

# CIRENE E LA CIRENAICA NELL'ANTICHITÀ

*Atti del Convegno Internazionale di Studi*

Roma-Frascati, 18-21 Dicembre 1996

*a cura di*

LIDIO GASPERINI e SILVIA MARIA MARENGO

*ESTRATTO*

ENZO CATANI

IL TORCULARIO E LE CELLE VINARIE  
DELLA FATTORIA PALEOBIZANTINA  
DI SIRET EL GIAMEL NELLA «CHORA» CIRENEA

EDIZIONI TORED - 2007

CIRENE E LA CIRENAICA  
NELL'ANTICHITÀ

A T T I  
DEL CONVEGNO INTERNAZIONALE DI STUDI

Roma - Frascati, 18-21 Dicembre 1996

*a cura di*

LIDIO GASPERINI E SILVIA M. MARENGO

Edizioni TORED 2007

---

*Pubblicato con il contributo*

del Dipartimento S.A.S.A. dell'Università di Macerata  
della C.E.U.M. - Centro Edizioni Università di Macerata  
e del Dipartimento di Antichità e Tradizione Classica  
dell'Università di Roma «Tor Vergata»

© COPYRIGHT 2007 BY EDIZIONI TORED s.r.l.

ISBN 978-88-88617-02-2

Distribuzione: *Edizioni TORED s.r.l.*  
Vicolo Prassede, 29 - 00019 Tivoli (Roma) Italia  
Tel. +39 (0)774.313923 - Fax 0774.312333  
E-mail: tored srl@libero.it

ENZO CATANI

IL TORCULARIO E LE CELLE VINARIE  
DELLA FATTORIA PALEOBIZANTINA  
DI SIRET EL GIAMEL NELLA «CHORA» CIRENEA (\*)

In un precedente studio – edito negli Atti del Colloquium Cyrenaicum, tenutosi a Cambridge nell'anno 1983 – ho delineato il quadro storico della viticoltura nella Cirenaica greca e romana, evidenziando come le fonti antiche siano concordi nell'attestare una diffusa e costante coltivazione della vite in tutta l'area della Pentapoli, specie nella *chora* cirenea e nell'altipiano costiero che si estendeva ad Est fino alla Marmarica (1). Erodoto di Turi afferma che questa parte della Libya aveva tre stagioni di raccolto: prima maturavano, e venivano mietuti e vendemmiati, i frutti della fascia costiera; quindi venivano a maturazione quelli della fascia collinare mediana; infine si raccoglievano i frutti della regione più elevata, cosicché il primo raccolto era già stato consumato, quando appariva l'ultimo (2).

(\*) Questo lavoro è stato realizzato con i fondi per la Ricerca Scientifica (40%), concessi dal MURST.

(1) E. CATANI, *La coltura della vite e la produzione di vino nella Cirenaica greca e romana: le fonti storiche e figurate*, in G. BARKER - J. LLOYD - J. REYNOLDS, *Cyrenaica in Antiquity*, Oxford 1985, pp. 145-164.

(2) HEROD., IV, 199 (ed. Loeb): «Ἔχει δὲ καὶ ἡ Κυρηναίη χώρα, ἐοῦσα ὑψηλοτάτη ταύτης τῆς Λιβύης τὴν οἰ νομάδες νέμονται, τρεῖς ὥρας ἐν ἑωυτῇ ἀξίας θώματος. πρῶτα μὲν γὰρ τὰ παραθαλάσσια τῶν καρπῶν ὄργα ἀμᾶσθαι τε καὶ τρυγᾶσθαι. τούτων τε δὴ συγκεκομισμένων τὰ ὑπὲρ τῶν θαλασσιδίων χώρων τὰ μέσα ὄργα συγκομίζεσθαι, τὰ βουνοὺς καλέουσι συγκεκόμισται τε οὗτος ὁ μέσος καρπὸς καὶ ὁ ἐν τῇ κατυπερτάτῃ τῆς γῆς πεπαίνεται τε καὶ ὄργα, ὥστε ἐκπέποταί τε καὶ καταβέβρωται ὁ πρῶτος καρπὸς καὶ ὁ τελευταῖος συμπαράγινεται».

Il racconto erodoteo viene sostanzialmente confermato dalla testimonianza di Diodoro Siculo, là dove asserisce che la *chora* Cirenea abbondava non soltanto di cereali ma anche di viti (3). Altri documenti epigrafici (4) e papirologici locali (5) ci informano più dettagliatamente sulla qualità, modalità di conservazione e prezzi di vendita dell' uva sul mercato interno.

Tuttavia le testimonianze più pertinenti e preziose sono quelle di Sinesio di Cirene (6) – vissuto a cavaliere tra i secoli IV e V d. C., proprietario di una fertile fattoria agricola nell'entroterra Cireneo (7) – in quanto esse sono pressoché coeve alla vita del nostro complesso rurale di Siret el Giamel e descrivono una *chora* Cirenea, nella quale la vitivinicoltura aveva ancora un ruolo importante – inferiore, forse, soltanto alla cerealicoltura (8) – e la produzione di vino era tale da permetterne l'esportazione verso le città greche e le province del Mediterraneo orientale. Proprio da Sinesio apprendiamo che un'intera regione dell'altipiano gebelico – che altrove ho proposto di identifica-

(3) DIOD. III, 50: «...οὐ μόνον ὑπάρχει σιτοφόρος, καὶ πολλὴν ἄμπελον».

(4) Cfr. I conti del Demiurgi della città di Cirene, relativi ai secoli IV-II a.C.: G. OLIVERIO *I conti dei demiurgi*, Bergamo 1933 (Doc. Ant. Africa Ital., 1,1); S.E.G. IX, 11, 12, 13, 14, 15, 19, 23, 29, 33,35, 41,44; XVIII, 743; CATANI, *art. cit.*, p. 147, fig. 12.1; C. DOBIAS-LALOU, *Le vocabulaire des produits agricoles en Cyrénaïque*, in BARKER - LLOYD - REYNOLDS, *op. cit.*, p. 177 ss.

(5) Sul Papiro Vaticano Greco 11, contenente dati sulla vitivinicoltura della Marmarica occidentale, relativamente agli anni 175-190 d.C., vd.: C. GALLAVOTTI - G. LA PIRA, *Un registro catastale e un libro processuale dalla Marmarica nel nuovo papiro vaticano*, in «Bull. Ist. Diritto Romano» XXXIX (1931), pp. 19-39; G. LA PIRA, *Esegesi del Papiro Vaticano (Documento della Marmarica)*, in «Bull. Ist. Diritto Romano» XLI (1933), pp. 103.41; A. CALDERINI, *Ancora sul Papiro Vaticano II*, in «Rend. Pont. Accad. Rom. Archeol.» XV (1939), pp. 57-71. Per il diagramma vd. CATANI, *art. cit.*, pag. 153, figg. 12. 1-2.

(6) SYNES., *Epist.*, 45, 66, 116, 134, 148, (ediz. A. Garzia, Roma 1979); D. ROQUES, *Synésios de Cyrène et la Cyrénaïque du Bas-Empire*, Paris 1987, p. 417 s.

(7) Vd.: R. G. GOODCHILD, *Synesius of Cyrene: Bishop of Ptolemais*, in J. REYNOLDS (a cura di), *Libyan Studies. Select Papers of the Late R. G. Goodchild*, London 1976, p. 249 s.; ROQUES, *op. cit.*, p. 136.

(8) Vd.: C. H. COSTER, *The Economic Position of Cyrenaica in Classical Times in Studies in Roman Economic and Social History in Honour of A.C. Johnson*. Princeton 1951, p. 17; ROQUES, *Synésios et la Cyrénaïque*, cit., p. 415 s.; LARONDE, *La vie agricole en Libye jusqu'à l'arrivée des Arabes*, in «Lib. St.» XX (1989), pp. 130 ss.

re con l'ampio bacino imbrifero dell'Uadi Cuf (9) – era denominata Ampelotide per la sua prevalente, se non esclusiva, vocazione vitivinicola (10). Essa era bersaglio preferito delle periodiche incursioni predatrici di tribù nomadi della Cirenaica interna, in particolare dei Macteti e degli Asturiani (11). Il vescovo Sinesio elogia il comportamento combattivo dei monaci dei monasteri locali e denuncia la distruzione e l'incendio delle chiese dell' Ampelotide da parte degli Asturiani (12). È assai probabile che anche allora questi predoni si siano abbandonati al taglio dei frutteti e dei vigneti – come avevano fatto in altre regioni della Tripolitania (13) – dai quali dipendeva l'economia di questa fertile regione.

Per la storia della viticoltura nella *chora* cirenea dei secoli VI e VII non disponiamo di testimonianze letterarie dirette ma possiamo utilizzare i dati archeologici, forniti dalla ricognizione e dallo studio degli impianti di produzione e conservazione vinaria, esistenti nelle numerose fattorie agricole della regione. In questa sede verrà fornita una anticipazione dei dati relativi all'articolazione e funzionamento del laboratorio vitivinicolo della fattoria di Siret el Giamel, oggetto di una completa indagine archeologica da parte dello scrivente in stretta collaborazione con il Dipartimento delle Antichità della Libia (14).

(9) CATANI, *art. cit.*, p. 109 s.

(10) Cfr. SYNES., *Epist.* 122; ID., *Catast.*, III, 302 B; CATANI, *Nota sinesiana: Epist. CXIXII; Catast.* III, 302 B, in 'Quad. Archeol. Lib.' XIII (1983), pp. 105 ss.; ROQUES, *op. cit.*, pp. 105 e 417.

(11) SYNES., *Epist.*, 41, 108, 113, 122, 130.

(12) SYNES., *Catast.* III, B (ed. Terzaghi); CATANI, *Nota sinesiana*, cit., p. 108 s.

(13) AMM. MARC., *Hist.*, XXVI, 4,5; CATANI, *art. cit.*, p. 108, nota 30.

(14) Relazioni preliminari e parziali studi sono apparsi in: MAHMOUD ABOU-HAMED - MASSUD SHAGLOUF - BREYEK ATEYA, *Archaeological News 1972-1974*, in «Libya antiqua» XI-XII (1974-75), p. 303, figg. 12-13 (del sommario in lingua araba); S. STUCCHI, *Architettura cirenaica*, Roma 1975, p. 423 s., figg. 435-36; CATANI, *I frantoi della fattoria bizantina el Beida*, in 'Quad. Archeol. Lib.', VIII (1976), pp. 435 ss.; STUCCHI, *Notiziario*, in 'Quad. Archeol. Lib.' VIII (1976), pp. 476 s., figg. 14-15; CATANI, *Lucerne fittili della fattoria bizantina di Siret el Giamel in Cirenaica: tipologia e inquadramento cronologico*, in A. MASTINO (a cura di), *Atti del VI convegno di studio su l'Africa romana*, Sassari 1989, pp. 459 ss., figg. 1-2; ID. *Le fasi edilizie e le tecniche murarie della fattoria paleobizantina di Siret el Giamel nella 'Chora' cirenea*, in E. CATANI - S. M.

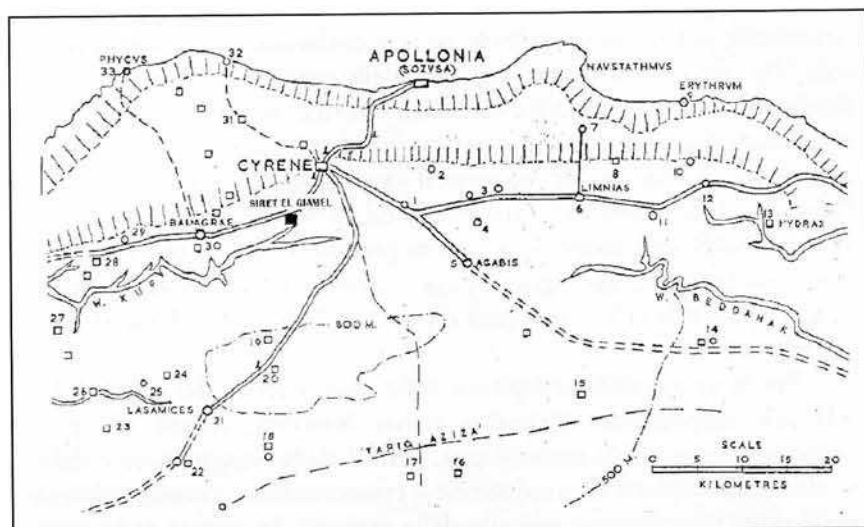


Fig. 1 - Particolare della *Tabula imperii Romani, Cyrene*, pubblicata da R.G. Goodchild nel 1954, con aggiunta l'indicazione della località di Siret el Giamel (quadrato nero).

Ai margini settentrionali di questa ampia e fertile regione Cirenea, denominata Ampelotide, si colloca la fattoria agricola di Siret el Giamel, circondata da una depressione naturale (15), che si estende fino all'imbocco di una delle più alte propaggini del profondo e ramificato bacino dell'Uadi Cuf (Fig. 1). Essa non era un insediamento rurale isolato poiché nel raggio di qualche miglio sorgevano altre fattorie agricole, i cui resti sono ancora ben visibili (16).

MARENGO (a cura di), *La Cirenaica in età antica. Atti del convegno internazionale, Macerata 18-20 maggio 1995*, Pisa-Roma 1997, pp. 113-136.

(15) Quota 614 s.l. m. La conca naturale era denominata Suèrt el Gemèl; da essa sembra derivato anche il nome delle rovine dell'antica fattoria. Cfr. *Guida d'Italia del T.C.I., Possedimenti e Colonie*, Milano 1929, p. 469.

(16) Gasr Bettro, 1 miglio più a Sud di Siret el Giamel; Sidi el Carestèn, 1 miglio a Sud-Est di Siret el Giamel. Del sito di Gasr Bettro è in corso lo scavo a cura del Dipartimento Libico delle Antichità.

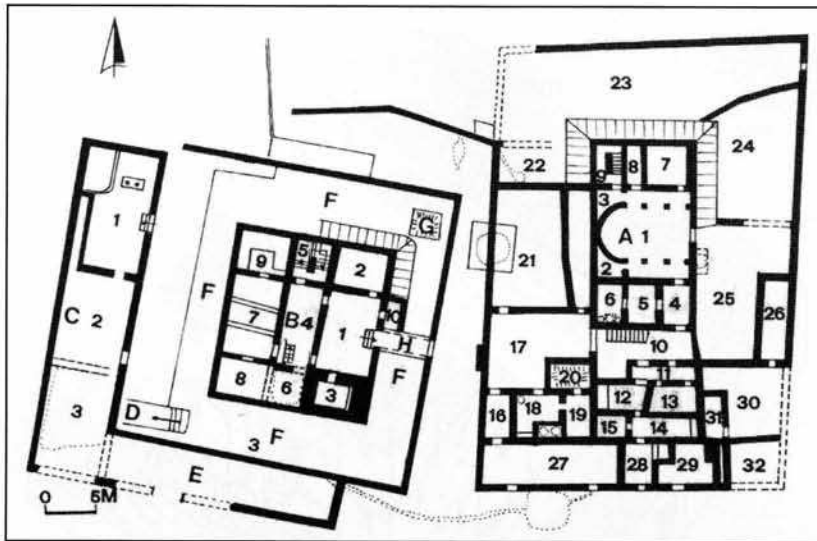


Fig. 2 - Pianta del complesso rurale di Siret el Giamel: A, cenobio; B, fattoria; B7-9, cantina; C1-3, frantoio epigeo; D, frantoio ipogeo; E, stalla; F, fossato; G, cisterna; H, ponticello sul fossato (dis. Arch. A. Chighine).

Il complesso rurale di Siret el Giamel è costituito da due distinti insediamenti, nettamente separati anche nella realizzazione architettonica: nella parte orientale sorge un cenobio (Fig. 2; A1-10), costituito da un compatto edificio rettangolare, a tre piani, con piccola basilica incorporata (A1-3), attorniato da modeste casupole a due piani con impianti di carattere agricolo, quali torchi, cisterne, depositi, cantine (A10-32); nella parte occidentale, separata dal cenobio solamente da una strada, sorge una fattoria agricola (Fig. 2; B-E). Con i suoi quattro distinti corpi di fabbrica disposti in forma chiusa e completati da un muro di cinta esterno, la fattoria di Siret el Giamel può essere considerata un diffuso esempio di casa colonica nella Cirenaica tardoromana e paleobizantina (17). Circondata da un modesto fossato (F), al

(17) Per una tipologia di queste strutture, che sono documentate anche in Tripolitania, vd. R. G. GOODCHILD, *The Roman and Byzantine 'Limes' in Cyrenaica*, in



lati dell'unico ingresso (Fig. 3). Al pianterreno dell'edificio, attorno ad un cortile scoperto (B1) dotato di una grande cisterna ipogea, si dispongono ambienti con funzioni diverse: un ambiente di servizio di tipo tricliniare (B2), la latrina (B10), le dispense alimentari (B3 e B6), la cantina (B7-9) ed il vano-scala al piano superiore (B5). Il piano sopraelevato, del quale poco o nulla si è conservato, era tutto riservato alla vita privata del proprietario e della sua famiglia.

Gli impianti destinati alla produzione e conservazione dell'olio sono raggruppati lungo il lato Ovest del recinto: una parte sfrutta la camera ipogea di una tomba dismessa (D), mentre il grosso degli impianti trova alloggio in un corpo esterno, costruito in muratura (C1-3).

Il lato Sud del recinto è adibito a stalla per il bestiame (E). Nella fase finale di vita della fattoria il grande vano ipogeo (D) – precedentemente utilizzato come frantoio oleario – fu definitivamente trasformato in stalla per quadrupedi di alta statura, probabilmente cavalli o cammelli.

Il complesso rurale di Siret el Giamel, sorto intorno alla metà del V e sviluppatosi per tutta la metà del secolo seguente, prosperò fino alla metà del VII secolo, allorquando iniziò una lenta, ma progressiva, decadenza. Sotto la dominazione araba della regione esso conobbe una fase di sopravvivenza finale, che vide, oltre alla riduzione di alcune strutture abitative e produttive della fattoria (18), la totale scomparsa della comunità cenobitica e la conseguente trasformazione dell'originario edificio religioso in magazzino per prodotti agricoli.

## Il laboratorio vinicolo

Lucio Giunio Moderato Columella consigliava di raggruppare i *torcularia*, le *cellae oleariae* e quelle *vinariae* in una stessa ala (*pars fructuaria*) della villa rustica, sia per una maggiore funzionalità degli impianti,

(18) Nella fase di sopravvivenza finale venne abitato solo il piano terreno della casa padronale ed un muro tardo, fatto con materiali di recupero, sbarrò l'accesso al vano scala 5, che conduceva al piano sopraelevato.

sia per ottenere una migliore conservazione dei prodotti liquidi destinati alla vendita (19). Il costruttore della fattoria Cirenea, pur collocandoli vicini, ha invece praticato una netta e sostanziale separazione del laboratorio oleario da quello vinario: il primo occupa un lungo fabbricato a sé stante, costituente il lato Ovest del recinto, un ingresso ad Est (Fig. 2; C1-3 e D); il secondo è alloggiato in una struttura architettonica parallela, situata quasi al centro del recinto edificato, con unico ingresso interno alla residenza padronale e da questa direttamente controllato (Fig. 2; B7-9). L'esame delle fasi edilizie ha infatti dimostrato che il laboratorio vinicolo fu costruito anteriormente all'abitazione padronale (B1-6), in un lasso di tempo collocabile tra la fine del V e gli inizi del VI secolo d.C. e che la *pars dominica* della costruzione si è addossata al lato orientale dell'impianto produttivo (20). Questa ala-laboratorio ha una pianta rettangolare piuttosto allungata, con i lati lunghi orientati in senso Nord-Sud: il lato corto misura m. 6,70 (22,5 piedi) ed il lato lungo misura m. 17,80 (60 piedi), coprendo complessivamente una superficie lorda di 120 metri quadrati. In alzato si elevava per poco più di un piano normale, formando un corpo di fabbrica compatto, con copertura a tetto indipendente, che tuttavia non impediva la visuale alle finestre del piano elevato della casa padronale (Fig. 3).

La tecnica edilizia dei muri perimetrali non è uniforme, bensì presenta notevoli differenze struttive, a cominciare dalle murature angolari: lo spigolo di Nord-Est – e verosimilmente anche quello di Sud-Est – è costituito da bassi e larghi blocchi squadrati, collocati di taglio (21); gli spigoli di Nord-Ovest e di Sud-Ovest, sono costruiti con doppio paramento di blocchi affiancati, posti in opera di taglio, incrociati alternatamente e con le teste sporgenti dal filo della muratura (Figg. 4-5). Altrettanto curata è la tecnica edilizia impiegata nella costruzione del muro perimetrale Ovest, soggetto a forti escursioni termiche e perciò realizzato con doppio paramento: all'esterno alti blocchi di calcare squadrati, posti in opera di taglio, formano dei

(19) COLUM., *De r.r.*, I, 6, 9 «...*Pars autem fructuaria dividitur in cellam oleariam, torculariam, cellam, vinariam, defrutariam, faenilia paleariaque et apothecas et borrea, ut ex iis, quae sunt in plano, custodiam, recipiant umidarum rerum tamquam vini aut olei venalium*».

(20) CATANI, *Fasi edilizie*, cit., p. 119 s.

(21) ID., *ibidem*, p. 121, fig. 4, tav. IV, 1.

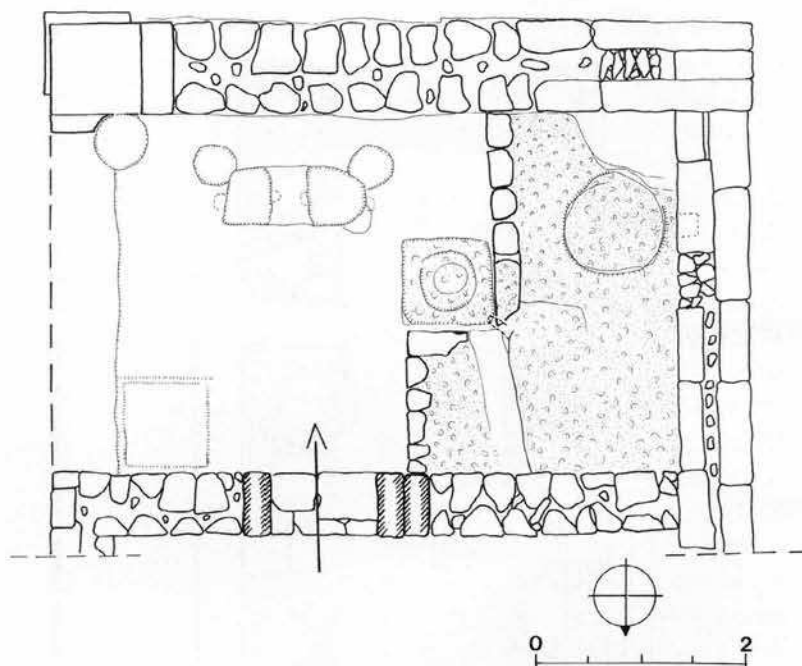


Fig. 4 - SIRET EL GIAMEL.  
Pianta del torculario B 8 (ril. B. Cenni; dis. A. Bompadre).

regolari filari correnti (Figg. 6-7); all'interno un semplice paramento di blocchetti irregolari, cementati con calce e fango, con facce a vista grossolanamente spianate e intonacate. In alzato, ogni tre filari di blocchi correnti viene inserito un filare aggettante di blocchi leganti, che eguaglia i dislivelli di quota, fungendo da «marcapiano».

La copertura dell'intero impianto era a tetto con unica falda spiovente sul lato Ovest, in corrispondenza del sottostante fossato, come provano le sedi di appoggio delle travi lignee sull'estradosso degli alti archi di sostegno all'interno del vano B7 (22). Le dimensioni di

(22) I conci centrali dei due alti archi di sostegno recano un piano concavo ribassato per il passaggio e l'appoggio delle travi della falda del tetto.

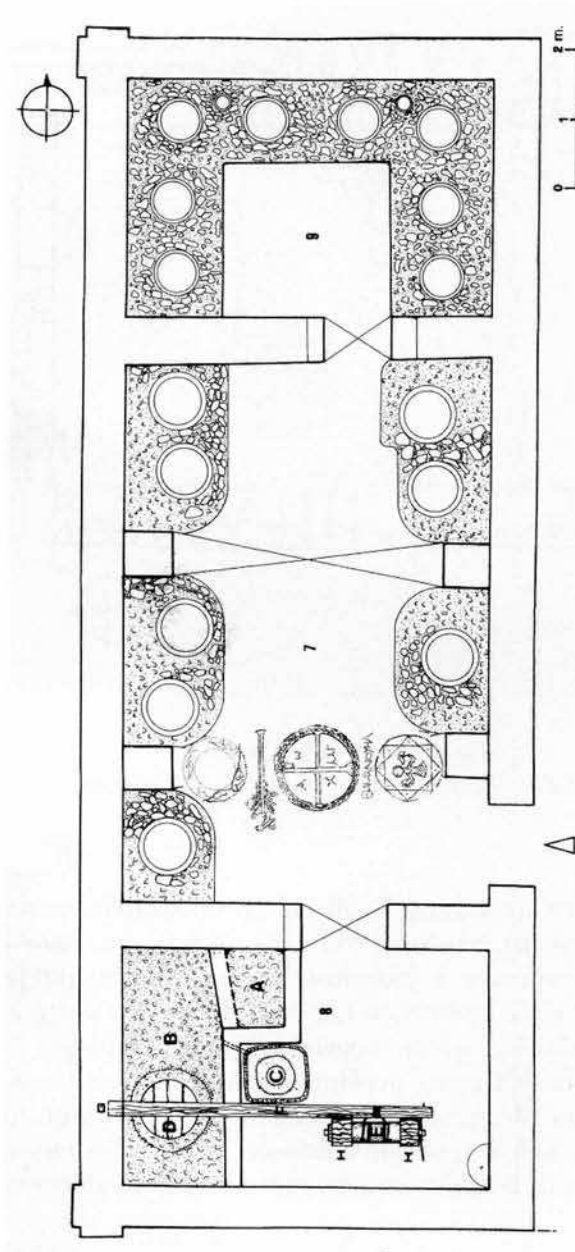


Fig. 5 - SIRET EL GIAMEL. Planimetria ricostruttiva dell'intero laboratorio vinicolo (dis. A. Bompadre e A. Chighine).



Fig. 6 - SIRET EL GIAMEL. Il laboratorio vinicolo ripreso da Sud-Ovest, dopo l'anastilosi delle arcate interne (neg. M.I.C., B72/4/4).



Fig. 7 - SIRET EL GIAMEL. Il laboratorio vinicolo ripreso da Nord-Ovest, dopo il restauro ricostruttivo del lato occidentale (foto E. Catani).

questi archi – le cui volte sono state rialzate – attestano che mediamente l'altezza interna del laboratorio vinario si aggirava intorno a tre metri e mezzo (23).

L'accesso all'impianto vinicolo è fornito da un unico ingresso, di dimensioni idonee al passaggio dei grandi doli di terracotta (cm 119 per 194 di altezza), che si apre sul lato Ovest del cortile interno della residenza. La faccia esterna dell'architrave (Figg. 8-9) è scolpita e decorata con motivi vegetali e architettonici, disposti su quattro piani e tre registri: nel registro inferiore corre una serie regolare di dentelli, con risvolto angolare in corrispondenza dell'attacco con i montanti dei pilastri (24), sormontato da un listello piatto; il registro centrale reca scolpito un festone di lunghe foglie (25) convergenti al centro, verso una croce greca, apicata ed inscritta in un cerchio; il terzo registro è costituito da un tondino con ovoli interi e piccoli dardi, sormontato da una semplice cornice a spigolo vivo.

Dell'originario sistema di aerazione ed illuminazione del complesso vinicolo poco si può dire con certezza, a causa del cattivo stato di conservazione dei muri perimetrali – specie lungo i lati Sud ed Ovest – i quali sono stati ricostruiti fino al primo filare di blocchi correnti. Quest'ultimo filare – che solitamente svolgeva anche una funzione di «marcapiano» – nel caso specifico segna poco più della metà dell'altezza totale dei muri esterni dell'impianto produttivo (26).

Nonostante il cattivo stato di conservazione dei muri perimetrali si è potuto constatare che nella metà inferiore di essi non esistevano aperture di sorta per prese d'aria o di luce. Tuttavia è assai probabile che queste fossero dislocate nella metà superiore, distribuite le prime sul lato Nord e le seconde sul lato Sud, come raccomandava la numerosa precettistica antica in materia di vino e di cantine (27).

(23) L'intradosso degli archi è posto a cm 330 dal livello del pavimento interno del vano 7.

(24) I dentelli, in numero totale di 40, sono alti cm 4 e larghi cm 1,5.

(25) La foglia, di forma allungata e lanceolata, sembra quella dell'ulivo, che qui appare simbolicamente legato al motivo della croce centrale.

(26) All'interno della cantina il filare di blocchi «marcapiano» corrispondeva, all'incirca, al livello delle imboccature dei doli vinari.

(27) Cfr.: VARRO, *De r.r.*, I, 13, 7; COLUM., *De r.r.*, I, 6, 18: «*storcular debet a meridiana parte illustrari...*».



Fig. 8 - SIRET EL GIAMEL. Il portale d'ingresso al laboratorio vinicolo, prima del restauro ricostruttivo (neg. M.I.C., A70-71/5/24).



Fig. 9 - SIRET EL GIAMEL. Il portale d'ingresso al laboratorio vinicolo, dopo il restauro ricostruttivo (neg. M.I.C., A76/22/19).



## Il torculario

Dei tre ambienti coassiali che costituiscono la cantina della fattoria, il più meridionale fungeva da *torcularium* (Fig. 4). Esso ha pianta rettangolare (cm 3,50 per 5,35), con i lati più lunghi in senso Est-Ovest, ed è munito di un unico passaggio arcuato, che lo mette in comunicazione con il vano centrale. Su una superficie interna di poco superiore ai diciotto metri quadrati, esso contiene tutti gli impianti indispensabili alla lavorazione delle uve e all'estrazione del mosto: la vasca per la pigiatura; il catino per attingere il mosto; il torchio orizzontale.

La vasca destinata alla pigiatura delle uve (*forus, calcatorium, ληνός*), (28) ha la base di forma trapezoidale ed è sistemata su un basamento di muratura piena (cm 135 per 95 circa), posto a ridosso dello stipite Ovest della porta (Fig. 5, A; Fig. 10). Le modeste dimensioni dell'interno (cm 110 per 45 per 65 di lato) ne fanno una vasca di capacità limitate, adatta a ricevere non più di due pigiatori per volta. Fondo, pareti e bordi sono in muratura di blocchetti irregolari, è interamente rivestita di uno spesso intonaco impermeabilizzante (29). Dalla vasca di pigiatura il mosto fluiva direttamente all'interno della più grande vasca sistemata lungo la parete Ovest del vano (Fig. 5, B). Da qui un corto condotto coperto – sistemato sul punto più basso della vasca e realizzato con un collo d'anfora – convogliava direttamente il mosto prodotto dalla pigiatura e dalla torchiatura nel sottostante catino di raccolta o *lacus* (Fig. 5, C). Quest'ultimo, largo cm 80 per 90 e profondo circa cm 75, è completamente scavato sul fondo roccioso del vano, rivestito con uno spesso strato di cocciopisto impermeabilizzante; il bordo superiore e gli angoli interni sono arrotondati, mentre il fondo forma due piccoli gradini con una cavità centrale per agevolare l'attingimento del liquido e facilitare la pulizia del contenitore.

All'interno della grande vasca B (cm 349 per 160) una piattaforma circolare D (diam. cm 96), leggermente rialzata dal piano di fondo

(28) VARRO, *De r.r.*, I, 54, 2-3. Sulla terminologia greca cfr. C. RICCI, *La coltura della vite e la fabbricazione del vino nell'Egitto greco-romano*, Milano 1924, p. 49 s.

(29) All'atto dello scavo si conservava soltanto il fondo della vasca, con scarse tracce di intonaco signino.

(cm 8), costituisce la base (lat. *area*) sulla quale si impilava la massa di vinacce (lat. *pes*) da sottoporre a torchiatura (30). Quest'ultima operazione avveniva tramite un torchio (lat. *torcular*, *torculum*, *pressorium*) di tipo catoniano, funzionante secondo il principio della leva di primo tipo (31): una lunga trave orizzontale F (lat. *prelum*), facendo perno sull'apposita nicchia G, ricavata su un blocco della parete Ovest (Fig. 11) del torculario (32), veniva abbassata mediante l'azione di un argano ligneo E (lat. *sucula*), saldamente ancorato al pavimento roccioso. Due profonde cavità, parallele alla trave del torchio (Fig. 4; Fig. 10), fungevano da pozzetti di ancoraggio dei montanti lignei H (*stipites*) dell'argano E (Fig. 3), secondo una tecnica in uso già al tem-

(30) COLUM., *De r.r.* XVIII, 19, 3-4. Sembra che il procedimento di torchiatura delle vinacce non differisse sostanzialmente da quello seguito per la torchiatura della polpa di olive. Uno dei due sistemi usava mettere la materia da torchiare in ceste di vimini (*fiscinae*, *sportae*), adatte a reggere la pressione del torchio e a permettere la fuoriuscita del liquido liberato; l'altro sistema consisteva nella sovrapposizione alternata di strati di prodotto – *sampsae* per l'olio e *pes* per il vino – su dischi lignei (*regulae*), bene impilati sull'*area*, in posizione centrale rispetto al movimento verticale della trave del torchio. Cfr.: PLIN., *Nat. hist.*, XV, 5 COLUM., *De r.r.* XII, 52, 10; H. BLÜMMER, *Technologie und Terminologie der Gewerke und Künste bei Griechen und Römern*, Leipzig 1912 (rist. Hildesheim 1969), I, p. 344, figg. 124-125.

(31) BLÜMMER, *op. cit.*, I, p. 346, fig. 126. Questo tipo di torchio sembra essere di gran lunga il più diffuso nella Cirenaica e nella Tripolitania di età romana: vd.: D.E.L. HAYNES, *Antiquities of Tripolitania. An Archaeological and Historical Guide*, Roma 1981<sup>4</sup>, p. 142 ss., fig. 17; V. GAMBINI, *Due impianti per frantoi*, in «Libya antiqua» XI-XII (1974-75), p. 284 s. fig. 4; CATANI *I frantoi*, cit., figg. 6, 10; D. G. MATTINGLY, *Farmers and Frontiers. Exploiting and Defending the Countryside of Roman Tripolitania*, in «Libyan Studies» XX (1989), p. 140, fig. 4; G. BARKER, *Castles in the Desert, I*, in G. BARKER (a cura di), *Farming in the Desert. The UNESCO Libyan Valleys Archaeological Survey*, London 1996, pp. 13-16. fig. 1,14; D. MATTINGLY - J. DORE, *Romano Libyan Settlement: Typology and Chronology*, *ibidem*, pp. 137-40, figg. 5, 26-28. Il torchio a vite, che Plinio attesta essere stato introdotto intorno al 50 a.C., non sembra diffuso negli insediamenti rurali della Tripolitania e della Cirenaica antica.

(32) La lunghezza totale del *prelum* originario è calcolabile intorno a 15-16 piedi romani (= cm 445-475), cioè 5/6 della lunghezza interna del torculario. Catone (XVIII, 2-3) però consigliava per il *prelum* una lunghezza di almeno 25 piedi.



Fig. 10 - SIRET EL GIAMEL. Il torculario, ripreso da Est, alla fine dello scavo (neg. M.I.C., A70-7 1/5/23)



Fig. 11 - SIRET EL GIAMEL. Particolare della vasca del torculario e della nicchia per l'alloggio dell'albero del torchio (neg. M.I.C., A76/25/28).

po di Catone il Vecchio (cm 75 di lato) (33). La funzione della cavità quadrata nella superficie rocciosa in corrispondenza dell'angolo Nord-Est del vano appare di difficile interpretazione: forse era la sede di un *labrum* o di un contenitore mobile al servizio del torculario (34).

Della pavimentazione originaria del *torcularium* poco si è conservato, ciò che resta tuttavia, benché scarsamente conservato, mostra che il pavimento originario era costituito da una uniforme gettata di *opus signinum*, abbellito con l'applicazione di piccole brecce naturali, prevalentemente di colore bianco, disposte in ordine sparso e senza alcun disegno. La quota di calpestio è la stessa del pavimento del vano 7, al quale si raccorda senza soluzione di continuità, evidenziando una medesima fase di realizzazione.

Quanto a dimensioni il nostro torculario risulta essere alquanto più piccolo rispetto a quelli progettati da Catone (35) e da Vitruvio (36). Ciò nonostante al suo interno trovano posto tutti gli elementi essenziali alla lavorazione delle uve da vino, distribuiti in modo da ottenere il massimo grado di razionalizzazione dello spazio. Anche il torchio, che generalmente richiede un'adeguata area di manovra, è stato ridotto in lunghezza – dimensione alla quale è direttamente proporzionale l'efficacia della forza applicata ad una leva di primo grado (37) – riducendo in proporzione il rapporto tra il braccio minore fulcro-resistenza (cm 65-70) e quello maggiore resistenza-potenza (cm 380-

(33) Cfr. CATO, *De r.r.*, XVIII, 4 (ed. Loeb): «*ibi foramen pedicinis duobus facito, ibi arbores pedicino in lapide statuito. Inter duras arbores quod loci supererit robore expleto, eo plumbum infundito*».

(34) Sull'impiego di *labra* nelle cantine e nei frantoi cfr. COLUM., *De r.r.*, XII, 52, 11.

(35) CATO, *De r.r.*, XVIII, 2.

(36) VITR., *De arch.*, VI, 3, consiglia una lunghezza minima di almeno 40 piedi, pari a circa 12 metri.

(37) PLIN., *Nat. hist.*, XVIII, 317: «*premunt aliqui singulis, utilius binis, licet magna sit vastitas singulis. Longitudo in his refert, non crassitudo, spatiosa melius premunt*». Le norme catoniane (*De r.r.*, XVIII) per la costruzione del torculario non fissano la distanza tra l'*area*, cioè la resistenza, e gli *stipites*, cioè il fulcro del *prelum*; tuttavia gli impianti delle grandi ville vesuviane mostrano che l'*area* era generalmente collocata a circa 1/3 della distanza tra fulcro e potenza. Invece il torchio della fattoria di Siret el Giamel mostra un rapporto di 1 a 4 circa.

390). Inoltre la contrazione della lunghezza del *prelum* era compensata da una maggiore robustezza dello stesso e, cosa ancor più importante, dalla forte capacità di trazione dell'organo, ancorato saldamente alla roccia. Ciò metteva il nostro torchio in condizione di pressare una maggiore quantità di vinacce, con risultati produttivi analoghi a quelli ottenuti da laboratori vinicoli più potenti, che disponevano due o più torchi in serie, come quelli dei grandi latifondi dell'Italia romana (38).

### La cella vinaria 9

Le celle vinarie al servizio del torculario sono due, costituite da due ambienti coassiali, occupanti la parte centrale ed il lato settentrionale dell'impianto produttivo, per meglio proteggere il vino dalle escursioni termiche stagionali e dai venti caldi del Sud. Esse complessivamente occupano una superficie interna di 65 metri quadrati, i due terzi del laboratorio. Le due celle non sono simmetriche ma differiscono tra loro per dimensioni e tipo di assetto dei dolii vinari all'interno di esse (Fig. 5). Il vano 9 – che è speculare al torculario – costituisce la prima e la più importante delle celle vinarie, contenendo in una superficie interna di appena 18,50 mq. (39), ben otto grandi dolii – la metà del numero dei contenitori costituenti l'intera cantina – strettamente serrati gli uni contro gli altri e fasciati da una muratura piena, la quale lascia libero un piccolo spazio centrale, appena sufficiente per l'apertura della porta e per il disimpegno di uno o al massimo due operatori addetti alla cantina.

L'ingresso al vano cantina – che in origine era arcuato – si apre sul lato Sud, in posizione un poco decentrata, ma in asse con la corrispondente porta di accesso al torculario. Le sue originarie dimensioni interne (larga cm 96 e alta circa due metri) erano appena sufficienti al passaggio dei dolii vinari alloggiati all'interno della cella. La porta lignea di chiusura era incardinata sul montante occidentale dello stipite d'ingresso e si apriva all'interno della cella vinaria, adagiandosi contro la parete Sud dello stesso. In un tempo successivo – forse di poco po-

(38) Cfr.: CATO, *De r.r.*, XVIII; PLIN., *Nat. hist.*, XVIII, 317.

(39) Misure interne: m 5,37 x 3,45.

steriore alla completa sistemazione dei contenitori vinari – l'ingresso fu sopraelevato, tamponando la parte inferiore fino all'altezza delle bocche dei dolii, mentre l'apertura fu ristretta in larghezza (40) e l'arco di coronamento fu sostituito da un architrave (Fig. 12).

All'altezza dell'arco della porta, ma ad Est di quest'ultima, è ricavata una finestra rettangolare, larga cm 50 e alta cm 64, chiusa da una pietra mobile manovrabile dall'esterno, tramite la quale si poteva regolare l'aerazione della cella ed ispezionare agevolmente le imboccature dei dolii vinari. Un modesto gradino raccorda la soglia dell'ingresso con il pavimento interno della cella 9, posto ad una quota leggermente inferiore e costituito dalla roccia naturale, superficialmente spianata senza l'impiego di malta.

Ogni contenitore affonda per circa 30 cm sul fondo roccioso del pavimento, inserito in una apposita cavità (41), alla quale è saldamente cementato da uno spesso strato di calce pura; il resto del corpo è avvolto da un compatto basamento in muratura di pietre irregolari e calce, alto circa cm 120 dal piano del pavimento e spesso altrettanto, cioè due volte il diametro interno dei dolii. Tale basamento si arresta a livello del bordo inferiore dell'orlo dei dolii, formando un piano calpestabile livellato e protetto da uno strato di cocchiopesto impermeabile (Fig. 13). L'altezza dei dolii si aggira intorno a cm 148-155 (poco più di 5 piedi romani), mentre il loro diametro interno oscilla tra 95 e 111 cm. (circa 3 piedi) con una rapporto tra le due dimensioni di 3 a 5. Sulla base di questi dati si può calcolare che la capacità media di ogni dolio si aggirava tra i 750 e gli 800 decimetri cubici (42), misura che qualifica tali contenitori come *dolia sesquicullearia* (43), capaci di contenere 30 anfore (44).

(40) La nuova larghezza era di cm 83. Con tale apertura nessun dolio avrebbe potuto essere introdotto nella cella vinaria attraverso la porta.

(41) Tali cavità sono profonde circa un piede dal piano di pavimentazione.

(42) Per l'unico dolio ben conservato (il secondo della parete Nord, a contare da Ovest) la misurazione della capacità è stata effettuata riempiendo interamente il contenitore con 60 misure di sabbia di mare, da litri 12,5 ciascuna.

(43) Cfr. COLUM., *De r.r.* XII 18,7: «Sunt autem satis sesquicullearibus doliis picis durae pondo vicena quina». Catone (*De r.r.*, CIV, CXII) menziona doli che potevano contenere anche fino a 50 e 65 anfore.

(44) La capacità media di un'*amphora* era di circa 26 litri: cfr. M. H. CALLANDER, *Roman Amphorae*, London 1965. p. 3.



Fig. 12 - SIRET EL GIAMEL. L'ingresso alla cella vinaria 9, visto da Sud, dopo la parziale demolizione della tamponatura inferiore (neg. M.I.C., A81/17/17).



Fig. 13 - SIRET EL GIAMEL. Veduta parziale dell'interno della cella vinaria 9, ripresa da Sud-Est, dopo lo scavo (neg. M.I.C., A76/21/26).

Gli otto doli vinari installati nella cella 9 hanno forme e caratteristiche tecniche molto simili tra loro. Sono di forma sostanzialmente ovoidale, con spesso fondo concavo, privo di piede, corpo moderatamente panciuto, spalla sfuggente, ampia imboccatura (45) con robusto orlo ingrossato, verticale all'esterno ed arrotondato all'interno.

Da segnalare è, inoltre, l'eccezionale conservazione di un piccolo dolio a corpo globulare (46), murato tra il terzo e quarto dolio (a contare da Ovest), sfruttando lo spazio disponibile tra le spalle di due contenitori attigui. La limitata capacità (47) – che misura circa 1/6 di quella dei doli vinari – e la forma piuttosto panciuta qualificano questo recipiente come una *seria* (48), ovvero un contenitore di capacità intermedia tra il dolio e l'anfora, generalmente privo di coperchio, impiegato sia per la conservazione del vino che dell'olio (49). Dalle fonti apprendiamo che nel mondo romano il tipo di *seria* più comune conteneva sette *amphorae* (50), equivalenti a circa 180 litri, mentre la capacità del piccolo dolio interno cella vinaria 9 si aggira attorno a 5 anfore, equivalenti ad altrettanti *metrètai* o *keràmia* (51). È assai probabile che un'altra *seria* trovasse posto nell'angolo Nord-Est della cella (52), in posizione speculare e simmetrica a quella conservata (Fig. 14).

(45) Nei due casi misurabili con sicurezza il diametro interno dell'imboccatura è di cm 58 e di cm 67 pari a circa due terzi del diametro massimo del corpo.

(46) Le sue dimensioni interne sono: diametro cm 63; altezza alla sommità dell'orlo cm 70.

(47) Il dolio è alto cm 67-70 ed ha un diametro interno di cm 63; pertanto la sua capacità è di circa cinque anfore.

(48) Cfr.: PLAUT., *Captiv.*, IV, 4, 9; CATO, *De r.r.*, X, 4; VARRO, *De r.r.*, I, 55,5; COLUM., *De r.r.* XII, 28, 1.

(49) Cfr.: VARRO, *De r.r.*, III, 2, 9; COLUM., *De r.r.*, XII, 18,5; CALLENDER, *op. cit.*, p. 1, nota 2.

(50) Cfr. COLUM., *De r.r.* XII, 28, 1 «...in serias singulas, quae sint amphorarum septenum...».

(51) Cfr. A. SEGRÈ, *Circolazione monetaria e prezzi nel mondo antico ed in particolare in Egitto*, Roma 1922, p. 30 s.

(52) Una tale ipotesi sembra suffragata anche dal ritrovamento, tra i materiali di scavo della cella 9, di frammenti di pareti di dolio in terracotta, attribuibili al corpo di un altro piccolo contenitore.



L'esposizione a Nord – raccomandata da tutta la precettistica antica in materia di cantine (53) – fu certamente determinante per la scelta di tale ambiente come cella vinaria di lunga conservazione, idonea a conservare il vino destinato per tutto il corso dell'anno, fino alla nuova vendemmia. La natura climatica dell'ambiente 9 è stata sfruttata mediante la disposizione in batteria dei doli vinari – fissati a terra e serrati gli uni contro gli altri, secondo un uso assai diffuso ed efficace (54) – ed ulteriormente rafforzata mediante la sopraelevazione e la riduzione dell'originaria porta di accesso (Fig. 12).

### La cella vinaria 7.

Il grande vano centrale 7 – il solo, come si è detto sopra, a comunicare con la residenza padronale e quindi con l'esterno – è il più grande dei tre ambienti adibiti a laboratorio vinicolo e da solo occupa più della metà dell'intera superficie interna del laboratorio stesso (55). All'interno di esso due alti archi a tutto sesto, costituiti da lunghi conci impostati su bassi piedritti addossati alle pareti dei lati lunghi, fungono da sostegno alla travatura del tetto, accennando ad un'irregolare tripartizione trasversale dell'ambiente (Fig. 5-7). Tutta la superficie interna del vano 7 era originariamente pavimentata ed impermeabilizzata con una sottile soletta di malta in *opus signinum*, che aderiva saldamente alla sottostante superficie rocciosa, livellandone le asperità naturali. Contemporaneamente un'ampia fascia di pavimento prospiciente l'ingresso principale ricevette una decorazione a mosaico (Figg. 5, 15), di chiara esecuzione artigianale, realizzata con brecce naturalmente levigate, di colore bianco e nero, affogate nel pavimento signino ancora fresco. La decorazione è costituita sostanzialmente da tre medaglioni e da due elementi intercalari (56).

(53) PLIN., *Nat. hist.*, XIV, 133: «*latus cellae vinariae aut certe fenestras obuerti in aquilonem oportere vel utique in exortum aequinoctialem*».

(54) PLIN., *loc. cit.*; COLUM., *De r.r.*, XII, 18, 5.

(55) La superficie interna è di mq. 43 circa (m 8 5,38).

(56) Cfr. E. CATANI, *Pavimento con iscrizione musiva cristiana da El Beida (Cirenaica)*, in AA.VV., *Scritti storico-epigrafici in memoria di Marcello Zambelli* (a cura di L. Gasperini), Roma 1978, pp. 70 ss. e Allegato 1.



Fig. 14 - SIRET EL GIAMEL. La metà orientale della cella vinaria, ripresa dall'alto della parete Sud (neg. M.I.C., A76/27/5).



Fig. 15 - SIRET EL GIAMEL. Il mosaico decorativo sul pavimento signino della cella 7, ripreso dall'alto dell'arcata soprastante (neg. M.I.C., A76/23/28).

L'ordine di lettura è quello che si presenta a chi accede al laboratorio dall'unico ingresso monumentale sul lato Est: nel primo medaglione, entro una cornice ottagonale, formata dalla rotazione di due quadrati, compare una figura femminile vestita a festa, che agita in segno di saluto un ramoscello (di ulivo?) ed un grappolo d'uva; segue, come primo intercalare, l'acclamazione biblica ΕΜΜΑΝΟΥΗΛΑ, scritta in caratteri greci capitali ma con tratti arrotondati come nella scrittura onciale; all'interno del medaglione centrale sta un grande *chrismòn* con le due lettere apocalittiche *alpha* e *omega* e il crittogramma ΧΜΓ, sigla sul cui esatto scioglimento si è molto discusso e scritto (57), ma dal cui insieme scaturisce una genuina volontà di testimonianza cristiana; un alto albero di palma da dattero con frutti a grappoli, sul quale si posa un volatile, funge da ulteriore elemento intercalare; chiude il pannello un terzo medaglione, molto rovinato, con la raffigurazione di tralci di vite e grappoli d'uva, soggetti chiaramente legati alla destinazione vinaria dell'intera ala architettonica.

Questo grande vano, che mette in comunicazione il torculario 8 con la cella vinaria 9, non fu subito adibito a cantina ma per qualche tempo venne lasciato libero da ogni impianto fisso e forse utilizzato come sala per ricevimenti, banchetti, riunioni o altro uso. L'espressione di motivi che denotano l'adesione alla fede cristiana, benché generici, non ci autorizzano ad escludere l'ipotesi che questo locale possa aver svolto una temporanea funzione religiosa e culturale (58).

In seguito alla accresciuta produzione vinaria della fattoria – da mettere forse in relazione con un'estensione della coltura vitivinicola – anche il vano 7 fu adibito a cantina e alloggiò altri otto grandi dolii di terracotta, con caratteristiche tipologiche analoghe a quelle dei contenitori vinari del vano 9. Tali contenitori furono però abbinati due a due contro le sole pareti lunghe, sfruttando al meglio le cinque

(57) Cfr.: J. O. TjÄDER, *Christ Our Lord, Born of the Virgin Mary*, in «Eranos» LXVIII (1970) pp. 149 ss.; CATANI, *Iscrizione*, cit., pp. 75-8 1, specie nota 35. Una più convincente proposta di scioglimento in Χριστοῦ μάρτυς γέγονα è stata recentemente avanzata da A. GOSTOLI, *Una nuova ipotesi interpretativa della sigla ΧΜΓ*, in «Studia papyrologica» XII, 1 (1983), pp. 9-14.

(58) Oltre alla croce sull'architrave del portale d'ingresso – motivo spesso scolpito sulle chiavi di volta di porte arcuate di altri ambienti comuni della nostra fattoria – ed al medaglione centrale del pannello musivo, non ci restano tracce di interventi strutturali utili a suffragare una tale ipotesi.

nicchie rettangolari – non del tutto regolari (59) – create dai piedritti delle due alte arcate interne (Fig. 16). Tale abbinamento non è stato perseguito con regolarità ed in almeno un caso, cioè nella nicchia centrale del lato orientale, un singolo dolio occupa uno spazio che avrebbe potuto ospitarne due. All'interno di ogni nicchia una solida muratura con spigoli arrotondati (60), costituita di blocchetti irregolari e scaglie di pietra legati con molta calce, avvolge ciascuna coppia di dolii, per contrastare la pressione esercitata dal liquido in essi contenuto ed aumentarne l'isolamento termico (Fig. 17).

Lo zoccolo del muro di contenimento, che in origine si elevava fino all'altezza del bordo inferiore del grosso labbro esterno del dolio, poggia direttamente sul pavimento in *opus signinum*. Questo rapporto strutturale prova che il vano 7 fu adibito a cantina in un momento successivo alla sua completa pavimentazione, allorquando costituì il naturale sviluppo ed ampliamento della cella vinaria 9. Tale dinamica di espansione appare confermata anche dalla diversa disposizione interna dei dolii che mostra una crescente rarefazione in prossimità della grande porta presso l'angolo Sud-Est – verosimilmente dovuta al fondato timore che il vino qui conservato risentisse negativamente delle variazioni di temperatura determinate dall'unico e grande ingresso – segno evidente della minore affidabilità di questo ambiente centrale rispetto all'ambiente a Nord.

Soltanto l'esigenza di immagazzinare un'accresciuta produzione vinaria deve aver indotto ad attrezzare anche il vano 7 come cantina, usandola probabilmente per contenere il vino destinato all'immediato consumo o alla vendita. In entrambi i casi, infatti, i contenitori di questa parte della cantina sarebbero stati vuotati prima dell'arrivo della stagione calda, evitando così il rischio di degrado del vino in essi contenuto ed offrendo, al tempo stesso, la possibilità di utilizzare il grande vano 9 per altri usi domestici durante tutta la stagione calda.

(59) Sfugge alla nostra comprensione il perché di una simile irregolare ripartizione interna del vano 7: nessuna delle 6 nicchie formate dai quattro piedritti dei due archi interni è uguale alle altre. La ragione di ciò va probabilmente ricercata nella necessità di fornire sostegno alle travature lignee del tetto, nei punti in cui queste cedevano.

(60) L'arrotondamento degli spigoli appare una soluzione pratica, dettata dalla esigenza di raccordare la muratura di contenimento dei dolii con i piedritti degli archi soprastanti creando il minore intralcio possibile alla circolazione.



Fig. 16 - SIRET EL GIAMEL. Veduta dell'assetto doliare nel tratto settentrionale della parete Ovest, interna alla cella vinaria 7 (neg. M.I.C., A76/25/30).



Fig. 17 - SIRET EL GIAMEL. Veduta dei resti di due doli abbinati, sistemati nell'angolo Nord-Est della cella vinaria 7 (neg. M.I.C., A76/21/21).

### Considerazioni conclusive

Complessivamente i dolii vinari (gr. πίθοι) della cantina della fattoria di Siret el Giamel, escluse le *seriae*, sono 16 (61), tutti molto simili nella forma e nella manifattura, anche se quelli della cella 7 appaiono leggermente più panciuti di quelli interni alla cella 9. La forma ovale dei contenitori risponde ai dettami di una collaudata tradizione vinicola, ribadita anche da Plinio, il quale sconsigliava l'acquisto e l'uso di dolii vinari panciuti e larghi (62). Anche la manifattura doliare appare piuttosto curata: lo spessore medio delle pareti del corpo oscilla tra cm 2,5 e 3; l'impasto dell'argilla rivela una discreta depurazione ed omogeneità; la cottura appare intensa ed uniforme, senza particolari difetti. I dolii – per quanto è stato possibile rilevare dai frammenti mobili – non recano alcun segno o marchio di fabbrica, che possa essere d'aiuto per l'individuazione del loro centro di produzione.

Tuttavia appare assai improbabile, a giudicare dalla buona qualità dell'argilla, che tali grandi contenitori potessero essere prodotti localmente o in qualche altro centro della regione (63). Il loro centro di produzione sembra piuttosto essere l'Egitto, dove gli ateliers figulini dislocati lungo il Nilo trovavano le condizioni ideali per tali manufatti. Un documento papiraceo, datato al luglio dell'anno 565 d.C., attesta che un affermato vasaio del villaggio di Aphroditò, situato nell'Alto Egitto, pagava un canone annuo di 2400 giare vinarie per l'affitto di un terzo di laboratorio, i cui altri due terzi erano di pro-

(61) La cosiddetta Villa delle Argenterie nell'area vesuviana aveva due torchi e la sua cella vinaria conteneva ben 72 *dolia*; la cella vinaria della Villa 1 di Terzigno, alla periferia pedemontana di Pompei, aveva al suo interno 45 giare cfr. C. CICIRELLI, *Le ville rustiche*, in M. BORRIELLO - A. D'AMBROSIO - S. DI CARO - P.G. GUZZO, *Pompei. Abitare sotto il Vesuvio*, Ferrara 1996, pp. 30-33, note 21 e 26.

(62) PLIN., *Nat. hist.* XIV, 133-135 (ed. J. ANDRÉ, Belles Lettres, Paris 1958) «*doliis etiam intervalla dari, ne inter sese vitia serpant contagione vini semper ocissima. Quin et figuras referre: ventriosa ac patula minus utilis*».

(63) La singolare fornace della villa tardoromana di Ain Scersciara, in Tripolitania, sembra aver avuto tutte le caratteristiche per produrre grandi contenitori come anfore e dolii ma di questi manufatti non ci sono prove archeologiche. Cfr. R.G. GOODCHILD, *Roman Sites on the Tarbuna Plateau of Tripolitania*, in «Pap. Brit. Sch. Rome» XIX (1951), ristampato in J. REYNOLDS (a cura di), *Libyan Studies*, cit., pp. 85-88, figg. 35, 36.

prietà di un monastero (64). Il dato storico contenuto in questo documento è oltremodo illuminante, anche se la sua datazione è di almeno mezzo secolo più tarda dell'impianto vinicolo della fattoria Cirenea.

Sotto il profilo della capacità globale la cantina della nostra fattoria poteva contenere circa 120 ettolitri di vino, una quantità notevole per la regione Cirenea e paragonabile con la produzione vinaria documentata nelle ville rustiche minori della zona Vesuviana (65). Sulla produzione vitivinicola della Pentapoli Cirenaica nel basso impero non disponiamo di altri dati archeologici confrontabili con quelli nostri, anche per la mancanza di indagini sistematiche sui numerosi insediamenti agricoli, che popolarono l'altipiano Cireneo in età Tardoromana e che sono ancora oggi parzialmente visibili. Gli unici dati di una qualche utilità per una valutazione storica della viticoltura nella regione ci sono forniti da un papiro di età Comodiana, contenente le registrazioni delle rendite catastali di alcuni orti del distretto della Marmarica occidentale, regione limitrofa alla Cirenaica. Là un'arura di terreno a vigna, corrispondente a 2000 mq circa, rendeva mediamente da un ettolitro a un ettolitro e mezzo di vino (66).

Sulla base di un simile rapporto produttivo – a dire il vero assai basso ma certamente da mettere in relazione con un tipo di viticoltura non intensiva – al proprietario della fattoria Cirenea sarebbero stati necessari 16 ettari di vigneto per raggiungere una produzione di 120 ettolitri di vino. Ma il rendimento produttivo della fattoria Cirenea – collocata ai margini di un eccellente distretto vitivinicolo, caratterizzato dalla viticoltura e perciò denominato Ampelitide – doveva essere certamente più elevato ed un tal quantitativo di vino poteva essere prodotto da un vigneto a coltura intensiva (67) con una superficie di

(64) Cfr.: *P. Cairo Masp.* 67110; A.H.M. JONES, *The Later Roman Empire 284-602*, vol. II, Oxford 1964, p. 487 s. nota 57. Il termine tecnico per indicare questi orci è *κοῦφα* (sott. *κεράμια*); essi vengono forniti *ἀνευ πίσεως*, cioè senza il trattamento alla pece. Su tale recipiente si vedano: A. CASTIGLIONI, *Nuovi contributi alla nomenclatura dei vasi*, ecc. in «*Aegyptus*» I (1921), p. 47; RICCI, *op. cit.*, p. 50, 56. Ringrazio il Prof. G. Geraci per avermi aiutato nell'analisi del testo papiroaceo.

(65) Si calcola che la capacità massima della cella vinaria della villa di Boscoreale, in località Villa Regina, fosse di circa 100 ettolitri. cfr. CICCIRELLI, *art. cit.*, p. 31s.

(66) CATANI, *La coltura della vite*, cit., p. 150 ss., fig. 12, 2.

(67) Allineamenti di fosse artificiali per colture arboree di tipo intensivo – ap-

gran lunga inferiore. Nell'Egitto d'età bizantina, ad esempio, un'arura di vigneto poteva produrre oltre 20 ettolitri di vino (68). Assumendo questo dato come parametro – che a me sembra più verosimile, data anche l'elevata specializzazione della viticoltura nell'Egitto e nella *chora* Cirenaica – alla fattoria in questione sarebbe stato sufficiente disporre di poco più di un ettaro di vigneto.

I residui di pigmentazione rilevabili sulle malte signine delle vasche del torculario di Siret el Giamel provano a sufficienza che il vino prodotto ed immagazzinato nella fattoria era di colore esclusivamente o prevalentemente rosso. Non siamo in grado di risalire al tipo di vitigno, anche per la mancata selezione di pollini idonei a tale identificazione. Tuttavia possiamo ritenere che i vitigni predominanti fossero sostanzialmente due: uno indigeno, che Columella definisce come «libyco», e produceva un'uva da tavola precoce e duracina (69); un altro di tipo greco-egizio, noto col nome di «mareotico», caratterizzato da acini radi e piccoli (70).

Quanto alla qualità del vino si può arguire, sulla base della natura geologica e pedologica del suolo Cirenaico (71), che il prodotto fosse di elevata gradazione alcolica e di gusto forte. Ciò pare confermato da una diretta testimonianza di Sinesio il quale riferisce che ai Greci abi-

parentemente più adatte ad un oliveto che ad un vigneto – sono state rilevate proprio sul terreno dove sono stati edificati il cenobio e la fattoria agricola. Qui la superficie rocciosa originaria presenta una serie di cavità artificiali – generalmente a pianta quadrata e distanti metri 2,5-3 le une dalle altre – le quali sono state in gran parte obliterate al momento dell'edificazione dell'insediamento rurale.

(68) Cfr.: *P.CairoMasp.* 67104 (Afroditopolite); RICCI, *op. cit.*, pp. 10 e 77.

(69) Cfr. COLUM., *De r.r.* III, 1,10. Questo stesso tipo di uva compare raffigurata nel celebre rilievo Cirenaico che rappresenta la dea Libya, mentre incorona la ninfa Cyrene che strangola il leone: cfr. CATANI, *La coltura della vite*, cit., p. 157, tav. 12.2.

(70) *Ibidem*, III, 2, 24. Il tipo di vite – che cresceva nell'area della palude mareotica, presso Alessandria d'Egitto – produceva un rinomato vino, detto mareotico: HOR., *Carm.*, I, 37; VERG., *Georg.* II 91; COLUM., *loc. cit.*; ATHEN., *Deipn.*, I, 33 D-F. Il vino mareotico è menzionato ancora in testi papiracei dell'Egitto di IV secolo d.C.: cfr. RICCI, *op. cit.*, p. 61.

(71) Vd. DALMASSO, *La viticoltura in Cirenaica. Ieri, oggi, domani.*, in «Ann. Accad. Agricolt. Torino» CIX (1966-67), p. 85 s., dove l'agronomo italiano, sulla base dei dati desunti dall'ambiente pedo-climatico, concludeva affermando «che le zone più favorevoli alla coltura della vite in Cirenaica dovevano ricercarsi sull'altipiano (Gebel), principalmente in quelle di Cirene ed el-Merg (Barce) e, a qualche distanza, nel Fetèiah» (zona a S-E di Derna).



tanti nelle città cirenaiche un siffatto vino appariva di gusto piuttosto forte e tale da far loro preferire i vini più delicati, prodotti a Cipro, in Attica o nell'area fenicia (72).

A prescindere dal tipo di viticoltura praticato e dalla produttività della vigna, 120 ettolitri di vino appaiono certamente troppi per il consumo interno della sola fattoria, la quale poteva ospitare un nucleo familiare fisso di 7-10 persone, cui si poteva unire manodopera stagionale in numero variabile. Per una siffatta popolazione poteva essere più che sufficiente la metà di questo quantitativo, cioè quanto ne conteneva la cella 9, la quale costituiva – come si è detto – il cuore della cantina. C'è da chiedersi, allora, dove finisse la parte eccedente di tale produzione.

Si può ragionevolmente supporre che una parte di essa venisse venduta sul mercato locale, destinata agli abitanti delle città della Pentapoli ed alle popolazioni agricole che abitavano l'entroterra cireneo, regione che – al dire dello stesso Sinesio – poco o affatto si prestava alla viticoltura (73). Certamente un'altra quota di questa produzione vinaria veniva avviata all'esportazione per via di mare e destinata ai mercati delle regioni limitrofe, specialmente dell'Egitto, dove tale prodotto era richiesto ed apprezzato (74).

Sinesio di Cirene, in una lettera all'amico Pilemone, che soggiornava a Costantinopoli, gli annuncia l'invio in dono di un piccolo quantitativo di vino – si tratta di «sestari» (vale a dire boccali) ma non si precisa quanti (75) – analogo a quello spedito al comune amico co-

(72) SYNES., *Epist.*, 148 (ed. GARZYA, p. 264); ROQUES, *op. cit.* p. 417, nota 106.

(73) La lettera 148 di Sinesio – nella quale egli descrive all'amico Olimpio la sua vita nell'entroterra – non menziona il vino tra i prodotti di quella terra, ricca soprattutto di miele e di olivi.

(74) La vite nell'Egitto greco e romano era diffusa lungo il corso del Nilo, dalla zona del Delta fino all'isola di Elephantine (RICCI, *op. cit.*, p. 12 s.) ma la produzione vinaria, che pure era di ottima qualità, doveva essere insufficiente per soddisfare al tempo stesso la richiesta di esportazione ed il consumo locale, specie da parte della popolosa Alessandria.

(75) Lo ξέστης greco corrisponde al *sestarius* romano, però lo ξέστης attico è più piccolo di quello romano. In Egitto, come in Cirenaica, tale misura, usata esclusivamente per l'olio e per il vino, compare in età tarda e corrisponde a 2 κοτόλαι: cfr. RICCI, *op. cit.*, p. 70.

stantinopolitano, Proclo (76). In una lettera al fratello Euopzio (77), Sinesio lo prega di rimpatriare un suo servo greco, indisciplinato ed ubriacone, consegnandolo al comandante di una nave noleggiata per trasportare un carico di vino cirenaico, in partenza dal porto di Phycunte (78) presso Cirene, e diretta in Grecia. Il monito di Sinesio al fratello ed al comandante della nave è quello di legare saldamente il servo ubriacone affinché non possa scendere nella stiva e vuotargli una metà delle anfore di vino che costituiscono il carico. In conclusione, nonostante che Sinesio lamenti la scarsa frequentazione dei porti della Cirenaica da parte di navi onerarie greche e siriane (79), le testimonianze da lui riferite provano l'esistenza di una reale attività di esportazione del vino cireneo – anche se in misura molto limitata – diretta principalmente verso Alessandria d'Egitto e Costantinopoli (80).

(76) SYNES., *Epist.*, 134: «οἶνος οὖν μόνος ἐστὶ τὸ φορτίον... τοσάδε οὖν οἴνου ξεστία λαβέ». La lettera pare databile alla primavera dell'anno 406 d.C., cfr. ROQUES, *Synésios de Cyrène et la Cyrénaïque*, cit. p. 453.

(77) SYNES., *Epist.*, 45 (rec. Garzya); CATANI, *La coltura della vite*, cit., p. 157.

(78) Presso tale porto di Cirene Sinesio possedeva una proprietà agricola, denominata *Agemachos*: SYNES., *Epist.*, 148 (ed. Garzya) p. 263, 2. Cfr.: *supra*, nota 10; ROQUES, *op. cit.*, p. 100, fig. 10.

(79) Cfr., SYNES., *Epist.* 148 (ed. Garzya) p. 260; ROQUES, *Synésios de Cyrène et la Cyrénaïque*, cit. p. 113 s.

(80) ID., *Epist.* 129,15.