

Ritrovate antiche anfore romane che rivelano la maestosa arte dei bottai di un tempo

scritto da Astrid Panizza | 14 Gennaio 2021



Il giornalista Rupert Millar rivela su *Drinks Business* lo studio di alcune anfore contenenti vino in epoca romana perfettamente conservate trovate a Reims. Questo ritrovamento ha permesso di approfondire come sono stati costruiti questi grandi vasi, di cosa sono fatti e il ruolo che hanno avuto nell'antico commercio del vino.

Nell'ambito di uno scavo archeologico del 2008, lungo la riva destra del fiume Veisle che attraversa l'abitato di Reims, in Francia, sono state scoperte tre anfore risalenti indicativamente tra il I secolo d.C. e il IV secolo d.C. Le

anfоре erano in uno stato di conservazione eccezionale e al momento del ritrovamento venivano utilizzate come serbatoi d'acqua piovana.

L'analisi delle doghe interne ha rivelato resti di acidi malico e tartarico, comuni indicatori della fermentazione alcolica. Inoltre, sia all'interno che all'esterno erano visibili marcature che indicavano il loro utilizzo nel commercio del vino prima di essere riadattate. Ogni anfora era composta da 22-25 doghe di due metri di lunghezza e aveva capacità da 1.000 a 1.200 litri.

Lo stato di conservazione era talmente buono che i ricercatori sono stati in grado di identificare come i barili siano stati messi insieme e la provenienza di ogni materiale utilizzato.

Per esempio, il legno utilizzato nella loro costruzione non era di quercia, ma

abete bianco di provenienza europea (*Abies alba*). Le doghe sono state poi modellate, facendole diventare come sono ancora oggi, da strumenti come asce, che hanno lasciato le marcature ancora evidenti all'interno delle doghe.

I rivestimenti esterni di contenimento sono stati realizzati con rami di nocciolo fissati in un caso (anfora 354) con erba perenne che, a differenza dell'abete e della

nocciola, non è originaria del nord Europa ma del Mediterraneo. Gli altri rivestimenti sono stati legati con corda, probabilmente procurata localmente.

Le anfore erano state sigillate con pece in alcuni punti, materiale prodotto in quel periodo grazie alla distillazione del legno di pino.

Sono state trovate inoltre ricoperte da numerosi marchi e

timbri che venivano battuti o marchiati a fuoco dai fabbricanti e dai successivi proprietari delle anfore.

Sono stati trovati su tre anfore addirittura 45 marchi. Come hanno spiegato i ricercatori, questi segni venivano creati sia dai bottai che costruivano le doghe, sia dai mastri artigiani che le andavano poi ad assemblare. Anche il commerciante di vino che possedeva le anfore le marchiava in modo che potessero essere inviate al fornitore di vino che le riempiva e le restituiva al mercante in questione e una volta che il contenitore era pieno, inoltre, era obbligatorio aggiungere un segno. È il caso del marchio "COSAT" del tino 378 del sito di Reims, che è stato ripetuto per ben tre volte. Inoltre, se il commerciante aveva pre-venduto un barile, poteva essere aggiunto un ulteriore marchio per designare il cliente finale, così come per le anfore che venivano spedite (gran parte del commercio del vino era fluviale).

Inoltre, molte delle doghe riportano all'esterno parole che spesso sono nomi che, se seguiti dalla parola fecit" (latino per "fatto"), indicano probabilmente il viticoltore stesso.

In alcuni casi veniva segnato anche il tipo di vino e la quantità spedita, tra cui i vini per l'esercito, ma anche per i mercanti e le taverne. Le anfore sono state utilizzate per molteplici scopi nel corso della loro vita, ovvero per circa 25-30 anni.

I ricercatori hanno concluso: "E' chiaro che nel settore vitivinicolo erano coinvolti molti attori diversi. Questa rete riuniva viticoltori, artigiani, commercianti, trasportatori e altri, in circolazioni di notevoli dimensioni geografiche, provinciali ed economiche basate sulla collaborazione di un grandissimo numero di artigiani specializzati".

I resti delle anfore sono esposti a Reims nell'ambito di una mostra finanziata da Champagne Taittinger.

Queste non sono però le prime anfore di questo tipo rinvenute, altri esempi, infatti, sono presenti in Regno Unito, Ungheria e Romania, ma a causa del loro pessimo stato, queste scoperte non sono state sempre degne di nota.

Il commercio del vino nell'Impero Romano, era in tutto il mondo antico un'industria fiorente, ma mentre le anfore erano per lo più utilizzate in tutto il Mediterraneo, nei climi più settentrionali venivano realizzati e utilizzati barili.

Colpisce il fatto che, ad eccezione di alcune anfore trovate vicino a Marsiglia, non siano state trovate (finora) altre anfore di epoca romana a sud di Lione, attraverso i Pirenei in Spagna o nelle Alpi in Italia e nemmeno sulla costa adriatica.

Per quanto riguarda invece l'importanza dei fiumi nell'antico commercio del vino per il trasporto delle merci, la maggior parte delle anfore sono state trovate lungo i principali corsi d'acqua come il Rodano, il Reno, il Danubio e la Mosella.

Un passato che parla, dunque, raccontandoci molte cose.