

ARCHEO-ENOLOGIA

Gli antichi vinaccioli di Cetamura svelano la storia della viticoltura del Chianti

Nel sito di epoca etrusca e romana di Cetamura del Chianti, nei pressi della Badia a Coltibuono, sono stati rinvenuti migliaia di vinaccioli il cui Dna ha rivelato strette parentele con alcune varietà ancora oggi esistenti, una delle quali in particolare a bacca bianca

a pag.
18

Organo d'informazione dell'Unione Italiana Vini

IL CORRIERE VINICOLO

...dal 1928

ASSOCIAZIONE PER LA TUTELA GENERALE DELLE ATTIVITÀ DEL CICLO ECONOMICO DEL SETTORE VITIVINICOLO

EDITRICE UNIONE ITALIANA VINI Sede: 20123 Milano, via San Vittore al Teatro 3, tel. 02 72 22 281, fax 02 86 62 26
Abbonamenti per l'Italia (iva assolta): cartaceo 140,00 euro; digitale 120,00; cartaceo+digitale 220,00.
Una copia 5,00 euro, arretrati 6,50 euro. Area internet: www.corrierevinicolo.com

Registrazione Tribunale di Milano n. 1132 del 10/02/1949 Tariffa R.O.C.: Poste italiane spa, spedizione in abbonamento postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano
Stampa: Sigraf, Treviglio (Bergamo) - Associato all'Uspi, Unione Stampa Periodica Italiana.

L'annata 2026 conferma la tendenza all'avvio sempre più precoce della raccolta, con alcune criticità legate ai livelli di acidità e di pH diffuse a macchia di leopardo. Situazione assolutamente positiva invece per le fitopatie, quasi del tutto assenti, e per i danni da grandine, pochi e localizzati, con una valutazione complessiva della stagione che spinge a giudizi tra il buono e l'ottimo. Ma il cambiamento climatico, con mesi di caldo estremo e assenza di precipitazioni, richiede ormai valutazioni che vanno oltre il momento della vendemmia per ragionare su strategie a lungo termine

ABC VENDEMMIA

Anticipata Buona Calda

L'ANALISI QUALITATIVA
REGIONE PER REGIONE

da pag.
3

LAPAGINA DI
MED&A
ASSOCIAZIONE NAZIONALE
PRODUTTORI DI VINO
ITALIANO

Qualità elevata, si teme per l'acidità

Una annata che, al netto delle problematiche dovute a una maturazione più veloce del solito, si prospetta interessante in tutta la Penisola

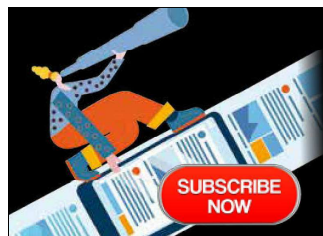
a pag.
17

STUDI & RICERCHE

Biocontrollo,
nuove prospettive
per la protezione delle
uve in appassimento

Soluzioni sostenibili contro *Botrytis cinerea*

a pag.
20



SUBSCRIBE
NOW

» IL CORRIERE VINICOLO SEMPRE PIÙ DIGITAL

Scansiona il Qr Code e accedi al nuovo spazio online del nostro giornale! Iscrivetevi sulle varie piattaforme per rimanere sempre aggiornati e accedere a contenuti originali ed esclusivi, senza dimenticare di inviarci i vostri commenti e suggerimenti per diventare così parte attiva del giornale!

Cerca Il Corriere Vinicolo su:



Accedi al nostro
spazio online





LA TERZA PAGINA DEL VINO

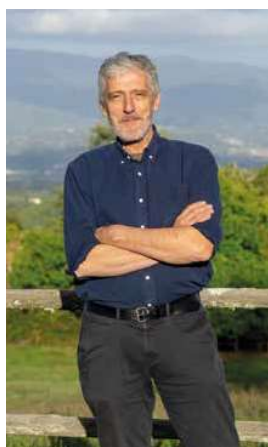
Nel sito archeologico di epoca etrusca e romana di Cetamura del Chianti, nei pressi della Badia a Coltibuono, sono stati rinvenuti migliaia di vinaccioli il cui Dna ha rivelato strette parentele con alcune varietà ancora oggi esistenti, delle quali una a bacca bianca. I risultati delle analisi sono stati pubblicati di recente sul "Journal of Archaeological Science" e aprono nuove fonti di conoscenza su quest'area e sulle tecniche di addomesticazione e propagazione della vite adottate dagli Etruschi

Vinaccioli di Cetamura
(Archivio Badia a Coltibuono)

Gli antichi vinaccioli di Cetamura svelano la storia della viticoltura del Chianti

di PATRIZIA CANTINI

All'interno della proprietà di Badia a Coltibuono sulla cima di un colle che si erge a 695 metri di altitudine si trova anche un sito archeologico, precisamente quello di Cetamura. Siamo nei pressi della strada regionale della Val d'Elsa che conduce a Radda in Chianti e ad appena qualche chilometro dalla Badia. Roberto Stucchi Prinetti e la sua famiglia convivono fin dall'inizio con i reperti etruschi e romani provenienti dagli scavi di Cetamura. A partire dal 1973 infatti ogni estate un team scientifico sponsorizzato dalla Florida State University approda a Badia per scavare su questo colle riportando alla luce manufatti in ceramica e bronzo, molti dei quali provenienti da due pozzi di epoca etrusca. Dal 1983 fino a quest'anno il team è stato diretto dalla professoressa Nancy De Grummond, archeologa e grande esperta di etruscologia. "Il fatto di avere degli scavi all'interno della nostra proprietà - ci racconta **Roberto Stucchi Prinetti** - non ha ricadute economiche dirette sull'attività aziendale. Naturalmente noi dobbiamo dare ogni anno un'autorizzazione agli scavi, ma tutto quello che viene riportato alla luce appartiene allo Stato. La nostra azienda ha comunque messo a disposizione a titolo gratuito una grande stanza in un edificio che ancora non è utilizzato per le attività di ricezione. In questo spazio i reperti vengono ripuliti e catalogati prima di essere esposti nei musei." In particolare, il Museo "Alle Origini del Chianti" di Gaiole espone vari manufatti in bronzo e ceramica provenienti da Cetamura, molti dei quali sono emersi dai due pozzi realizzati in epoca etrusca. E per la nascita di questo museo, inaugurato nel 2024, ha dato un contributo fondamentale Emanuela Stucchi Prinetti, sorella di Roberto, che ha poi avuto un ruolo importante anche nell'ottenimento di fondi per la ricerca scientifica collegata ai reperti di Cetamura, come vedremo tra poco. Se i due pozzi sono stati centrali nel corso delle tante campagne di scavi, allo stesso tempo hanno creato le maggiori difficoltà agli archeologi, che hanno dovuto rivolgersi a professionisti dotati di adeguate apparecchiature e della necessaria preparazione per calarsi al loro fondo. Per questo la professoressa de Grummond si è rivolta alla Cooperativa Ichnos, fondata nel 2004 a Montelupo Fiorentino e composta da professionisti in archeologia, geologia e scienze forestali e ambientali. È grazie al gruppo presieduto da Francesco Cini che è stato possibile riportare alla luce tutti i materiali contenuti nei due pozzi, e in particolare nel pozzo numero 1. La professoressa infatti ci ha spiegato che il secondo pozzo è stato riutilizzato dai Romani nel III-IV secolo d.C. che lo hanno ripulito dei materiali che si trovavano al suo interno.

Roberto Stucchi Prinetti
(Archivio Badia a Coltibuono)Francesco Cini e Nancy de Grummond
(Cetamura Archive. Courtesy of Nancy de Grummond)

STORIA DEGLI SCAVI DI CETAMURA

Foto storica dei primi scavi.

Nel tondo: lo scavo archeologico ad opera di Ichnos nel pozzo etrusco n.1 di Cetamura (Cetamura Archive. Courtesy of Nancy de Grummond)

Brocca etrusca, 3° secolo a.C. (Cetamura Archive. Courtesy of Nancy de Grummond)



“Il sito di Cetamura del Chianti è stato molte cose: innanzi tutto un santuario etrusco di notevole importanza che sono sicura potrà rivelare ancora molto sulla religiosità di questo antico popolo; poi un luogo dove si forgiavano metalli, si producevano manufatti di ceramica e tessuti e infine anche un insediamento agricolo nel quale la vigna aveva un ruolo di assoluto rilievo”. **Nancy de Grummond**, archeologa docente alla Florida State University e annoverata tra i massimi esperti mondiali di etruscologia, ha diretto gli scavi di Cetamura fin dal 1983. Il sito era stato scoperto nel 1964 da Alvaro Tracchi, un archeologo di San Giovanni Valdarno, che aveva rinvenuto una depressione nel terreno che poi si era rivelata essere un pozzo di epoca etrusca. Nel 1973 l'allora Soprintendenza alle Antichità dell'Etruria dette il permesso di scavare alla Florida State University, e da quel momento in poi sono state organizzate una quarantina di campagne che hanno riportato alla luce moltissimi manufatti a cavallo tra il 300 a.C. e il 300 d.C., e quindi risalenti a epoca etrusca prima e romana poi. Numerosi reperti sono stati rinvenuti in due distinti pozzi profondi rispettivamente 32,42 metri (che corrispondono a 100 "piedi etruschi") e 8,32 metri, che hanno conservato manufatti in bronzo e in ceramica, molti dei quali oggi esposti nei musei di Gaiole e di Castellina in Chianti. Ma ciò che maggiormente interessa questa sede sono gli oltre 4.500 vinaccioli rinvenuti nelle parti più profonde dei pozzi, che sono state raggiunte grazie all'apporto del Gruppo Archeologico Ichnos di Montelupo Fiorentino tra il 2012 e il 2016, specializzato appunto negli scavi di cavità e pozzi. "Questi vinaccioli - ci racconta la professoressa de Grummond - sono quanto resta di offerte votive di uva agli dei al fine di propiziarsi un buon risultato della vendemmia. I grappoli venivano calati nei pozzi dentro a dei secchi, e il gran numero di vinaccioli rinvenuti ci dimostra che le vigne non dovevano essere molto lontane dal sito, anche se fino a ora non siamo stati in grado di determinarne l'esatta collocazione, anche perché tutta l'area oggi è assai impervia". Non sono invece state ritrovate tracce di abitazioni, sia di epoca etrusca che romana, e questo suggerisce che Cetamura non fosse un villaggio, ma un luogo di culto e di lavoro. Dagli archivi della Badia a Coltibuono risulta poi che in epoca alto-medievale a Cetamura si trovava un castello (ossia un fortilizio a difesa degli abitanti) che è stato poi distrutto e mai ricostruito. A testimonianza di questa ultima fase di vita di Cetamura sono stati riportati alla luce alcuni resti di mura medievali. Ma Nancy de Grummond è sicura che Cetamura abbia ancora molto da raccontare sugli Etruschi e sulle origini della viticoltura nel Chianti.

Il recupero dei vinaccioli e le prime analisi

È grazie a Ichnos che tra il 2012 e il 2016 sono stati rinvenuti nei vari strati dei pozzi anche circa 4.500 vinaccioli, e a questo punto è entrato in gioco il Consorzio del Chianti Classico, che ha deciso di finanziare un team di ricerca che ha previsto due diversi studi. Il primo è stato condotto a Montpellier dal professor Laurent Bouby dell'Isem (Institute of Evolutionary Science of Montpellier) che ha analizzato 310 vinaccioli dal punto di vista morfometrico, rilevando come una parte sorprendentemente elevata provenga da vite addomesticata e soltanto una piccola parte da vite selvatica. Tali vinaccioli erano stati tutti reperti nel pozzo numero 1 e sono datati tra il 300 a.C. e il 68 d.C. Il secondo studio invece è stato affidato all'antropologo Nathan Wales, specializzato nell'analisi di

Gocce di cultura

LA TERZA PAGINA DEL VINO

Ingrandimento di un vinacciolo di epoca etrusca (Cetamura Archive, Courtesy of Nancy de Grummond)

Sotto: vista dall'alto degli scavi nel pozzo etrusco 1 (Cetamura Archive, Courtesy of Nancy de Grummond)



Alcuni reperti esposti alla mostra allestita al Museo Archeologico di Firenze dedicata agli scavi di Cetamura del Chianti condotti da Nancy de Grummond della Florida State University (Cetamura Archive, Courtesy of Nancy de Grummond)

forte legame genetico con la moderna varietà ungherese Baratsuhaszurke, un vitigno che è stato identificato come una mutazione della varietà austriaca Koelner Blau. All'interno del gruppo clonale del Koelner Blau il vitigno più noto probabilmente è lo sloveno Zametovka, che è entrato nel Guinness dei primati perché nel centro di Maribor vanta la pianta di vite più antica del mondo (oltre 400 anni) che anno dopo anno continua a produrre uva che viene poi trasformata in vino. Al di là dei record, questo vinacciolo di uva a bacca rossa dimostra che a Cetamura veniva coltivata anche un'uva proveniente dalla Pannonia, la grande pianura europea oggi suddivisa tra Ungheria, Austria, Croazia e Slovenia.

La viticoltura di Cetamura al tempo degli Etruschi e dei Romani

Per quanto riguarda Cetamura - spiega il professor Attilio Scienza - c'è da fare una consi-



Attilio Scienza

derazione di fondo che è utile a capire quali varietà vi potevano essere coltivate. Tra l'VIII secolo a. C. e il I d. C. infatti il clima in questa parte dell'Occidente era di tipo sub atlantico, ossia freddo e piovoso, e dunque non particolarmente favorevole alla coltivazione della vite. Questo spiega la coltivazione in Chianti di vitigni imparentati con l'Arvine e il Baratsuhaszurke, uve che riescono a maturare anche in climi freddi".

Il professor Scienza è un profondo conoscitore della storia dei vitigni e ci racconta che i pozzi di Cetamura non sono gli unici ad aver conservato vinaccioli e altri semi per secoli. Cita infatti il caso di Sa Osa nel golfo di Oristano dove dai pozzi nuragici sono stati riportati alla luce vinaccioli di 1.500-1.000 anni prima di Cristo che sono poi stati sottoposti ad analisi morfometrica rilevando anche in questo caso una commistione di vite selvatica e vite addomesticata. "Uno degli elementi più interessanti che emerge da Cetamura - continua Scienza - consiste proprio nell'analisi genetica condotta sui semi. D'altra parte l'Università di York è nota da tempo per i suoi studi sulla caratterizzazione dei vinaccioli".

La commistione di viti selvatiche e addomesticata è andata avanti almeno fino al XVIII secolo nel nord d'Italia e quindi non sorprende che a Cetamura i vigneti fossero promiscui e che il vino che vi veniva prodotto fosse frutto della vinificazione di entrambe le piante. "La rivelazione a mio parere più sorprendente riguardo alla viticoltura di Cetamura - continua Scienza - è che già allora fosse utilizzata una tecnica di moltiplicazione agamica, ossia attraverso talea e non attraverso seme. Questo è straordinario perché nella cultura occidentale dell'epoca la moltiplicazione agamica era un fenomeno estremamente ridotto, e si trattava di una tecnica utilizzata in Grecia e nella parte dell'Oriente più vicina a noi. Difficile dire se l'arrivo di tale tecnica a Cetamura vada fatta risalire agli Etruschi o ai Romani. Quello che sappiamo è che grazie al commercio del ferro estratto all'Isola d'Elba gli Etruschi avevano contatti con le regioni levantine già a partire dal V-IV secolo prima di Cristo". La moltiplicazione attraverso talea dunque rivela che tra gli Etruschi (o Etrusco-Romani) di Cetamura e il Levante era avvenuto un trasferimento culturale importante - se non fondamentale - per la futura storia della viticoltura occidentale. Oriente, Grecia, Francia, Pannonia: dai pozzi delle meraviglie di Cetamura sono emerse storie che avvicinano regioni geograficamente lontane, e queste stesse storie con molta probabilità hanno ancora molti segreti da svelare. Ma per quanto riguarda la forte presenza di uve bianche in Chianti in epoca etrusco-romana nessuna meraviglia, e lo stesso Roberto Stucchi Prinetti non ne è sorpreso. D'altra parte, il professor Scienza ci ricorda che la prima attestazione di Sangiovese in Toscana risale solo al XVII secolo.

Dna antico da resti archeo-botanici e che allora lavorava presso il Natural History Museum of Denmark dell'Università di Copenhagen. La professoressa de Grummond ha fornito al laboratorio danese 12 vinaccioli, otto dei quali si sono rivelati in ottimo stato di conservazione e hanno permesso di indagare il colore dell'acino e le relazioni con le varietà moderne. Nel pubblicare i risultati delle analisi, il professor Wales sottolinea come l'identificazione del colore di acini d'uva archeologici tramite Dna non fosse mai stata tentata da nessun altro gruppo di ricerca e che dunque i risultati necessitassero di ulteriori analisi. E i risultati (pubblicati nel 2017 nel catalogo della mostra tenutasi presso il Museo Archeologico di Firenze e intitolata appunto "The Wheels of Wonders") sono questi: 7 vinaccioli su 8 probabilmente appartengono a uve a bacca bianca.

Le nuove analisi sulle varietà

Un secondo studio sui vinaccioli di Cetamura è stato condotto presso l'Università di York questa volta grazie ai fondi di Horizon 2020, il programma quadro dell'Unione europea per la ricerca e l'innovazione. Sempre sotto la supervisione del professor Wales, la ricerca condotta dalla dottoranda Oya Inanli ha dato risultati estremamente interessanti che poi sono stati pubblicati il 12 giugno scorso sul "Journal of Archaeological Science" (il riferimento completo all'articolo è: "Grapevine cultivation at Cetamura del Chianti: multiproxy evidence for centuries of continuity from the Etruscans to the Romans" di Oya Inanli, Laurent Boubry, Vincent Bonhomme, Nancy de Grummond, Lara González Carretero, Roberto Bacilieri, Hannes Schroeder, Jazmín Ramos-Madrigal e Nathan Wales).

Stavolta le analisi hanno riguardato 80 vinaccioli provenienti da entrambi i pozzi e le analisi hanno rilevato la presenza di un medesimo gruppo clonale composto da 27 vinaccioli di uva addomesticata coltivata a Cetamura per circa sei secoli tra il 300 a. C. e il 300 d. C. E ancora una volta si tratta di uva a bacca bianca. Questa straordinaria continuità sottintende l'impiego della propagazione vegetativa, ossia la capacità di riprodurre le viti tramite talea. È stato poi scoperto che il gruppo clonale di Cetamura corrisponde in maniera stretta al Dna antico di due vinaccioli provenienti da un pozzo romano rinvenuto nel sud della Francia, nel sito agricolo gallo-romano di Mont Ferrier, nel comune di Tourbes, alle spalle di Montpellier in direzione Narbonne. I due vinaccioli francesi sono correlati in maniera stretta alla moderna varietà Arvine, anche se non sono identici a essa. Gli studiosi dunque ritengono probabile che quello che potremmo denominare "vitigno bianco di Cetamura" sia poi passato in Francia forse proprio grazie ai conquistatori romani.

Ma non tutta l'uva coltivata e vinificata a Cetamura era bianca, perché l'analisi del Dna di un vinacciolo ne ha rilevato anche un



Brocca periodo tardo romano - 3° o 4° secolo d.C. (Cetamura Archive, Courtesy of Nancy de Grummond)

Sotto: l'imboccatura di un pozzo etrusco e particolare dell'area archeologica di Cetamura (Archivio Badia a Coltibuono)



IL MAGAZINE
CON IL VIGNETO
PROTAGONISTA

IL CORRIERE
VINICOLO



PROSSIMO APPUNTAMENTO
CV n. 31 DEL 5 OTTOBRE
PRENOTA IL TUO SPAZIO

Per informazioni su costi e modalità
di adesione contattare:
corrierevinicolo@uiv.it