

Da Virgilio a Plinio ne avevano scritto in molti: da 150 anfore recuperate a Ponza ora c'è la conferma della sua diffusione

Quando Albano dominava le rotte del vino

LO STUDIO

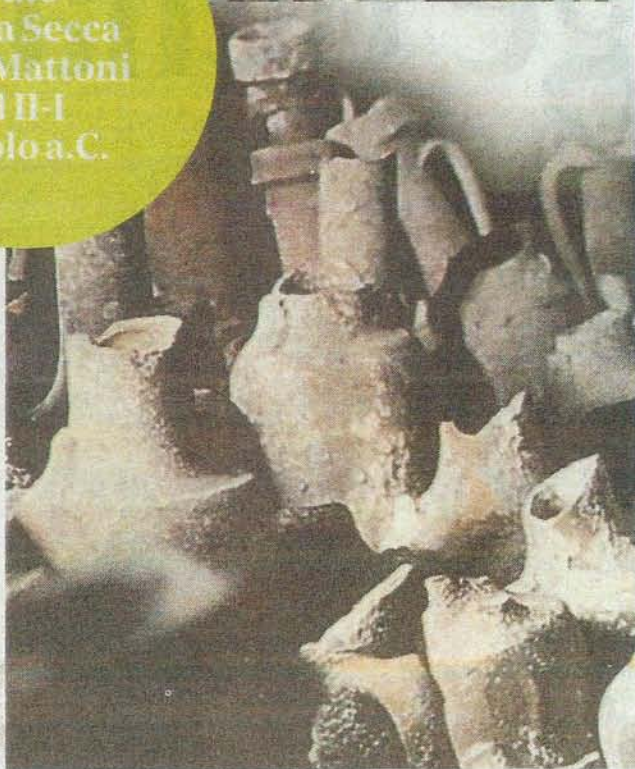
Colli Albani potrebbero riscrivere la carta dei vini dell'antichità. O almeno, le rotte del gusto dell'aristocrazia romana dei primi secoli avanti Cristo. Perché la produzione vinicola di Albano, nel cuore dei Castelli Romani, potrebbe davvero aver dominato il mercato del Mediterraneo in età repubblicana. Affermazione non da poco, visto che il vino Albano era noto solo dalle fonti, non godeva di fama dai sommelier, e la sua produzione non era stata confermata da prove archeologiche. Virgilio, Properzio, Lucano, Columella, tutti gli scrittori e poeti latini si sono espressi sui vini, ma solo Plinio il Vecchio (23-79 d.C.), aveva affrontato il tema in modo dettagliato nella sua «Naturalis Historia». Fu lui a svelare che i vini migliori contesi dalle tavole patrizie erano il Cecubo e il Falerno, entrambi prodotti in area Campana. L'Albano veniva citato solo in coda. A restituire il primato perduto del vino Albano arri-

vano le prove archeo scientifiche, ottenute dalle 150 anfore recuperate dal carico del relitto della Secca dei Mattoni dell'isola di Ponza (II-I sec. a.C.), a 30 metri di profondità del Mar Tirreno, dove fu scoperto nel 1986.

LA SCOPERTA

Due sono stati gli indizi che hanno consentito la scoperta all'archeologa subacquea Giuliana Galli. «Le analisi degli impasti delle anfore rivelano la provenienza delle argille da un'area vulcanica dei Colli Albani - avverte la Galli - Inoltre, sui tappi di pozzolana che chiudevano le anfore abbiamo ritrovato il bollo con il nome di Aulo Saufeio, mercante originario di Praeneste che ci riporta alla produzione del vino Albano». Lo studio è frutto della collaborazione con Annalisa Zarattini responsabile del patrimonio subacqueo della Soprintendenza archeologica del Lazio.

Il carico trovato nella Secca dei Mattoni è del II-I secolo a.C.



IN SICUREZZA

Le antiche anfore sono state analizzate anche dall'Università di Catania e della Calabria



L'ARCHEOLOGA
Giuliana Galli
 ha certificato
 che le argille
 delle anfore
 provenivano
 dai Colli
 Albani,
 inoltre sui
 tappi di
 pozzolana c'è
 il bollo di un
 mercante di
 Praeneste

«Le analisi sui campioni degli impasti ci offrono per la prima volta informazioni inedite sulle cosiddette figline, ossia le fabbriche d'origine utilizzate per la produzione delle anfore», dice la Galli. Risolutivo è stato il contributo di Francesco La Russa dell'Università della Calabria e Cristina Belfiore dell'Università di Catania. «La ricerca è riuscita a discriminare i clinopirosseni, i minerali che sono nelle rocce vulcaniche da cui sono state prese le argille per le anfore. Finora non si era riusciti a discriminare così tanto». Il relitto di Ponza diventa il tassello chiave per un più ampio studio sul trasporto di vini in età repubblicana: «Sappiamo da dove veniva e dove era diretto, con certezza abbiamo il sito del naufragio - riflette la Galli - Secondo i miei studi basati sullo stivaggio, proveniva dalle coste pugliesi, diretto a Minturno o Pozzuoli, per dirigersi lungo le coste francesi e spagnole dove sono stati ritrovati relitti con carico simile al nostro». I relitti censiti nel Mediterraneo simili a quello della Secca dei Mattoni sono circa 45-50. La sfida ora è scoprire quale vino trasportassero.

Laura Larcán

© RIPRODUZIONE RISERVATA

