

Patrick E. McGovern

# La lunga linea delle anfore

*I contenitori ci mostrano  
il percorso del vino  
dal Medio Oriente  
alla penisola italiana*









**1** *Un affresco romano mostra un uomo che beve vino dal rhyton (Ercolano I sec. d.C.). Napoli, Museo archeologico nazionale.*

*A Roman fresco showing a man drinking wine from a rhyton (Herculaneum, 1st century AD). Naples, National Archaeological Museum.*

**2** *Nell'interno di una coppa è rappresentato Dioniso che attraversa il mare (Vulci, VI sec. a.C.).*

*Monaco, Staatliche Antikensammlungen.*

*An image of Dionysus crossing the sea, interior of a cup (Vulci, 6th century BC).*

*Munich, Staatliche Antikensammlungen.*

**3** *I popoli mesopotamici bevevano dalle coppe.*

*Bassorilievo del periodo neolamita*

*(VIII-VII sec. a.C.).*

*Venezia,*

*Collezione Ligabue.*

*An image of Dionysus crossing the sea, interior of a cup (Vulci, 6th century BC).*

*Munich, Staatliche Antikensammlungen. Sardegna.*

**Le prove archeologiche, biomolecolari, archeobotaniche e genetiche a nostra**

**disposizione concordano:**

**dal 6000 a.C. almeno,**

**si afferma nelle regioni**

**montuose del Medio**

**Oriente la prima**

**“cultura del vino”**

**nel mondo, che va**

**dalla sezione orientale**

**e fino ai monti del Tauro**

**all’Anatolia orientale,**

**e poi fino ai monti Zagros**

**nordoccidentali, attraverso**

**la Transcaucasia.**



**N**ei millenni successivi questa cultura del vino, insieme alle uve euroasiatiche addomesticate (*Vitis vinifera vinifera*) e alle tecniche di orticoltura, si diffonde per terra e per mare in altre regioni del mondo antico.

I navigatori Cananei dell'età del bronzo, e i loro discendenti fenici dell'età del ferro, esportarono la cultura del vino mediorientale verso le più remote e diverse culture del mar Mediterraneo. Navigando nelle loro navi, che hanno preso il nome di navi “di Biblo”, costruite con legno di cedro libanese, essi non trasportano soltanto anfore di vino stipate nelle loro stive. Oltre ai tessuti di porpora, all'avorio intagliato e a elaborati oggetti in metallo, imbarcano anche un nuovo stile di vita, basato sul vino, che gradualmente permeava le società, le religioni e le economie con le quali entrano in contatto. Sull'onda dei commerci e della colonizzazione fenicia le bevande originarie – incluse birre, idromele e le bevande fermentate miste di ogni sorta (i cosiddetti «grog») – diventano marginali, o vengono modificati e sostituiti.

Ma qual era la destinazione ultima di queste navi da carico fenicie? Molti di esse erano probabilmente dirette verso Cartagine, la

più grande colonia fenicia nel Mediterraneo occidentale. Fonti classiche fanno risalire la fondazione di questo centro urbano alla fine del IX secolo a.C.,

quando gli Assiri minacciano la città madre fenicia di Tiro, e Elissa (...Didone), una principessa di Tiro, fugge via nave per poi fondare la nuova colonia. I dati archeologici accumulatisi nel tempo concordano approssimativamente con questa datazione.

Didone e il suo gruppo di compatrioti originari di Tiro scelgono un punto ideale, strategico per il loro insediamento, sulla punta di una penisola nel Medi-







**6 Satiri vendemmiatori nella lastra in terracotta a matrice che risale alla prima metà dell'età imperiale. Imola, Musei comunali.**

*Satyrs harvesting grapes, moulded terracotta tile from the first half of the Imperial Roman age. Imola, Musei comunali.*

terraneo, di fronte all'isola di Mozia, dove viene creata un'ulteriore colonia fenicia. Il principale nucleo di Cartagine è

situato su un alto promontorio con un porto alla propria base e grandi lagune a nord e sud – una conformazione geografica a cui i Fenici erano già abituati nel Libano. Un vasto entroterra di terreni ricchi e fertili, simile alla valle Beqaa nella loro madrepatria, incoraggia i Fenici a piantare cereali, e soprattutto la vite addomesticata.

I fondatori di Cartagine trovano un terri-

torio occupato soltanto da insediamenti sparsi di pastori nomadi berberi, che non oppongono grande resistenza. A differenza che in altre e più popolate regioni del Mediterraneo, i Fenici riescono qui a esercitare il ruolo di autentici coloni, costruendo insediamenti interamente alle loro condizioni senza bisogno di stilare accordi commerciali. Nei secoli successivi Cartagine cresce, diventa la capitale dell'impero punico e il granaio dell'impero romano. Le sue navi fanno rotta dallo scalo nordafricano fino a Ostia, porto di Roma, attraversando il mar Tirreno. A rappresentare il carico perduto delle navi affondate, si ritrovano lunghe file di anfore sparpagliate sul fondale marino, fino a profondità di mille metri – in particolare al banco Skerki a circa 80 chilometri a nord-ovest della Sicilia – mostrano quale fosse la rotta, lunga circa 600 chilometri.

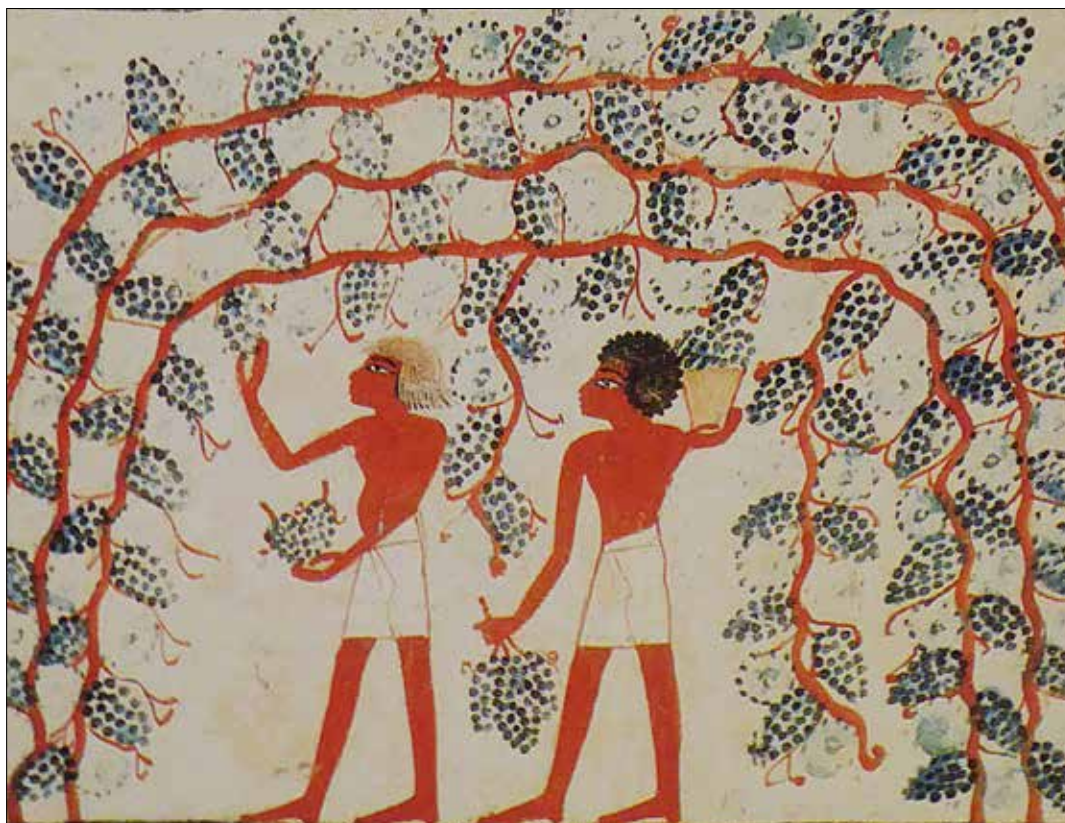
Il vino era, naturalmente, la bevanda preferita nell'antica Cartagine. Uno dei primi trattati sulla viticoltura e altre forme di agricoltura viene redatto, tra il III e il II secolo a.C., da un cartaginese di nome Magone, che è poi citato abbondantemente in scritti romani successivi (da Varrone, Columella, e Plinio il Vecchio). Magone si basa, presumibilmente, su tradizioni fenicie che risalivano alla fondazione della colonia. Finora, tutta-

**4 Vendemmia nell'antico Egitto. Affresco proveniente dalla tomba di Nakbt, nella "valle dei nobili". (Tebe, circa 139 a.C.).**

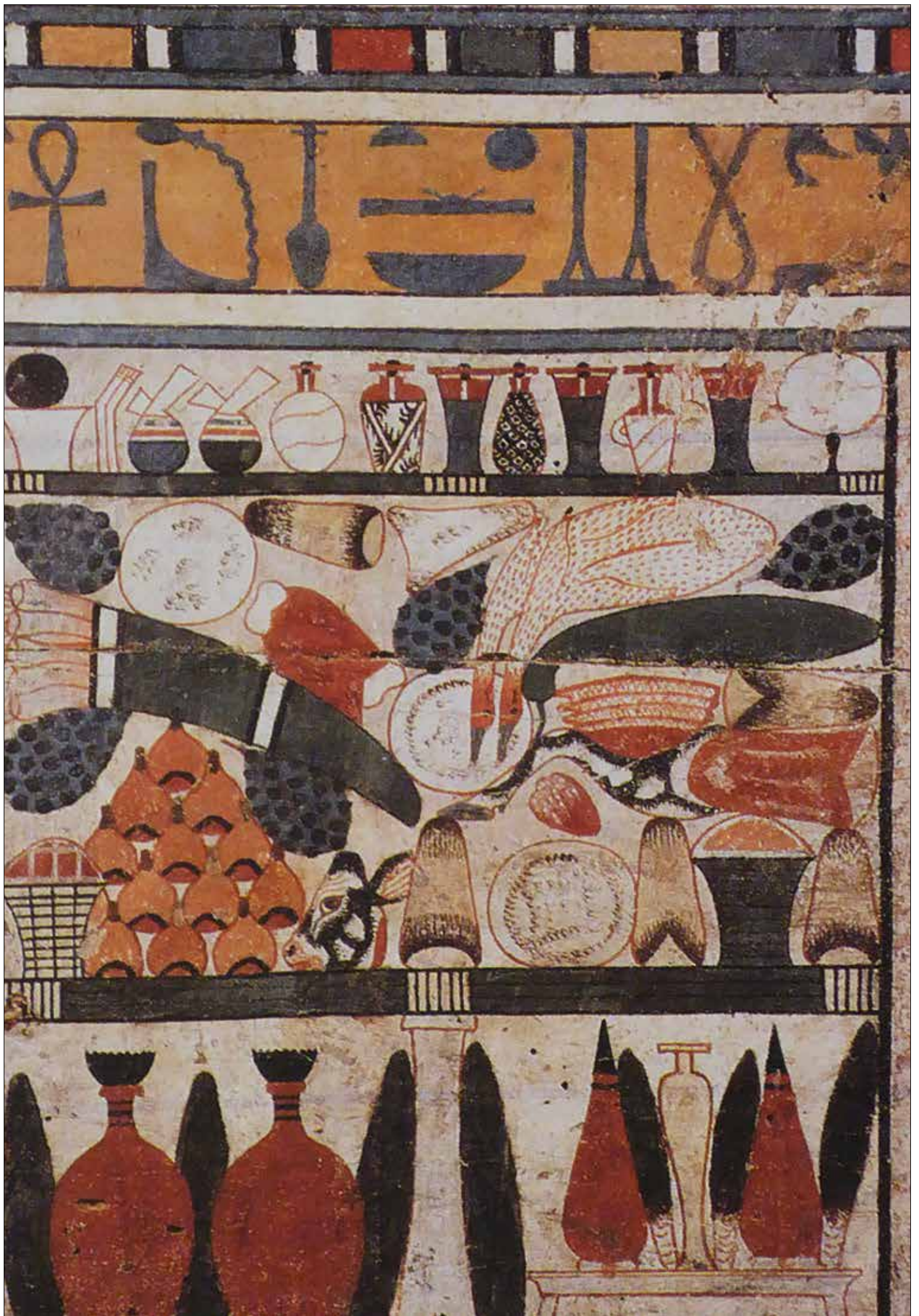
*Harvesting grapes in ancient Egypt, wall painting from the tomb of Nakbt in the "Valley of the Nobles" (Thebes, around 139 BC).*

**5 Anfore e grappoli d'uva dipinti sul sarcofago egizio di Ibi (provenienza ignota, 1640-1540 a.C.). Bologna, Museo civico archeologico.**

*Amphoras and bunches of grapes painted on the sarcophagus of the Egyptian noble Ibi (unknown provenance, 1640-1540 BC). Bologna, Museo civico archeologico.*



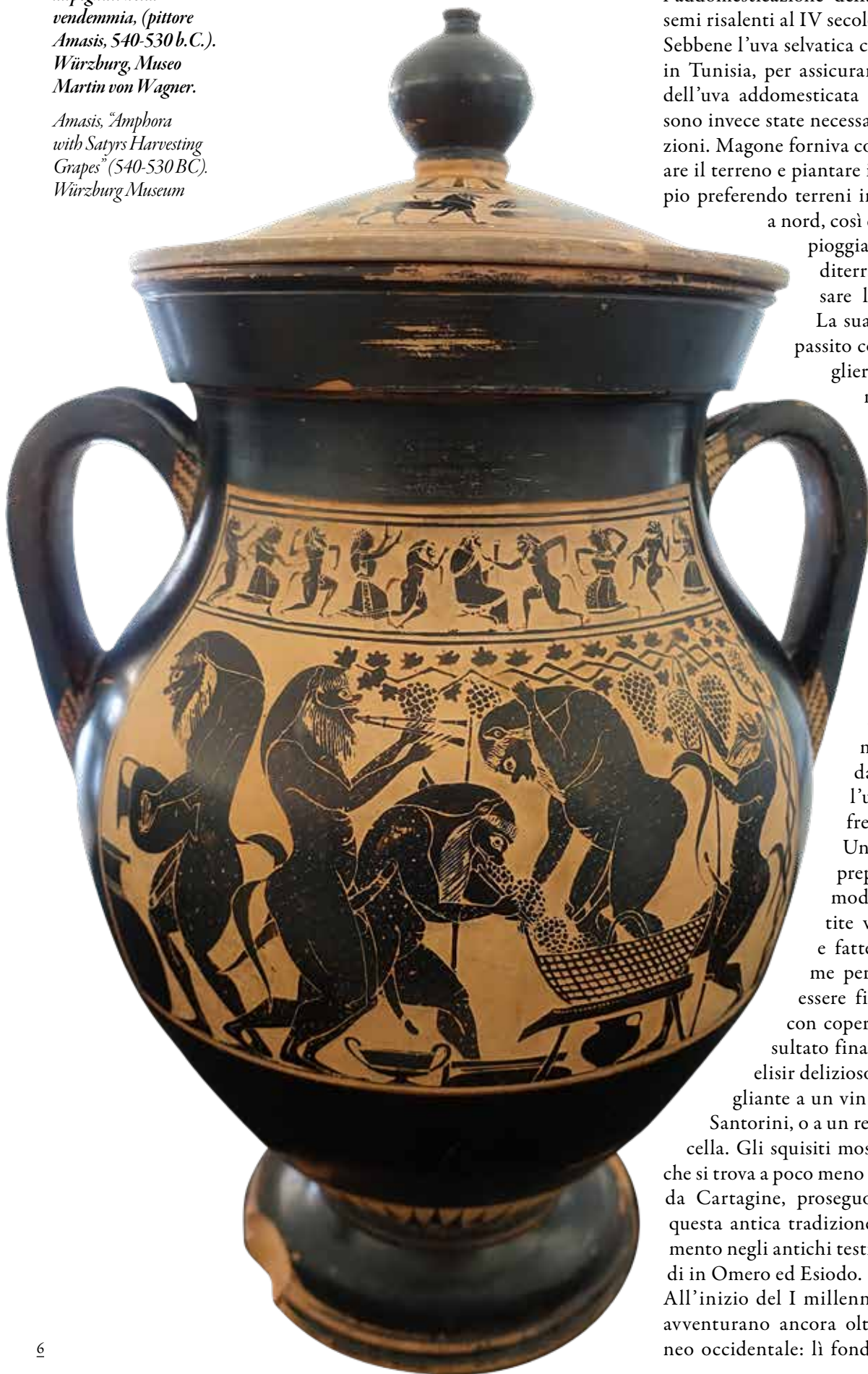






6 *Anfora con satiri impegnati nella vendemmia, (pittore Amasis, 540-530 b.C.). Würzburg, Museo Martin von Wagner.*

*Amasis, "Amphora with Satyrs Harvesting Grapes" (540-530 BC). Würzburg Museum*



via, i reperti più antichi che testimoniano l'addomesticazione della vite sono alcuni semi risalenti al IV secolo a.C.

Sebbene l'uva selvatica cresca naturalmente in Tunisia, per assicurare la sopravvivenza dell'uva addomesticata in un clima caldo sono invece state necessarie speciali precauzioni. Magone forniva consigli su come areare il terreno e piantare i vigneti (per esempio preferendo terreni in pendenza esposti

a nord, così da beneficiare della pioggia in arrivo dal Mediterraneo) per compensare la scarsa piovosità.

La sua ricetta per il vino passito consigliava di raccogliere le uve durante il

momento di massima maturazione, escludere i

frutti danneggiati, essiccare

l'uva al sole per diversi giorni sotto una

copertura di giunchi (facendo

attenzione a coprirla durante

la notte, in modo che non fosse inumidita dalla

rugada), reimpregnare l'uva secca con

succo fresco, e poi pigiarla.

Un secondo lotto era preparato allo stesso

modo, e poi le due partite venivano

mischiate e fatte fermentare insieme per un

mese, per poi essere filtrate in recipienti con

coperture in pelle. Il risultato finale doveva essere un

elisir delizioso, dolcissimo, somigliante a un

vin santo toscano o di Santorini, o a un

recioto della Valpolicella. Gli squisiti moscati di

Pantelleria, che si trova a poco meno di cento chilometri da Cartagine, proseguono probabilmente questa antica tradizione, a cui si fa riferimento negli antichi testi anatolici e più tardi in Omero ed Esiodo.

All'inizio del I millennio a.C., i Fenici si avventurano ancora oltre, nel Mediterraneo occidentale: lì fondano basi e colonie



lungo la costa africana settentrionale, su isole con una posizione strategica (Malta, Corsica, Mozia nella Sicilia occidentale, Lipari, Ibiza, eccetera) e anche lungo la costa spagnola, fino a raggiungere l'Atlantico a Huelva, vicino a Cadice. Una scoperta recente di due relitti risalenti al VII secolo a.C. nella baia di Mazarron, vicino alla città spagnola di Cartagena, mostra quanto fosse importante il trasporto marittimo per l'espansione degli interessi fenici e, successivamente, per la creazione dell'impero punico. Le due navi misurano un terzo della lunghezza standard di una nave Biblo, ma sarebbero state perfettamente adatte per il cabotaggio lungo la costa.

I commercianti greci entrano in scena più tardi, ma operano in modo simile ai fenici, stabilendo insediamenti in molte delle stesse isole (per esempio la Sicilia orientale e la Corsica) e creando colonie in Italia meridionale (Enotria), Africa settentrionale (Cirene) e a Massalia (l'attuale Marsiglia), nella costa mediterranea francese.

Un numero notevole di relitti di imbarcazioni risalenti all'età del ferro, carichi di anfore e contenitori da vino, e altre attrezzature legate al consumo di bevande, è stato identificato e rinvenuto lungo le coste italiane e francesi. L'impatto dei Fenici e dei Greci in tutto il Mediterraneo occidentale è stato significativo, e si potrebbe dire che è stato mediato dalla stessa cultura del vino.

L'VIII secolo a.C. vede una crescita progressiva dell'influenza fenicia sui cuori, le menti e i palati dei popoli nativi in tutto il Mediterraneo. In Italia centrale, il caso degli Etruschi illustra in modo esemplare il fenomeno e le modalità della sua diffusione. Gli Etruschi entrano in contatto con i Fenici probabilmente prima che i Greci raggiungano le loro coste, come mostrato dalla loro produzione artigianale "orientaleggiante", che riflette da vicino lo stile, la tecnologia e l'iconografia fenicia nella lavorazione dei metalli, della ceramica, dell'avorio e del vetro. Le loro anfore erano modellate su quelle fenicie, e la somiglianza formale mostra che

**7** *Il "dolium" era un recipiente sferico di terracotta, usato come le anfore per trasportare o conservare il vino. Torgiano (Pg), Archivio fondazione Lungarotti.*

*The "dolium" was a spherical earthenware vessel used like an amphora to transport or store wine. Torgiano (Perugia), Archivio fondazione Lungarotti.*

**8** *Brocche e bicchieri in argilla, di età romana, provenienti dalla penisola anatolica. Torgiano (Pg), Museo del vino della fondazione Lungarotti.*

*Roman earthenware jugs and cups from the Anatolian peninsula. Torgiano (Perugia), Museo del vino della fondazione Lungarotti.*



7

8





9

9 *Scena di un banchetto etrusco con bevitori affrescata all'interno della tomba dei Leopardi (Tarquinia, 473 a.C.).*

*Scene of an Etruscan banquet with drinkers, fresco in the Tomb of the Leopards (Tarquinia, 473 BC).*

10 *A sinistra, anfora greca (IV-III sec. a.C.), le altre due sono anfore romane (I e V-IV sec. a.C.). Pessione (To), Museo Martini.*

*Greek amphora (4th-3rd century BC), left, and two Roman amphoras (1st and 5th-4th century BC). Pessione (Turin), Museo Martini.*



a



b



c

10





**11** *Amorini che travasano vino dalle anfore alle coppe in un affresco della casa dei Vettii (Pompei, I sec. d.C.).*

*Cupids pouring wine from amphoras into cups, fresco in the House of the Vettii (Pompeii, 1st century AD).*

**12** *Moneta da un quarto di shekel proveniente dalla città di Sidone, assieme a Tiro principale porto dell'età fenicia.*

*A quarter of a shekel, coin from the city of Sidon, the main port in the Phoenician age together with Tyre.*

11

probabilmente svolgevano una funzione simile: ovvero soprattutto quella di conservare il vino, fornito da una nascente produzione locale.

Gli Etruschi avevano già una tradizione di fabbricazione di bevande miscelate e fermentate, come in altre parti d'Europa, prima che la loro cultura fosse influenzata dai Fenici. Secondo le prove a nostra disposizione, il loro grog mescolava probabilmente miele, orzo e grano, ma anche melograni, noci, erbe come il rosmarino e il timo, resina, uve selvatiche, mirra e altri ingredienti. I mercanti attirano gli Etruschi nella cultura del vino del Mediterraneo orientale presentando loro crateri e altri recipienti utilizzati per bere. Inizialmente, è possibile che gli Etruschi abbiano adattato questi contenitori alle proprie abitudini alimentari del tempo, usandoli per le bevande originarie, come i principi celtici e i loro seguaci avevano fatto più a nord. Gli Etruschi continuano a fabbricare le proprie versioni dei recipienti – coppe di miscita fissate ai piedistalli in ceramica e argento, e ciotole dorate di tipo fenicio – e con il tempo si convertono alla cultura del vino del Mediterraneo orientale. Una volta che gli Etruschi hanno adottato la suddetta cultura del vino – in un primo tempo probabilmente soprattutto dai Fenici e in seguito sempre più dai Greci – ne di-

ventano i principali diffusori verso le coste mediterranee della Francia, a partire dal 625-600 a.C. circa. Non sorprende che le popolazioni celtiche residenti in quelle zone siano state egualmente ammaliate sia dalle possibilità culturali sia da quelle economiche offerte dal vino, e abbiano cominciato a sostituire le loro bevande originarie, che probabilmente consistevano in birre di varia fattura, idromele, e bevande miste fermentate.

L'espansione della cultura del vino nella Francia meridionale segue un modello familiare: in un primo tempo attraverso l'importazione di vino etrusco in anfore, insieme ad altre attrezzature; in seguito, con la locale produzione di vino, grazie a viti trapiantate sotto la guida degli Etruschi. Questo scenario è stato di recente confermato da ritrovamenti archeologici e ricerche chimiche e botaniche in un sito che mostra una chiara influenza etrusca, cioè Lattes (anticamente conosciuto come Lattara), vicino a Montpellier. Lì nel VI secolo a.C. sono state importate e immagazzinate numerose anfore da vino etrusche. Come mostrano le analisi del mio laboratorio, e come anche altri colleghi hanno dimostrato, il vino era aromatizzato con pino e corretto con varie piante (probabilmente rosmarino e/o timo). Un secolo dopo, nella stessa zona è cominciata una produzione locale di vino,



12





13 *Sileni e menadi  
che vendemmiano,  
raffigurati in una  
coppa attica a figure  
nere (fine del  
VI secolo a. C).*

*A drunken Silenus  
and the maenads  
harvesting grapes,  
Attic black-figure cup  
(late 6th century BC).*





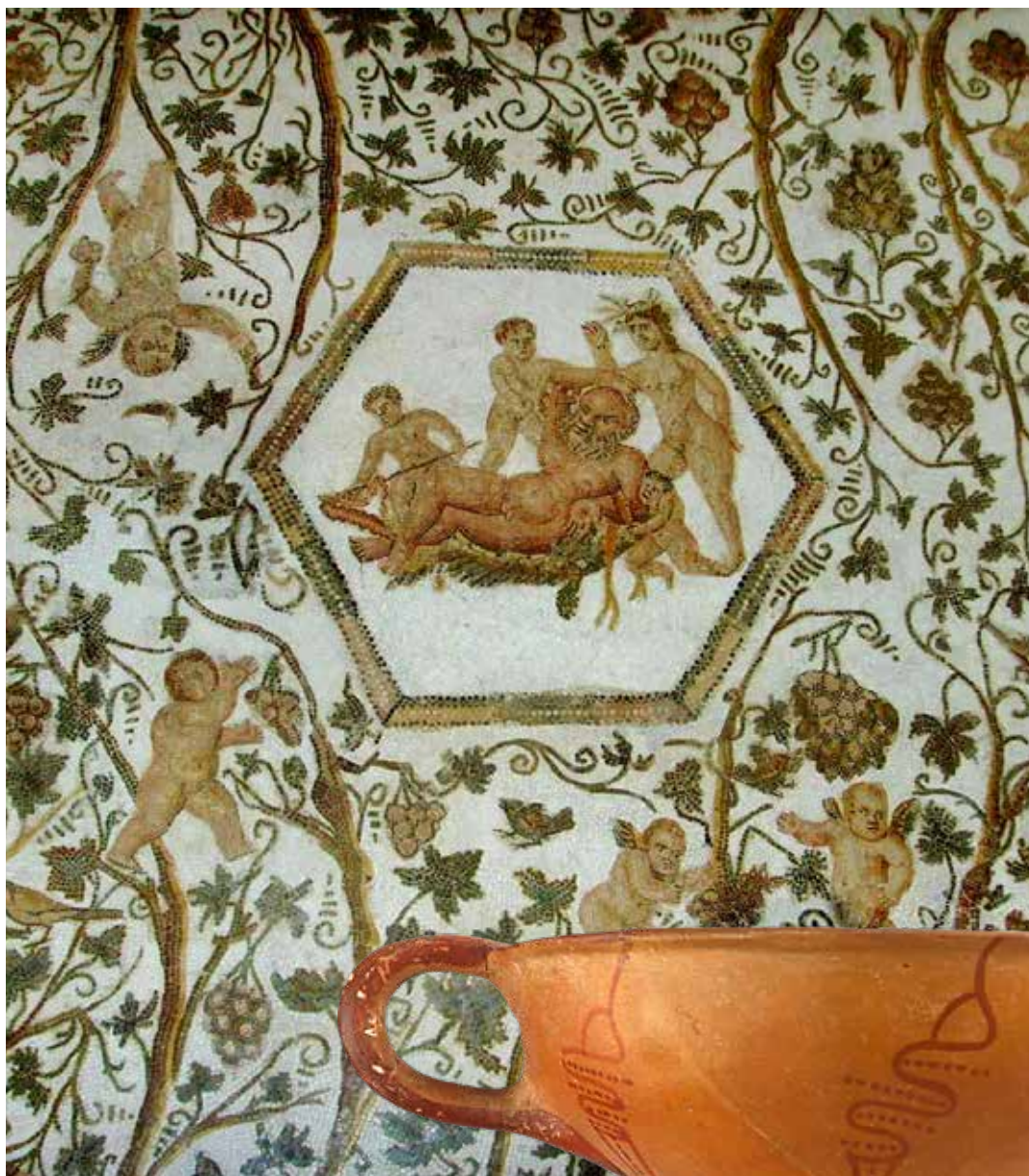


14 *Stamnos di tipo attico; questo genere di vasi veniva utilizzato per conservare i liquidi, la presenza del coperchio indica che con ogni probabilità conteneva vino (Italia centrale, VI sec. a. C.). Venezia, Collezione Ligabue.*

*Attic-type stamnos (6th century BC), found in Central Italy. This kind of vase was used to preserve liquids and the presence of the lid suggests that it probably contained wine. Venice, Collezione Ligabue.*





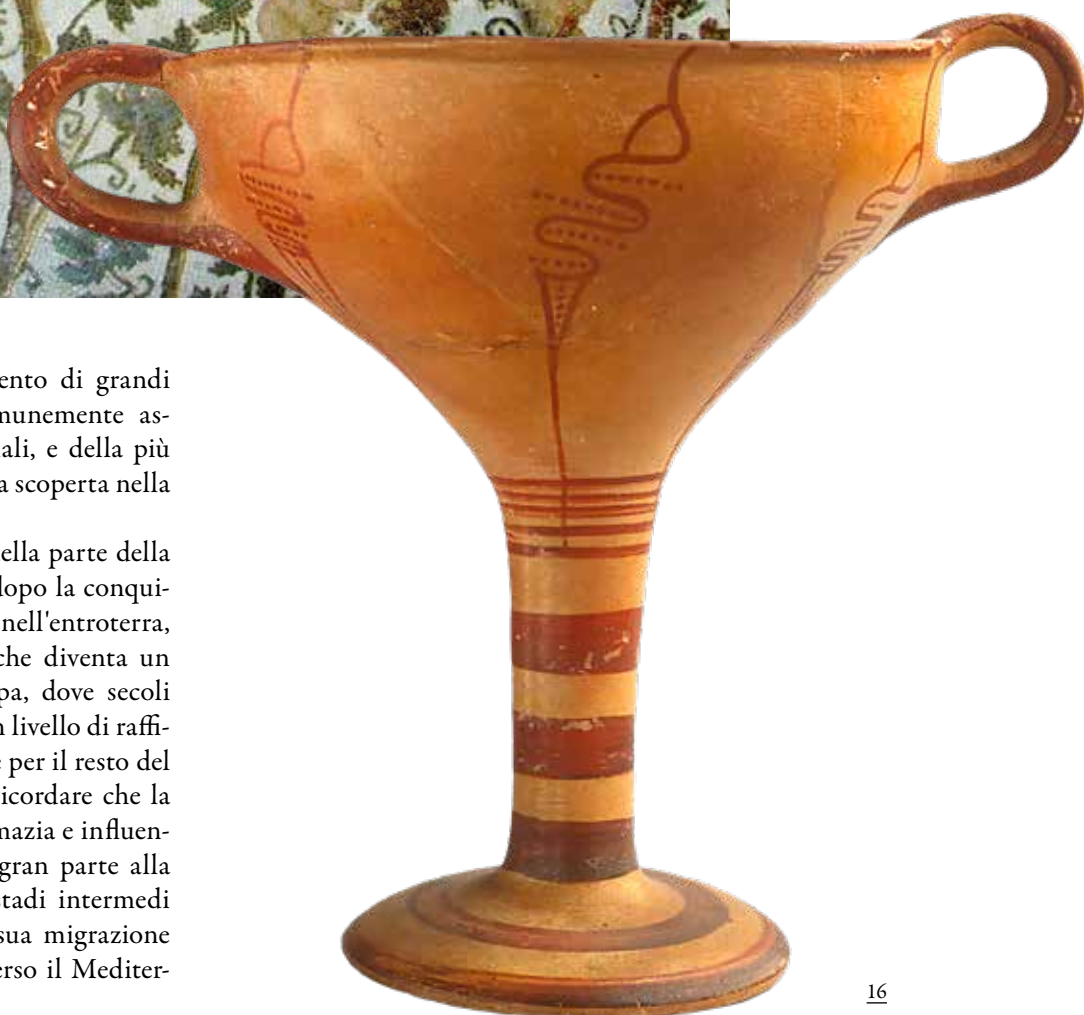


**15** *Sileno ubriaco viene legato, in un mosaico di età romana (casa di Silène, III sec. d.C.). ElJem (Tunisia), Museo archeologico.*

*Drunken Silenus being tied up, ancient Roman mosaic (House of Silenus, 3rd century AD). El Djem (Tunisia), Archaeological Museum.*

**16** *Kylix di tipo miceneo; si trattava di calici, o bicchieri, in ceramica ad alto fusto (Micene, Grecia, 1500 a.C.). Venezia, Collezione Ligabue.*

*Mycenaean-type kylix, a ceramic cup with a wide bowl and a tall stem (1500 BC), found at Mycenae, Greece. Venice, Collezione Ligabue.*



15

come mostrato dal ritrovamento di grandi quantità di semi d'uva, comunemente associati alle attività commerciali, e della più antica pigiatrice da vino finora scoperta nella Francia mediterranea.

Una volta consolidatasi in quella parte della Francia, la cultura del vino, dopo la conquista dei Romani, si diffonde nell'entroterra, verso il Rodano e il Reno, che diventa un modello per il resto d'Europa, dove secoli dopo la viticoltura giunge a un livello di raffinatezza che diventa esemplare per il resto del mondo. Dobbiamo tuttavia ricordare che la Francia deve la propria supremazia e influenza in campo vinicolo per la gran parte alla viticoltura levantina, e agli stadi intermedi della cultura del vino nella sua migrazione da oriente a occidente attraverso il Mediterraneo, soprattutto in Etruria.

16





Patrick E. McGovern

# The long line of amphoras

*How the Near Eastern  
wine culture travelled  
the Mediterranean to Italy*







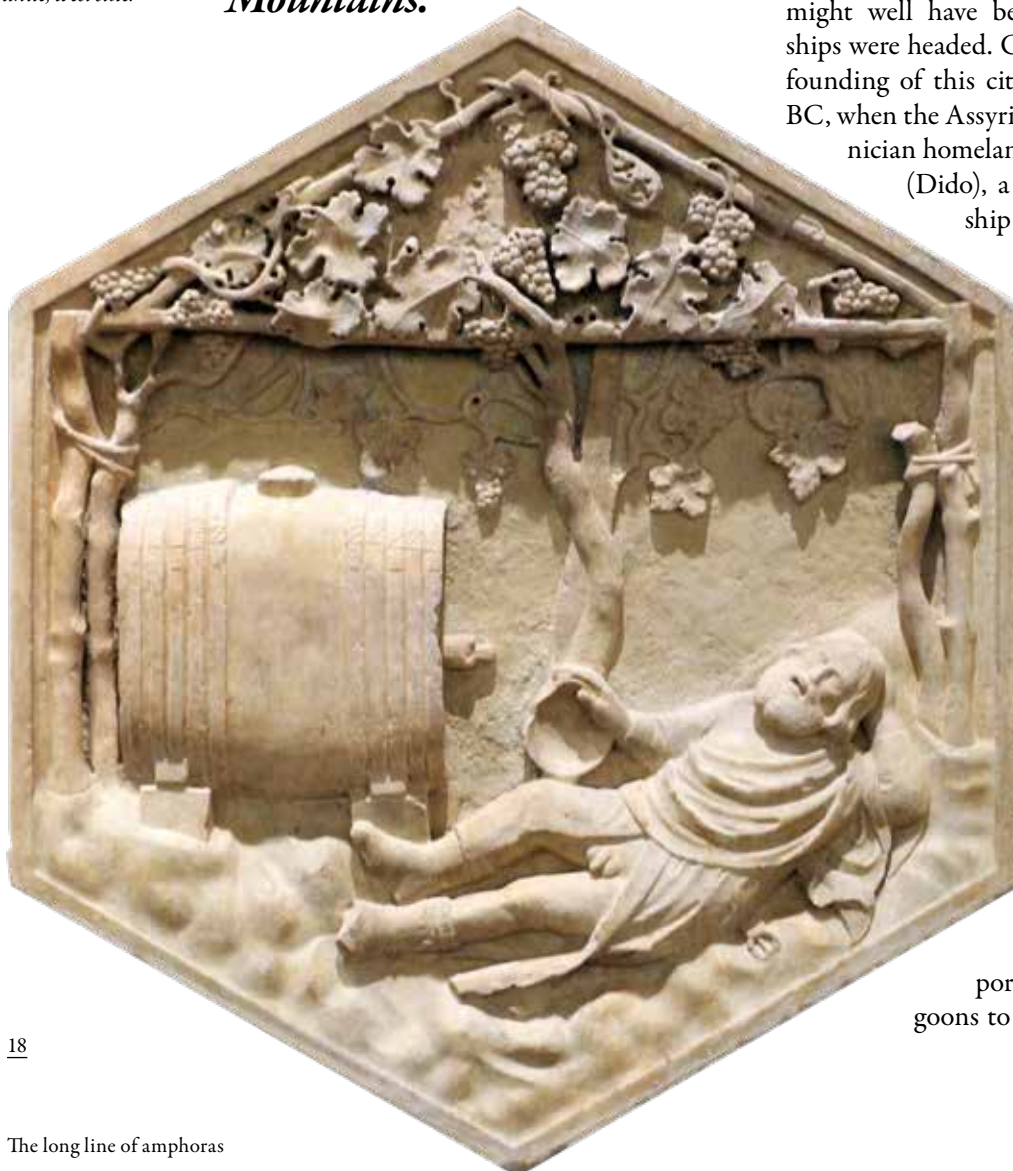
17 *“Baccanale degli Andrii” dipinto in origine per palazzo Este, a Ferrara (Tiziano, 1523-’26). Madrid, Museo del Prado.*

*Titian, “Bacchanal of the Andrians”, originally painted for the Palazzo Este, Ferrara (1523-1526). Madrid, Museo del Prado.*

18 *“L’ebbrezza di Noè, ovvero la viticoltura, bassorilievo (Andrea Pisano e collaboratore, 1343-’48). Firenze, campanile di Giotto, lato ovest.*

*Andrea Pisano and assistants, “The Drunkenness of Noah, or Viticulture”, bas-relief (1343-48). Florence, Giotto’s Campanile, west side.*

*The available archaeological, biomolecular, archaeobotanical, and grape DNA evidence speak with one voice: by at least around 6000 BC, the world’s first grape “wine culture” was consolidated in the mountainous regions of the Near East – extending from the eastern Taurus Mountains of eastern Anatolia across Transcaucasia to the northwestern Zagros Mountains.*



In the millennia to follow, this wine culture, together with the domesticated Eurasian grape (*Vitis vinifera vinifera*) and horticultural techniques, radiated out by land and sea to other parts of the ancient world.

The Bronze Age Canaanite seafarers and their Iron Age Phoenician descendants took the Near Eastern wine culture to the far-flung and diverse cultures of the Mediterranean Sea. In their “Byblos ships” made of Lebanon cedar, they carried much more than amphoras of wine in their holds. Besides purple textiles, carved ivories, and elaborate metalwares, they conveyed a new way of life, based on wine, which gradually permeated the societies, religions and the economies of those they came in contact with. In the wake of Phoenician trade and colonization, native fermented beverages, including beers, meads and mixed fermented beverages with all kinds of ingredients (“groggs”), were marginalised, modified and displaced.

What was the ultimate destination of these Byblos ships? Carthage, the largest Phoenician colony in the western Mediterranean, might well have been where many of the ships were headed. Classical sources trace the founding of this city to the late 9<sup>th</sup> century BC, when the Assyrians threatened the Phoenician homeland city of Tyre, and Elissa

(Dido), a Tyrian princess, fled by ship and founded the new colony. Ever-accumulating archaeological evidence approximately agrees with this dating. Dido and her band of compatriots from Tyre chose an ideal, strategic spot for their settlement on the tip of a peninsula into the Mediterranean, opposite the island of Motya, off the coast of western Sicily, where another Phoenician colony was established. The main occupation at Carthage was established on a high promontory with a port at its base and large lagoons to the north and south – a



geographic setting to which they had long been accustomed in Lebanon. A vast hinterland of rich, fertile soils, very similar to the Beqaa Valley of their Lebanese homeland, invited the Phoenicians to plant cereals and, above all, the domesticated grapevine.

The founders of Carthage entered a territory only sparsely occupied by Berber pastoral nomads, who offered little resistance. Unlike more populous regions of the Mediterranean, the Phoenicians could play the role of true colonialists by foregoing trade agreements and building a settlement totally to their own specifications. As Carthage grew in the following centuries, it became the capital of the Punic empire and the breadbasket of the Roman empire. Its ships plied the waters from Carthage through the Tyrrhenian Sea to the port of Rome at Ostia. Long lines of amphoras spread out on the sea floor at a depth of as much as 1,000 metres, representing the cargo lost by foundering ships, mark the approximately 600-kilometre route, especially at Skerki Bank about 80 kilometres northwest of Sicily.



19 *Vitis vinifera*, illustrazione tratta da Otto Wilhelm Thomé, "Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz", Friedrich von Zezschwitz, Gera, 1885.

*"Vitis vinifera"*, illustration from Otto Wilhelm Thomé, "Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz", Friedrich von Zezschwitz, Gera, 1885.

20 "Bacchanale con la suonatrice di liuto" (Nicolas Poussin, 1627-28), Parigi, Museo del Louvre.

Nicolas Poussin, "Bacchanal with Woman Playing a Lute" (1627-28). Paris, Musée du Louvre.

19



20





21 *Famiglia fiamminga  
in un interno nel quadro  
"Il bicchiere di vino"  
(Jan Vermeer, 1660).  
Berlino, Gemäldgalerie.*

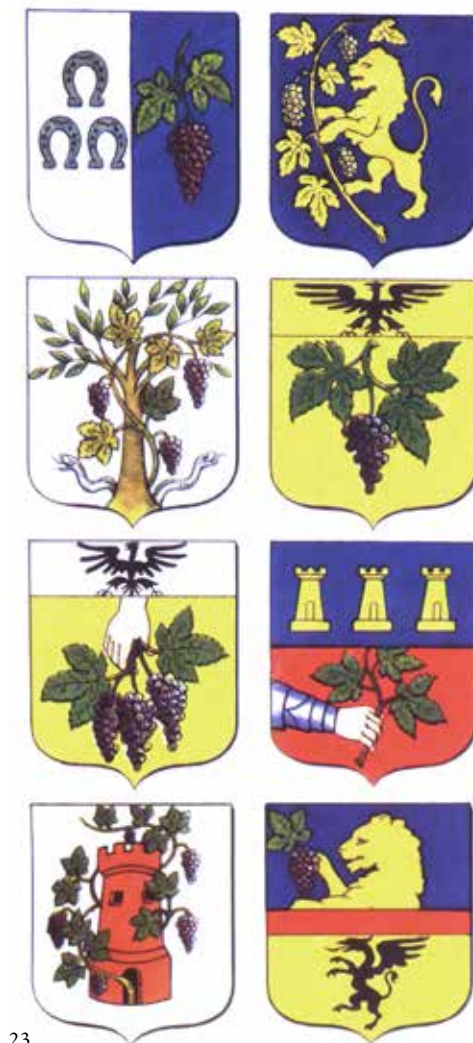
*Jan Vermeer,  
"The Glass of Wine",  
a painting of a Flemish  
domestic scene (1660).  
Berlin, Gemäldgalerie.*





Wine was naturally the beverage of choice in ancient Carthage. One of the first treatises on viniculture and other forms of agriculture was composed by a 3<sup>rd</sup>-2<sup>nd</sup> century BC Carthaginian named Mago, who is quoted extensively in later Roman writings (Varro, Columella, and Pliny the Elder). Presumably, he drew on Phoenician traditions extending back to the founding of the colony. To date, however, the earliest excavated evidence for the domesticated grape at Carthage are pips from the 4<sup>th</sup> century BC.

Although the wild grape grows in Tunisia, special precautions had to be taken to assure that the domesticated vine survived in the hot climate. Mago advised on how to aerate the soil and plant vineyards (e.g. on north slopes to take advantage of rainfall coming from the Mediterranean) to compensate for the low rainfall. His recipe for raisin-wine involved picking the grapes at peak ripeness, rejecting damaged berries, drying out the grapes in the sun for several days under a reed-covering (taking care to cover them at night, so that they were not dampened by the dew), resaturating the raisins with fresh juice, and then treading out the grapes. A second batch was prepared in the same way, and then the two lots were combined and fermented for about a month, finally being strained into vessels with leather covers. The end-result must have been a delicious, luscious elixir, much like



22 *Vendemmia, trasporto e pigiatura dell'uva* (incisione da un dipinto di Carlo Maratta, 1669). Codroipo (Ud), Collezione Pittaro.

*"Harvesting, transporting and pressing grapes," engraving after a painting by Carlo Maratta (1669). Codroipo (Udine), Collezione Pittaro.*

23 *Stemmi nobiliari con uva e vite. Illustrazione da Arturo Marescalchi, Giovanni Dalmaso, "Storia della vite e del vino in Italia", Gualdoni, Milano 1931-'37.*

*Noble coats of arms with grapes and vines, from Arturo Marescalchi and Giovanni Dalmaso, "Storia della vite e del vino in Italia", Gualdoni, Milan 1931-1937.*



**24** *Libagioni nel quadro "Le nozze di Cana" (Tintoretto, 1561). Venezia, basilica di Santa Maria della Salute.*

*Wine flowing in Tintoretto's "Wedding at Cana" (1561). Venice, Basilica di Santa Maria della Salute.*

**25** *La donna, il gioco, il vino: le tentazioni seicentesche in "Il baro con l'asso di quadri" (Georges de La Tour, 1635). Parigi, Museo del Louvre.*

*Women, gambling and wine, 18th-century temptations in Georges de La Tour's "Card Sharp with the Ace of Diamonds" (1635). Paris, Musée du Louvre.*

a Tuscan or Santorini Vin Santo, or an Reciotto from Valpolicella. The delicious Muscat wines of the island of Pantelleria, less than 100 kilometres from Carthage, likely carry on the ancient tradition, which is referred to in ancient Anatolian texts and later mentioned in Homer and Hesiod.

During the early first millennium BC, the Phoenicians ventured ever farther into the western Mediterranean where they founded more bases and colonies along the northern coast of Africa, on strategic islands (Malta, Corsica, Lipari, Ibiza, etc.), and along the Spanish coast, even out into the Atlantic at Huelva, near Cádiz. A recent discovery of two 7th-century BC shipwrecks in the Bay of Mazarron, near Cartagena, shows how crucial ship transport was in expanding Phoenician interest and eventually establishing the Punic empire. These two ships are a third the length of a standard Byblos ship, but would have served admirably for short hauls along the coast.

Greek traders entered the picture later, but operated similarly to the Phoenicians by parceling up many of the same islands (e.g. eastern Sicily and Corsica) and establishing colonies in southern Italy (Oenotria), northern Africa (e.g. Cyrene), and at Massalia (modern Marseille) in

southern Mediterranean France.

A profusion of Iron Age shipwrecks, loaded with amphoras and wine-related cauldrons and other drinking paraphernalia have been located and excavated all along the Italian and French coasts. The Phoenician and Greek impact throughout the western Mediterranean was so pronounced that one can say that it was mediated by the wine culture itself.

The 8<sup>th</sup> century BC saw the climax of Phoenician influence on the hearts, minds and palates of native peoples throughout the Mediterranean. The Etruscans of central Italy along the Tyrrhenian Sea illustrate the phenomenon and how it spread. This people likely first came in contact with the Phoenicians before the Greeks arrived on their shores, as shown by their "Orientalising" industries, which closely reflect Phoenician style, technology and iconography in metals, pottery, ivory and glass. Their amphora was modelled after the Phoenician amphora, and where a similarity of form exists, it was likely because it served a similar function: primarily to hold grape wine, which was supplied by a nascent local industry.

The Etruscans already had a tradition of making a mixed fermented beverage before their culture was impacted by the Phoenicians. Ac-









**26** *Busto di Bacco (bottega di Luca della Robbia, prima metà del XVI sec.). Torgiano (Pg), Museo del vino della fondazione Lungarotti.*

*Workshop of Luca della Robbia, "Bust of Bacchus" (1500-1550). Torgiano (Perugia), Museo del vino della fondazione Lungarotti.*



26

**27** *Libagioni con vino rosso, illustrazione tratta dal "Theatrum Sanitatis", manoscritto del XIV sec. conservato a Roma, Biblioteca Casanatense.*

*"Drinking red wine", from "Theatrum Sanitatis", 14th century manuscript. Rome, Biblioteca Casanatense.*

**28** *"Economia agricola, torchi", illustrazione da Denis Diderot, Jean-Baptiste Le Rond d'Alembert, "Encyclopédie", Parigi 1751-'80.*

*"Agricultural economy, grape presses", from Denis Diderot and Jean-Baptiste Le Rond d'Alembert, "Encyclopédie", Paris 1751.*

According to the available evidence, this "grog" might well have combined honey, barley and wheat, even pomegranates, hazelnuts, herbs such as rosemary and thyme, tree resins including myrrh, wild grapes and other ingredients. The Phoenician traders then lured them into the eastern Mediterranean wine culture by presenting them not only with grape wine but with special serving and drinking vessels. At first, the Etruscans probably adapted the vessels to their existing customs, using them for their native mixed beverage, like the Celtic princes and their coteries did farther north. They went on to make their own versions of the vessels – high pedestal-based "mixing bowls" in pottery and silver and gilded drinking bowls of Phoenician-type – and with time were won over to the eastern Mediterranean wine culture.

Once the Etruscans had taken up the banner of the wine culture, by around 625-600 BC, they became the principal conveyors of it to coastal Mediterranean France. It is not surprising that the Celts there should have become equally entranced by the cultural and economic possibilities for wine and began to substitute it for their native beverages, likely variously concocted beers, meads and mixed fermented beverages. The transfer of the wine

culture followed a familiar pattern in southern France: first import Etruscan wine in amphoras, along with its other accoutrements, and then eventually begin making your own wine from transplanted grapevines under Etruscan tutelage. This scenario has now been borne out by archaeological, chemical and botanical findings at the site of Lattes (ancient Lattara), near Montpellier, where numerous Etruscan wine amphoras were imported in the 6<sup>th</sup> century BC and stored in harbour storehouses. As analyses by my laboratory and colleagues show, the wine was resinated with pine and laced with botanicals (probably rosemary and/or thyme). A century later, local winemaking had begun at the site, as evidenced by masses of grape seeds, commonly associated with treading activity, and what is thus far the earliest winepress discovered in Mediterranean France.

Once in place, the wine culture of Mediterranean France spread inland after the Roman conquest up the Rhone and Rhine rivers to the rest of Europe, where centuries later, viniculture was refined to become a model for the rest of the world. Yet, it must not be forgotten that France's bounty and influence mainly stemmed from Levantine viniculture and the intervening stages of the wine culture in its east to west migration across the Mediterranean.



27

28



fig. 1.

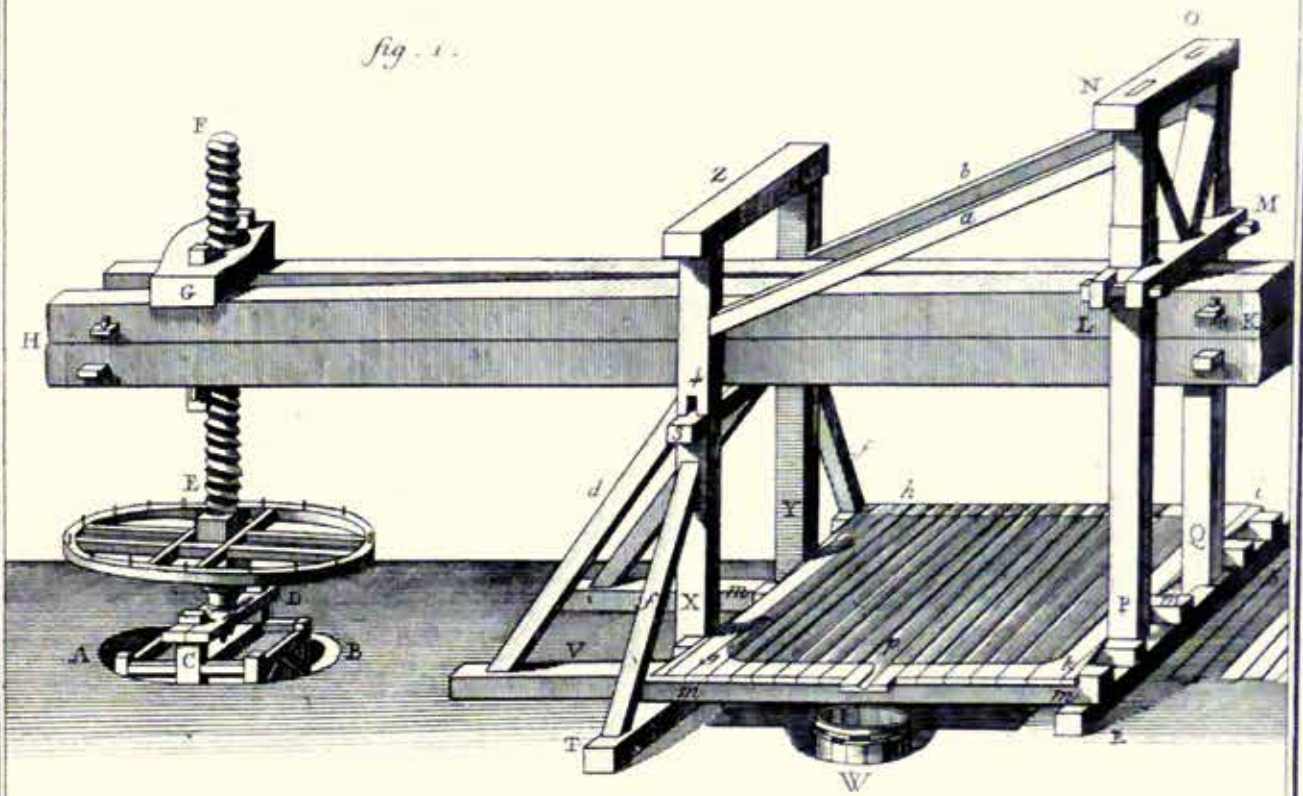


fig. 2.

