



## 20. Il consumo di bevande fermentate in epoche antiche risalenti al IV-III millennio a.C.

RITA PAOLA GUERZONI<sup>1</sup> - ANDREA POLCARO<sup>2</sup>

### *Introduzione*

L'argomento trattato in questo contributo riguarda il consumo di bevande da fermentazione alcolica nelle epoche comprese tra la prima metà inoltrata del IV millennio e orizzonti non terminali della seconda metà del III a.C, in un riferimento a diversi e distanti ambiti geografici, del Vicino Oriente (A. Polcaro) e dell'Italia nel quadro dell'Europa (R.P. Guerzoni) in accordo con i principi che animano l'evento Expo 2015 "nutrire il pianeta", inteso a promuovere anche la conoscenza delle tradizioni più antiche e dei saperi nei diversi ambiti geografici. L'arco cronologico prescelto viene legato in Italia, come è comunemente noto, all'età del rame, al passaggio dalla Preistoria alla Protostoria, da comunità del tutto indifferenziate a comunità con prime forme di complessità sociale, articolate da gruppi famigliari distinti talora di diverso livello socio-economico, identificati da personaggi maschili connotati frequentemente come cacciatori-guerrieri o anche talora come individui autorevoli nella sfera del sacro come si può rilevare nella necropoli siciliana di Piano Vento; diversamente, in ambiti del Vicino Oriente agli inizi dell'età del bronzo, allo sviluppo di società strutturate e di complessi modelli di organizzazione socio-economica, insediativa e territoriale spinti sino ad un livello urbano. Nel contributo vengono considerati alcuni contesti funerari e culturali in un particolare interesse al consumo rituale e cerimoniale di tali bevande.

Nella definizione di bevande fermentate sono comunemente comprese bevande ottenute dalla fermentazione di materie prime con un contenuto variabile di zuccheri responsabili della formazione di alcool e di anidride carbonica destinata all'evaporazione, quali le birre da cereali, i "vinelli" da frutti selvatici e, con proprietà inebrianti comportate dall'elevato contenuto di zuccheri fermentescibili, il vino dal frutto della vite e l'idromele dal miele. E' nota da fonti letterarie e iconografiche l'importanza riferita nel Vicino Oriente e in Egitto alla birra nell'alimentazione come bevanda nutriente e salutare, antibatterica e con basso tenore alcolico, di largo consumo anche nel comune ambito familiare domestico. Si ha notizia di pasti a base di birra e pani destinati a individui sottoposti a lavoro comportante stress, come anche di un utilizzo di tale bevanda per accrescere la fertilità femminile e favorire la crescita degli individui più giovani in età infantile. Il consumo della birra risulta talora collegato anche con figure di eroi mitici destinati ad imprese difficili. A tale bevanda veniva

---

<sup>1</sup> Dipartimento di Lettere, Lingue, Letterature e Civiltà antiche e moderne, Università degli Studi di Perugia, Via Armonica 11, 06123 Perugia; e-mail: rita.guerzoni@unipg.it

<sup>2</sup> Dipartimento di Lettere, Lingue, Letterature e Civiltà antiche e moderne, Università degli Studi di Perugia, Via Armonica 11, 06123 Perugia; e-mail: andrea.polcaro@unipg.it

anche riferita una valenza ideologica nell'ambito della sfera religiosa per il collegamento con l'agricoltura e con processi di trasformazione determinanti il passaggio ad un nuovo stato, considerata come oggetto di consumo e di offerta in accompagnamento o meno con pani o focacce in rituali sia religiosi che funerari nell'ambito di culti rivolti a divinità agrarie collegate con la rigenerazione e la fertilità, forse particolarmente femminili trattandosi di una bevanda correlata alla macinatura se non anche talora alla tostatura dei cereali legate al mondo femminile. Da alcune raffigurazioni deriva anche una valenza sociale nei termini di bevanda condivisa da più individui legati tra di loro da patti di solidarietà o di altra natura. L'importanza riferita al consumo della birra può essere testimoniata anche dalla varietà in uno stesso ambito delle tecniche di produzione, da semplici a complesse in diverso grado potendo prevedere una preliminare maltizzazione dei cereali e pratiche di filtraggio; legate le prime alla produzione di birre di basso livello qualitativo poco fermentate e con abbondanti scorie a partire dal "pane liquido", non adatte per la conservazione e destinate ad un consumo in tempi molto brevi in un utilizzo forse soprattutto di vasi potori di foggia relativamente aperta con imboccatura larga adatta a favorire pratiche di schiumatura per l'eliminazione dei residui affioranti; le seconde alla produzione di birre di una certa qualità, più raffinate e meglio fermentate, conservate in recipienti di foggia chiusa e ristretta verso il fondo atta a ostacolare la risalita in superficie del deposito di sedimenti in caso di spostamenti del vaso per il trasporto; consumate, inoltre, mediante l'utilizzo di appositi strumenti (cannucce) o di servizi vascolari comprendenti un vaso per il versamento e vasetti potori (fig. 1A) costituiti generalmente nei contesti a carattere cerimoniale da coppe o da calici. In ambito egizio sono noti da raffigurazioni vasi potori con fondo conico affusolato infissi nei sedimenti fangosi del Nilo al fine di una conservazione della bevanda in ambiente fresco nelle stagioni più calde. Una grande rilevanza in una connotazione essenzialmente cerimoniale ed elitaria veniva riferita al consumo del vino, ottenuto da vite coltivata e legato a complesse tecniche di produzione non compatibili con comuni ambiti domestici diversamente dalla birra, considerato come una bevanda legata alla comunicazione con la sfera divina e riservata solo a personaggi o a gruppi di rango e di potere.

Tradizioni di antica origine legate alla produzione di bevande fermentate da cereali possono essere ragionevolmente ipotizzate anche nell'ambito dell'Europa, comprese le regioni più settentrionali a cui si riferiscono taluni rinvenimenti in contesti datati intorno al 3000 (Gran Bretagna, Gambari 2015). Molto più tarda e legata allo sviluppo di comunità strutturate in diverso grado sembra invece risultare l'introduzione del vino dal frutto della vite, accertata in Italia non prima del Bronzo medio e recente in una produzione legata nelle regioni settentrionali a vitigni sottoposti a forme di controllo o di iniziale domesticazione, in quelle meridionali alla vite coltivata introdotta, come si ritiene comunemente, nell'ambito dei collegamenti stabiliti con l'ambiente egeo miceneo. Nelle epoche precedenti il consumo di bevande fermentate più pregiate della birra, potrebbe aver riguardato principalmente bevande a base di cereali con aggiunta di miele molto ricco di zuccheri e noto sin dalla preistoria, considerato come un prezioso alimento per le difficoltà di approvvigionamento e per il suo collegamento con attività di raccolta pericolose e richiedenti competenze specifiche.

Potrebbe trattarsi di bevande miste da considerare forse come birre particolari, difficilmente riconducibili all'idromele introdotto molto probabilmente non prima di orizzonti tardi o terminali dell'età del rame, nel riferimento ad una bevanda inebriante richiedente per la produzione una certa considerevole quantità di miele e la disponibilità di scorte adeguate, ipotizzabili più agevolmente nell'ambito di una apicoltura vuoi anche limitata a primi tentativi di sperimentazione, possibile solo in contesti con un certo grado di strutturazione. Nell'ambito dell'Europa a tale bevanda si ritiene collegato, in una opinione diffusa sebbene non accertata, il vaso campaniforme riferito a personaggi o a gruppi di rango identificati come pastori-guerrieri inseriti in una vasta rete di scambi comportante la diffusione in Europa verso la fine del III millennio a.C. di innovative tecnologie e ideologie sociali e religiose, in una rete alla cui base potrebbero porsi precedenti importanti flussi migratori da ambiti meridionali-orientali della regione pontica a nord dell'Anatolia e del Vicino Oriente verso le diverse regioni d'Europa, da parte di gruppi a struttura gerarchica familiare con a capo individui maschili cacciatori o guerrieri, in comunità con differenziazioni del livello socio-economico. Significativi i confronti di varie foggie vascolari note in contesti eneolitici europei con esemplari da tali ambiti. R.P.G, A.P.

#### *Il consumo di bevande da fermentazione alcolica nel Vicino Oriente antico fra la Mesopotamia ed il Levante*

Per quanto riguarda la Mesopotamia, a causa della mancanza dei dati sulla cultura materiale, ci si deve riferire per la maggior parte alle attestazioni testuali e alle rappresentazioni figurative sui rilievi. Diversamente, per il Levante vi sono maggiori attestazioni di forme vascolari specifiche, la cui forma ed il cui contesto di ritrovamento si legano verosimilmente al consumo e alla conservazione di bevande alcoliche. Queste bevande ebbero indubbiamente un ruolo fondamentale nell'ideologia delle *élites* durante la prima urbanizzazione in entrambe le regioni.

In generale nel Vicino Oriente il consumo di bevande a fermentazione alcolica, in particolare in riferimento al vino e alla birra, è attestato fin da epoche molto antiche. Una delle prime testimonianze della produzione di vino è attestata sulle montagne settentrionali degli Zagros, in Iran, nel V millennio a.C. Quest'area montuosa e l'Anatolia sono le zone dove si è sviluppata originariamente nel Neolitico la viticoltura; l'uva fu poi esportata nel Periodo Calcolitico fra il V e il IV millennio a.C. nella Valle del Giordano (McGovern, Flemming, Katz 1996 e Zohary 1995). A differenza di queste aree, la Mesopotamia Meridionale è invece inadatta alla viticoltura e solo con l'evoluzione delle *élites* urbane delle prime città stato e con l'organizzazione dei commerci il vino come bevanda alcolica raggiunse il Sumer (Ramazzotti 2010; 2015). Viceversa, nella prima cultura urbana di Uruk sviluppatasi in Bassa Mesopotamia nel IV millennio a.C., la bevanda fermentata di consumo più diffuso era certamente la birra. Questa era molto diffusa in particolare per le sue proprietà nutritive e per la naturale purificazione del liquido grazie alla fermentazione. Infatti, i recenti studi di archeologia sperimentale e le analisi filologiche sulle prime fonti hanno dimostrato che la birra del Sumer era molto densa e di scarsa gradazione alcolica. La sua importanza è dunque

legata alla nutrizione e alla possibilità di avere una bevanda sterile in un contesto acquifero paludoso. Nei testi sumeri più antichi è menzionata la gestione della birra, sia nella sua produzione sia nella sua distribuzione in occasione delle festività, da parte del tempio cittadino: la birra, così come il cibo in generale, era considerata come un dono degli dei agli uomini e come tale attraverso i sacrifici e le libagioni doveva tornare alle divinità come nutrimento. Nonostante questo suo uso diffuso, la birra come bevanda centrale della dieta sumera dovette assumere nel corso del tempo ed in certi contesti anche una valenza ideologica più complessa legata al ruolo sociale delle *élites*. Infatti, nel successivo Periodo Protodinastico (III millennio a.C.) sono molto diffuse sui sigilli cilindrici dei funzionari delle città scene raffiguranti uomini seduti intorno ad una grande giara, verosimilmente contenente birra, dalla quale tutti bevono con delle lunghe cannuce (fig. 1A). Sempre nel Periodo Protodinastico sono attestate nelle fonti testuali anche le prime importazioni di vino da parte dei templi del Sumer, che, in quanto prodotto non locale, doveva essere anche una testimonianza del potere esclusivo dell'*élite* templare. Il legame fra l'ideologia funeraria delle *élites* sumere e le bevande da fermentazione alcolica è testimoniato in molti testi, come dimostrano i miti legati al dio che muore e risorge, Dumuzi (legato al grano e dunque anche alla birra), e a sua sorella Geshtinanna (il cui nome, GĒŠTIN, può indicare la vite, la vigna, il tralcio, l'uva o il vino stesso). Interessante è anche un testo poetico, chiamato "il Messaggero e la Vergine", che menziona i riti funebri eseguiti da una fanciulla per il riposo dello spirito di un defunto: fra le varie offerte funerarie sono citati in particolare la birra, il vino ed il miele, che attraverso atti di libagione dovevano raggiungerlo nell'oltretomba (Katz 2007, pp. 168-169).

A questo proposito è interessante anche menzionare uno dei primi rilievi mesopotamici a soggetto sacro, su un vaso in alabastro rinvenuto ad Uruk nell'area sacra dell'Eanna, dedicato ad Inanna la grande dea della fertilità (fig. 1B). Qui è raffigurato su cinque registri una scena cultuale: nel primo e nel secondo vi sono l'acqua con il mondo vegetale e teorie di animali, sopra una serie di uomini conducono vasi ricolmi di cibi e grandi giare con beccuccio per bevande verso la dea, stante di fronte al suo tempio, che riceve la processione. Lo stesso vaso cerimoniale è raffigurato proprio nel registro più alto, dietro la divinità e due palme che ne rappresentano il santuario: accanto alla rappresentazione di un arredo templare a forma di ariete, animale legato proprio al dio Dumuzi, sono infatti raffigurati fra le offerte due alti calici identici al vaso di alabastro. La valenza sacra dell'oggetto e l'associazione con questo animale, così come la forma alta e svasata del grande calice, potrebbe indicare che contenesse proprio bevande fermentate usate nei rituali più importanti della città. Interessante è anche il confronto con un vaso sempre del IV millennio a.C. rinvenuto nell'area sacra di Gilat nel Levante Meridionale, costituito da un calice sostenuto da un corpo di ariete (fig. 1C), anch'esso un oggetto unico rinvenuto in un contesto cultuale di grande rilevanza per la comunità. A differenza della Mesopotamia, nell'area del Levante la birra non sembra aver avuto un'ampia diffusione, forse per la mancanza di terreni alluvionali tanto estesi da permettere ampi campi di grano. Al contrario, il vino ebbe una grande importanza anche grazie alla sua vasta produzione ed esportazione verso l'Egitto fin dall'Antico Regno, come prova il

ritrovamento di 700 giare contenenti almeno 4500 litri di vino nella tomba di Abido del Re Scorpione I della Dinastia 0, datata al 3150 a.C. circa (McGovern 1998). La tipologia delle giare conferma che il contenuto era importato dagli insediamenti della Palestina, testimoniando che l'esportazione di vino dovette essere essenziale nel commercio della prima età del bronzo nel Levante Meridionale e che la gestione di questa attività fu una delle attività economiche che permise in quest'area lo sviluppo delle prime *élites*.

In queste stesse aree sono presenti fin dagli inizi del IV millennio a.C. forme vascolari specifiche, il cui contesto di ritrovamento suggerisce un forte legame con gli atti rituali perpetuati dalle emergenti *élites* locali del Periodo Tardo Calcolitico (4300-3800 a.C.) e che dovevano servire per consumare vino o altre bevande inebrianti. L'esempio più noto sono i *cornet* (fig. 1D), alti calici di forma conica usualmente dipinti con bande orizzontali lungo l'orlo con pareti molto sottili (Hennessy 1977; Bourke 2001; Seaton 2008, pp. 42-43). Questa ceramica da mensa è stata rinvenuta in grandi quantità a Tuleilat al Ghassul, in Giordania, in due concentrazioni maggiori: nelle aree di scavo chiamate Tuleilat 1-2 e nell'Area E (Tuleilat 5), in relazione al principale complesso sacro dell'insediamento. Le strutture a più ambienti e ampi cortili nelle aree Tuleilat 1 e Tuleilat 2, dove sono state ritrovate le massime concentrazioni di questi calici (in particolare l'edificio 78), sono caratterizzate da pitture parietali con soggetti sacri e presentano altari e fosse relative allo svolgimento di riti collettivi legati certamente all'*élite* dell'insediamento. Questa tipologia vascolare è stata rinvenuta anche in altri santuari della regione, fatto che avvalorava la funzione culturale dei *cornet* (Rowan, Golden 2009, p. 57). L'uso di questi calici per il consumo di bevande è stato messo in discussione da un'analisi sulle superfici interne del vaso, che si sono dimostrate estremamente porose (Seaton 2008, p. 43). Tuttavia, la porosità del vaso potrebbe essere stata ovviata dalla presenza di un leggero ingobbio non più conservato o semplicemente dall'uso veloce del calice, volto a bere il contenuto e non a conservarlo per un lungo periodo. Certo è che questi calici restano per molti secoli una parte centrale del culto nel Levante Meridionale, come mostrano i *cornets* rinvenuti nell'area sacra di Megiddo nei livelli relativi alle fasi del Tardo Calcolitico fino al Bronzo Antico I, fra il 3300 e il 3100 a.C. (Ussishkin 2015).

Sempre nel Levante fin dal IV millennio a.C. sono attestate altre forme vascolari le cui decorazioni legate al mondo animale si riconnettono al consumo di bevande inebrianti in ambito culturale. Una particolare decorazione ceramica il cui significato simbolico può essere associato al vino è certamente quella di serpenti modellati in argilla e applicati alla superficie esterna del vaso (fig. 1E). Questa decorazione compare nel Tardo Calcolitico su alcuni frammenti di giare nell'area sacra di Tuleilat al-Ghassul, dove è già evidentemente legata a vasellame usato nei rituali pubblici perpetuati nei santuari. L'uso di questi vasi resta nel tempo connessa al sacro, come dimostrano giare con serpenti applicati rinvenute nel tempio di Jebel al-Mutawwaq, un sito in corso di scavo da chi scrive, datato al Bronzo Antico I (Fernandez-Tresguerres 2005; Muniz, Polcaro 2014; Polcaro *et alii* 2015) e in edifici pubblici del Bronzo Antico III nella stessa regione, come a Khirbet ez-Zeraqon (Ajlouny *et alii* 2011) e a Khirbet Batrawy (Nigro, Sala 2012). Per tutto il periodo sembra che questa decorazione sia

applicata su giare di medie e grandi dimensioni; il serpente è collocato sempre sul lato della giara, con la coda disposta verso la base e la testa verso la bocca del vaso. In particolare nell'esemplare di Jebel al-Mutawwaq il serpente arriva a superare con la testa l'orlo, come a voler abbeverarsi del liquido all'interno. Qui è da notare, oltre ai serpenti applicati, anche un motivo alberiforme, sempre sulla spalla del vaso.

La diffusione di questa simbologia animale legata al vasellame di valore sacro ha una diffusione ampia nel Vicino Oriente antico. Applicazioni di serpenti a vasi sono conosciute infatti anche in Alta Mesopotamia, in un arco cronologico e geografico molto ampio, tuttavia, qui l'applicazione della decorazione sembra essere presente su forme vascolari differenti rispetto al Levante, in particolare ciotole e vasetti con beccuccio. Alcuni studi puntano ad identificare il contenuto di questi vasi con una particolare bevanda a base di vino, che si pensava avesse proprietà curative: il *muš.giš.geštin*, ovvero il "vino serpente", un elisir che unisce le capacità rigeneranti del serpente con il vino (McDonald 1994). Questa bevanda compare in diversi testi cuneiformi mesopotamici fin dal III millennio a.C. e consiste in una pozione curativa creata bollendo nel vino parti del serpente, che nella mitologia mesopotamica è spesso associato con il dio dell'oltretomba Ningishzida, sposo della dea Geshtinanna (Black, Green 1992, pp. 138-140).

Si può avanzare l'ipotesi che la stessa o una simile bevanda sia stata conservata nelle giare con serpenti applicati rinvenuti nei santuari del IV millennio del Levante Meridionale, essendo peraltro il concetto di guarigione chiaramente connesso al sacro e al culto pubblico perpetuato dalle *élites*.

Per concludere, nel Levante Meridionale il significato ideologico legato alle bevande con proprietà inebrianti, in particolare il vino, dovette essere centrale nel culto perpetuato dalle emergenti *élites* protostoriche nel IV millennio a.C., tanto da avere una così ampia diffusione e persistenza nei principali centri sacri della regione. La gestione di questi culti, nei quali l'elemento della guarigione potrebbe aver avuto un ruolo importante, fu evidentemente uno dei principali strumenti di coesione sociale, in un panorama storico di grandi cambiamenti, con lo sviluppo degli insediamenti dai villaggi neolitici alle città dell'età del bronzo, verso la metà del III millennio a.C.

Per quanto riguarda il Levante Settentrionale, nelle aree della Siria e del Libano, nel IV millennio a.C. sono meno identificabili da contesti archeologici tracce dirette di vasellame che potrebbe essere legato a bevande fermentate usate in contesti culturali. Tuttavia, nelle successive culture urbane della seconda metà del III millennio a.C. il vino in particolare doveva avere sempre un ruolo centrale, specialmente nel culto funerario delle *élites*. Questo è testimoniato nella Ebla Protosiriana dai testi rinvenuti nel grande archivio cuneiforme del Palazzo G. Infatti, forse a causa del forte legame culturale di Ebla con il mondo mesopotamico, sembra che anche qui il consumo di bevande inebrianti legato ai rituali delle *élites* sia fortemente connesso all'ideologia funeraria ed in particolare i testi dell'archivio menzionano offerte di vino per il culto degli antenati regali (Fronzaroli 1994; Biga 2010). Tra le 25 tipologie funzionali di vasi riconosciuti durante gli scavi del Palazzo G, è presente una particolare forma di bicchieri di medie dimensioni e forma tubolare con un forte restringimento inferiore ed un'altro lieve verso l'orlo (Mazzoni 1994, fig. 3; Matthiae 2010, p. 183); questi bicchieri hanno una caratteristica decorazione della superficie esterna attraverso

ondulazioni o in altri casi linee nere dipinte orizzontali regolarmente spaziate e fanno parte di una fine ceramica da mensa rinvenuta negli ambienti cerimoniali e di immagazzinamento del palazzo reale (fig. 1F). Non è purtroppo possibile stabilire con sicurezza la tipologia di bevanda consumata in questi bicchieri, tuttavia, la loro somiglianza con le coppe tenute in mano da personaggi di rilievo della corte eblaita sui rilievi, e la loro concentrazione nelle aree cerimoniali del palazzo può far perlomeno ipotizzare un legame di questi vasi con i riti delle élites urbane della Ebla Protosiriana, forse relazionati al consumo di vino menzionato nei testi. A.P.

### *Il consumo di bevande fermentate nei rituali funerari di epoca eneolitica in Italia*

Le considerazioni che seguono, data la mancanza di dati paleobotanici, sono necessariamente basate sull'analisi della ceramica vascolare nel riferimento ai vasi potori, tenendo conto della configurazione delle fogge e della ricorrenza, del luogo e delle modalità di deposizione, delle associazioni; ancora, dei caratteri della produzione, delle tecniche e delle tematiche dei motivi decorativi e non da ultimo dello stato di conservazione.

Sin dagli inizi dell'età del rame si rileva una notevole ricorrenza nei corredi tombali di vasi per la conservazione e il consumo di bevande, ben documentati anche all'interno di stipi votive presenti in alcune necropoli. Da una visione complessiva nel riferimento a diversi ambiti geografici sembra emergere un quadro molto articolato e complesso in diversi aspetti. Si rileva in primo luogo una notevole varietà delle fogge nell'ambito sia dei vasi contenitori che dei vasetti per il consumo individuale, costituiti i primi da vasi a fiasco, attestati soprattutto in ambiti medio-tirrenici, e da brocche di più ampia diffusione, meno frequentemente da orci o vasi olliformi, da vasi a collo e biansati; i secondi da bicchieri, da tazze e da boccali variamente configurati, poco frequentemente da attingitoi. Per quanto riguarda la ricorrenza e le associazioni si evidenziano i seguenti principali casi: presenza solo di vasetti potori per il consumo individuale ricorrenti in singoli o più esemplari, in stato integro o frantumati; solo di vasi contenitori frequentemente in stato integro; di entrambi a costituire un servizio potorio; inoltre, corredi con presenza solo di vasi potori; di vasi potori e di vasi per il consumo di alimenti solidi in un servizio per il pasto. A rendere articolato e complesso il quadro concorre la variabilità del luogo e delle modalità di deposizione dei vasi, situati all'interno della tomba ma anche all'esterno frequentemente frammentari in possibili testimonianze di rituali di offerta, riferiti a specifici determinati defunti o a collettività di inumati generalmente in rituali di deposizione secondaria; ancora, la presenza di vasi aggiuntivi di fogge non comuni, pertinenti a vasi di esclusivo uso rituale-culturale come possono essere considerati gli *askoi* e i vasetti gemini, taluni particolari esemplari di vaso a fiasco con "doppio collo" (Lucrezia Romana t. 66, Anzidei *et alii* 2011a), e forse anche i vasetti con beccuccio di versamento con attestazioni rare talora riguardanti contesti rituali-culturali (v. ad es. Torre della Chiesaccia, Roma, t. 6; Anzidei *et alii* 2011b, fig. 7B). Nel riferimento ai vasi contenitori la brocca figura frequentemente attestata nelle tombe collettive in più esemplari, associata generalmente a tazze e a boccali in servizi potori ripetuti, situati in corrispondenza di gruppi di resti

scheletrici o isolati in prossimità dell'ingresso o del fondo della tomba, come si può rilevare nella planimetria nota per alcune tombe della facies del Gaudio. Diversamente, il vaso a fiasco figura rappresentato da un solo esemplare (Negroni Catacchio 1993) non di rado associato alla ciotola, non invece a vasetti potori per il consumo individuale, riferito a singoli individui, non di rado ad adulti guerrieri-cacciatori, o a collettività di defunti talora in una posizione isolata all'ingresso o sul fondo della tomba. Varia è anche l'ubicazione dei vasi potori in connessione con i resti di inumati. Nelle necropoli tirreniche sembrano ricorrere frequentemente presso il cranio a cui sembra essere stata riferita una particolare importanza nei rituali funerari, ma anche non di rado in corrispondenza di altre parti anatomiche, rappresentati nelle diverse categorie funzionali; diversamente, ai piedi e limitati a singoli boccali in necropoli dell'Italia settentrionale (Spilamberto). Va rilevata, infine, la loro ricorrenza in alcune necropoli tirreniche in strutture particolari rituali-culturali legate all'offerta e a rituali collettivi ripetuti nel tempo, comportanti il consumo soprattutto di bevande, come si può rilevare nella t. 6 della necropoli della Chiesaccia a sud del Tevere nell'ambito della facies del Gaudio (Anzidei *et alii* 2011 b) e nella necropoli siciliana di Piano Vento nella stipe votiva sovrapposta alla tomba 26, la più importante della necropoli e tra le più antiche, riferita a personaggi eminenti con autorevolezza nella sfera del sacro e forse di riferimento per l'intera comunità. Un collegamento dei vasi potori con rituali religiosi nell'ambito di culti per la fertilità può essere prospettato anche da alcune particolari inumazioni infantili. Si può ricordare la tomba 2 a fossa nel sito laziale di Casetta Mistici in corrispondenza della quale sono stati rinvenuti frammenti di una brocca e di un idoletto femminile rispettivamente nella terra di riempimento e al di sopra della sepoltura (Anzidei *et alii* 2011b). Particolarmente significativa la tomba 23 nella necropoli di Piano Vento (Castellana 1995), plurima con i resti di un'adulta e di tre bambini tra cui uno neonato depresso insieme con un bicchiere situato accanto al cranio, rinvenuta al di sotto di uno strato calcinato con tracce di intensa e ripetuta combustione. In entrambi i casi può trattarsi di sepolture collegate con culti e rituali rivolti ad una divinità femminile suggerita dall'iconografia dell'idoletto dalla tomba 2 nel sito di Casale Mistici e nell'ambito della necropoli di Piano Vento da alcuni idoletti provenienti dalle tombe e dalle stipi votive, se non anche da alcuni motivi antropomorfi con attributi taurini attestati su vasi potori (v. ad es. tomba 9). A tale proposito può essere ricordata anche la tomba 1 nella necropoli romana di Ponte delle Sette Miglia (Anzidei *et alii* 2007) con una particolare deposizione infantile rinvenuta insieme con i resti di un adulto forse femminile, contraddistinta, oltre che da un ricco corredo comprendente un vaso a fiasco e un vaso biconico con motivi a zig-zag in associazione con uno spillone in argento, dalla presenza di resti animali (molari) riferiti alla specie *Bos Taurus*.

Le tecniche di produzione correlate ai vasi potori ricorrenti nelle necropoli risultano generalmente di un buon livello particolarmente in alcuni casi riguardanti esemplari di vasi a fiasco, olliformi di foggia chiusa ed *askoi*, contraddistinti da una superficie accuratamente lisciata e lucidata e da una ricca decorazione realizzata talora nella complessa tecnica a

stralucido, costituita non di rado da motivi a zig-zag e “alberiformi” con possibili riferimenti simbolici ad un elemento idrico rigenerante e alla fertilità. Nella necropoli siciliana di Piano Vento è attestata una distintiva decorazione dipinta con un complesso repertorio di motivi.

Un tale articolato e complesso quadro, come sin qui esposto in sintesi, rende difficile ipotizzare un utilizzo dei vasi potori nelle necropoli per il consumo e l’offerta di una semplice bevanda naturale costituita dall’acqua, come si può ritenere per esemplari rinvenuti all’interno di grotte collegate con il culto di tale elemento. Potrebbe invece trattarsi di una bevanda prodotta in ambito domestico legata all’agricoltura, in altri termini della birra ottenuta dalla fermentazione di cereali, considerata in una duplice valenza, significativa delle tradizioni famigliari basate sulla produzione e macinatura dei cereali e, sul piano simbolico, di processi di trasformazione comportanti un passaggio di stato in una rigenerazione, legata, inoltre, come bevanda molto nutriente alla fertilità nell’ambito di un culto rivolto ad una divinità femminile. L’eventualità di un consumo di birre di diversa qualità potrebbe essere suggerita dalla varietà delle fogge vascolari (v. introduzione). Nei corredi della necropoli di Piano Vento si rileva una frequente ricorrenza di vasi potori con imboccatura larga e orlo più o meno sporgente, costituiti da bicchieri, prevalenti, e da vasi olliformi. Poco comuni risultano le attestazioni di vasi contenitori di foggia più chiusa, piriforme o biconica con cono superiore alquanto più sviluppato rispetto all’inferiore. Diversamente, nelle necropoli note in ambiti peninsulari, tirrenici e non solo, risultano ampiamente predominanti i vasi potori di foggia più o meno chiusa con imboccatura ristretta, nel riferimento sia ai vasi contenitori che a quelli per il consumo individuale.

Nell’ipotesi di un collegamento dei vasi potori con il consumo della birra particolarmente significative potrebbero risultare le associazioni vascolari nei corredi, tenendo conto dei caratteri delle comunità come da premessa al contributo, dell’importanza riferita alle tradizioni famigliari e ai rituali che venivano a ribadire tali tradizioni, intesi ad evidenziare l’appartenenza dei singoli individui in una loro identificazione a determinati gruppi o nuclei famigliari, la coesione di tali gruppi fondata sugli stretti legami e sulla solidarietà tra i vari membri, l’autorevolezza dei capi-famiglia. Nei corredi con vasi potori associati a vasi per cibo solido (v. ad es. fig. 2B-C) può essere stato indicato il desco domestico, importante nelle tradizioni famigliari essendo legato alla sopravvivenza e alla crescita, garantite dal consumo di alimenti solidi e liquidi molto nutrienti da supporre derivati soprattutto dai cereali in grado di fornire apporti di zuccheri e proteine, agevolmente disponibili provenendo dalle attività agricole e di lunga conservazione. Nei corredi della necropoli di Piano Vento i vasi potori figurano frequentemente associati ad ampi e bassi bacini (fig. 2A) nella possibile indicazione di un pasto famigliare a base di pani o focacce e di birra come noto in ambiti del Vicino Oriente. Una diversa valenza va ravvisata nei corredi con solo servizio patorio costituito da una brocca e da uno o più vasetti per il consumo individuale (tazze, bicchieri, boccali). L’elemento indicatore delle tradizioni famigliari può essere stato legato in questo caso al consumo di una bevanda prodotta e condivisa in ambito famigliare. In varie tombe collettive della facies del Gaudò, comprendenti essenzialmente se non esclusivamente vasi potori, tali

servizi si presentano ripetuti e distanziati non di rado in connessione con distinti gruppi di resti inumati in una possibile indicazione delle tradizioni di distinti nuclei famigliari facenti parte di una unica estesa famiglia allargata. Del tutto particolare il corredo della tomba 4 della necropoli laziale della Chiesaccia (fig. 2E; Anzidei *et alii* 2011 b, fig. 7C) con più servizi potori analoghi a quelli precedentemente menzionati ma riferiti ad un unico individuo guerriero-cacciatore, ad un personaggio da considerare molto probabilmente come capo e rappresentante di un gruppo esteso comprendente più nuclei famigliari. Implicazioni più complesse potrebbero essere sottintese dal vaso a fiasco e anche più in generale dai vasi contenitori adibiti alla conservazione di bevande destinate ad un consumo collettivo (vasi a collo, orci e vasi olliformi di foggia chiusa con ricorrenti prese forate), adatti a indicare la condivisione di una stessa bevanda nell'ambito di un nucleo o di un gruppo familiare e anche la disponibilità di tale bevanda, garantita da una gestione familiare della produzione. Al vaso a fiasco, inoltre, può essere stata riferita una valenza anche sociale e cerimoniale, particolarmente nel riferimento a fogge con collo stretto e cilindrico più o meno elevato (fig. 2D) attestata non di rado da esemplari di ridotte dimensioni, considerato come vaso contenitore per il consumo collettivo adatto per la conformazione del collo ad essere agevolmente impugnato ed utilizzato anche per il bere, potendo significare sul piano simbolico il bere insieme in un utilizzo dello stesso vaso (v. l'esemplare con doppio collo nella necropoli di Lucrezia Romana t. 66, Anzidei *et alii* 2011a, fig. 3G) e sul piano ideologico-sociale la rilevanza di una determinata tradizione familiare. Particolarmente significativo in tale luce può risultare il suo riferimento non di rado ad adulti maschili guerrieri-cacciatori. Nella necropoli di Piano Vento l'unico esemplare noto di vaso a fiasco si riferisce alla stipe votiva con attestazioni di rituali collettivi sovrastante la t. 26 riservata ai capi dei gruppi più importanti della comunità. Considerazioni in parte analoghe si potrebbero porre per il vaso askoide come noto nei corredi tombali della facies del Gaudio (v. ad es. fig. 2E). Nei diversi casi la particolarità dei vasi potrebbe suggerire un loro collegamento con il consumo di una bevanda di elevato pregio considerata forse anche in una valenza distintiva cerimoniale, ottenuta dalla fermentazione dei cereali con aggiunta del miele (v. introduzione). A tale proposito si può ricordare anche il vasetto gemino nel suo riferimento all'unione di due elementi distinti, in un valenza tuttavia forse più complessa e articolata, legata anche all'ideologia religiosa. Con il consumo di una bevanda di pregio potrebbero essere stati collegati anche alcuni vasi contenitori con fogge e tecniche decorative poco comuni. Nella necropoli di Piano Vento si evidenziano alcuni distintivi corredi con presenza di vasi particolari come l'olla di foggia chiusa piriforme con decorazione dipinta e l'attingitoio (fig. 2 C), associati a bacini e a vasi potori con larga imboccatura (vasi olliformi e bicchieri) di comune ricorrenza, nella possibile indicazione di un pasto che doveva prevedere il consumo, oltre che di cereali e di birra, anche di una bevanda di particolare pregio. Sulla natura di tale bevanda potrebbe risultare indicativa la presenza in alcuni corredi di questa necropoli di una olletta o di un piccolo orciolo con presette forate e ricorrente decorazione dipinta, muniti di un coperchio, molto probabilmente legati alla conservazione di un prezioso e raro alimento quale costituito dal miele. Va rilevata, inoltre, la loro frequente associazione con il bicchiere (t.

15), testimoniata talora anche dal rinvenimento di taluni esemplari, in una loro miniaturizzazione, all'interno di bicchieri (t. 11). La scarsa ricorrenza e le dimensioni ridotte di tali vasetti, noti anche in alcune necropoli della facies del Gaudo, lasciano supporre nel loro eventuale collegamento con la conservazione del miele un consumo di tale alimento alquanto limitato, non legato alla comune alimentazione ma a determinate occasioni e circostanze in una probabile valenza rituale e cerimoniale, consumato da solo o mescolato con altri alimenti, anche e forse soprattutto con cereali nella preparazione di particolari bevande fermentate considerate di pregio essenzialmente per la presenza di questo prezioso alimento piuttosto che per il grado alcolico molto probabilmente poco elevato. La valenza rituale-cerimoniale di tali bevande potrebbe essere suggerita da taluni particolari corredi con presenza di un'olla piriforme con decorazione dipinta in associazione con un esemplare di incensiere (tomba 7), costituente un *unicum* con rimandi ad ambienti dell'Egeo e del Vicino Oriente. R.P.G.

## Bibliografia

- AJLOUNY F., DOUGLAS K., KHRISAT B. 2011, *Spatial Distribution of the Early Bronze Age Figurative Pieces from Khirbet ez-Zeraqon and its Religious Aspects*, *Ancient Near Eastern Studies* 48, pp. 88-125.
- ANZIDEI A.P., CARBONI G., EGIDI R., MALVONE M. 2007, *Rinaldone a Sud del Tevere: nuove necropoli e materiali da contesti di abitato nel comprensorio della via Tuscolana nell'area sud-est di Roma*, *Atti IIPP XL*, pp. 461- 476.
- ANZIDEI A.P., CARBONI G., CARBONI L., CASTAGNA M.A., CATALANO P., EGIDI R., MALVONE M., SPADONI D. 2011a, *Il gruppo Roma-Colli albani della facies di Rinaldone: organizzazione spaziale, rituali e cultura materiale nelle necropoli di Lucrezia Romana e Romanina (Roma)*, *Atti IIPP XLIII*, pp. 297-307.
- ANZIDEI A.P., CARBONI G., CARBONI L., CATALANO P., CELANI A., CERENGHINO R., CERILLI E., GUERRINI S., LEMORINI C., MIELI G., MUSCO S., RAMBELLI D., PIZZUTI F. 2011b, *Il Gaudo a sud del Tevere: abiti e necropoli dall'area romana*, *Atti IIPP XLIII*, pp. 309- 321.
- BIGA M.G. 2010, *Il vino (e la vite) nel Vicino Oriente antico: la documentazione testuale*, in D I PASQUALE G., a cura di, *Vinum Nostrum. Arte Scienza e Miti del Vino nelle Civiltà del Mediterraneo Antico*, Giunti, Firenze, pp. 51-57.
- BOURKE S. J. 2001, *The Chalcolithic Period*, in MacDonald B. *et alii*, a cura di, *The Archaeology of Jordan*, Sheffield Academic Press, Sheffield, pp. 107-162.
- CASTELLANA G. 1995, *La necropoli protoeneolitica di Piano Vento nel territorio di Palma di Montechiaro*, Agrigento.
- FERNANDEZ-TRESGUERRES J.A. 2005, *El "Templo de las Serpientes": Un santuario del Bronce Antiguo I en el poblado de Jebel al-Mutawwaq (Jordania)*, *ISIMU: Revista sobre Oriente Proximo y Egipto en la antigüedad* 8, pp. 9-34.
- FRONZAROLI P. 1994, *Osservazioni sul lessico delle bevande nei testi di Ebla*, in Milano L., a cura di, *Drinking in Ancient Societies*, *History of Ancient Near Eastern Studies* 6, Sargon Ed., Padova, pp. 121-127.

- GAMBARI F.M. 2015, *Archeologia delle bevande fermentate in Cisalpina: idromele, birra, vino*, Forma Urbis, a. XX, n. 6, pp. 25-33.
- HENNESSY J.B. 1977, *Teleilat Ghassul: An Interim Report*, University of Sidney Pub., Sydney.
- KATZ D. 2007, *Sumerian Funerary Rituals in Context*, in Laneri N., a cura di, *Performing Death. Social Analyses of Funerary Traditions in the Ancient Near East and Mediterranean*, Oriental Institute Seminars 3, Oriental Institute Pub., Chicago, pp. 167-188.
- MATTHIAE P. 2010, *Ebla. La città del trono*, Einaudi, Torino.
- MAZZONI S. 1994, *Drinking Vessels in Syria: Ebla and the Early Bronze Age*, in MILANO L., a cura di, *Drinking in Ancient Societies*, History of Ancient Near Eastern Studies 6, Sargon Ed., Padova, pp. 245-276.
- MCDONALD D.K. 1994, *The Serpent as Healer: Theriac and Ancient Near Eastern Pottery*, Source Notes in the History of Art XIII, No. 4, pp. 21-27.
- MCGOVERN P.E., F LEMMING S.J., K ATZ S.H. (a cura di) 1996, *The Origins and Ancient History of Wine*, Gordon and Breach Publishers, Philadelphia.
- MCGOVERN P.E. 1998, *Wine for Eternity*, Archaeology 51/4, pp. 28-34.
- MUNIZ J., POLCARO A. 2014, *The Early Bronze Age I Site and Necropolis of Jebel al-Mutawwaq, Jordan*, The Ancient Near East Today, October 2014, Vol. II., No. 10.
- NEGRONI CATACCIO N. 1993, *La necropoli della Porcareccia (Pitigliano-Grosseto)*, Origini XVII, pp. 195-219.
- NIGRO L., SALA M. 2012, *Preliminary Report on the Seventh Season of Excavation by "La Sapienza" University of Rome at Khirbet al-Batrawi, Upper Wadi az-Zarqa*, Annual of the Department of Antiquities of Jordan 56, pp. 45-53.
- POLCARO A., MUNIZ J., ALVAREZ V., MOGLIAZZA S. 2015, *Dolmen 317 and Its Hidden Burial: An Early Bronze Age I Megalithic Tomb from Jebel al-Mutawwaq (Jordan)*, Bulletin of the American Schools of Oriental Research 372, pp. 1-17.
- RAMAZZOTTI M. 2010, *Ex Oriente ... Vinum! Archeologia, arte e letteratura delle culture vinicole nel Vicino Oriente antico*, in DI PASQUALE G., a cura di, *Vinum Nostrum. Arte Scienza e Miti del Vino nelle Civiltà del Mediterraneo Antico*, Giunti, Firenze, pp. 40-49.
- RAMAZZOTTI M. 2015, *Alla radice della vita. Eco-note, fermentazioni alcoliche e cambiamenti di stato nella Mesopotamia antica*, Forma Urbis, a. XX, n. 6, pp. 4-10.
- ROWAN Y. M., GOLDEN J. 2009, *The Chalcolithic Period of the Southern Levant, A Synthetic Review*, Journal of World Prehistory 22, pp. 1-92.
- SEATON P. 2008, *Chalcolithic Cult and Risk Management at Teleilat Ghassul. The Area E Sanctuary*, BAR International Series 1864, Archaeopress, Oxford.
- USSISHKIN D. 2015, *The Sacred Area of Early Bronze Megiddo: History and Interpretation*, Bulletin of the American Schools of the Oriental Research 373, pp. 69-104.
- ZOHARY D. 1995, *The Domestication of the Grapevine Vinifera L. in the Near East*, Food and Nutrition in History and Anthropology 11, pp. 23-30.

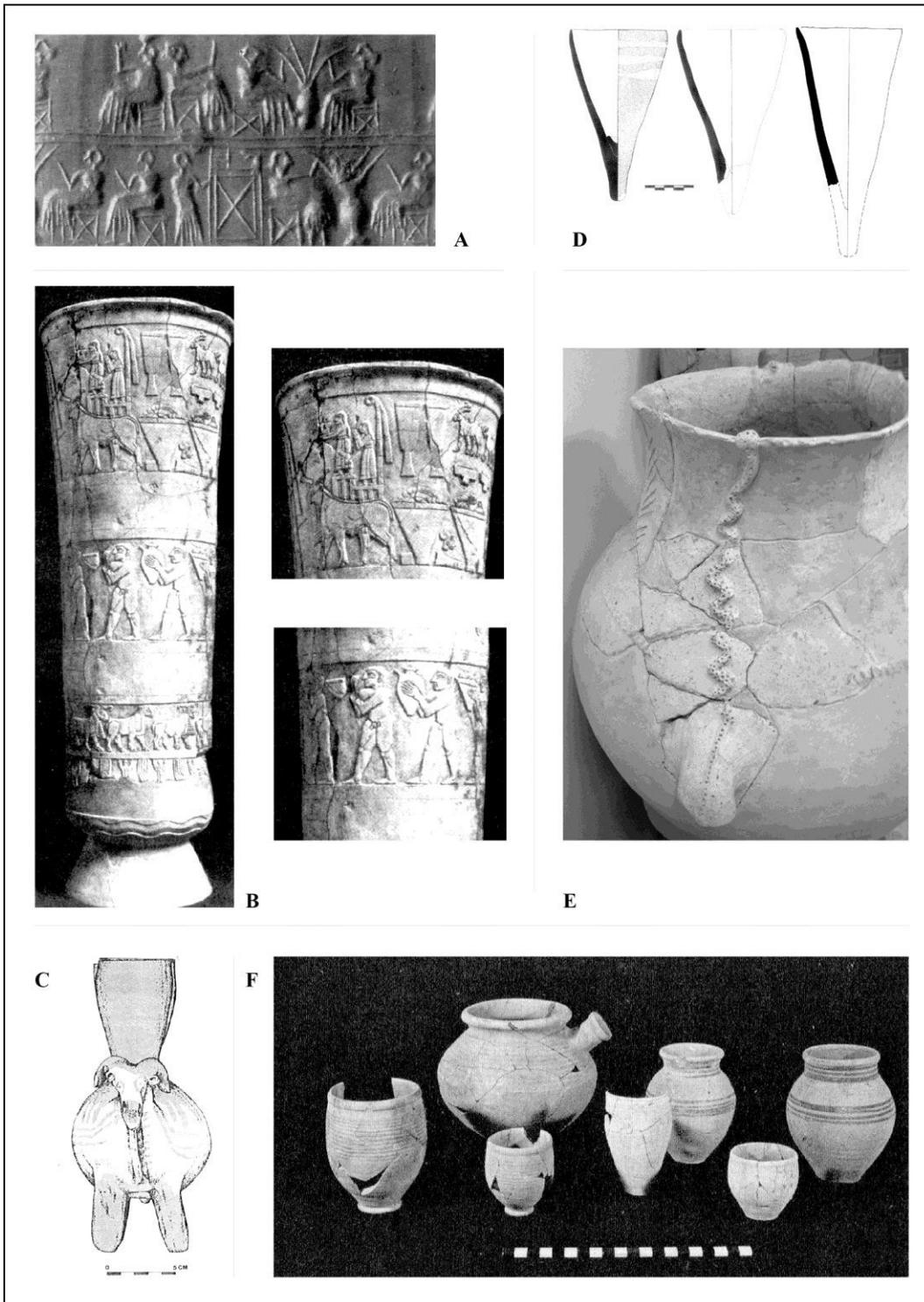


Fig. 1: A) Esempio di sigillo protodinastico con scene di banchetto; B) Il vaso di Warka in alabastro (National Museum of Iraq no. IM19606); C) Vaso zoomorfo dal santuario di Gilat (da Seaton 2008: pl. 112); D) Coppe "cornet" rinvenute a Tuleilat al-Ghassul (da Seaton 2008: pl. 71); E) Giara con serpenti applicati da Jebel al-Mutawwaq (da Polcaro *et al.* 2015: fig. 7); F) Ceramica da mensa dal Palazzo G di Ebla (da Matthiae 2010: figg. 94-95).

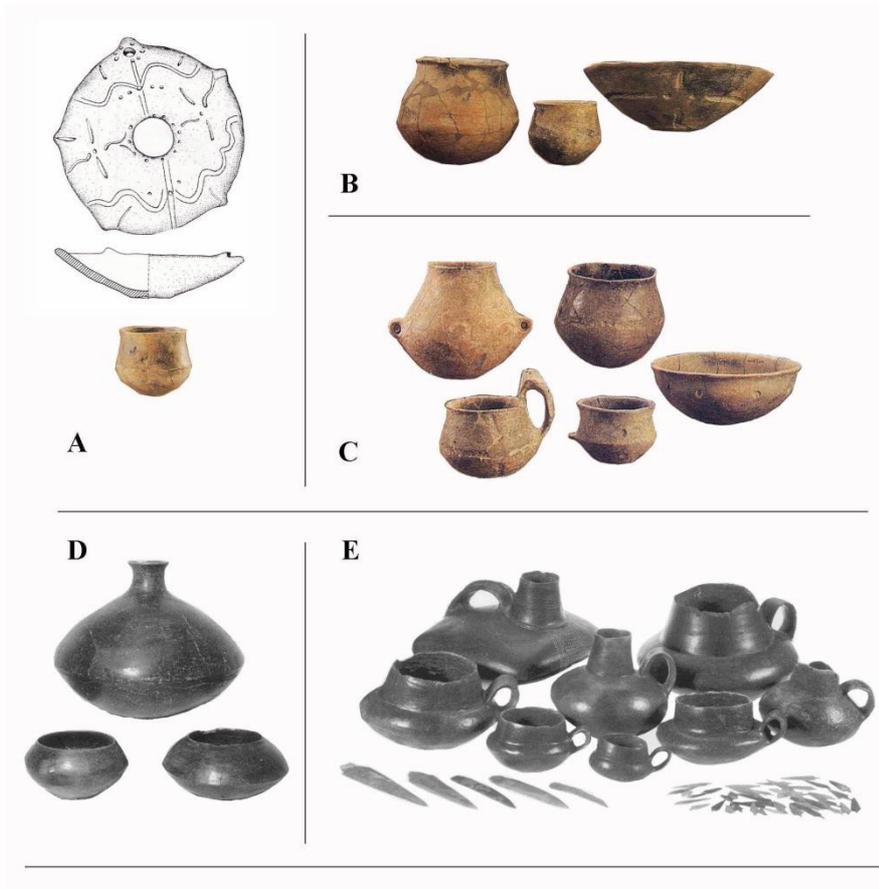


Fig. 2: Esemplicazioni di corredi tombali. A-C) Necropoli di Piano Vento, tombe 5, 26, 16 (da Castellana 1995); D) Necropoli di Sette Miglia, Roma, t. 1 (da Anzidei *et alii*, 2007); E) Torre della Chiesa, Roma t.4 (Anzidei *et alii* 2011b).