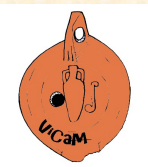




Vitivinicoltura in età romana in Basilicata



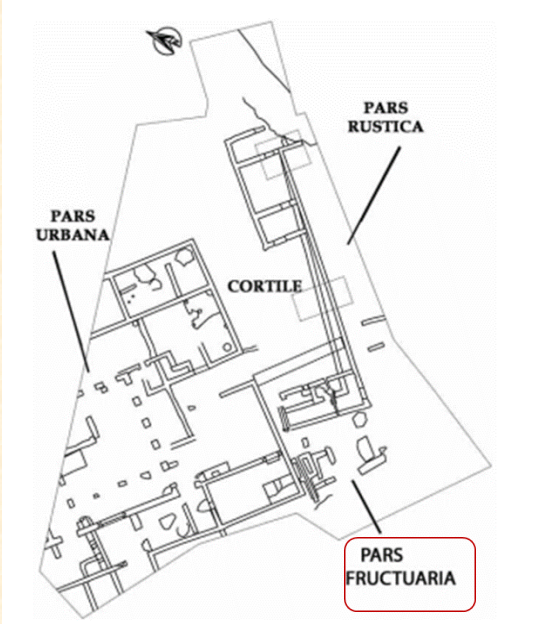
Termito. Planimetria generale della villa (in rosso la zona del torcularium)

In età romana si assiste in Basilicata al potenziamento delle tecniche di lavorazione del vino, come dimostrano gli impianti per la vinificazione rinvenuti all'interno di *villae*, distribuite nell'intero territorio.

A **Tolve** nella struttura di **Moltone** (ambiente 9, III secolo a.C.) è stata rintracciata una base in malta connessa nella parte inferiore ad una cavità, utilizzata, con ogni probabilità, per la fermentazione del vino. La villa di **San Pietro** (I-VI secolo d.C.), inoltre, ha restituito un incasso quadrato, con pavimenti in mattoncini, forse utilizzato per collocarvi la base di una pressa o di un torchio a vite.

A **Melfi-Leonessa-Contrada Tesoro** (I-III secolo d.C.) è stato rinvenuto un *torcularium* (torchio) e all'interno di un ambiente, posto nella porzione Ovest del complesso, sono state identificate le basi circolari di spremitura, cinte da canalette per il deflusso del vino (*lacus vinarius*). Nello stesso territorio, in località **San Nicola-Serra dei Canonici** (età tardo ellenistica-età tardo antica) è stata rintracciata una vasca vinaria e la base del torchio vinario.

Anfore vinarie (I-II secolo d.C.) e *dolia defossa*, contenitori del mosto impiegati durante la fermentazione dell'uva, sono stati ritrovati anche nella villa di **Ruoti-San Giovanni** e un *torcularium*, con vasca di decantazione dell'uva, è stato identificato nel complesso di **Scanzano Jonico-Termito** (II a.C.-II secolo d. C.).



Barricelle. Planimetria della villa con le diverse zone funzionali (in rosso la pars fructuaria)

La *pars fructuaria* (settore produttivo) della villa di **Marsico-vetere-Barricelle** (II a.C.-VII secolo d.C.) ha restituito una vasca di raccolta per la conservazione dell'olio con pozzetto di decantazione (*lacus*), resti di *pithoi* per lo stivaggio delle derrate alimentari e buche di palo per il posizionamento del torchio a vite.

Un'altra evidenza archeologica legata al consumo del vino è rappresentata dalle anfore, testimonianze dirette dei traffici commerciali a lungo e medio raggio. A **Grumentum** sono state rinvenute anfore vinarie provenienti non solo da contesti italiani (Dressel I, II-I secolo a.C.; Dressel 2/4, fine I secolo a.C. -inizi II secolo d.C.; Keay LII, IV-V secolo d.C.), ma anche da altri territori dell'Impero (*Camulodunum* 184, tardo I sec. a.C. -inizi II secolo d.C. originarie dell'area egea; Beltràn IIB, I- metà II secolo. d.C. e Dressel 20, prima metà del II secolo d.C. di produzione betica; Dressel 7/11, I secolo a.C.-I secolo d.C. provenienti dalla penisola iberica; Africana II A, tardo II-inizi V secolo d.C. di derivazione nordafricana), probabilmente reimpiagate con l'inserimento di vino locale.

Due anfore di tipo Dressel 2/4, trasportate da eroti, sono state riprodotte su una pisside in avorio messa in luce nel foro di *Grumentum* (edificio circolare, II secolo d.C.). Il rinvenimento, infine, di attrezzi da vignaiolo, come le *falces vineaticae*, nella necropoli di **Nova Siri-Cugno dei Vagni** (II-III secolo d.C.), adoperate per la potatura delle viti, costituisce un ulteriore indicatore archeologico dell'attività vitivinicola in regione, testimoniando come la Basilicata fosse uno dei fulcri della viticoltura a livello storico.

