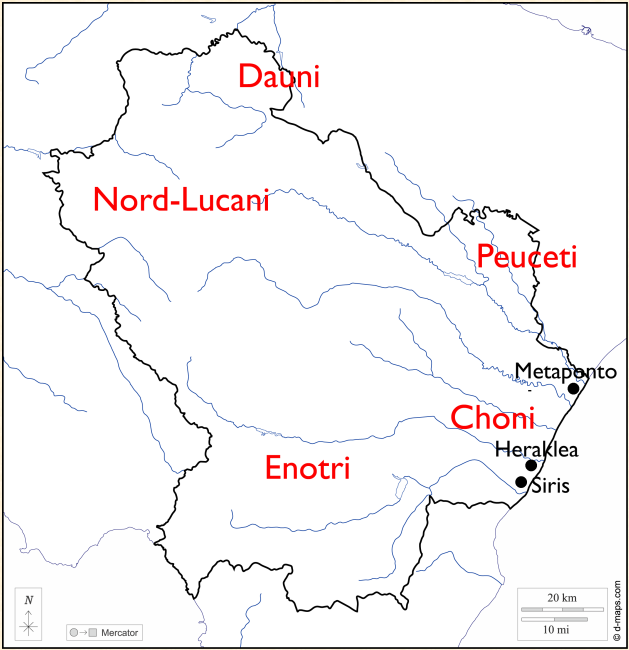
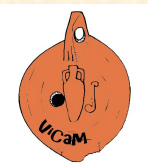




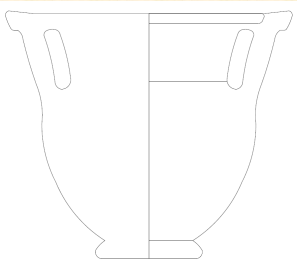
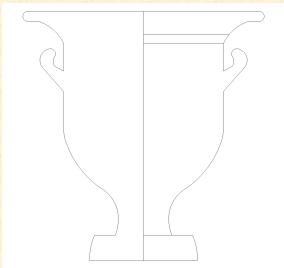
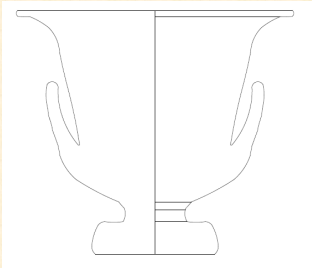
Il consumo del vino in Basilicata alla maniera dei Greci



I popoli della Basilicata antica nei territori di pertinenza

Per quanto riguarda l'area dell'attuale Basilicata, la maggior parte delle attestazioni materiali che sono giunte fino ai nostri giorni sono riconducibili a corredi funerari rinvenuti nelle necropoli di numerosi centri dell'entroterra ionico, in una fase successiva alla fondazione di Metaponto e Siris, ossia al VII secolo a.C.

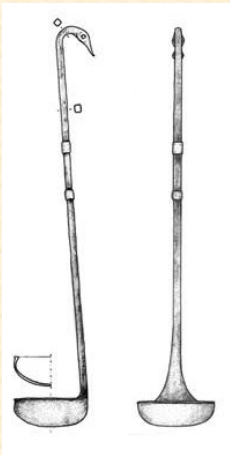
Questi centri, abitati da popolazioni diverse, a seconda della zona di riferimento, hanno restituito una ricca documentazione, costituita principalmente da recipienti per bevande, sia prodotto localmente, sia importato dalla vicina costa ellenizzata, o dalle limitrofe popolazioni italiche, ma non di rado anche dalla Grecia e dalle popolazioni italiche stanziatesi più a nord. L'esibizione di questi oggetti, spesso particolarmente prestigiosi, ci permette di attribuire questi corredi funerari ad individui di elevato rango sociale che, per questo motivo, risultano anche quelli meglio rappresentati da un punto di vista archeologico.



Alcune delle principali forme di cratere per il servizio e il consumo del vino (da sin. a dex.): a 'calice', a 'campana' e a 'colonnnette'.

Il vaso simbolo del vino “alla greca” è il *cratere*, un contenitore di grandi dimensioni e dall'ampia imboccatura, indispensabile per l'operazione di miscita del vino. Più che una bevanda il vino era, infatti, ritenuto un *phàr-makon* (veleno), che faceva impazzire gli uomini se non erano in grado di prepararlo adeguatamente e di regolarne l'uso.

Doveva essere sempre “tagliato” con acqua calda o fredda per limitare l'elevata gradazione alcolica dovuta alla vendemmia tardiva e al lungo processo di fermentazione. La preparazione, con il ricorso a lunghi mestoli (*simpula*) poteva prevedere l'integrazione di aromi che concorrevano a migliorare il gusto: olio di mirto, farina, orzo, sedano, anice, mandorle amare, oltre al comune miele e al, meno comune (almeno per noi), formaggio di capra, che veniva aggiunto mediante una grattugia. Questi ultimi ingredienti erano usati per comporre una bevanda curativa, corroborante e ricostituente (il *kikàion*).



Lo strumento metallico per attingere il vino: il *simpulum* (mestolo)

