

Cinzia LOI

Palmenti rupestri della Sardegna centrale tra archeologia ed etnografia

Riassunto - In Sardegna le più antiche testimonianze della coltivazione della vite risalgono al Bronzo Medio tardo (XV-XIV sec. a.C.).

Le ricerche sull'archeologia della vite e del vino nell'isola si sono notevolmente sviluppate in questi ultimi anni, tuttavia rimangono aperti numerosi interrogativi legati non solo alle origini e alle modalità della domesticazione della vite, ma anche alle metodologie di produzione del vino.

Riguardo a quest'ultimo punto, chi scrive ha intrapreso uno studio finalizzato alla costituzione di un repertorio tipologico-funzionale dei cosiddetti palmenti, ovvero di quei manufatti impiegati nella fase di schiacciamento delle uve per pressione.

Considerati reperti meno nobili di altri, questi manufatti hanno goduto fino ad oggi in Sardegna, di scarso interesse presso gli archeologici e i ricercatori in genere. Gli esemplari giunti fino a noi pongono pertanto notevoli difficoltà di interpretazione e di datazione.

Il lavoro di ricerca qui presentato, si è concentrato soprattutto in un piccolo centro del Barigadu (Sardegna centrale), Ardauli, caratterizzato da un paesaggio collinare in cui prosperano l'oliveto ed il vigneto lavorati ancora con metodi tradizionali.

In queste vigne, in cui la vite è allevata ad alberello e l'aratura avviene ancora con l'asino, si coltivano decine di uve differenti: Bovale Sardo, Bovale di Spagna, Moscatello, Semidano, Vermentino, Nasco, Barbera Sarda, etc..

All'interno di questo territorio, attraverso varie campagne di ricerca sul campo e di indagine etnografica, sono stati individuati finora una quarantina di palmenti chiamati qui *lacos de catzigare* (vasche per la pigiatura), alcuni dei quali utilizzati fino ad epoca recente.

Il loro numero è sicuramente destinato a crescere con il prosieguo delle ricerche, anche se l'abbandono delle campagne e il conseguente venir meno degli stili di vita tradizionali, può aver causato in questi ultimi anni l'obliterazione e/o la distruzione di molti di essi.

La tipologia più comune, scavata nella roccia affiorante, è costituita da un sistema di due vasche comunicanti attraverso un foro o un'apertura a canaletta. Di grande interesse la serie di ortostati infissi a coltello che delimitano la vasca per la pigiatura.

In questo territorio si conservano anche numerose vasche scavate su massi di roccia isolati.

Abstract - The most ancient witnesses of vine cultivation in Sardinia date back to the Middle Bronze Age (XV-XIV century. B.C.).

However, even though recent research on wine and vine archaeology on the island has developed considerably, a lot of questions about the vine origins and its domestication modes and about wine-making methods are still to be answered.

To get around this, the writer has undertaken a study aiming at creating a typological - functional catalogue of the so-called "palmenti", the stone tanks where the grape treading process was carried out.

Here you will find the first results achieved in the historical zone of central Sardinia named Barigadu, where olive groves and vineyards flourish and are still worked by traditional methods.

In this territory, following to several campaigns of ethnographic research and field work, nearly forty "palmenti" have been found, some of which were still in use until a short time ago.

=====

In Sardegna le più antiche testimonianze della coltivazione della vite risalgono al Bronzo Medio tardo (XV-XIV sec. a.C.) e sono costituite dal rinvenimento nel nuraghe *Duos Nuraghes* di Borore di vinaccioli carbonizzati in una fase di avanzata domesticazione.

Per quanto concerne il processo di vinificazione, strutture connesse con questa attività sono state individuate sia in alcuni insediamenti nuragici (Genna Maria-Villanovaforru, Monte Zara-Monastir) sia in contesti relativi alle successive età punica (*Truncu 'e Molas-Terralba*) e romana (*Arrubiu-Orroli, S'Imbalconadu-Olbia*). Altri impianti riferibili a quest'epoca sono segnalati nella Sardegna nord-occidentale.

Tuttavia, se da un lato le ricerche sull'archeologia della vite e del vino nell'isola si sono notevolmente sviluppate in questi ultimi anni, dall'altro rimangono aperti numerosi interrogativi legati non solo alle origini e alle modalità della domesticazione della vite, ma anche alle metodologie di produzione del vino.

I palmenti costituiscono un sistema produttivo molto importante da un punto di vista storico-archeologico che oltre a rappresentare un indicatore microeconomico testimoniano contatti e scambi nel settore delle tecnologie agricole presso le società antiche. Considerati reperti meno nobili di altri, questi manufatti hanno goduto fino ad oggi in Sardegna di scarso interesse presso gli archeologici e i ricercatori in genere. Gli esemplari giunti fino a noi pongono pertanto notevoli difficoltà di interpretazione e di datazione.

Il lavoro di ricerca qui presentato, si è concentrato soprattutto in un piccolo della regione storica del Barigadu, Ardauli, caratterizzato da un paesaggio collinare in cui prosperano l'oliveto ed il vigneto lavorati ancora con metodi tradizionali.

In queste vigne, in cui la vite è allevata ad alberello e l'aratura avviene ancora con l'asino, si coltivano decine di uve differenti: Bovale Sardo, Bovale di Spagna, Moscatello, Semidano, Vermentino, Nasco, Barbera Sarda, etc..

Il vino bianco, ottenuto da uve *Nuragus* nella misura non inferiore all'80% (chiamato ad Ardauli *Mravasia*), era conosciuto ed apprezzato in tutta l'isola.

Fino agli anni '50 del Novecento anche l'allevamento di viti su sostegni vivi (quali querce, bagolari, lecci, frassini) era diffusissimo particolarmente lungo i corsi d'acqua e i confini di proprietà.

All'interno di questo territorio, attraverso varie campagne di indagine etnografica e di ricerca sul campo, sono stati individuati finora una quarantina di palmenti chiamati qui *lacos de catzigare* (vasche per la pigiatura), alcuni dei quali utilizzati fino ad epoca recente.

Il loro numero è di certo destinato a crescere con il prosieguo delle ricerche, anche se l'abbandono delle campagne e il conseguente venir meno degli stili di vita tradizionali, può aver causato in questi ultimi anni l'obliterazione e/o la distruzione di molti di essi.

La tipologia più comune, scavata nella roccia affiorante, è costituita da un sistema di due vasche comunicanti attraverso un foro o un'apertura a canaletta.



Sos Eremos – impianto 1

La vasca per la pigiatura, denominata *sa pratzada*, leggermente inclinata, di scarsa profondità e forma grossomodo semicircolare con dimensioni doppie o più rispetto alla seconda, risulta delimitata - nella sua forma più antica - da una serie di ortostati di varia altezza.

La vasca di raccolta, chiamata *su lacu*, profonda in media 40 cm, posta sempre ad un livello inferiore rispetto a *sa pratzada*, mostra varie planimetrie: rettangolare, subcircolare, ellittica, etc.. Sul piano pavimentale, costante è la presenza di una fossetta utile alla raccolta del liquido. Mancano totalmente fori o alloggiamenti nella roccia funzionali al fissaggio degli elementi del torchio; la

tecnica di vinificazione si basava dunque, principalmente, sulla pigiatura con i piedi.

Circa il loro utilizzo, dalla ricerca etnografica è emerso solo l'uso connesso alla viticoltura: le uve, - ammassate in *sa pratzada* - venivano sistemate man mano all'interno di sacchi di lino tessuti a maglie larghe (*sas cuneddas*) e poi schiacciate con i piedi da un pigiatore esperto (*su catzigadore*). Terminata questa operazione i sacchi subivano un'ulteriore azione di pressione mediante la cosiddetta *perda 'e isbinare*, un masso di pietra di forma grossomodo circolare dalla base appiattita. Alcune *prazadas* mostrano ancora una fossetta in cui, durante la vendemmia (*sa innenna*), veniva posto un acino (*su pibione*) per ogni cesto d'uva tagliata (*sa cannada*). In questo modo il proprietario della vigna (*bintzateri*) riusciva a prevedere il quantitativo di mosto che ne sarebbe derivato, così da predisporre per tempo il numero di otri (*sas butzas*) utili per il trasporto a dorso d'asino e quello delle botti (*sas cubas*) necessarie alla fermentazione.

Altri elementi accessori potevano essere piccole vasche rettangolari connesse al sistema di pressione con le pietre e canalizzazioni per lo scolo delle acque piovane.

Dalle vinacce poste a macerare con l'acqua si otteneva, invece, il *piritzolu*, una bevanda identica a quella che gli antichi romani chiamavano "lora".

Per quanto concerne la loro cronologia, lo studio del contesto archeologico in cui questi manufatti sono inseriti può fornirci, in assenza di dati di scavo e di indagini molecolari, utili indicazioni - se non sul periodo di escavazione - almeno su quello di utilizzo.



Sos Eremos – impianto II

Interessante è il fatto che uno di essi, quello individuato in località *Arzolas* - costituito da due profonde vasche di forma rettangolare in connessione tra loro - sembra essere stato parte di un complesso più ampio comprendente anche diversi bacini scavati nella roccia e una vasca in pietra ovale irregolare con un versatoio, interpretata come pigiatoio per il vino o base di torchio.

Il territorio di *Arzolas*, ancora oggi ricco di antichi vigneti, risulta frequentato fin dall'epoca preistorica, come dimostra un'estesa necropoli ipogeica del tipo a *domus de janas* (IV mill. a.C.). Poco distante, in prossimità dei ruderi della chiesetta di *S. Liori*, sono attestati alcuni cippi funerari di epoca romana tra cui uno del tipo a capanna (I-II sec. d.C.).

Altri significativi esempi di palmenti scavati nella roccia affiorante sono stati individuati nella località *Idd'Edera*. Il luogo di rinvenimento, situato su un pianoro in cui sorgono numerosi vigneti, presenta evidenti segni ed indizi di un remoto insediamento umano attribuibili al I-II d.C.. Tra i muri di recinzioni, oltre ad un cippo funerario del tipo a capanna, si individuano numerosi conci finemente lavorati e decorati. Poco distante, nella vicina zona di Santa Maria (Neoneli), è stata scoperta una necropoli romana di probabile età imperiale con tombe ad incinerazione del tipo ad incavo quadrangolare. Anche in località *Littu*, oltre a diverse strutture murarie, sono stati rinvenuti numerosi segnacoli tombali del tipo a capanna.

La località di *Tanghé*, situata assai vicino alla necropoli ipogeica di *Muruddu*, è ricca anch'essa di palmenti. L'area, oggi disabitata e per la maggior parte costituita da campi coltivati a vigna, è interessata da numerosi resti ceramici di epoca storica e da una notevole quantità di pietrame riutilizzato per la costruzione di muretti a secco.

Diversi palmenti sono presenti altresì nei pressi della Tomba Dipinta di Mandras - ipogeo funerario di epoca preistorica (IV mill. a.C.) - nell'omonima località, dove si raccolgono ovunque schegge e semplici strumenti in ossidiana. La presenza di palmenti, anche se per il momento non ancora confermata dalle ricerche di superficie, è attestata dal toponimo "*Lacos*" nei pressi del moderno abitato di Ardauli in cui sorge una necropoli ipogeica a *domus de janas*.

Tra i siti di maggiore rilevanza si segnala ancora quello di Sos Eremos area collinare ricca di oliveti secolari e vigneti oggi in parte abbandonati. Dalla semplice ricognizione del terreno sono state rinvenute alcune schegge di ossidiana e numerosi frammenti di ceramica (piatti, coppe, scodelle, brocchette). Vari i resti di doli ad orlo piatto di sezione subtrapezoidale o rettangolare; le superfici, lisciate all'interno, risultano in prevalenza di colore arancio scuro. L'impasto, dello stesso colore, è ricco di inclusi quarzosi e micacei. Consistenti i frammenti di embrici in argilla di impasto grossolano con alette a sezione rettangolare.

A questi indizi di superficie si deve poi aggiungere un interessante sarcofago in trachite venuto alla luce alcuni anni fa durante i lavori di rifacimento di un vigneto. Il sepolcro, trapezoidale, era chiuso da un lastrone spaccatosi presumibilmente nell'urto con la benna. Il defunto, di cui si conservano alcuni frammenti ossei, poggiava il capo in un apposito pulvino scolpito nel pavimento della tomba; la parete opposta mostra in basso, in posizione centrale, un foro di scolo.

Il rinvenimento di materiale litico in ossidiana attesta la frequentazione del sito fin dal Neolitico Recente (IV sec. a.C.), mentre i vari materiali ceramici sono databili fra il I sec. a.C. ed il I sec. d.C.; il sarcofago è attribuibile al IV-V sec. d.C..

Oltre a questi reperti sono stati individuati ben 12 impianti funzionali alla produzione del vino: 10 impianti fissi¹ e 2 impianti mobili².

Un basso affioramento roccioso ospita il primo palmento fisso a due vasche, comunicanti attraverso un foro passante ricavato lungo il setto divisorio. La vasca di pigiatura presenta forma grossomodo rettangolare; sul pavimento si conserva *sa perda 'e irbinare* (grosso masso funzionale alla pressatura delle vinacce); la vasca di raccolta era forse in origine una sepoltura. Sul piano pavimentale è presente una fossetta di raccolta circolare. A circa 30 metri in direzione Est è presente un secondo impianto fisso. La vasca per la pigiatura, in tufo trachitico, si mostra esternamente ben rifinita; una canaletta di scolo poneva in comunicazione la vasca di pigiatura con quella di raccolta.



Sos Eremos – impianto VIII

¹ Sistema di due o più vasche (vasca di pigiatura, vasca di raccolta) scavate su roccia affiorante, comunicanti attraverso un foro o un'apertura a canaletta.

² Sistema costituito da due vasche (vasca di pigiatuta, vasca di raccolta) scavate su blocchi di pietra di medie e grandi dimensioni.

A circa 20 metri sempre in direzione Est è stato individuato un terzo impianto fisso; il palmento, a due vasche, si apre su un basso affioramento di tufo trachitico. La vasca di pigiatura misura m 1,47/0,70x0,78/1,42x0,20 di prof; la vasca di raccolta presenta forma rettangolare. Le due vasche sono poste in comunicazione attraverso una canaletta di scolo. Poco distante è stata rinvenuta, su una roccia affiorante, una conca in trachite interpretabile come mortaio per macinare granaglie. Presso gli indiani dell'America Settentrionale esistono rocce crivellate di cavità artificiali, le quali fungono da veri e propri mortai. Anche in Argentina gli indigeni, in tempi antichi, si servivano di mortai scavati artificialmente nella roccia, isolatamente o in gruppi, e anche ora i coloni del luogo ne approfittano per tritare le loro granaglie. Mortai scavati nella roccia si trovano anche presso talune popolazioni dell'Africa meridionale.

A breve distanza dal precedente è presente un altro palmento forse a due vasche, di cui oggi però si scorge solo la vasca di pigiatura di forma quadrangolare.

Il quinto impianto di questo tipo è costituito da due vasche obliterate in parte dalla fitta vegetazione. Scavate entrambe su di un basso affioramento roccioso, la vasca di raccolta risulta la più leggibile fra le due. Sul lato destro si osserva una piccola cavità quadrangolare di incerta definizione.

Poco distante dal precedente è presente un altro impianto a due vasche obliterate in parte dalla fitta vegetazione. La vasca di raccolta ad un attento esame risulta delimitata da tre blocchi perfettamente squadrati, accostati l'uno all'altro. La vasca di pigiatura misura m 1,67x1,60x0,40 di prof. La vasca di raccolta, invece, m 1,15x0,56x0,40 di prof.

Il settimo impianto è anch'esso un palmento a due vasche obliterate in parte dalla fitta vegetazione. La vasca di pigiatura presenta forma rettangolare. Manca quasi del tutto il setto divisorio che separava le due vasche. La vasca di pigiatura misura m 0,79x0,50x0,32 di prof.

L'ottavo impianto è costituito da due vasche scavate ricavate su di un affioramento roccioso; la vasca di pigiatura presenta forma rettangolare. Sul lato sinistro della vasca, all'esterno di essa, si osserva uno spazio grossomodo circolare, funzionale con ogni probabilità alle operazioni di pressatura mediante un grosso masso (*sa perda 'e irbinare*). Un gocciolatoio di scolo finemente lavorato pone in comunicazione la vasca di pigiatura con quella di raccolta. Quest'ultima presenta forma trapezoidale. Sul piano pavimentale si osserva una coppella di raccolta di forma allungata.

Poco distante è stato individuato un altro palmento a due vasche oggi in cattivo stato di conservazione. Infatti, all'interno della vasca di raccolta, è cresciuta una quercia le cui radici hanno spaccato il piano d'uso e le pareti della vasca. Il liquido di spremitura defluiva nella vasca di raccolta attraverso due fori laterali e un singolare ed accurato gocciolatoio centrale. La vasca di raccolta, di forma grossomodo triangolare con gli angoli arrotondati, misura m 0,92/0,50x0,92x0,40 di prof. Sul pavimento si osserva una coppella di raccolta circolare.

L'ultimo impianto fisso individuato, manomesso, comprendeva due vasche di forma grossomodo rettangolare.

Per quanto concerne gli impianti mobili, il primo è costituito da due elementi distinti; la vasca per la pigiatura, di forma trapezoidale, è scavata su

un masso isolato che si erge da piano di calpestio di circa un metro. Nel lato breve è presente un foro che si apre su un beccuccio di scolo. A ridosso si conserva ancora oggi la vasca di raccolta di forma circolare allungata; la profondità non è misurabile a causa del terriccio e pietrame presenti al suo interno.

Il secondo impianto comprende oggi una sola vasca, presumibilmente con la funzione di raccolta, giacché non mostra alcun foro o canale di scolo. Inoltre, sul piano pavimentale è presente una coppella di raccolta di forma oblunga. La vasca ha forma rettangolare con angoli smussati.

L'uso dei palmenti di Sos Eremos potrebbe essere cominciato almeno nel II sec. a.C. e proseguito poi - attraverso il Medioevo - fino quasi ai giorni nostri.

I risultati dell'indagine qui esposta, in attesa di avviare uno studio archeologico procedendo allo scavo scientifico dell'area circostante di alcuni di essi, potranno forse costituire la base per una futura ricerca più ampia e dettagliata.

Alla luce di quanto esposto finora e sulla base dell'attribuzione cronologica proposta per i manufatti della stessa tipologia individuati finora nell'isola, l'uso dei palmenti di Ardauli potrebbe essere cominciato almeno nel II sec. a.C. e proseguito poi attraverso il Medioevo fino ad arrivare ai giorni nostri.

Cinzia Loi

Bibliografia essenziale di riferimento

BERNARDINI P., 2007: Bere vino in Sardegna: il vino dei Fenici, il vino dei Greci, in: Bondì S., Vallozza M. (a cura di), *Greci, Fenici, Romani: interazioni culturali nel Mediterraneo antico*, Atti delle Giornate di Studio (Viterbo 28-29 maggio 2004), Daidalos 7, Viterbo, pp. 1-15.

LOI C., 2002-2003: *Emergenze archeologiche nei territori dei comuni di Ardauli, Boroneddu, Neoneli, Tadasuni, Ula Tirso*, Università degli studi di Sassari, a.a. 2002-2003 (Tesi di laurea).

LOI C., MONTALTO M., 2010: *Cippi funerari a capanna da Ardauli (OR)*, "Sardinia, Corsica et Baleares Antiquae", VIII (2010), Pisa, pp. 75-79.

LOI C., CIACCI A., 2015: *Vigne, palmenti e vino. Il Mediterraneo racconta*, "Archeologia Viva", 174, XXXIV, novembre-dicembre 2015.

LOI C., 2017: *Pressoi litici in Sardegna tra Preistoria e tarda antichità*, Scienze e Lettere, Roma.

PERRA M., 2003: Nuraghi per mangiare, nuraghi per bere: l'alimentazione in età nuragica, in: *Archeologia e territorio*, Atti della tavola rotonda "La vita quotidiana attraverso i materiali archeologici in età nuragica" (Loceri 26-27 settembre 2009), Cagliari, pp. 57-69.

PERRA M., 2012: La vite e il vino al tempo dei nuraghi in: Biondo E., *Cannonau. Mito mediterraneo*, Cagliari, pp. 60-75.

ROVINA D., 2008: *Palmenti ed altre strutture produttive rupestri del Sassarese*, Centro Italiano di Studi sull' Alto Medioevo, Spoleto, pp. 69-114.

SANGES M., 2010: La vite e il vino in Sardegna dalla preistoria alla fine del mondo antico, in: *Il vino in Sardegna, 3000 anni di storia, cultura, tradizione e innovazione*, Nuoro, pp. 13-19.

UGAS G., 2001: Torchio nuragico per il vino dell'edificio-laboratorio n. 46 di Monte Zara in Monastir, in: *Architettura, arte e artigianato nel Mediterraneo dalla Preistoria all'Alto Medioevo*, Studi in onore di G. Tore, Oristano, pp. 77-112.

VAN DOMMELEN P., GOMEZ BELLARD C., PÉREZ JORDÀ G., 2010: "Produzione agraria nella Sardegna punica fra cereali e vino", in: *L'Africa Romana*, XVIII, vol. TI, pp. 1187-1202.

ZARU M., 2005: *Ardauli. Tra archeologia e toponomastica*, Quartu S. Elena.