

**Prenatalizia della Sezione di Verona della
Comanderie des Cordons Bleus de France**

Case Vecie, 7 dicembre 2024

**VALPOLICELLA ROMANA: STORIE DI VINO E DI MARM
(Aldo Bulgarelli)**

Storie di Vino

Verona è nata come punto d'incontro e di scambio di diverse correnti etniche: i galli Cenomani ad Ovest, i Veneti e gli Euganei ad Est, i Reti a Nord e gli Etruschi a Sud.

Sembra che la vite venisse coltivata ed il vino prodotto nel territorio del Veronese, ed in particolare sulle colline a Nord della città, già in epoca protostorica, grazie agli scambi fra gli Etruschi provenienti dal sud e i Reti provenienti da nord.

E' certo che il vino è stato diffuso lungo la penisola italica centro settentrionale proprio dagli Etruschi, i quali avevano appreso l'arte a loro volta dai Greci della Magna Grecia.

La Valpolicella preromana e romana veniva chiamata "*Pagus Arusnatum*", cioè il paese degli Arusnati.

E sembra che lo stesso nome Arusnati vada ricollegato ad "*Aruns*" o "*Arruns*", eroe della mitologia etrusca legato alla città etrusca di Chiusi (la "*Clusium*" dei Romani).

Secondo Tito Livio e Plinio il Vecchio, i Reti avrebbero origini etrusche, il che chiude il cerchio e spiega come mai il vino veronese venisse chiamato "*Rhaeticum*" al tempo dei Romani.

Nella villa romana in località Ambrosan i cui resti sono stati rinvenuti a San Pietro Incariano, in Valpolicella, nella vallata di Fumane, a sud di Fumane ma a nord dell'abitato di San Pietro, esisteva una parte abitativa, una "*pars rustica*" e una "*pars fructuaria*", dove veniva lavorata l'uva (e, probabilmente, anche le olive, nonché il grano e gli altri cereali conosciuti all'epoca).

A San Giorgio in Salici sono state ritrovate un gran numero di anfore vinarie romane, e molte si possono trovare al Museo Cavalcaselle (alla cd "Tomba di Giulietta").

Il vino "*Rhaeticum*" prodotto a Verona aveva una certa rinomanza, anche letteraria.

Ne parla **Virgilio**, nel II libro delle Georgiche, ove le uve del vino "*Rhaeticum*" sono definite "*purpurae*" e quindi si trattava di un vino rosso, che viene ritenuto da Virgilio (probabilmente perché si trattava di vino molto amato da Augusto) inferiore solo al mitico "*Falernum*".

Ne parla infatti anche **Svetonio**, nella vita dei Cesari, come vino gradito da Augusto (pur non essendo lui un gran bevitore).

Ne fa cenno **Strabone**, e pure **Marziale** dice che viene dalla terra di Catullo.

Sembra poi che il padre di Catullo nella sua villa di Sirmione l'abbia offerto nel 55 a.C. a Giulio Cesare, all'epoca governatore della Gallia Cisalpina.

E' curioso che il vino veronese, chiamato "*Rhaeticum*" in età classica e imperiale, venga poi chiamato "*Acinaticum*" alla fine della romanità (nel VI secolo) e nell'alto Medioevo.

Giova riportare quanto scrive Cassiodoro, "*Magister Officiorum*" di Teodorico il Grande dal 523 al 526, anno della morte di quest'ultimo.

Il "*Magister Officiorum*" era la più alta carica ministeriale del tardo impero romano, istituita da Costantino il Grande: una specie di Primo Ministro.

Sentite che cosa scrive Cassiodoro ai responsabili delle entrate fiscali del Veronese, come ci riporta il Marchese Scipione Maffei nella sua Verona Illustrata del 1731:

“ Non è da tralasciare la distinta memoria di due vini veronesi che ci ha conservato Cassiodoro, scrivendo a colui, che avea cura in queste parti delle contribuzioni fiscali a tempo di Teodorico.

Dopo aver premesso, doversi per la Regia mensa far venire d'ogni parte le più rare cose, così prosegue: ‘ e perciò son da procurare i vini, che la feconda Italia fecondamente produce, acciòché non paia aver n oi trascurate le cose proprie, quando cercar dobbiamo anche le straniere.

Spezie di vino veramente degna che se ne vanti l'Italia: imperciocché se bene l'ingegnosa Grecia, di varie e fine diligenze lodata, e condisce i vini suoi con gli odori, o con marine mischianze dà lor sapore, niente ha però di così squisito Il vino Acinatico, che da gli acini ha il nome...

Questo è puro, per sapor singolare, Regio per colore; talché o ne' suoi fonti possa tu creder tinta la porpora, o dalla porpora espresso il liquor suo. La dolcezza in esso si sente con soavità incredibile, si corrobora la densità per non so qual fermezza, e s'ingrossa al tatto in modo, che diresti esser un liquido carnoso, o una bevanda da mangiare.

Vogliam riferire quanto particolar sia il modo di farlo.

Scelta nell'Autunno l'uva dalle viti delle domestiche pergole, soppesasi rivoltata, conservasi ne' vasi suoi, e negli ordinari repositori si custodisce.

S'indura dal tempo, non si liquida: trasudando allora gl'insulsi umori, soavemente addolciscesi. Tirasi fino al mese di Dicembre, finché l'inverno la faccia scorrere, , e con maraviglia cominci il vino a esser nuovo, avendo in tutte le cantine si trova già vecchio.

Mosto invernale, freddo sangue dell'uve, liquor sanguigno, porpora bevibile, violato nettare. Cessa di bollire nella sua prima origine, e quando può farsi adulto, comincia a parere per sempre nuovo. Non si percuote ingiurosamente con calci l'uva, né con mischiarvi sordidezza alcuna s'infosca; ma vien'eccitata come alla nobiltà si conviene. Scorre, quando l'acqua indurisce, è feconda, quando ogni frutto de' campi è svanito, stilla dagli occhi suoi liquor corrispondente, lagrima non so che di giocondo ed oltre al piacer del dolce, singolare è nella vista la sua bellezza.”

E' una descrizione che potrebbe benissimo adattarsi ad un Recioto Valpolicella di oggidi.

*

Storie di Marmi

Ricollegandoci ai resti della villa romana di San Pietro Incariano della quale abbiamo prima parlato a proposito dei vini, il cortile interno della “*pars rustica*” e della “*pars fructuaria*” è in lastre di pietra di Prun, quindi una tipica pietra estratta ancor oggi in Valpolicella.

Per la Valpolicella è più corretto parlare in via generica di materiale lapideo, perché il termine “*marmo*” andrebbe limitato a rocce calcaree sedimentarie che, per effetto di metamorfismo dinamico o di contatto, per effetto combinato quindi di temperatura e pressione, ha assunto una struttura di micro-cristalli o micro-granuli: pensiamo al marmo Carrara statuario.

Per gli antichi, marmo era quel materiale lapideo che, una volta lucidato, arriva ad esser “splendente”: infatti “*màrmaron*” in greco antico significa “*pietra splendente*” dal verbo “*marmàirein*”, che significa “*splendere*”.

In Valpolicella non ci sono veri e propri marmi, ma pietre che, una volta levigate, arrivano ad esser molto lucide, anche se non a livello del marmo.

I Romani nelle varie fasi costruttive succedutesi nel nostro territorio dal primo secolo avanti Cristo in avanti hanno usato:

- a) prima **cotto** (dalle fornaci sul lato Nord della Via Postumia in zona dell’attuale Via Albere) e **tufo** (dalle cave di Avesa e Quinzano), e
- b) solo a partire dall’età augustea i **calcarei ammonitici** chiamati “Rosso Verona” e “Bianco Verona”, estratti in Valpolicella e Valpantena;
- c) il **basalto** usato nella pavimentazione delle strade romane era estratto a Lavagno, nella vallata dell’Alpone (zona notoriamente vulcanica, come testimoniano anche i vini Soave prodotti in quella zona);
- d) la **pietra di Incaffi** (caccare biancastro compatto, utilizzato in opere di raffinata fattura come il cd “Arco di San Tomio”, che si può ammirare al Museo Archeologico) era invece estratta dal Monte Moscal.

Le porte urbiche oggi chiamate Borsari e Leoni, nonché quella su Via del Redentore, nella loro fase iniziale erano in cotto e tufo; a partire dall’età augustea furono progressivamente rinnovate con paramenti in pietra di “Bianco Verona”.

Sempre in tufo, sono la costruzione del Teatro Romano e la sistemazione monumentale del Colle San Pietro.

Interessante è l’utilizzo di “*cubilia*” in tufo per realizzare il cd “*opus reticulatum*”: lo si può vedere facilmente, ad esempio, attraverso gli archi realizzati a livello del fiume poco a valle del Ponte Pietra, sulla riva sinistra dell’Adige.

Marco Vitruvio Pollione, in un passo del secondo libro del “*De Architectura*”, ci parla di un tufo bianco nella regione della “*Venetia*” così tenero che si taglia con una sega, quale fosse un pezzo di legno: “*et in Venetia albus, quod etiam serra dentata uti lignum secatur*” (Vitruvio, 2, 7, 2).

Il passo di Vitruvio è ripreso anche da Plinio il Vecchio, nel trentaseiesimo libro della Sua monumentale “*Naturalis Historia*” (Plinio il Vecchio, 36, 48).

Così pure in “Bianco Verona” è l’**Arco dei Gavi**.

Mentre l’**Arena** è in calcare ammonitico bianco/rosa estratto dal Monte Pastello, in Valpolicella, e così anche la parte romana del **Ponte Pietra**.

*

Ma torniamo ancora una volta alla villa romana in località Ambrosan della quale abbiamo brevemente già parlato.

Ricordiamo che la stessa aveva una parte urbana, adibita ad abitazione del proprietario, ma anche una “*pars rustica*” ed una “*pars fructuaria*” adibite alle lavorazioni agricole, ed in particolare alla produzione vinicola.

E’ molto interessante notare che nella parte nord del cortile dalla “*pars rustica et fructuaria*” son stati rinvenuti più ambienti dotati di impianto di riscaldamento a pavimento.

E’ noto che i Romani utilizzavano un sistema molto sofisticato di riscaldamento a pavimento e, talvolta, anche a parete, a circolazione di aria calda.

L’aria calda ad altissima temperatura veniva prodotta nei “*praefurnia*”, tramite fuoco a legna , e veniva poi fatta circolare nell’ “*ipocaustum*” sotto il pavimento, opportunamente rialzato (e per questo chiamato “*suspensura*”) rispetto al terreno a mezzo di pilastrini di mattoni (“*pilae*”).

Quanto al materiale utilizzato, le “*pilae*” della “*suspensura*” sono in cotto, perché l’aria, pur calda, ha perduto parte della alta temperatura iniziale; sia i “*praefurnia*” (dove è acceso il fuoco) che i condotti di passaggio dell’aria caldissima dai “*praefurnia*” alla “*suspensura*” sono in tufo o in pietra di Prun, perché materiale ignifugo.

Fatta questa precisazione sui materiali da costruzione, è interessante osservare, sotto il profilo enologico, che la particolare tecnica produttiva del vino “*Rhaeticum*” doveva essere molto simile a quella del moderno Recioto se i Romani antichi che abitavano la Valpolicella sentivano il bisogno di riscaldare gli ambienti destinati alla fermentazione dei mosti dopo il procedimento di appassimento di qualche mese.

E’ noto infatti che la fermentazione non parte se non. si raggiunge una certa temperatura ottimale.

E questa temperatura negli ambienti destinati alla fermentazione delle uve destinate a produrre il vino “*Rhaeticum*” (o Recioto “*ante litteram*”) dopo l’appassimento invernale, i Valpolicellesi dell’età romana la ottenevano nel modo sopra descritto.

*

L'estrazione del materiale lapideo in Valpolicella avveniva con modalità che si sono mantenute nei secoli a venire.

L'estrazione a cielo aperto è quella utilizzata con maggior frequenza, soprattutto in Valpolicella.

Rimosso prima il cosiddetto "*cappellaccio*", cioè il manto di terra, vegetali o roccia che copriva il giacimento, si preparava il fronte di cava.

L'estrazione cominciava dalla testa del filone e poi si sviluppava lungo le pareti laterali, dall'alto verso il basso, creando terrazze di facile accesso.

Si formavano così sul fianco del monte delle tagliate (le "*cesurae*") che ancor oggi si vedono, ad esempio, sul Monte Pastello.

Dopo aver praticato profondi fori di sezione quadrangolare, venivano inseriti cunei di legno secco; i cunei, poi bagnati, si allargavano provocando lo stacco delle lastre o dei blocchi.

*

Il trasporto avveniva per un primo tratto via terra, fino a raggiungere vie di grande comunicazione (come la Via Postumia) o vie d'acqua (l'Adige; il Mincio ed il Po)

Blocchi e lastre venivano avviati dalla cava in un primo tempo a laboratori che procedevano alla sbazzatura di blocchi/lastre (semilavorato).

Successivamente,

- a) i blocchi venivano avviati direttamente al cantiere di costruzione,
- b) mentre le lastre o i blocchi destinati a lavorazioni più raffinate (are, capitelli, basi di statue, statue, elementi architettonici) venivano trasportati ai laboratori artigiani specializzati.

*

Grazie per la pazienza