



Carlo Tronchetti

Bere vino “alla greca” nella Sardegna punica?

Con il finire dell'età arcaica va a perdersi il valore cerimoniale del simposio e del relativo consumo del vino, nelle forme in cui è stato ben evidenziato da Paolo Bernardini relativamente alla Sardegna fenicia¹. La sostanziale coincidenza con il concreto avvicendamento tra Fenici e Cartaginesi nell'isola, adeguatamente testimoniato da una serie diversificata di evidenze, impone una riflessione sui modi del consumo del vino nella Sardegna punica. Se, cioè, questo si possa configurare in una certa misura con modalità legate a costumi stranieri, e, in particolare, di stampo greco.

Il vino era consumato con certezza; se da un lato Bernardini non rileva un incremento delle produzioni anforiche locali destinate alla veicolazione della bevanda, ma anzi una specializzazione verso altre derrate agricole, dall'altro si può facilmente rilevare un notevole incremento delle importazioni anforarie vinarie, da diversi luoghi del Mediterraneo. Sono attestati, in ritrovamenti terrestri, contenitori dall'area egea, dalla Grecia orientale e continentale, dalla Magna Grecia e dall'area Cartaginese-Siceliota, dall'Etruria, da Massalia². Un commercio di vino, quindi, di discreta ampiezza e rilevanza, che trova, seppur parzialmente, un buon confronto con il carico anforico del relitto di El Sec³, mentre minori sono le affinità con quello della Secca



Fig. 1 - a) coppa Leafless da Tharros; b) cup-skyphos dell'officina del Pittore di Haimon da Sulci; c) skyphos da Cagliari (non in scala) (Archivio della Soprintendenza Archeologica di Cagliari e Oristano).

¹ BERNARDINI 2003

² La bibliografia sull'argomento è ampia e molto parcellizzata. Si veda da ultimo l'ottimo contributo di GARAU 2007, 35–57; con bibliografia precedente.

³ CERDA 1987.

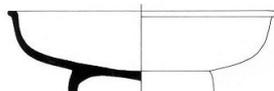


a

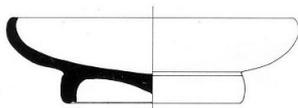


b

Fig. 2 - a) Castulo cup da Nora; b) *oinochoe* a figure rosse da Nora (non in scala) (Archivio della Soprintendenza Archeologica di Cagliari e Oristano).



a



b



c

Fig. 3 - a) coppa outturned rim L. 22; b) coppa incurving rim L. 21; c) bolsal 1 (non in scala) (Archivio della Soprintendenza Archeologica di Cagliari e Oristano).

del Capistello⁴.

Possiamo adesso quindi rivolgere la nostra attenzione al vasellame utilizzato per il consumo del vino, rivolgendoci in particolare verso quello di importazione, maggiormente cogente con il tema trattato.

A partire dagli anni iniziali del V secolo⁵ riscontriamo un discreto numero di coppe ansate, (fig. 1) in prevalenza decorate a figure nere (gruppo Leafless e genericamente Late-cups) e in misura minima a figure rosse, anche se non mancano le coppe tipo C a vernice nera, cui seguono in quantità rilevante le coppe stemless inset-lip (le Castulo cups della terminologia iberica) (fig. 2), che costituiscono una sorta di fossile-guida dei livelli del V secolo centrale in Sardegna. Ancora nell'ambito delle figure nere troviamo alcuni *cup-skyphoi* della maniera del pittore di Haimon, mentre altri *cup-skyphoi* e *cup-kantharoi* sono a vernice nera. Sono poi attestate anche poche coppe monoansate e non ansate. Un buon numero di esemplari è dato da *skyphoi*, sia a figure rosse (in quantità molto ridotta) che a vernice nera. Non si possono tralasciare, perché eminentemente legati al consumo del vino, i pochissimi crateri, alcune *oinochoai* a bocca trilobata, anch'esse sia a figure rosse che a vernice nera, e sporadici boccali.

Come si vede siamo di fronte ad un repertorio molto ampio di forme, che mostra come, nell'ambito del V a.C., le importazioni attiche fossero legate prevalentemente a un tipo di vasellame da mensa destinato al consumo del vino, anche se non aderisco aprioristicamente alla posizione di M. Bats⁶, che individua unicamente i vasi ansati come vasellame per bere vino. Gli altri materiali attici presenti rientrano agevolmente in un contesto simposiaco: dalle numerose lucerne alle onnipresenti coppette, ai frequenti contenitori di olio profumato, che si addensano nella parte finale del secolo.

Il IV secolo vede ad Atene l'introduzione nel repertorio formale in misura molto rilevante di coppe non ansate⁷: le outturned rim e le incurving rim (L. 22 e L. 21), sempre accompagnate però dalle forme ansate: prevalentemente *skyphoi* e *bolsal*, già presenti dallo scorcio del secolo precedente. In Sardegna si assiste ad un immediato e ragguardevole adeguamento a questo nuovo repertorio, con la forte introduzione di un rilevantissimo numero di coppe non ansate e di *bolsal* (fig. 3), mentre gli *skyphoi* tendono a decrescere sensibilmente.

Ora gli studi di M. Bats, cui ho già fatto cenno sopra, tendono a riconoscere nelle coppe non ansate vasellame legato al consumo di alimenti semiliquidi: zuppe, minestrone, pastoni vari. Questo è senza dubbio sostenibile quando ci si riferisca all'ambito

⁴ BLANCK 1978.

⁵ Ho già trattato diffusamente la ceramica attica di Sardegna in diverse pubblicazioni, di cui cito solo le più recenti con i rimandi alla bibliografia precedente: TRONCHETTI 2003 e TRONCHETTI 2009.

⁶ BATS 1988; BATS 1989.

⁷ SPARKES, TALCOTT 1970; ROTROFF 1997.

greco della madre patria e coloniale, ma non mi sentirei di affermare con la medesima sicurezza la stessa funzionalità in un ambito culturale diverso come quello punico, che presenta marcate differenze da quello ellenico. Se andiamo a considerare il vasellame punico destinato al consumo delle bevande, possiamo agevolmente constatare come il repertorio si componga di ciotole, di diverse foggie, sempre rigorosamente prive di anse, tranne che nel caso dell'imitazione di vasi alieni (figg. 4, 5). Se indubbiamente le coppe attiche incurving rim non sono idonee al consumo di una bevanda, a causa appunto dell'orlo incurvato all'interno, le outturned rim, al contrario si prestano benissimo per bere; io ritengo che la coppa attica L. 22 possa essere stata utilizzata anche, e forse soprattutto, per il consumo del vino. A questo mi spinge inoltre l'esame delle numerosissime imitazioni della forma nella Sardegna punica⁸ (fig. 6). In realtà imitazioni e derivazioni della L. 22 sono ampiamente diffuse in tutto l'occidente punico e punicizzato⁹ dallo scorcio del IV sino a gran parte del III sec. a.C., ma la Sardegna si delinea, in questo quadro più generale, con una propria peculiarità. Verificando il fenomeno delle imitazioni in altre aree puniche vediamo che a Cartagine sono imitate in gran numero anche le bolsal¹⁰ (fig. 7), e così avviene pure nell'area gaditana¹¹ (fig. 8), interessata di recente da un'accurata analisi, mentre nell'isola imitazioni di bolsal, sino ad oggi, non si conoscono. Mi chiedo se un tale numero di imitazioni della outturned rim, talora redatte con estrema aderenza agli originali attici, possa trovare la sua giustificazione per una foggia destinata unicamente al "pane quotidiano" o, invece, non possa meglio riferirsi al consumo di una bevanda sostanzialmente sentita come esotica, da bersi con vasi di aspetto anch'esso esotico.

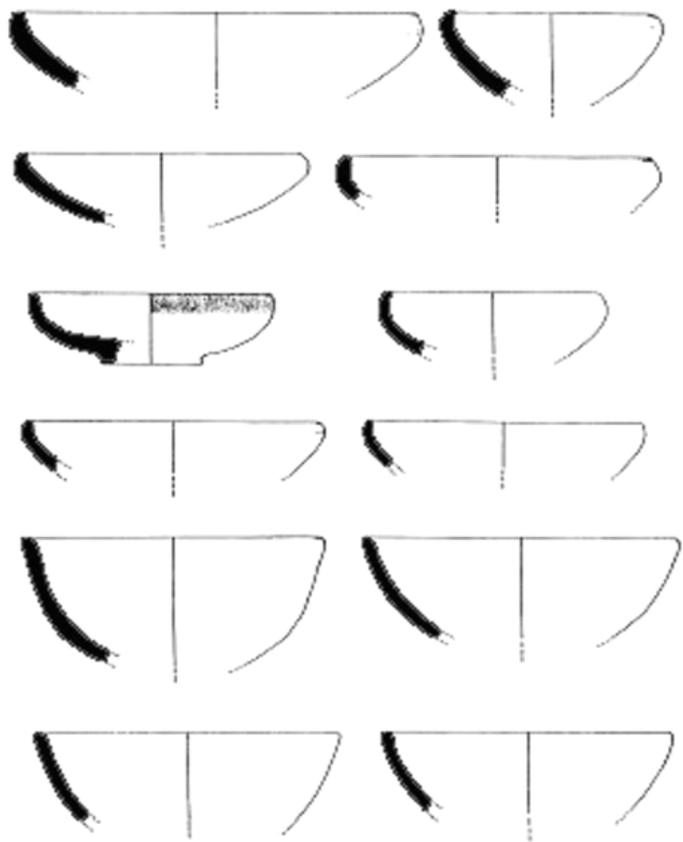


Fig. 4 - Cagliari abitato, coppe puniche (non in scala) (Archivio della Soprintendenza Archeologica di Cagliari e Oristano).

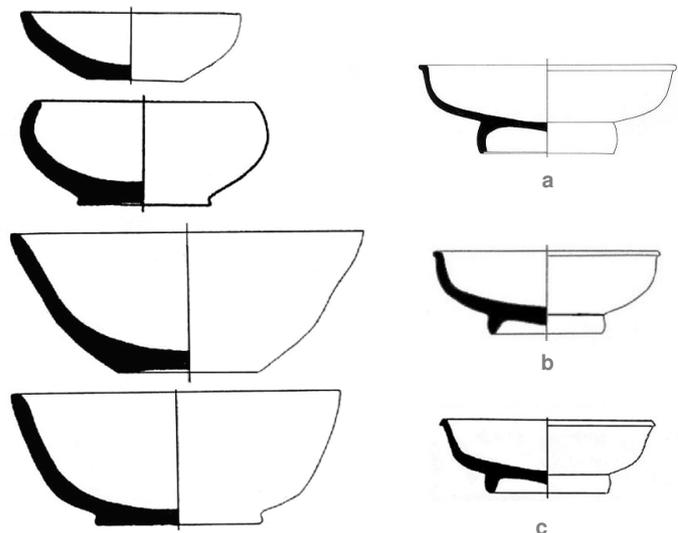


Fig. 5 e 6 – Sinistra: Nora necropoli, coppe puniche (non in scala). Destra: a) coppa outturned rim attica; b) coppa outturned rim di imitazione da Cagliari; c) coppa outturned rim di imitazione da Nora (non in scala) (Archivio della Soprintendenza Archeologica di Cagliari e Oristano).

⁸ TRONCHETTI 2001.

⁹ Si veda da ultima NIVEAU DE VILLEDARY, MARIÑAS. 2003, 31–34.

¹⁰ CHELBI 1992, 171–197.

¹¹ NIVEAU DE VILLEDARY, MARIÑAS 2003, 59–64.

Sicuramente, nel quadro del consumo del vino, possiamo vedere come avvenga una selezione da parte dei Punici di Sardegna, rispetto alla relativa produzione ceramica attica. Mentre nel V, sia pure in modo abbastanza sporadico, si avevano importazioni e imitazioni di vasi destinati a versare il vino (*oinochoai* shape 2 Sparkes-Talcott), e si riscontrano anche alcuni crateri, durante il IV secolo questo fenomeno si arresta. Le *oinochoai* attiche definite *chous* (shape 3), che attraversano tutto il IV secolo, in Sardegna sono assenti, così come pure i crateri. A proposito di quest'ultima forma si deve tener presente la totale assenza dei crateri del Pittore del Tirso Nero, ampiamente diffusi nella penisola iberica meridionale e abbondantemente presenti nel relitto di El Sec¹². Una tale assenza, peraltro, concorda con il fatto che la maggior parte di questi vasi, nella penisola iberica, si trova distribuita nelle necropoli indigene, dove giungeva attraverso il commercio punico. I grandi vasi per miscelare e servire il vino sembrano assai scarsamente rappresentati in ambito punico vero e proprio. Diverso è invece il caso delle coppe afferenti alla produzione del gruppo di Vienna 116 e degli *skyphoi* del gruppo Fat-boy. Questi vasi, entrambi ansati e quindi istituzionalmente destinati al consumo del vino, sono attestati in ambito punico vero e proprio, come ci indicano chiaramente i recenti scavi di Cartagine eccellentemente editi dalla Bechtold¹³, ma in Sardegna non si trovano che in maniera sporadica: unicamente coppe del gruppo di Vienna 116 a Tharros (2 esemplari), Sulci e Terralba (1 esemplare ciascuno). Come ho già avuto modo di chiarire altrove, questo rientra sicuramente nel diffuso aniconismo della cultura punica, che non mostra assolutamente interesse alle figurazioni sulla ceramica sino dall'età arcaica; ma anche può essere l'indizio di una multifunzionalità di altre forme importate, come la outturned rim.

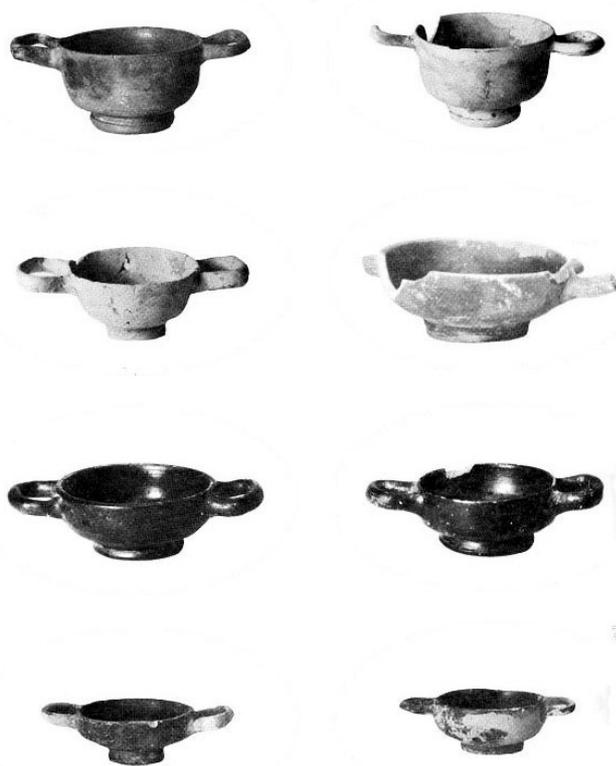


Fig. 7 - Cartagine, bolsal di imitazione (non in scala) (modificata da CHELBI 1992, figg. 414-421).

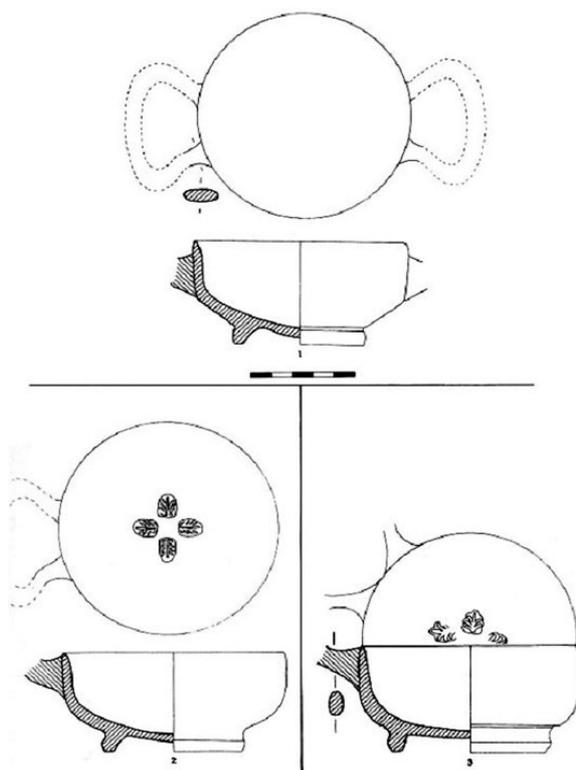


Fig. 8 - Cadice, bolsal di imitazione (modificata da NIVEAU DE VILLEDARY, MARINAS 2003, fig. 9).

¹² TRIAS 1987; CABRERA, ROUILLARD 2003.

¹³ BECHTOLD 2006.

Un esame degli scavi negli abitati, ove possibile, cioè in presenza di contesti stratificati attendibili, offre lo spunto a considerazioni interessanti.

L'analisi dei materiali provenienti dallo scavo di una cisterna di Sulci¹⁴, che conteneva un gran numero di vasellame da mensa compreso in un arco cronologico abbastanza ristretto, può essere confrontato con quello dei livelli di vita dell'abitato punico di Cagliari¹⁵.

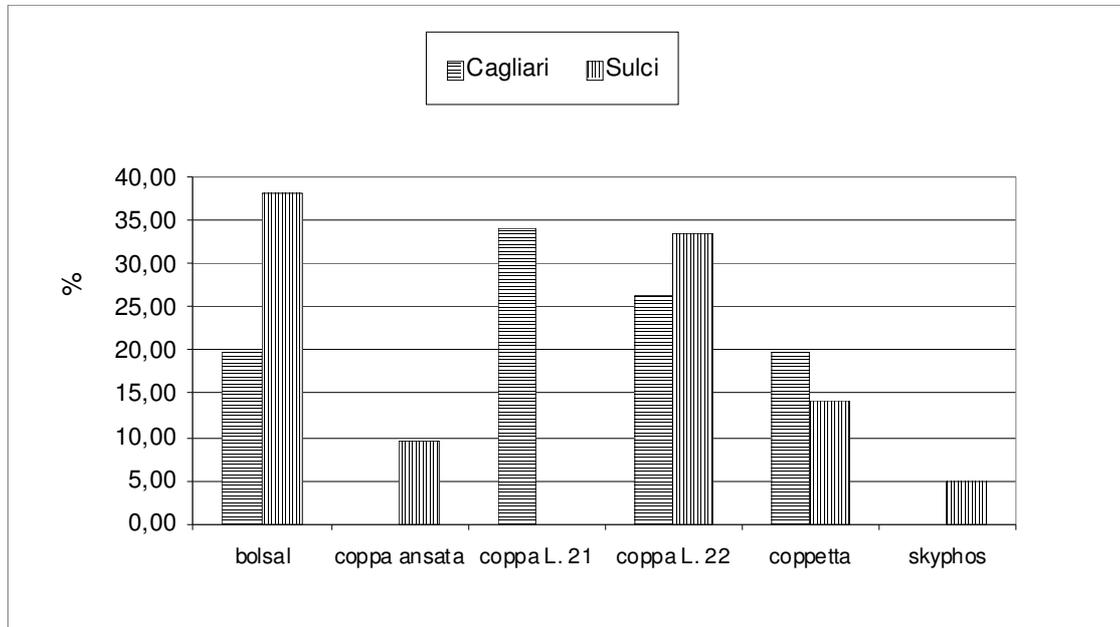


Grafico 1 - Abitati di Cagliari e Sulci - distribuzione percentuale del vasellame da mensa attico di IV sec. a.C. (esclusi piatti da pesce e piattini)

Si percepisce immediatamente la disparità dell'incidenza delle singole forme. La bolsal è assai più attestata a Sulci che a Cagliari, dove invece è dominante la coppa L. 21, assente nel centro sulcitano. Le coppe L. 22 outturned rim hanno una buona ed abbastanza simile consistenza in entrambe le situazioni, così come le coppette. Altre forme ansate sono testimoniate in numero minimo unicamente a Sulci. Se allargassimo l'indagine anche al vasellame da mensa, stavolta sicuramente destinato al consumo degli alimenti solidi, potremmo vedere attestati a Cagliari il piatto da pesce ed il piattino rolled-rim, che sono invece stranamente del tutto assenti a Sant'Antioco. Dico stranamente perché il piatto da pesce è forma diffusissima nei centri punici di Sardegna, sia pure con una attestazione preferenziale in ambito funerario¹⁶.

Se passiamo adesso a considerare le necropoli, dobbiamo rivolgerci ad altre situazioni, perché Sulci, in tutte le sue decine e decine di tombe a camera ricche di corredo databili nel IV sec. a.C., ha restituito come unica attestazione di oggetti ceramici di importazione solo un limitatissimo numero di lucerne. Possiamo rivolgere la nostra attenzione alle necropoli di Cagliari e Nora, che offrono una serie di dati omogenea e ben confrontabile¹⁷.

Anche nei corredi tombali si possono riportare le medesime osservazioni operate per gli abitati. Le bolsal e le outturned rim sono prevalenti a Nora, mentre a Cagliari appaiono in misura molto ridotta, inversamente alla coppa incurving rim.

¹⁴ TRONCHETTI 2008.

¹⁵ TRONCHETTI 1992.

¹⁶ TRONCHETTI 1994, 183.

¹⁷ Per i dati delle due necropoli si vedano TRONCHETTI 1981 e TRONCHETTI 1991.

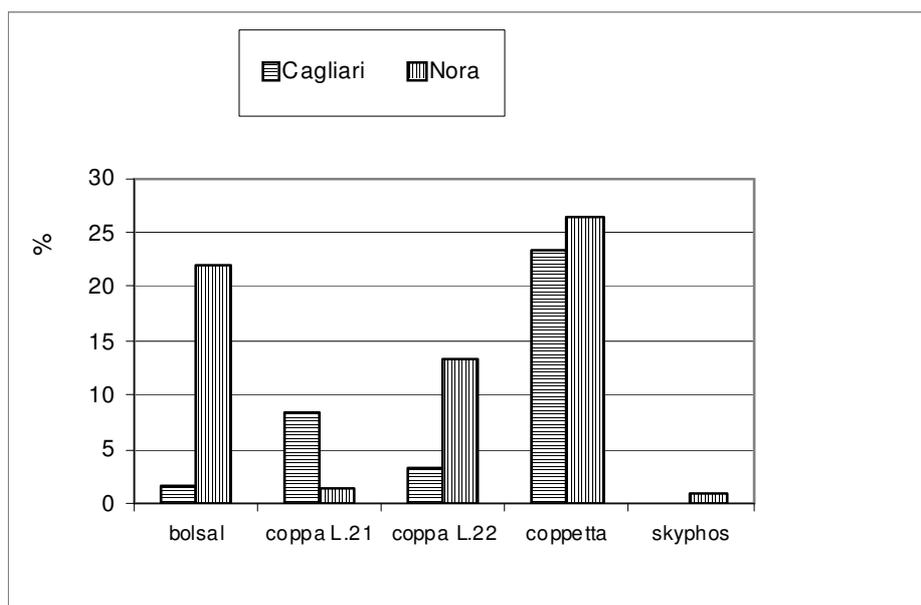


Grafico 2 - Necropoli di Cagliari e Nora - distribuzione percentuale del vasellame da mensa attico di IV sec. a.C. (esclusi piatti da pesce e piattini)

Già in altra sede ho avuto modo di notare che i corredi funerari punici non offrono un posto di particolare rilevanza al servito per l'assunzione del vino¹⁸. Non si riesce ad individuare, non solo in località diverse, ma anche nell'ambito di un medesimo centro, prendendo in esame i singoli corredi all'interno della stessa necropoli, una costante di presenze ed associazioni che si ripeta e ci indirizzi verso un eventuale valore ideologico del “bere vino”, significato dal vasellame utilizzato per il suo consumo.

Con ogni evidenza questo dipende dall'ambiente culturale in cui ci troviamo. La bella e approfondita analisi dedicata al simposio da Domenico Musti¹⁹ è illuminante al riguardo. Il Musti propone tre forme nello sviluppo del simposio, di cui il bere vino rappresenta il secondo tempo, indispensabile preliminare al terzo tempo, quello della gioia (*euphrosýne*, *hedoné*), che può andare dal piacere puramente fisico a quello puramente intellettuale. Mentre la prima forma del simposio interessa in massima prevalenza (lo studioso ricorda opportunamente che la distinzione da lui proposta non ha valore rigido ed assoluto) il periodo orientalizzante ed arcaico, derivando da influssi medio-orientali, ed è legata ad una pratica sociale ed esistenziale propria delle aristocrazie e di un ceto elevato, con la fine dell'età arcaica il terzo tempo del simposio si indirizza verso una pratica intellettuale di conversazioni morali e filosofiche, con la forte impronta del socratismo e del platonismo; è quindi strettamente legata ad un tempo ed una fase ben determinata della cultura greca.

Il fenomeno, ovviamente, non è ristretto alla città di Atene, ma è diffuso nel mondo coloniale e immediatamente adiacente, permeato di cultura ellenica. Così invece, con ogni evidenza, non è per il mondo punico, culturalmente diverso.

Mi sentirei di proporre, quindi, che la mancata valenza ideologica del servito da simposio in ambito punico di Sardegna sia dovuta proprio alla differente concezione del banchetto nei due dissimili ambienti culturali.

Tale considerazione, d'altronde, rientra in un filone di studi rivolti all'analisi di culture “periferiche” con propri e peculiari caratteri distintivi, in cui vengono adottati selettivamente oggetti esotici per il consumo di

¹⁸ TRONCHETTI 2003.

¹⁹ MUSTI 2001, 101–111.

cibi e soprattutto bevande, incorporandoli in un repertorio già ben stabilito, senza che questo voglia significare una stretta aderenza ed imitazione dell'ambito culturale di provenienza di tali oggetti²⁰.

Come conclusione ritengo di poter affermare che nella Sardegna punica, tra il V ed il IV sec. a.C., si ha un utilizzo di vasi greci per bere il vino, ma non si consuma il vino "alla greca" nel senso in cui questo avviene nell'ambito del simposio greco, esistendo profonde diversità culturali e strutturali fra la società punica e quella ellenica.

Carlo Tronchetti

Museo Archeologico Nazionale di Cagliari
via Veronese, 4
09121 Cagliari
Italia
E-mail: ctronchetti@hotmail.com

Bibliografia

- BATS M., 1988. *Vaisselle et alimentation a Olbia de Provence* (Revue Archeologique de Narbonnaise, Supplement 18).
- BATS M., 1989. Consommation, production et distribution de la vaisselle ceramique. In P. ROUILLARD, M. C. VILLANUEVA PUIG (a cura di), *Grecs et Ibères au IVe siècle avant Jésus-Christ. Commerce et iconographie*. Paris, 197–216.
- BECHTOLD B., 2006. Die importierte und lokale Schwarzfirnis-Ware. In H. G. NIEMEYER, R. F. DOCTER, K. SCHMIDT, B. BECHTOLD (a cura di), *Karthago. Die Ergebnisse der Hamburger Grabung unter dem Decumanus Maximus* (Hamburger Forschungen zur Archäologie 2), 492–587.
- BERNARDINI P., 2003. Bere vino in Sardegna. il vino dei Fenici, il vino dei Greci. In F. GIUDICE, R. PANVINI (a cura di), *Il Greco, il barbaro e la ceramica attica II, Atti del Convegno Internazionale di Studi 14-19 maggio 2001*. Roma, 191–202.
- BLANCK H., 1978. Der schiffsfund von der Secca di Capistello bei Lipari. *Roemisch Mitteilungen*, 75, 91–111.
- CABRERA P., ROUILLARD P., 2003. L'epave d'El Sec, dans la baie de Palma de Majorque (milieu de IVe siècle Av. J.-C. In P. ROUILLARD, A. VERBANCK PIERARD (a cura di), *Le vase grec et ses destin*. München, 125–132.
- CERDA D., 1987. Las anforas de la nave del Sec. In A. ARRIBAS, G. TRIAS, D. CERDA, J. DE LA HOZ (a cura di), *El barco de el Sec (Calvià, Mallorca). Estudio de los materials*. Mallorca, 401–499.
- CHELBI F., 1992. *Ceramique a vernis noir de Carthage*. Tunis.
- DIETLER M., 1999. Rituals of commensality and the politics of state formation in the "princely" societies of early Iron Age Europe. In P. RUBY (a cura di), *Les princes de la Protohistoire et l'émergence de l'État, Actes de la table ronde internationale des Naples 1994*, (coll. CJB 17/coll. EFR 252). Napoli-Roma, 135–152.
- GARAU E., 2007. *Disegnare paesaggi della Sardegna*. Puddu, Ortacesus.
- MUSTI D., 2001. *Il simposio*. Roma-Bari.
- NIVEAU DE VILLEDARY, MARIÑAS A. M., 2003. *Cerámicas gaditanas "tipo Kuass"*. Madrid.
- ROTROFF S. I., 1997. Hellenistic pottery: Athenian and imported wheelmade table ware. In *The Athenian Agora XXIX*. Princeton.

²⁰ Si veda, ad esempio, per Halstatt, DIETLER 1999.

- SPARKES B. A., TALCOTT L., 1970. Black and plain pottery of the 6th, 5th and 4th centuries b.C. In *The Athenian Agora XII*. Princeton.
- TRIAS G., 1987. La ceràmica atica de figuras rojas. In A. ARRIBAS, G. TRIAS, D. CERDA, J. DE LA HOZ (a cura di), *El barco de el Sec (Calvià, Mallorca). Estudio de los materiales*. Mallorca, 47–196.
- TRONCHETTI C., 1981. La ceramica di importazione. In P. BARTOLONI, C. TRONCHETTI (a cura di), *La necropoli di Nora*. Roma, 105–158.
- TRONCHETTI C., 1991. La ceramica a vernice nera di Cagliari fra IV e III sec a.C.: importazioni e produzioni locali. In E. ACQUARO ET AL. (a cura di), *Atti del II Congresso Internazionale di Studi fenici e punici*. Luogo di pubblicazione. Roma, 1271–1278.
- TRONCHETTI C., 1992. La ceramica attica a vernice nera. In C. TRONCHETTI (a cura di), *Lo scavo di via Brenta a Cagliari. I livelli fenicio-punici e romani. Quaderni della Soprintendenza Archeologica di Cagliari e Oristano*, suppl. al n. 9/1992, 67–86.
- TRONCHETTI C., 1994. La ceramica attica a vernice nera di IV sec. a.C. della Sardegna. *Quaderni della Soprintendenza Archeologica di Cagliari e Oristano*, 11, 165–194.
- TRONCHETTI C., 2001. Una produzione di ceramica a vernice nera a Cagliari tra III e II sec. a.C.. la “Cagliari 1”. In *Architettura arte e artigianato nel Mediterraneo dalla Preistoria all’Alto Medioevo*. Oristano, 275–300.
- TRONCHETTI C., 2003. La ceramica attica in Sardegna tra VI e IV sec. a.C.. significato e problemi. In F. GIUDICE, R. PANVINI (a cura di), *Il Greco, il barbaro e la ceramica attica II*. Atti del Convegno Internazionale di Studi 14-19 maggio 2001. Roma, 177–182.
- TRONCHETTI C., 2008. La ceramica greca dell’US 500. In L. CAMPANELLA (a cura di), *Il cibo nel mondo fenicio e punico d’occidente. Un’indagine sulle abitudini alimentari attraverso l’analisi di un deposito urbano di Sulky in Sardegna*. Pisa-Roma, 189–194.
- TRONCHETTI C., 2009. Ceramica attica e ideologia nella Sardegna punica. In S. FORTUNELLI, C. MASSERIA (a cura di), *Ceramica attica da santuari della Grecia, della Ionia e dell’Italia. Atti del Convegno Perugia 2007*. Venosa, 553–562.