

## BOLLETTINO DI ARCHEOLOGIA ON LINE

DIREZIONE GENERALE ARCHEOLOGIA, BELLE ARTI E PAESAGGIO

XII, 2021/2

VINCENZO BELLELLI\*

### IL VINO DI CAERE ♦

*Despite David H. Lawrence's sharp opinion about the wine of Cerveteri, both literary sources and archaeological evidence testify that a rich production of wine has to be inferred for the territory of ancient Caere (modern Cerveteri), with an impressive international diffusion in the Mediterranean network. Nonetheless, influential scholars like Mario Torelli have recently argued that handicraft and its related trade, and not the agricultural production, were the main economic activity of the ancient Etruscan city. The Author discusses the basis of these assumptions, attempting to evaluate the situation in the framework of recent discoveries and scientific debate. The wine amphorae of Etruscan (and perhaps Caeretan) manufacture are discussed, with a particular emphasis on the s.c. type Py 4. In a more speculative, final section the Author offers a synthesis of present knowledge on the wine of Caere and some conjectures on its diffusion in territories of ancient Italy where no wine amphorae have yet been found.*

#### PREAMBOLO STORICO-LETTERARIO

Nel suo celebre taccuino di viaggio *Etruscan Places* David H. Lawrence parla più volte del vino che gli capita di bere nel corso dei suoi spostamenti in terra etrusca<sup>1</sup>. La prima volta lo fa quando racconta del suo soggiorno a Cerveteri e Ladispoli, le località a nord di Roma in cui ha inizio il suo *tour* etrusco<sup>2</sup>. A giudicare dalla descrizione del pasto e del vino (presumibilmente locale a dispetto di quanto si sta per dire), che gli vengono serviti a Cerveteri nell'unica locanda

---

♦ Ringrazio gli organizzatori per il cortese invito a presentare un contributo per la loro miscellanea. In particolare, sono grato ad Alessandra Piergrossi per avermi dato l'occasione di pubblicare questo breve testo che era da tempo in lavorazione.

1) LAWRENCE 1932, pp. 20-21, 47, 132. Lo scrittore inglese, in particolare, richiede del vino per sé e per il proprio compagno di viaggio almeno in tre occasioni: quando visita Cerveteri (v. nota seguente), alla stazione di Ladispoli, dove consuma un pasto frugale, e quando visita Vulci.

2) LAWRENCE 1932, pp. 20-21.

del paese – la trattoria “Vini e Cucina” – alla mediocrità del cibo (brodo di carne, spinaci, trippa e pecorino rancido), corrispondeva il cattivo gusto del vino, che viene così descritto: «un vino che ha lo stesso sapore di un vino calabrese, e che probabilmente era vino calabrese allungato con una buona dose d’acqua»<sup>3</sup>.

Non sappiamo se il giudizio di Lawrence – spesso tagliente verso le persone, i luoghi e le cose che osservava – avesse un fondamento di verità oppure dipendesse soltanto da una questione di gusto; di certo possiamo dire che la sua stroncatura del vino di Cerveteri non corrispondeva ai giudizi lusinghieri che ne diedero gli scrittori antichi. Fra questi possono essere ricordati il poeta Marziale<sup>4</sup> e, indirettamente, lo scrittore romano di origini andaluse Columella, che di vino doveva intendersene, visto che nel trattato sull’Agricoltura in cui raccolse le sue vastissime nozioni in materia egli dava assai maggiore spazio alla viticoltura che non alla cerealicoltura<sup>5</sup>. Ebbene, secondo alcuni studiosi moderni, Columella possedeva diversi vigneti proprio nel territorio di Cerveteri, la cui caratteristica era l’alta produttività<sup>6</sup>. Dai versi di Marziale apprendiamo inoltre che il *Caeretanum*, il vino locale, era rinomato come lo era il vino di Sezze<sup>7</sup>.

Almeno in età imperiale romana, dunque, nel territorio di Cerveteri si produceva (e si beveva) vino di qualità, probabilmente in abbondanza, se questo era apprezzato anche nell’Urbe<sup>8</sup>.

Ma se procedessimo a ritroso nel tempo, cosa dovremmo pensare del vino dell’antica *Caere*? Cosa sappiamo del vino di Cerveteri in epoca etrusca e in età repubblicana? Nella letteratura antica c’è qualche riferimento a questo proposito?

Se allarghiamo il discorso alla letteratura latina di matrice antiquaria ed erudita, ci imbattiamo in una traccia interessante, difficile da interpretare nel contesto delle singole citazioni, ma utile ai fini della nostra inchiesta: in un filone compatto di tradizione antica – conservato in Catone (tramite Macrobio), Varrone (tramite Plinio il Vecchio), Ovidio, Verrio Flacco e nel calendario prenestino – c’è una menzione contestuale di Cerveteri e del vino riferita alla fine del secondo millennio a.C.<sup>9</sup>. Si tratta del curioso episodio in cui il feroce re di *Caere* Mezenzio, alleato di Turno contro Enea, stabilisce come prezzo della sua alleanza militare con il re dei Rutuli l’intera produzione annua di vino del Lazio. La critica storica si è divisa sul significato di questo singolare racconto proiettato nella penombra della protostoria dell’Italia centrale, che chiama in causa per di più un colossale tributo in natura. Nella sorprendente rilettura dell’episodio fatta in uno dei suoi ultimi scritti, Giovannangelo Camporeale<sup>10</sup> ha tentato di storicizzare questo aneddoto ritenendo Mezenzio la proiezione leggendaria di un personaggio storico vissuto all’epoca di Tarquinio il Superbo. Nella inedita ricostruzione di Camporeale, basata sul presupposto che l’elemento-chiave della narrazione sia il vino, Mezenzio è considerato un mercante di vino attivo a Cerveteri, come lo sarebbe stato un secolo e mezzo prima il committente del cratere di *Aristonothos* (fig. 1a-b).

---

3) LAWRENCE 1932, *loc. cit.* a nota precedente.

4) MART. XIII, 124.

5) COLVM. *res rustica* III, 3, 3; III, 9, 6.

6) La questione è dibattuta: ne tratta brevemente KOLENDO 1980, p. 21, con rif. prendendo posizione a favore di una interpretazione letterale del passo di Columella («*in nostris Caeretanis*»). In questo modo lo studioso polacco accredita l’ipotesi di una proprietà ‘ceretana’ dello scrittore.

7) Si veda *supra* nt. 4.

8) Un cenno fugace alla rinomanza del vino ceretano in età romana, funzionale ad accreditare l’ipotesi di una produzione vitivinicola fiorente anche in età etrusca, è in COLONNA 1985, pp. 14-15.

9) Per l’elenco completo e il commento dei passi di questi autori antichi: GRAS 1985, pp. 460-465; CAMPOREALE 2014.

10) CAMPOREALE 2014, p. 313.



1. A-B: CRATERE DI ARISTONOTHOS (Foto Musei Capitolini)

La spiegazione di Camporeale è molto articolata e richiederebbe una discussione approfondita impossibile in questa sede. Qui ci basti dire, allora, che con la sua interpretazione storica, corretta o infondata che sia, l'Autore ha colto il nocciolo del problema che intendiamo affrontare anche noi, che può riassumersi nella seguente domanda: esistono nelle testimonianze che ci ha lasciato l'antichità tracce, più o meno sommerse, della produzione del vino a Cerveteri e del suo commercio anche in epoca preromana?

In questo contributo cercheremo di rispondere a questo interrogativo mettendo a fuoco gli aspetti principali di questo tema di ricerca, che si colloca a metà strada fra la storia dell'economia etrusca e quella più globale del Mediterraneo. Lo faremo avvalendoci della ricca documentazione archeologica disponibile, puntando sui dati editi, ma cercando di interpretarli in una nuova luce. Sarà l'occasione per discutere dei risultati degli studi più recenti sull'economia di Cerveteri, che – come vedremo subito – contengono diversi elementi di contraddizione.

#### LA PROBLEMATICA STORICA: ELEMENTI PER UN DIBATTITO

La contraddizione appena evocata è di tipo radicale: secondo alcuni studiosi della civiltà etrusca l'economia di *Caere* in epoca arcaica era imperniata esclusivamente sull'artigianato e sul commercio, perché scarsa era l'estensione delle terre coltivabili poste intorno alla città, rispetto a quella delle città più vicine, a cominciare da Vulci<sup>11</sup>. Secondo altri studiosi, invece, in età arcaica l'agricoltura intensiva era la principale attività economica di Cerveteri, che aveva

---

11) Il principale fautore di questa teoria è Mario Torelli, che l'ha esplicitata a conclusione di un recente contributo su Cerveteri (TORELLI 2015, p. 124), che riprende sul versante storico, sviluppandole ulteriormente, alcune conclusioni di Domenico Musti (MUSTI 2008) che avevano molto insistito sul profilo "banausico"-mercantile della città.

fatto delle risorse agricole del proprio territorio, fra cui proprio il vino, vere e proprie merci d'exportazione<sup>12</sup>.

Per mettere correttamente a fuoco il problema storico-economico che ci riproponiamo di affrontare in questa sede e per verificare le basi e la fondatezza di questi due opposti modelli interpretativi, è utile partire da lontano e da alcune premesse metodologiche. In particolare, dobbiamo chiederci quali siano i dati su cui basare ipotesi e teorie quando ci si accinga a studiare il vino di *Caere*. Essendo gli studi di bio-archeologia ancora al loro esordio<sup>13</sup>, almeno nel distretto ceretano<sup>14</sup>, le analisi più efficaci sono in questo caso quelle che prendono in esame da una parte le tracce agricole lasciate nel terreno dagli antichi viticoltori e dall'altra i contenitori di terracotta – anfore e dolii – predisposti allo stoccaggio e al trasporto del vino prodotto localmente<sup>15</sup>.

Per quanto riguarda il primo aspetto, i risultati degli studi meritori di Andrea Ciacci e Andrea Zifferero e delle rispettive *équipes*, pur provvisori, sembrano indirizzare, almeno per la diffusione nell'entroterra cerete della tecnica dei filari paralleli, verso una introduzione in epoca repubblicana<sup>16</sup>. Il fenomeno sembrerebbe dunque legato alle problematiche intervenute con la romanizzazione dell'Etruria meridionale, che a Cerveteri, come si sa, fu particolarmente precoce<sup>17</sup>.

Più complessa è la seconda questione, che è di tipo più squisitamente archeologico (tassonomico), essendo legata alla classificazione dei cosiddetti “vasi-contenuto”, in primo luogo le anfore vinarie, cioè le anfore da trasporto destinate alla commercializzazione del vino per via marittima<sup>18</sup>. In questo caso, per circoscrivere una produzione di vino che rimandi inequivocabilmente a Cerveteri, è necessario individuare preliminarmente, e identificare come prodotti locali, una serie di anfore che presenti caratteristiche morfologiche esclusive<sup>19</sup>.

Da diversi decenni ormai, gli archeologi hanno identificato un'ampia gamma di anfore vinarie etrusche e sono riusciti a scaglionare cronologicamente i tipi morfologici individuati<sup>20</sup>. Grazie a queste classificazioni, per circa quattro secoli, dalla fine del VII agli inizi del III sec. a.C. siamo in grado di ricostruire l'andamento del commercio internazionale del vino etrusco, e dunque indirettamente anche quello della produzione di questo prezioso bene alimentare.

Le classificazioni correnti, che si devono a tre studiosi francesi, i fratelli François e Michel Py (*fig. 2*) e Michel Gras, permettono – in particolare – di distinguere una mezza dozzina di tipi di anfore vinarie etrusche, che si sarebbero avvicendati nel tempo fino ad essere sostituiti in epoca ellenistica dalle dozzinali anfore greco-italiche<sup>21</sup>.

---

12) Questo, per esempio, è il punto di vista di G. Colonna, ribadito in più sedi (COLONNA 1985, p. 14; COLONNA 2000, pp. 47-48), a cui si sono allineati nel tempo numerosi studiosi del Mediterraneo antico; nel secondo dei contributi citati, l'Autore fa riferimento agli interessi marittimi ceriti proiettati verso il Tirreno settentrionale «legati alle eccedenze prodotte dalla sua ricca agricoltura». Sugli aspetti storico-economici si veda ora RIVA 2017, pp. 240-243.

13) Una panoramica esauriente di questa nuova frontiera della ricerca sulla viticoltura antica è in SCIENZA, FAILLA 2016 e in ZIFFERERO 2016. Una buona dimostrazione delle potenzialità insite in questo tipo di analisi è ora offerta dal saggio di SCIENZA 2019 dedicato alla genetica dei marcatori molecolari dei vitigni della Sicilia.

14) ZIFFERERO 2016; ZIFFERERO 2017.

15) Seguiamo qui l'impostazione data nei suoi studi da Andrea Zifferero: ZIFFERERO 2012; ZIFFERERO 2016.

16) CIACCI, ZIFFERERO 2007, p. 251.

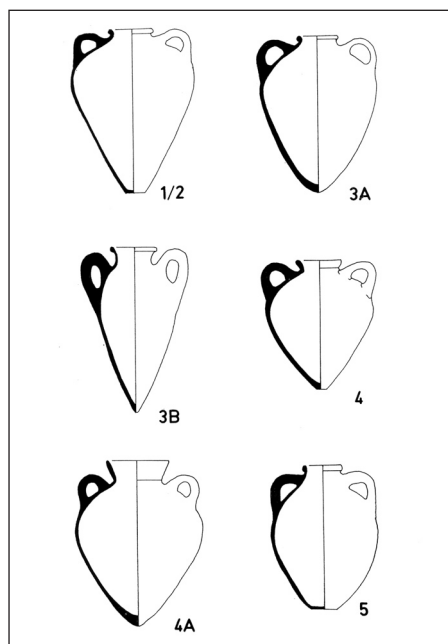
17) Quadro di sintesi su questo periodo cruciale per la storia di *Caere* in TORELLI 2016.

18) Per la piena comprensione di questo aspetto del discorso sono utili alcune annotazioni di metodo di M. Gras (GRAS 1997, pp. 169-171).

19) È stato giustamente osservato, a questo proposito, che i principali centri arcaici di produzione cercavano di stoccare il *surplus* della propria produzione destinata al commercio in contenitori caratteristici, morfologicamente distinti da quelli delle città concorrenti: PETACCO 2003, p. 37, con rif.

20) Per la cronologia è ancora valido il quadro generale tracciato da PY 1985.

21) PY, PY 1974; PY 1985; GRAS 1985; SOURISSEAU 1997.



2. TIPOLOGIA DELLE ANFORE ETRUSCHE DA TRASPORTO (da PY 1985)

Secondo la *vulgata*<sup>22</sup>, tali anfore furono prodotte essenzialmente a Cerveteri e Vulci (tipi Py 1/2, 3A, 3B, 4, 4A e 5), mentre una posizione più defilata sembrerebbe occupata da Tarquinia e dal suo avamposto marittimo *Gravisca*, che pure vantava come *Caere* una rinomata produzione vitivinicola in età romana<sup>23</sup>. Nel corso del tempo, stando a quanto si legge in bibliografia, anche l'Etruria settentrionale e quella campana avrebbero partecipato a questo slancio produttivo: Pisa, a nord, potrebbe essere stato uno dei principali poli produttivi<sup>24</sup>; a sud, a quanto pare, la produzione era concentrata nella fertile Valle del Sarno, ove nel centro di Nocera sono stati rinvenuti in contesto funerario numerosi esemplari a fondo piatto riferibili a una variante locale di anfora vinaria prossima al tipo Py 5<sup>25</sup>.

Per quanto riguarda la partecipazione della Campania etrusca al picco produttivo tardo-orientalizzante ed arcaico, tuttavia, il dibattito è ancora aperto. Secondo J.-C. Sourisseau<sup>26</sup>, in realtà, le anfore trovate a Nocera sarebbero di fabbrica pithecusana e andrebbero riferite pertanto all'unica produzione – geograficamente parlando – di anfore vinarie che, a suo avviso, potrebbe essere legittimamente definita “campana”, cioè quella di Ischia. Così facendo, lo studioso francese non solo ha revocato in dubbio l'ipotesi di una produzione di vino nella Campania etrusca<sup>27</sup>, ma ha anche declassato la Valle del Sarno a semplice “mercato di consumo” per il vino pithecusano<sup>28</sup>. Secondo Sourisseau, inoltre, in Gallia non sarebbero documentate importazioni campane (cioè di vino pithecusano); queste sarebbero documentate in percentuali limitate, al di fuori dei confini regionali, soltanto nel Tirreno meridionale, in particolare a Camarina<sup>29</sup>. La produzione pithecusana, in definitiva, sarebbe stata talmente esigua, secondo Sourisseau, da non poter

22) Tale opinione, per esempio, domina in *Atti Marseille-Lattes 2006* e, più in generale, nella maggioranza delle pubblicazioni archeologiche di sintesi dedicate recentemente a questo argomento (cfr. a titolo esemplificativo SOURISSEAU 2013 e VERGER 2013). A questo proposito, può essere considerato rappresentativo dell'opinione comune anche l'autorevole giudizio di Jean-Paul Morel (MOREL 2006, p. 36). Significativamente, la stessa opinione si ritrova anche in alcuni saggi storici recenti, fra i quali si può citare ANTONELLI 2008, p. 132.

23) PLIN. *nat.* XIV, 8, 7. Per la posizione di Tarquinia – schiacciata fra *Caere* e Vulci – e sulla peculiare funzione emporica di *Gravisca*, che non sarebbe lo sbocco per la produzione agricola del territorio, ma solo un “*emporion-relais*”, cfr. GRAS 1987, pp. 146-147; GRAS 1989, pp. 764-765. All'anomalia della situazione tarquiniese fa cenno anche MOREL 2006, pp. 36-37.

24) Si veda a questo proposito MELLI 2006, pp. 613-614, con bibl. prec.

25) L'ipotesi è ventilata sulla base dell'interessante materiale nucerino da ALBORE LIVADIE 1983, pp. 125-127; ALBORE LIVADIE 1985, p. 131. Nel suo studio pionieristico sulle anfore di *Nuceria*, la studiosa francese ha anche osservato che nelle necropoli della città campana, oltre alle tipologie di presunta fabbricazione locale, è ben attestato anche il tipo Py 4, ovvero il più tardo di tutti, documentato dalla fine del VI sec. a.C. in poi, con ulteriore evoluzione morfologica nel tipo 4A, attestato per tutto il IV secolo. In questa fase tarda, secondo la studiosa francese, la produzione vitivinicola della Valle del Sarno avrebbe subito un tracollo, a giudicare dalle lacune documentarie (ALBORE LIVADIE 1983, p. 132).

26) SOURISSEAU 2011, pp. 157-173. Per la base documentaria è fondamentale il repertorio di BUCHNER, RIDGWAY 1993.

27) Più cauto lo stesso SOURISSEAU 2018 (p. 135), il quale, discutendo della presunta produzione etrusco-campana di VI secolo, afferma testualmente: «...questo quadro resta ancora poco chiaro, in mancanza di uno studio archeometrico sistematico dei fondi documentali disponibili».

28) Si veda *supra* nt. 26.

29) SOURISSEAU 2011, p. 172.

alimentare un flusso consistente di esportazioni verso il Tirreno settentrionale, in concorrenza con le produzioni dell'Etruria meridionale, ma soltanto lo smercio episodico di qualche esemplare nella Valle del Sarno e nel Tirreno meridionale.

Un riesame recente della documentazione archeologica e di quella letteraria relativa ad Ischia e alla Campania meridionale<sup>30</sup>, tuttavia, consente di rettificare, almeno parzialmente, le conclusioni prudenti di Sourisseau e di riaccreditare, almeno in via provvisoria, la primitiva ipotesi di Claude Albore-Livadie. I dati disponibili, infatti, rinviano per l'epoca tardo-arcaica all'esistenza di una produzione intensiva di vino nella zona "pelasgica" della Campania meridionale, ove le fonti letterarie, non a caso, localizzano autonomamente una produzione di vino "amineo", cioè etrusco<sup>31</sup>. Certamente, però, Sourisseau coglie nel giusto nel circoscrivere la diffusione extra-regionale di questa produzione etrusco-campana, che appare irradiarsi principalmente nei territori etruschizzati posti fra il Sarno e il Sele, con qualche significativa eco solo a Poseidonia<sup>32</sup>.

Dall'importante messa a punto di J.-C. Sourisseau e dalle ricerche condotte di recente sulla situazione regionale<sup>33</sup>, emergono pertanto due dati : 1) un quadro ancora interlocutorio per la Campania, suscettibile di conferme e/o smentite e 2) la conferma indiretta che *Caere* e Vulci furono in età arcaica i principali centri di produzione del vino etrusco. Le due città dell'Etruria meridionale, con tutta evidenza, misero in atto strategie economiche complesse per esportare i prodotti della propria agricoltura specializzata anche all'estero e, in particolare, in territorio celto-ligure e iberico.

#### LA DOCUMENTAZIONE ARCHEOLOGICA

Ci sono adesso tutti i presupposti per cercare di circoscrivere meglio, dati archeologici alla mano, il ruolo di Cerveteri nel quadro interpretativo appena tracciato. Prima che le anfore etrusche ritrovate sulle coste della Provenza e della Linguadoca, nonché all'interno del carico dei relitti disseminati lungo le coste del Golfo del Leone<sup>34</sup>, fossero identificate come tali, non c'era nessuna idea precisa di quali fossero i luoghi di produzione<sup>35</sup>. Acquisito il dato primario, cioè che le anfore etrusche servivano per trasportare il vino etrusco via mare, e che fra le mete di destinazione c'erano anche la Gallia meridionale e la Sicilia, inizialmente per i centri di produzione si parlò in maniera generica di "Etruria meridionale" e di Campania. Con il passare del tempo, com'è noto, il quadro distributivo si è ampliato in maniera significativa e si è potuto accertare che le anfore da trasporto etrusche sono diffuse in tutto il bacino centro-occidentale del Mediterraneo, incluse la Sardegna, la Sicilia e la Penisola Iberica<sup>36</sup>.

---

30) In attesa dei necessari accertamenti di laboratorio, abbiamo affrontato la questione in altra sede, riesaminando tutta la documentazione, *trademarks* inclusi (BELLELLI 2020).

31) MELE 2000; MELE 2004. Il fatto interessante è che, dal punto di vista morfo-tipologico, questa produzione sembra ispirarsi alle anfore grezze pithecusane di forma Buchner B: messa a punto in BELLELLI 2020.

32) BELLELLI 2020.

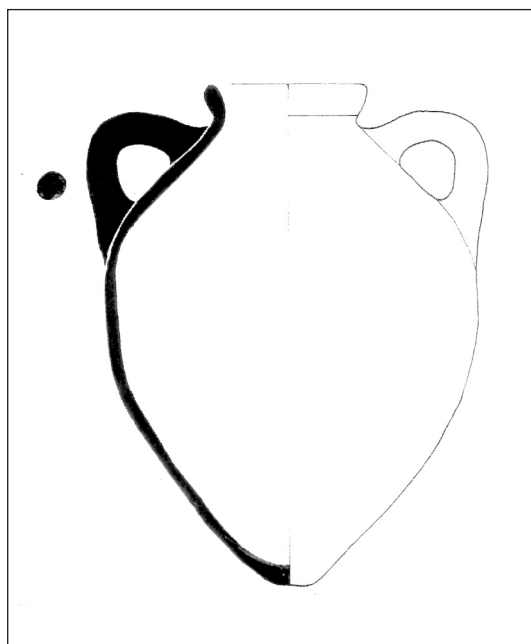
33) Fra queste, di particolare rilievo è la ricerca di Sveva Savelli (2006) sul materiale di Cuma. Per una messa a punto generale e aggiornata, si rinvia al nostro recente contributo: BELLELLI 2020.

34) Un'utile rassegna di questi relitti è *Marseille* 2002; cfr. anche SOURISSEAU 2013, con quadro di sintesi dei ritrovamenti e delle problematiche implicate.

35) Una breve sintesi della storia degli studi è in BOULOUMIÉ 1992, p. 172.

36) La bibliografia è molto ampia: per le problematiche legate alla diffusione del vino etrusco si rinvia ai bilanci regionali tracciati in *Atti Barcelona* 1991 e BOTTO, VIVES-FERRÁNDIZ 2006 per la Penisola Iberica; BOTTO 2007 e SANTOCCHINI GERG 2014 per la Sardegna; ALBANESE PROCELLI 2017 per la Sicilia. Da ultimo, sulla documentazione sarda e quella siciliana: BELLELLI 2017 e BELLELLI 2019.

Per quanto riguarda i luoghi di produzione, i primi riscontri, a giudicare da contesti omogenei come il relitto di Antibes, sembravano indirizzare la ricerca soprattutto verso Vulci<sup>37</sup>. Successivamente, si è cominciato ad attribuire le anfore di tipo Py 1/2 e 5 ad ambito vulcente e quelle di tipo Py 3A e 3B in parte a Vulci e in parte a Cerveteri<sup>38</sup>. Per quanto riguarda i tipi Py 4 e Py 4A, invece, si è chiamata in causa ora Cerveteri, ora Populonia<sup>39</sup>. Dopo l'interpretazione in senso ceretano del relitto di Antibes è parso che la situazione produttiva potesse chiarirsi: molti giacimenti archeologici sia di terraferma che sottomarini con anfore etrusche riferibili ai tipi Py 3B e Py 4, infatti, sono sembrati ceretani alla maggioranza degli studiosi, soprattutto per la presenza di ulteriori dati di contesto<sup>40</sup>.



3. ANFORA DI TIPO PY 4 RINVENUTA NEL RELITTO DEL GRAND RIBAUD F (da LONG *et al.* 2006)

In questo modo, il ruolo di Cerveteri è parso quanto meno paritario rispetto a quello di Vulci<sup>41</sup>. A consolidare questa impressione sono intervenuti due fattori: la consistenza della *facies* etrusca del sito di Lattes, che presenta – secondo gli scavatori – una spiccata coloritura ceretana, e il ritrovamento nella baia di Tolone del relitto del Grand Ribaud F, con quasi 1000 anfore a bordo di tipo Py 4 attribuite unanimemente a fabbrica ceretana (*fig. 3*)<sup>42</sup>. A tutti gli studiosi questa è parsa la classica evidenza archeologica chiarificatrice: la spiegazione più ovvia, infatti, è sembrata che la nave, partita probabilmente da *Pyrgi*<sup>43</sup>, trasportasse il vino di *Caere* verso la Gallia lungo una rotta che puntava verso la Provenza e la Linguadoca (*fig. 4*). In siffatto ragionamento, la situazione di Lattes è stata additata come esempio di punto di rottura di carichi, con merci giunte a destinazione<sup>44</sup>.

Recentemente, tuttavia, la situazione è tornata a complicarsi, perché sia pure indirettamente, almeno per quanto riguarda le anfore di tipo Py 3B, il ruolo di Cerveteri è stato ridimensionato a favore di Vulci. Le scoperte archeologiche avvenute negli ultimi anni nella valle meridionale del fiume Albegna e nel sito

37) Si vedano a questo proposito le valutazioni iniziali di G. Colonna (COLONNA 1977) e le prime conclusioni di BOULOUMIÉ 1982, pp. 54-67, in part. p. 64.

38) Questa è la *communis opinio* riscontrabile in tutta la letteratura citata *infra*.

39) A un ruolo di Populonia fa cenno C. Albore Livadie (ALBORE LIVADIE 1983), *loc. cit.* a nt. 25.

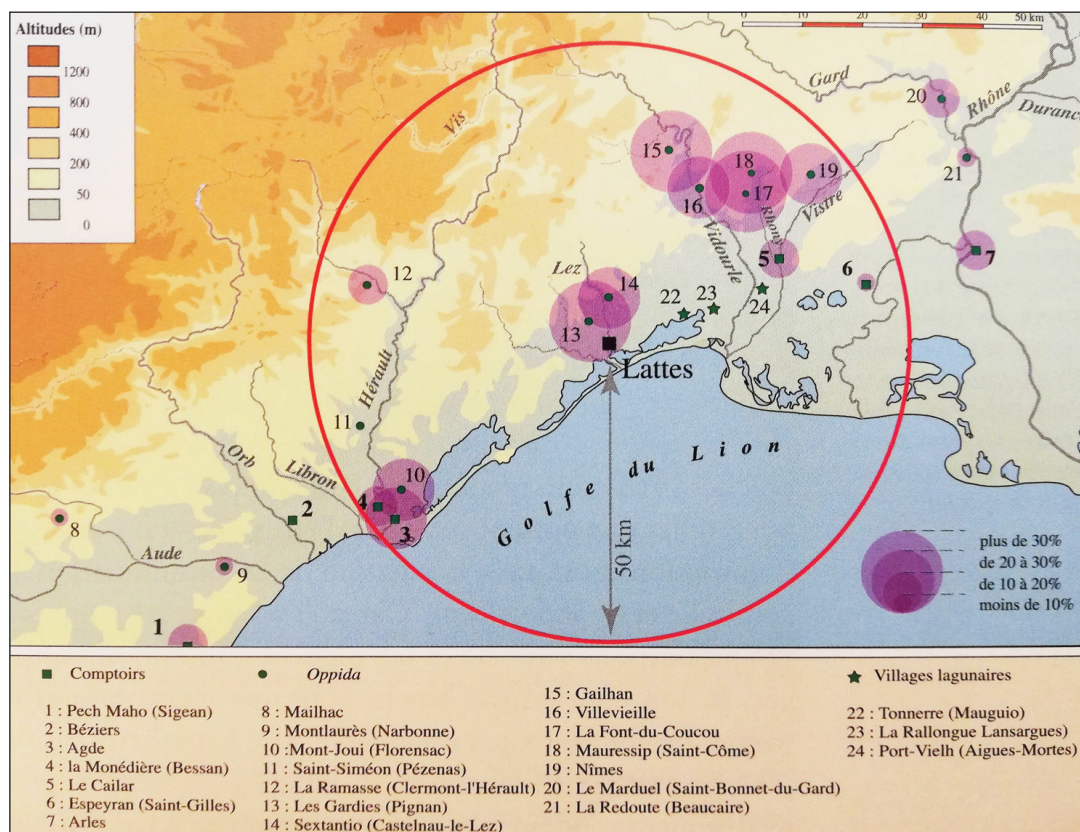
40) Esemplificativa a questo riguardo è l'analisi di COLONNA 2006.

41) È questo il punto di vista predominante in *Atti Marseille-Lattes* 2006. Si veda per esempio la valutazione di MOREL 2006 (p. 36), che parla di «rééquilibrage entre les deux villes».

42) Nel fondamentale report di LONG *et al.* 2006 il nome di Cerveteri è evocato varie volte. Lo stesso può dirsi per Lattes, che è esplicitamente presentato in PY 2009 come un «débarcadère privilégié pour le vin d'Étrurie» in cui nell'isolato 27 sarebbe riconoscibile una «installation de courtiers venus probablement de Caere» (p. 284). Le due ipotesi, che sono collegate fra loro nell'argomentazione, sono riprese anche nelle più aggiornate opere di sintesi: SOURISSEAU 2013 e VERGER 2013.

43) Anche questa è diventata una *communis opinio*: si vedano a titolo esemplificativo le osservazioni di MICHETTI 2016, pp. 75-76 e SÉJALON 2019, p. 91, che presentano *Pyrgi* esplicitamente come il porto di imbarco di navi onerarie di grande tonnellaggio come quella naufragata al largo delle coste provenzali.

44) Molto efficace, in particolare, appare la proposta di Michel Py (PY 2009, p. 47), di considerare il polo *Caere/Pyrgi* come uno dei due estremi della catena economica che collegava l'Etruria meridionale alla Gallia.



4. CARTA DI DISTRIBUZIONE DELLE ANFORE DA TRASPORTO NELLA FRANCIA MERIDIONALE (da PY 2009)

manfatturiero di Doganella<sup>45</sup>, infatti, hanno consentito di documentare tutta la filiera produttiva che consentiva a un ricco distretto agricolo come quello della valle dell’Albegna – appunto – di stoccare e imbarcare e il proprio *surplus* produttivo per esportarlo altrove via mare. Questa importante acquisizione ha avuto come immediata ripercussione sul dibattito quella di far calare le “quotazioni” di Cerveteri a favore di quelle di Vulci nella ricostruzione delle aree di produzione degli esemplari con fondo a punta (tipo Py 3A/B)<sup>46</sup>. Anche se alcuni studiosi non si sono pronunciati ancora nettamente sulla questione<sup>47</sup>, non c’è dubbio che oggi si è tornati a credere, come in passato, che Vulci detenesse il primato della produzione vitivinicola etrusca e fosse la città etrusca che in età arcaica più si impegnò con tutti i propri “mezzi” per commercializzare i prodotti agricoli del proprio territorio.

Un riscontro concreto in tal senso è stato fornito dalla ricchissima documentazione, resa nota negli ultimi anni, proveniente dal distretto agricolo/artigianale gravitante sui centri di Marsiliana e Doganella. Dagli scavi e dalle ricognizioni territoriali condotti in quest’area della Toscana meridionale, i cui risultati sono stati ottimamente riassunti da Zifferero<sup>48</sup>, sono emerse prove inconfutabili che qui si producevano in quantità anfore di varia tipologia, con una prevalenza del raro tipo Py 3C<sup>49</sup>. Si tratta, in effetti, di una interessante tipologia di anfora a

45) CIACCI *et al.* 2012; PERKINS 2012; ZIFFERERO 2017 con rif. alla bibl. prec.

46) Si vedano, per esempio, le valutazioni decisamente orientate a favore di Vulci di GRAS 2013, pp. 178-179: per questo Autore, la Valle dell’Albegna è «le poumon économique de l’Étrurie du vin».

47) Fra questi è Phil Perkins (PERKINS 2012), la cui posizione è improntata a maggior prudenza.

48) ZIFFERERO 2017.

49) PY 1985, p. 78. Lo studioso francese aveva ipotizzato per questo tipo di contenitori, all’epoca poco conosciuto, una produzione campana che oggi, con il prosieguo delle ricerche, appare poco probabile (*ibidem*, p. 89).



pasta rosso-arancio, non ancora ben definita dal punto di vista morfo-tipologico, che sembra porsi però nella linea evolutiva del tipo Py 5<sup>50</sup>. A giudicare dagli studi tipologici e dalle analisi macroscopiche degli impasti condotti dagli archeologi francesi attivi sul campo, sembrerebbe trattarsi di produzioni ben attestate nella Linguadoca occidentale, nel Roussillon e in Catalogna<sup>51</sup>. Se le ricerche future confermeranno queste ipotesi di lavoro, potremmo dire che è stato individuato uno dei fossili-guida della produzione vulcente<sup>52</sup>.

Per quanto riguarda Cerveteri, analoghe acquisizioni “sul campo” ancora non sono state fatte, ma le analisi del tessuto insediamentale e del popolamento agrario nel territorio ceretano<sup>53</sup> nonché gli studi più recenti sulla produzione vitivinicola etrusca<sup>54</sup> hanno rivelato ugualmente che la città e il suo entroterra parteciparono da protagonisti a questo slancio produttivo a partire almeno dall’orientalizzante recente. A quest’epoca, secondo Zifferero<sup>55</sup>, risalgono le prime forme strutturate di occupazione intensiva e parcellizzata delle campagne ceriti, che sottendono uno sfruttamento razionalizzato delle risorse agricole. I dati dunque sembrano rimettere in gioco il dinamismo produttivo e commerciale di Cerveteri e – quel che è più interessante – suggeriscono di porre il periodo di maggior diffusione marittima del vino di *Caere* nel corso del V e del IV sec. a.C.<sup>56</sup>. In questo caso, la base documentaria, enormemente accresciutasi negli ultimi anni, è rappresentata dalle anfore di tipo Py 4 e 4A, la cui diffusione, come si è accennato nel paragrafo precedente, appare sempre più ampia e deve pertanto ricondursi a una pluralità di centri di produzione<sup>57</sup> (fig. 5). Dai censimenti più aggiornati<sup>58</sup>, risulta significativamente che le anfore etrusche da trasporto riferibili a questa tipologia sono documentate da un capo all’altro del Mediterraneo: oltre che in Gallia (cfr. fig. 3) e in Magna Grecia e Sicilia<sup>59</sup>, esse sono state ritrovate finora anche in Sardegna, nella Penisola Iberica, nonché nella lontanissima Asia Minore (Mileto)<sup>60</sup>. Per l’area italiana, in particolare, numerose segnalazioni sono relative alle coste tirreniche settentrionali, alle isole dell’arcipelago toscano e del litorale prospiciente<sup>61</sup>; lo stesso può dirsi per le coste del Tirreno centro-meridionale (costa del Lazio meridionale<sup>62</sup>, Cuma, penisola sorrentino-amalfitana, litorale cilentano: fig. 6) e della Sicilia (Himera, Lipari, Camarina [fig. 7], Colle Madore)<sup>63</sup>. Significativamente, il tipo Py 4 è anche uno di quelli più attestati nella

---

50) Per la valutazione appare discriminante la presenza del fondo piatto, che le distinguerebbe pertanto dai tipi Py 3A-B, i quali, secondo PY 1985, p. 88, confluirebbero in un’altra “filiera”. La descrizione macroscopica dei corpi ceramici sembra corrispondere alla pasta di tipo ‘B’ individuata da MARCHAND 1982.

51) HERUBEL, GAILLED RAT 2006, pp. 161-162; AQUILUÉ *et al.* 2006, pp. 181-185.

52) Sarà interessante precisare il contenuto di queste anfore, perché le analisi condotte finora depongono a favore di alimenti diversi dal vino, forse conservati in olio di oliva (ZIFFERERO 2017, pp. 321-322).

53) ZIFFERERO 2005; ENEI 2001, pp. 49-76.

54) CIACCI *et al.* 2007; CIACCI *et al.* 2012; ZIFFERERO 2012.

55) ZIFFERERO 2005, p. 260.

56) BELLELLI 2017, p. 46.

57) Come del resto pensava già PY 1985, p. 89.

58) CIBECCHINI 2006, pp. 536 ss.; SOURISSEAU 2011, p. 223, nt. 290; BELLELLI 2017, pp. 46-47.

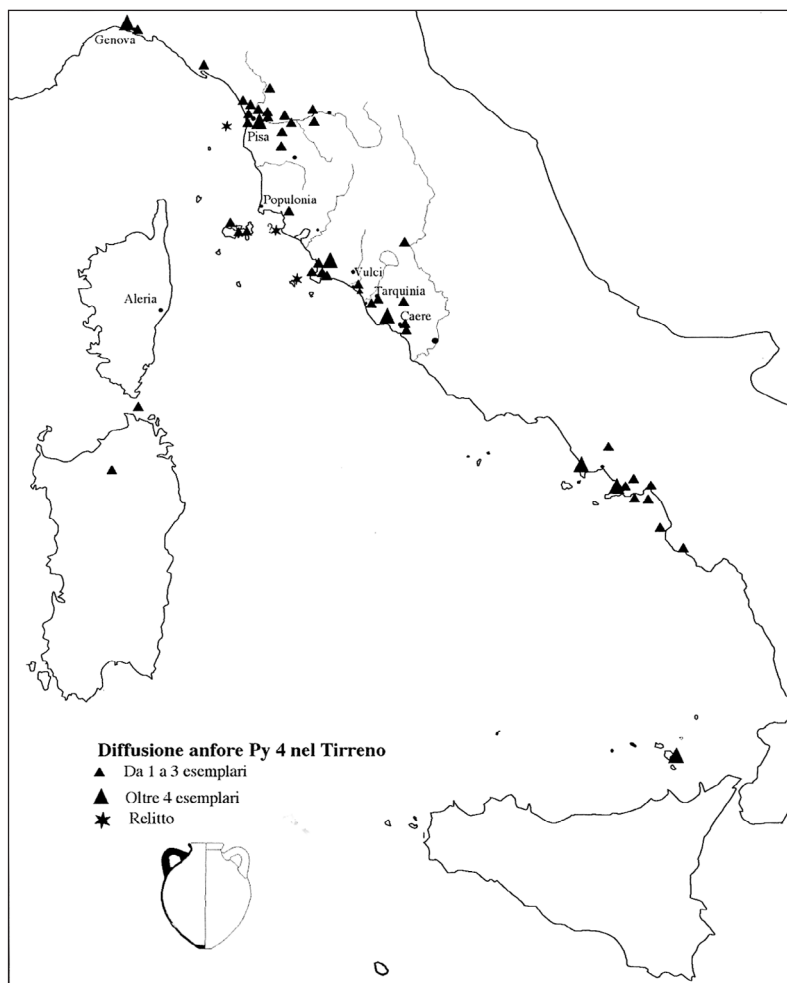
59) SOURISSEAU 2011, p. 223, nt. 290; ALBANESE PROCELLI 2017, pp. 1657-1661; PELAGATTI 2017; BELLELLI 2017, pp. 46-47.

60) BELLELLI 2017.

61) Cfr. per es. il rinvenimento sporadico di Porto S. Stefano (GIANFROTTA 1988, p. 238, fig. 11), e il poco conosciuto ritrovamento di Agropoli (Cilento) edito da ALBORE LIVADIE, ARCURI 1993, che offrono una testimonianza chiara della rotta che collegava il Lazio al Tirreno meridionale, passando per la Campania. Nel Tirreno settentrionale, interessante, per i dati di contesto, è il relitto di Calignaia, Livorno: si veda L. Alderighi, in *Bologna* 2019, p. 341, n. 240 (anfora etrusca di tipo Py 4A associata a contenitore punico di tipo Ramón T-4.1/2 e anfora massaliota di tipo Bertucchi 2).

62) Si segnalano, a questo proposito, gli importanti rinvenimenti di *Satricum*: GNADE 2008, pp. 134, n. 253 e 138, n. 272.

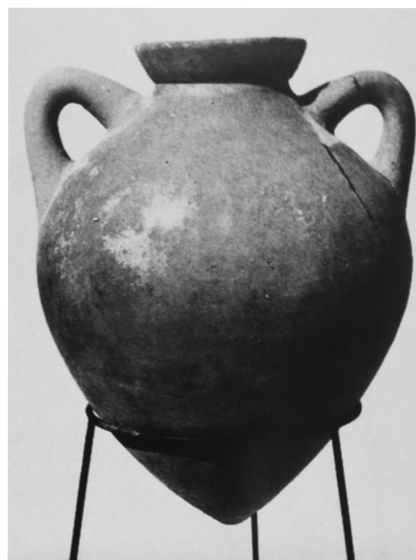
63) ALBANESE PROCELLI 2017, *loc. cit.* a nt. 59, con rif. sui rinvenimenti di Camarina, da ultima SALIBRA 2016, p. 262. Per i rinvenimenti effettuati lungo la costa cilentana cfr. *supra* nt. 61.



5. CARTA DI DISTRIBUZIONE DELLE ANFORE DA TRASPORTO DI TIPO PY 4 (da CIBECCHINI 2006)



6. ANFORA DI TIPO PY 4 RIPESCATA NELLE ACQUE DI AGROPOLI, SA (cortesia C. Albore Livadie)



7. ANFORA DI TIPO PY 4 RINVENUTA A CAMARINA (da SALIBRA 2016)

documentazione di *Nuceria* (12 esemplari censiti da Albore Livadie) e della penisola sorrentino-amalfitana, in un periodo in cui le presunte produzioni locali, come si è detto, sembrano affievolirsi<sup>64</sup>.

L'attribuzione a Cerveteri di una parte più o meno consistente di questa produzione "tarda" di vino etrusco (V-IV sec. a.C.), dipenderà dalla capacità, nel futuro prossimo, di circoscrivere le classi di produzione con una estesa campagna di analisi archeometriche; per adesso, come si è detto, l'opzione ceretana sembra suggerita per la fase più antica dalla composizione del giacimento sottomarino del Grand Ribaud F che gli studiosi, quasi senza eccezione, interpretano in chiave ceretana<sup>65</sup>. Il fatto decisivo, a questo riguardo, è che le anfore di tipo Py 4 siano ben attestate anche nell'area urbana ed extra-urbana di Cerveteri<sup>66</sup> e presentino caratteristiche di manifattura che, salvo i dettagli morfologici del labbro, le apparentano in maniera strettissima ai tipi Py 3A e B prodotti localmente<sup>67</sup>. Significativamente, rimanderebbero a produzione ceretana anche i corpi ceramici di alcune anfore di tipo Py 4A ritrovate nell'Etruria settentrionale<sup>68</sup>, ciò che consentirebbe a questo punto di "chiudere il cerchio" della discussione. In ogni caso, le acquisizioni più recenti relative al territorio tarquiniese e a quello vulcente non hanno restituito per il tipo Py 4 evidenze paragonabili a quelle attualmente disponibili per l'area ceretana<sup>69</sup>, a conferma dell'ipotesi che il vino etrusco trasportato per via marittima nelle anfore di tipo Py 4 e 4A proveniva soprattutto da *Caere* e da altri centri ancora da individuare.

#### SINTESI STORICA

A questo punto ci sono tutte le premesse necessarie per tentare una sintesi storica dei dati disponibili. Le fonti letterarie suggeriscono che almeno in età imperiale romana Cerveteri era centro di una fiorente produzione vitivinicola destinata sia al consumo interno che alla esportazione. Tale situazione può essere proiettata con ogni probabilità anche nel periodo precedente. In questo caso, i dati archeologici, pur essendo di interpretazione controversa, sono l'unico strumento a disposizione del ricercatore, insieme alle analisi di laboratorio, per dare corpo a una ipotesi storica concreta. La prima osservazione di tipo archeologico che emerge dalla nostra inchiesta è che nel dibattito ha pesato notevolmente l'interpretazione dei relitti che hanno restituito anfore vinarie etrusche, i quali hanno orientato l'interpretazione storica generale in un senso oppure nell'altro, ora a favore di un ruolo prevalente di Vulci ora di *Caere*.

Per quanto riguarda la problematica storica legata al vino prodotto a Cerveteri, in particolare, hanno orientato la discussione due contesti archeologici arcaici portati alla luce nella Francia meridionale nella seconda metà del secolo scorso: il relitto di Antibes e quello del Grand

64) ALBORE LIVADIE 1983.

65) Si veda *supra* nt. 42.

66) ENEI 2001, tavv. 16-17.

67) La preziosa osservazione è in BOSS 1993, pp. 319-321.

68) In questo senso, si vedano le stimolanti osservazioni di CORRETTI 1985, pp. 269-270, che però non ci risulta abbiano avuto un séguito nella bibliografia sull'argomento.

69) Per l'ambito tarquiniese cfr. SLASKA 1985; SCOTTI 1999, pp. 263-266, tav. 86; SLASKA 2012; DI MICELI, FIORINI 2019, pp. 69-73, tavv. XXVIII-XXXIII: tutte le evidenze relative alla città e al suo porto pubblicate fino a questo momento ammontano a pochi esemplari di tipologia e cronologia diverse. Ne deriva un panorama oggettivamente povero di evidenze (v. nt. 23), in cui recentemente S. Bruni (BRUNI 2005) ha tentato di inserire una serie di anfore vinarie da tavola di produzione locale, che però non possono avere lo stesso peso documentario, nell'interpretazione storico-economica, delle anfore vinarie da trasporto. Lo stesso tipo di argomentazione è stato adottato di recente anche da M. Arizza (in ARIZZA, ROSSI 2016), per riscattare almeno in parte la reputazione del vino di Veio, la cui qualità, stando agli antichi, sarebbe stata pessima. Per l'area chiusina, lo stesso tipo di ragionamento, basato sulla valorizzazione di una classe di anforette vinarie da tavola, è fatto da PAOLUCCI 2006. Sulla diffusione delle anfore da trasporto in questo comparto geografico v. da ultima SAVELLI 2009.

Ribaud F. Sulla base di questi due contesti, si possono ritenere ceretane, almeno in parte, le produzioni di anfore vinarie etrusche di tipo Py 3B e 4 disseminate in tutto il Mediterraneo centro-occidentale. Quest'ultima produzione (tipo Py 4), come abbiamo visto, è l'indicatore archeologico della vitalità del commercio marittimo del vino etrusco – e di quello di *Caere* in particolare – in età tardo-arcaica e classica (530/20-400 a.C.). Analogamente, la produzione del tipo 4A (400-300 a.C. ca) può essere considerata l'indizio archeologico che il vino etrusco, e quello di *Caere* in particolare, era disponibile sui mercati del Mediterraneo centro-occidentale anche in età tardo-classica.

Abbiamo così la prova che la potente città dell'Etruria meridionale riuscì a commercializzare il proprio vino anche dopo la battaglia del mare sardonio e per tutta l'età classica<sup>70</sup>. Secondo una suggestiva proposta di Patrick McGovern<sup>71</sup>, del resto, proprio in questo periodo di crisi apparente, elementi ceriti avrebbero introdotto la tecnica della viticoltura in Gallia<sup>72</sup>, ovvero nel paese in cui da oltre due secoli la loro città esportava le eccellenze della produzione vinicola del suo territorio.

In questo scenario – è bene chiarirlo – *Caere* non è sola, ma è presente sulla scena produttiva insieme ad altri, non meno attivi protagonisti. Fra questi, come stanno evidenziando le ricerche più recenti, rivestono un ruolo particolare Vulci e il proprio territorio, in cui sono ormai localizzate con certezza le più importanti produzioni arcaiche di anfore di tipo Py 1/2, 3A e 5. La differenza che balza agli occhi quando si mettono a confronto i *dossier* relativi alle due città è che nelle necropoli di Vulci e del suo entroterra c'è un riflesso diretto di queste dinamiche produttive, nel senso che le anfore arcaiche prodotte *in loco* sono deposte anche nelle tombe, mentre a Cerveteri e nel suo territorio la documentazione anforica attestata nelle sepolture orientalizzanti e arcaiche riflette una maggiore incidenza dei contenitori importati<sup>73</sup>. A meno che non si tratti di una lacuna accidentale della documentazione<sup>74</sup>, questa discrepanza potrebbe avere un significato preciso, da ricercare nella diversa autorappresentazione funeraria dei ceti produttivi.

Appare cruciale, in ogni caso, raffinare ulteriormente il lavoro di classificazione e di caratterizzazione archeometrica delle varie serie anforiche individuate, ancorando le proposte a specifici distretti produttivi. Lunga è la strada da fare per raggiungere questo risultato: sarà infatti necessario identificare con precisione tutte le varianti significative dei tipi morfologici già individuati, cui dovrebbero corrispondere non meno numerose "classi di produzione" identificabili con l'analisi degli impasti e delle ingubbiature<sup>75</sup>. Il rinvenimento di fornaci con scarti di produzione potrà facilitare la ricerca, consentendo di verificare o rettificare le ipotesi di lavoro formulate.

---

70) VERGER 2013, p. 226.

71) MCGOVERN *et al.* 2013; un *resumé* di questa ricerca è stato pubblicato dal solo P. McGovern in *Etruscan News* n. 16, winter 2014, p. 14.

72) Sugli sviluppi locali della viticoltura v. anche PY 2009, pp. 223-225.

73) RIZZO 1990, pp. 11-18, in part. p. 11 (l'Autrice osserva la «presenza (*scil.* a Cerveteri) di anfore appartenenti a tutte le fabbriche del mondo greco», e afferma che al contrario «scarsamente attestate appaiono quelle etrusche»). Anche lo straordinario complesso delle tombe principesche in località San Paolo conferma questa situazione di sbilanciamento a favore delle anfore vinarie importate: RIZZO 2015, pp. 104-106, 198-200 (anfore chioti e attiche di tipo 'SOS'). Per contro, solo un contenitore da vino di tipo 'italo-geometrico', all'interno del materiale ricchissimo di San Paolo, sembra riferibile a produzione locale: *ibidem*, p. 118, n. I.101. Anche le recenti scoperte di Monte Abatone, confermano questa concentrazione peculiare a *Caere* di anfore vinarie importate dalla Grecia: cfr. S. Murgolo, in BENTZ, GILOTTA 2017, pp. 30-31, n. 100.1, tav. I (anfora samia).

74) Si vedano a questo proposito le prudenti osservazioni di VERGER 2013.

75) Una prima ripartizione empirica del materiale è nella ricerca pionieristica di J.-C. Sourisseau (1997), rimasta purtroppo inedita.

Stante la pluralità ormai acclarata di tipi, sotto-tipi e varianti morfologiche, che dovrebbero andare di pari passo con altrettante varietà di impasti e ingubbiature, la situazione che verrà a delinearsi – a nostro avviso – non è troppo distante da quella descritta per l'età romana dallo scrittore di origini etrusche Saserna<sup>76</sup>: il tessuto produttivo che si può immaginare era fitto ed articolato e, accanto ai “latifondisti”, erano forse presenti capillarmente sul territorio anche piccoli proprietari agricoli produttori di vino, che gestivano in proprio le *figlinae* in cui si producevano i “vuoti” necessari per lo stoccaggio e la movimentazione via mare dei prodotti.

In questi ampi distretti produttivi a vocazione essenzialmente agricola, noi immaginiamo, inoltre, che i ceti mercantili, saldando i propri interessi a quelli dei produttori, riuscivano a trasformare le eccedenze della produzione specializzata del territorio in merci di esportazione molto richieste.

In questa maniera, veniva a crearsi una perfetta saldatura di interessi economici fra tutti i ceti produttivi.

Il discorso fatto fin qui si presta infine a qualche osservazione conclusiva che ci consente di spostare l'argomentazione sul piano storico culturale. Lo spunto ci viene offerto dalle attestazioni di anfore vinarie etrusche nell'entroterra spezzino<sup>77</sup>, le quali suggeriscono che all'esportazione del vino etrusco seguì, in alcuni casi, anche un interessante fenomeno di rielaborazione culturale legata al consumo di questa bevanda, segno che insieme al pregiato prodotto alimentare, almeno in quelle aree geografiche della penisola soggette a interazione culturale con l'elemento etrusco, viaggiava anche un modello culturale complesso<sup>78</sup>. Diverso, evidentemente, è il significato della presenza delle anfore etrusche (o di tipo etrusco) in tutti quei contesti funerari, come quelli sicelioti, in cui il vaso da trasporto è rifunzionalizzato in sepolture a *enchytrismós* di infanti totalmente prive di corredo, dove manca ogni riferimento a una connessione diretta con il mondo del consumo del vino. In questi casi è certo da pensare a dinamiche di diffusione diverse in cui il mediatore non è etrusco e in cui la destinazione finale non ha subito nessuna contaminazione culturale di tipo etrusco.

Questa considerazione ci invita ad allargare il discorso a tutti quei casi in cui le principali città etrusche esportatrici di vino, come lo furono Vulci e *Caere*, possono aver giocato un ruolo nella diffusione della civiltà del bere vino al di là dei propri confini. Da questo punto di vista, oltre alla Gallia meridionale, dove il fenomeno è ben noto, anche l'Italia centrale appenninica offre un buon terreno di verifica, complementare rispetto allo scenario marittimo che abbiamo esaminato fino ad ora e con una interessante peculiarità: ampi settori del mondo piceno, di quello umbro e di quello pretuzio-vestino, infatti, non hanno restituito nemmeno un coccio di anfora etrusca da trasporto, ma in compenso, proprio come è avvenuto nei siti della Provenza e della Linguadoca, nonché sulle montagne della Liguria orientale, hanno restituito servizi da vino importati dall'Etruria meridionale<sup>79</sup>. Come spiegare questa situazione? Nel caso del mondo centro-italico, il bene esportato consisteva esclusivamente nella ceramica da vino, ma il vino non era esportato via terra? Oppure il quadro dei ritrovamenti archeologici è da ritenersi ingannevole?

76) KOLENDO 1973. Tratta fuggacemente di questo importante autore anche HEURGON 1961, pp. 160-161. C. Ampolo (AMPOLO 1987, p. 9), per contro, mette in guardia gli studiosi dal ricavare eccessive implicazioni dalle origini etrusche dei Saserna e afferma che «usarlo (*scil.* il loro manuale) per l'Etruria arcaica e preromana sarebbe un anacronismo».

77) GERVASINI, MANCUSI 2016, p. 544, fig. 6: g.

78) M. Mancusi, in GERVASINI, MANCUSI 2016. Per una ottima messa a punto generale delle problematiche legate alla diffusione del vino nel mondo etrusco: RIVA 2017.

79) Una interessante riflessione su questo tema, con dati aggiornati, è in COEN 2015. Per il comparto vestino, vanno però tenute presenti le considerazioni di ACCONCIA, D'ERCOLE 2016, che contestualizzano in maniera più prudente le evidenze locali che rinviano alla pratica del simposio e del banchetto, ridimensionando l'ipotesi di un fenomeno di acculturazione in senso etrusco.

La differenza fra i due modelli distributivi (anfore + vasellame da tavola *vs* vasellame da tavola senza anfore), a nostro avviso, è soltanto apparente: la mancanza di anfore vinarie nel *record* archeologico, infatti, può risultare del tutto normale nei territori montuosi dell'Appennino, dove il vino etrusco prodotto a *Caere* e Vulci poteva essere trasportato, con tutti i dovuti accorgimenti, in botti di legno e otri di pelle. L'allusione esplicita al mondo del vino e la presenza delle panoplie simposiache in questi contesti funerari centro-italici che presentano importazioni etrusche sono prova sufficiente, ancorché fragile, che il vino etrusco prodotto a *Caere* e Vulci avesse un qualche sbocco commerciale anche nelle aree interne della penisola dove finora non si sono trovate anfore da trasporto.

Anche in questo caso, sono rivelatori i contesti, così come lo sono le associazioni (o le mancate associazioni) dei materiali archeologici. Ebbene, i contesti funerari centro-italici indicano che il vino etrusco in questo caso poteva essere trasportato (in contenitori realizzati in materiale deperibile?) insieme a vasellame da vino (coppe, anforette, brocche etrusco-corinzie e bucchero) e d'altro tipo (unguentari) che fungeva da materiale di accompagnamento<sup>80</sup>.

Se il ragionamento condotto sin qui è fondato, l'argomentazione può essere ulteriormente sviluppata in un'ottica storico-economica, con riflessi diretti sia per la storia arcaica di *Caere* che di quella di Vulci. Appare evidente, infatti, che l'ipotizzata associazione, all'interno dei singoli lotti di merce, di prodotti agricoli e di vasellame da mensa, era tutt'altro che occasionale, ma strutturale e programmata in partenza, per garantire uno sbocco commerciale contestualmente alla produzione agricola e a quella artigianale. Questa ci sembra in definitiva la peculiarità del commercio del vino di Vulci e di *Caere*: la bevanda era smerciata insieme al vasellame che serviva a berlo, che aveva un suo *appeal* come tutte le merci esotiche<sup>81</sup>.

Da questo punto di vista, tornando in conclusione all'economia di *Caere* nel periodo arcaico, la contrapposizione fra modelli interpretativi richiamata all'inizio di questo contributo, secondo noi, non ha motivo di sussistere, perché la città fu al contempo un importante centro manifatturiero, una potenza mercantile e un fiorente centro di produzione agricola. L'abilità delle classi dirigenti locali e dei ceti produttori fu quella di far coincidere i propri interessi economici e di trasformare i beni agricoli e quelli artigianali prodotti sul proprio territorio in merci di esportazione apprezzate anche all'estero<sup>82</sup>.

\*CNR - Istituto di Scienze del Patrimonio Culturale  
[vincenzo.bellelli@cnr.it](mailto:vincenzo.bellelli@cnr.it)

---

80) COEN 2015. Per il caso sardo si rinvia alla nostra recente analisi: BELLELLI 2019. Per una discussione più generale sulle correlazioni fra produzione e commercializzazione del vino e circolazione del vasellame di uso potorio e relative implicazioni culturali: RIVA 2017, pp. 248 ss.

81) Un particolare ruolo, in questo "sistema" culturale incentrato sul vino, è rivestito dalle coppe: GRAS 1997, pp. 171-173.

82) Per analoghe osservazioni, rinviamo al nostro recente contributo sul commercio etrusco in Sardegna: BELLELLI 2019.

## Bibliografia

ACCONCIA, D'ERCOLE 2016: V. ACCONCIA, V. D'ERCOLE, "Simposio e banchetto attraverso le testimonianze funerarie nell'Abruzzo della prima metà del I millennio a.C.", in *Archeotipico* 2016, pp. 179-194.

ALBANESE PROCELLI 2017: R.M. ALBANESE PROCELLI, "Sicily", in A. NASO (a cura di), *Etruscology*, vol. 2, Boston-Berlin, pp. 1653-1667.

ALBORE LIVADIE 1983: C. ALBORE LIVADIE, "Sur les amphores de type étrusque des nécropoles archaïques de Nuceria: aspects et problèmes de l'étrusquisation de la Campanie", in *Rivista di Studi Liguri*, XLIV, 1-4, pp. 71-135.

ALBORE LIVADIE 1985: C. ALBORE LIVADIE, "Il commercio etrusco: la situazione in Campania", in *Il commercio etrusco arcaico* (Atti del Convegno sul commercio etrusco arcaico; Roma 1985), Roma, pp. 127-137.

ALBORE LIVADIE, ARCURI 1993: C. ALBORE LIVADIE, F. ARCURI, "Rinvenimenti sottomarini ad Agropoli e a Punta Tresino", in *Archeologia Subacquea*, Roma, pp. 105-115.

AMPOLO 1987: C. AMPOLO, "Per uno studio dell'alimentazione dell'Etruria e di Roma arcaica", in *L'alimentazione nel mondo antico. Gli Etruschi* (Catalogo della mostra; Viterbo 1987), Roma, pp. 9-13.

ANTONELLI 2008: L. ANTONELLI, *Traffici focei di età arcaica. Dalla scoperta dell'Occidente alla battaglia del mare Sardonio* (*Hesperia*, 23), Roma.

AQUILUÉ *et al.* 2006: X. AQUILUÉ, P. CASTANYER, M. SANTOS, J. TREMOLADA, "El comercio etrusco en Emporion: evidencias sobre la presencia de materiales etruscos en la Palaia Polis de Empúries", in *Atti Marseille – Lattes* 2006, pp. 175-192.

*Archeotipico* 2016: G.M. DI NOCERA, A. GUIDI, A. ZIFFERERO (a cura di), *Archeotipico: l'archeologia come strumento per la ricostruzione del paesaggio e dell'alimentazione antica* (Atti del Convegno; Viterbo 2015) (*Rivista di Storia dell'Agricoltura*, anno LVI, n. 1/2), Firenze.

ARIZZA, ROSSI 2016: M. ARIZZA, D. ROSSI, "Un campionario di vasi di età orientalizzante: le anfore dalla necropoli veiente di Via d'Avack", in *ArchCl* LXVII, pp. 507-520.

*Atti Barcelona* 1991: O. MUSSO, J. REMESAL (a cura di), *La presenza de material etrusco en la Peninsula Iberica* (Atti del Convegno; Barcelona 1991), Barcelona.

*Atti Marseille-Lattes* 2006: *Gli Etruschi da Genova ad Ampurias* (Atti del XXIV Convegno di Studi Etruschi ed Italici; Marseille-Lattes 2002), Pisa-Roma.

*Atti Ravello* 1988: T. HACKENS (a cura di), *Navies and Commerce of the Greeks, the Carthaginians and the Etruscans in the Tyrrhenian Sea* (Proceedings of the Symposium; Ravello 1987) (*Pact*, 20), Strasbourg.

*Atti Roma* 1985: M. CRISTOFANI *et al.* (a cura di), *Il commercio etrusco arcaico* (Atti dell'Incontro di Studio; Roma 1983) (*Quaderni per l'Archeologia Etrusco-Italica* 9), Roma.

*Atti Veio-Cerveteri/Pyrgi-Tarquinia-Tuscania-Vulci-Viterbo* 2005: *Dinamiche di sviluppo delle città nell'Etruria meridionale: Veio, Caere, Tarquinia, Vulci* (Atti del XXIII convegno di studi etruschi e italici; Veio-Cerveteri/Pyrgi-Tarquinia-Tuscania-Vulci-Viterbo 2001), Pisa-Roma.

BELLELLI 2017: V. BELLELLI, "Mercati, merci, mercanti. È esistito un commercio etrusco in Sicilia e in Magna Grecia?", in *Mare Internum: Archeologia e culture del Mediterraneo* 9, pp. 29-56.

BELLELLI 2019: V. BELLELLI, "La Sardegna e il commercio etrusco arcaico", in *StEtr* 81, pp. 21-54.

BELLELLI 2020: V. BELLELLI, "Ischia, le anfore etrusche di Nocera e il vino 'amineo'", in *PP* 2018/2 (2020), pp. 369-429.

BENTZ, GILOTTA 2017: M. BENTZ, F. GILOTTA (a cura di), *Corredi tombali della necropoli di Monte Abatone. Il workshop Caere delle Università di Bonn e della Campania 'Luigi Vanvitelli'*, Roma.

*Bologna* 2019: L. BENTINI, M. MARCHESI, L. MINARINI, G. SASSATELLI (a cura di), *Etruschi. Viaggio nelle terre dei Rasna* (Catalogo della mostra di Bologna, 7 dicembre 2019 – 24 maggio 2020), Milano.

BOSS 1993: M. BOSS, "Die Transportamphoren", in M. CRISTOFANI (a cura di), *Caere 3.2. Lo scarico arcaico della Vigna Parrocchiale*, Roma, pp. 319-349.

BOTTO 2007: M. BOTTO, "I rapporti fra la Sardegna e le coste medio-tirreniche della penisola italiana: la prima

metà del I millennio a.C.”, in *AnnFaina* XIV, pp. 75-118.

BOTTO, VIVES-FERRÁNDIZ 2006: M. BOTTO, J. VIVES-FERRÁNDIZ, “Importazioni etrusche tra le Baleari e la penisola iberica (VIII secolo – prima metà del V sec. a.C.)”, in *AnnFaina* XIII, pp. 117-172.

BOULOUMIÉ 1982: B. BOULOUMIÉ, *L'épave étrusque d'Antibes et le commerce en Méditerranée occidentale au VI<sup>e</sup> siècle av. J.-C.*, Marburg.

BOULOUMIÉ 1992: B. BOULOUMIÉ, “Il commercio marittimo nel sud della Francia”, in G. CAMPOREALE, F. GAULTIER (a cura di), *Gli Etruschi e l'Europa* (Catalogo della mostra di Parigi, 1992), Milano, pp. 168-173.

BRUNI 2005: S. BRUNI, “Aspetti dell'economia di Tarquinia in età arcaica”, in *Atti Veio-Cerveteri/Pyrgi-Tarquinia-Tuscania-Vulci-Viterbo* 2005, pp. 383-394.

BUCHNER, RIDGWAY 1993: G. BUCHNER, D. RIDGWAY, *Pithekoussai I. La necropoli: tombe 1-723 scavate dal 1952 al 1961* (Monumenti antichi, serie monografica, vol. IV), Roma.

CAMPOREALE 2014: G. CAMPOREALE, “Mézence et le vin des Rutules”, in D. FRÈRE, L. HUGOT (a cura di), *Étrusques. Les plus heureux des hommes. Études offertes au Professeur Jean-René Jannot*, Rennes, pp. 301-313.

CIACCI, ZIFFERERO 2007: A. CIACCI, A. ZIFFERERO, “Il “progetto Vinum”: prime considerazioni conclusive”, in *Ciacchi et al.* 2007, pp. 249-268.

CIACCI *et al.* 2007: A. CIACCI, P. RENDINI, A. ZIFFERERO (a cura di), *Archeologia della vite e del vino in Etruria* (Atti del Convegno internazionale; Scansano 9-10 settembre 2005), Siena.

CIACCI *et al.* 2012: A. CIACCI, P. RENDINI, A. ZIFFERERO (a cura di), *Archeologia della vite e del vino in Toscana e nel Lazio. Dalle tecniche dell'indagine archeologica alle prospettive della biologia molecolare*, Firenze.

CIBECCHINI 2006: F. CIBECCHINI, “L'arcipelago toscano e l'isola d'Elba: anfore e commerci marittimi”, in *Atti Marseille – Lattes* 2006, vol. II, pp. 535-552.

COEN 2015: A. COEN, “Ceramiche etrusche e di tipo etrusco nelle Marche”, in F. GILOTTA, G. TAGLIAMONTE (a cura di), *Sui due versanti dell'Appennino. Necropoli e distretti culturali tra VII e VI sec. a.C.* (Atti del seminario; Santa Maria Capua Vetere 2013), Roma, pp. 189-206.

COLONNA 1977: G. COLONNA, “La presenza di Vulci nelle valli del Fiora e dell'Albegna prima del IV secolo a.C.”, in *La civiltà arcaica di Vulci e la sua espansione* (Atti del X Convegno di Studi Etruschi e Italici; Grosseto-Roselle-Vulci 1975), Firenze, pp. 189-213.

COLONNA 1985: G. COLONNA, “Anfore da trasporto arcaiche: il contributo di Pyrgi”, in *Atti Roma* 1985, pp. 5-18.

COLONNA 2000: G. COLONNA, “I *Tyrrhenoi* e la battaglia del Mare Sardonio”, in *La battaglia del Mare Sardonio. Studi e ricerche*, Oristano, pp. 47-56.

COLONNA 2006: G. COLONNA, “A proposito della presenza etrusca nella Gallia meridionale”, in *Atti Marseille-Lattes* 2006, pp. 657-676.

CORRETTI 1985: A. CORRETTI, “Intervento”, in *Atti Roma* 1985, pp. 268-270.

DI MICELI, FIORINI 2019: A. DI MICELI, L. FIORINI, *Le anfore da trasporto dal santuario greco di Gravisca*, Pisa.

ENEI 2001: F. ENEI, *Progetto Ager Caeretanus. Il litorale di Alsium. Ricognizioni archeologiche nel territorio dei comuni di Ladispoli, Cerveteri e Fiumicino (Alsium, Caere, Ad Turres, Ceri)*, Santa Marinella.

GAULTIER *et al.* 2013: F. GAULTIER, L. HAUMESSER, P. SANTORO, V. BELLELLI, A. RUSSO TAGLIENTE, R. COSENTINO (a cura di), *Gli Etruschi e il Mediterraneo: la città di Cerveteri* (Catalogo della mostra del Louvre-Lens/Roma, 2013-2014), Paris.

GERVASINI, MANCUSI 2016: L. GERVASINI, M. MANCUSI, “Insediamenti d'altura nella provincia della Spezia fra IV e II sec. a.C.”, in E. GOVI (a cura di), *Il mondo etrusco e il mondo italico di ambito settentrionale prima dell'impatto con Roma (IV-II sec. a.C.)* (Atti del Convegno; Bologna 2013), Roma, pp. 525-554.

GIANFROTTA 1988: P.A. GIANFROTTA, “Il contributo dell'archeologia subacquea per la conoscenza dei commerci arcaici nel Tirreno”, in *Atti Ravello* 1988, pp. 227-239.

GNADÉ 2008: M. GNADÉ (a cura di), *Satricum. Trenta anni di scavi olandesi* (Catalogo della mostra di Le Ferriere, Latina, 2007-2008), Amsterdam.



- GRAS 1985: M. GRAS, *Trafics tyrrhéniens archaïques*, Rome.
- GRAS 1987: M. GRAS, “Tarquinia e il mare in età arcaica”, in M. BONGHI JOVINO, C. CHIARAMONTE TRERÉ (a cura di), *Tarquinia: ricerche, scavi e prospettive* (Atti del Convegno; Milano 1986), Milano, pp. 141-152.
- GRAS 1989: M. GRAS, “Les échanges et la société de l’Étrurie archaïque”, in *Secondo Congresso Internazionale Etrusco* (Atti del Congresso; Firenze 1985) (*Studi Etruschi Suppl.*), vol. II, Roma, pp. 759-770.
- GRAS 1997: M. GRAS, *Il Mediterraneo in età arcaica*, Paestum.
- GRAS 2013: M. GRAS, “Les Étrusques, les échanges et la Méditerranée”, in A.M. MORETTI SGUBINI, F. BOITANI (a cura di), *Étrusques. Un hymne à la vie* (Catalogo della mostra di Parigi, 2013-2014), Paris, pp. 175-179.
- HERUBEL, GAILLED RAT 2006: F. HÉRUBEL, É. GAILLED RAT, “Répartition et chronologie du mobilier étrusque en Languedoc occidental et en Roussillon (VI<sup>e</sup> – IV<sup>e</sup> s. av. J.-C.)”, in *Atti Marseille-Lattes 2006*, vol. I, pp. 159-174.
- HEURGON 1961: J. HEURGON, *La vie quotidienne chez les Étrusques*, Paris (trad. it. *Vita quotidiana degli Etruschi*, Milano 1992, da cui si cita).
- KOLENDO 1973: J. KOLENDO, *Le traité d’agronomie des Saserna*, Wrocław-Warszawa.
- KOLENDO 1980: J. KOLENDO, *L’agricoltura nell’Italia romana*, Roma.
- LAWRENCE 1932: D.H. LAWRENCE, *Etruscan Places*, London (trad. it. *Itinerari etruschi*, Roma 2002, da cui si cita).
- LONG *et al.* 2006: L. LONG, L.-F. GANTES, M. RIVAL, “L’épave Grand Ribaud F. Un chargement de produits étrusques du début du V<sup>e</sup> siècle avant J.-C.”, in *Atti Marseille – Lattes 2006*, pp. 455-487.
- MARCHAND 1982: G. MARCHAND, “Essai de classement typologique des amphores étrusques, la Monédière, Bessan, Hérault”, in *Documents d’Archéologie Méridionale*, 5, pp. 145-158.
- Marseille 2002: L. LONG, P. POMEY, J.-C. SOURISSEAU (a cura di), *Les Étrusques en mer. Épaves d’Antibes à Marseille* (Catalogue de l’exposition Marseille, 2002), Aix-en-Provence.
- MCGOVERN *et al.* 2013: P. MCGOVERN *et al.*, “Beginning of Viniculture in France”, in *Proceedings of the National Academy of Sciences*, vol.110, pp. 10147-10152 (doi: 10.1073/pnas.1216126110).
- MELE 2000: A. MELE, “Viticoltura nella Campania antica”, in *L’avventura del vino nel bacino del Mediterraneo* (Atti del simposio; Conegliano 1998), Treviso, pp. 39-43.
- MELE 2014: A. MELE, *Greci in Campania*, Roma.
- MELLI 2006: P. MELLI, “L’emporio di Genova. Riflessioni e problemi aperti alla luce dei nuovi ritrovamenti”, in *Atti Marseille – Lattes 2006*, pp. 609-637.
- MICHETTI 2016: L.M. MICHETTI, “Ports. Trade, Cultural Connections, Sanctuaries, and Emporia”, in N. THOMSON DE GRUMMOND, L.C. PIERACCINI (a cura di), *Caere*, Austin, pp. 73-86.
- MOREL 2006: J.-P. MOREL, “Les Étrusques en Méditerranée nord-occidentale: résultats et tendances des recherches récentes”, in *Atti Marseille-Lattes 2006*, pp. 23-45.
- MUSTI 2008: D. MUSTI, “Il ruolo di Caere nel Mediterraneo”, in *Mediterranea V*, pp. 23-51.
- PAOLUCCI 2006: G. PAOLUCCI, “Le anfore di tipo “Tolle”: contributo al commercio di vino nell’Etruria settentrionale interna”, in *AnnFaina XIII*, pp. 417-432.
- PELAGATTI 2017: P. PELAGATTI, *Da Camarina a Caucana. Ricerche di archeologia siciliana*, Roma.
- PERKINS 2012: P. PERKINS, “Production and Commercialization of Etruscan Wine in the Albegna Valley”, in CIACCI *et al.* 2012, pp. 413-426.
- PETACCO 2003: L. PETACCO, “Anfore fenicie, anfore pithecusane, anfore etrusche: considerazioni sul modello “tirrenico””, in V. BELLELLI, A. MAGGIANI (a cura di), *Miscellanea etrusco-italica*, III, Roma, pp. 37-70.
- PY, PY 1974: F. PY, M. PY, “Les amphores étrusques de Vaunage et de Villevieille (Gard)”, in *MEFRA* 86, pp. 141-254.
- PY 1985: M. PY, “Les amphores étrusques de Gaule meridionale”, in *Atti Roma 1985*, pp. 73-94.
- PY 2009: M. PY, *Lattara. Lattes, Hérault. Comptoir gaulois méditerranéen entre Étrusques, Grecs et Romains*, Paris.
- RIVA 2017: C. RIVA, “Wine Production and Exchange and the Value of Wine Consumption in Sixth-century BC

Etruria”, in *JMA* 30/2, 2017, pp. 237-261.

RIZZO 1990: M.A. RIZZO, *Le anfore da trasporto e il commercio etrusco arcaico*, I. *Complessi tombali dall'Etruria meridionale*, Roma.

RIZZO 2015: M.A. RIZZO, *Principi etruschi. Le tombe orientalizzanti di San Paolo a Cerveteri*, Roma (*Bollettino d'Arte*, vol. speciale).

SALIBRA 2016: R. SALIBRA, *La necropoli di Passo Marinaro a Camarina. Campagna di scavo 1972-1973 (Monumenti Antichi, serie monografica)*, Roma.

SANTOCCHINI GERG 2014: S. SANTOCCHINI GERG, *Incontri tirrenici. Le relazioni fra Etruschi, Sardi e Fenici in Sardegna (630-480 a.C.)*, Bologna.

SAVELLI 2006: S. SAVELLI, “Le anfore da trasporto”, in M. CUOZZO, B. D'AGOSTINO, L. DEL VERME (a cura di), *Cuma. Le fortificazioni, 2. I materiali dai terrapieni arcaici*, Napoli, pp. 103-126.

SAVELLI 2009: S. SAVELLI, “Le anfore da trasporto”, in P. GASTALDI (a cura di), *Chiusi. Lo scavo del Petriolo (1992-2004)*, Chiusi, pp. 207-209.

SCIENZA 2019: A. SCIENZA, “La frontiera nascosta di Selinunte e l'origine dei vitigni siciliani”, in *Sicilia archeologica* 111, pp. 23-43.

SCIENZA, FAILLA 2016: A. SCIENZA, O. FAILLA, “La circolazione varietale della vite nel Mediterraneo: lo stato della ricerca”, in *Archeotipico* 2016, pp. 31-47.

SCOTTI 1999: C. SCOTTI, “Le anfore”, in C. CHIARAMONTE TRERÉ (a cura di), *Tarquinia. Scavi sistematici nell'abitato. Campagne 1982-1988. I materiali I*, Roma (*Tarchna* II), pp. 261-278.

SÉJALON 2019: P. SÉJALON, “Économies protohistoriques méditerranéennes”, in *Archéopages. Les archéologues face à l'économie (Hors série n. 5)*, pp. 88-92.

SLASKA 1985: M. SLASKA, “Le anfore da trasporto a Gravisca”, in *Atti Roma* 1985, pp. 19-21.

SLASKA 2012: M. SLASKA, “Anfore”, in M. BONGHI JOVINO, G. BAGNASCO GIANNI, *Tarquinia. Il santuario dell'Ara della Regina. I templi arcaici*, Roma, pp. 401-403.

SOURISSEAU 1997: J.-C. SOURISSEAU, *Recherches sur les amphores de Provence et de la basse vallée du Rhône aux époques archaïque et classique (fin VIIe-début IVe s. av. J.-C.)*, Aix-en-Provence.

SOURISSEAU 2011: J.-C. SOURISSEAU, “La diffusion des vins grecs d'Occident du VII<sup>e</sup> au IV<sup>e</sup> siècle av. J.-C., sources écrites et documents archéologiques”, in *La vigna di Dioniso: vite, vino e culti in Magna Grecia* (Atti del II convegno di studi sulla Magna Grecia; Taranto 2009), Taranto, pp. 145-252.

SOURISSEAU 2013: J.-C. SOURISSEAU, “Relitti e anfore nel sud della Gallia”, in GAULTIER *et al.* 2013, pp. 228-229.

SOURISSEAU 2018: J.-C. SOURISSEAU, “La Campania, gli Etruschi e il commercio del vino”, in M. OSANNA, S. VERGER (a cura di), *Pompei e gli Etruschi* (Catalogo della mostra; Pompei 2018-2019), Milano, pp. 132-135.

TORELLI 2015: M. TORELLI, “Il destino di una polis etrusca. Caere dall'autonomia a *municipium sine suffragio*”, in *Ostraka* XXIV, pp. 107-128.

TORELLI 2016: M. TORELLI, “The Roman Period”, in N. THOMSON DE GRUMMOND, L.C. PIERACCINI (a cura di), *Caere*, Austin, pp. 263-270.

VERGER 2013: S. VERGER, “Cerveteri e il Mediterraneo in età arcaica”, in GAULTIER *et al.* 2013, pp. 224-226.

ZIFFERERO 2005: A. ZIFFERERO, “La formazione del tessuto rurale nell'agro cerite: una proposta di lettura”, in *Atti Veio-Cerveteri/Pyrgi-Tarquinia-Tuscania-Vulci-Viterbo* 2005, pp. 257-272.

ZIFFERERO 2012: A. ZIFFERERO, “Il primo vino degli Etruschi: vitigni, vigneti e modi di consumo”, in A. MANDOLESI, M. SANNIBALE (a cura di), *L'ideale eroico e il vino lucente* (Catalogo della mostra; Asti 2012), Milano, pp. 67-75.

ZIFFERERO 2016: A. ZIFFERERO, “Archeologia e circolazione varietale: prospettive di ricerca e valorizzazione del paesaggio agrario in Italia centrale”, in *Archeotipico* 2016, pp. 13-30.

ZIFFERERO 2017: A. ZIFFERERO, “Le attività artigianali nel territorio vulcente: la Valle dell'Albegna e Marsiliana”, in M.C. BIELLA, R. CASCINO, A.F. FERRANDES, M. REVELLO LAMI (a cura di), *Gli artigiani e la città. Officine e aree produttive tra VIII e III sec. a.C. nell'Italia centrale tirrenica* (Atti del Convegno; Roma 2016), in *ScAnt* 23, 2, pp. 311-329.