

010.3 - DA ROMA A VITERBO. LE VIGNE DEI PAPI.

Prof. **Sergio Omarini** Fisico, per anni direttore dell'unità "Salvaguardia patrimonio artistico" dell'ENEA, è stato responsabile del progetto "Coperture Archeologiche" finanziato dall'UE. Docente di "Fisica per i BB.CC." alla Università Suor Orsola Benincasa di Napoli e di "Tecniche colorimetriche" alla Università della Tuscia di Viterbo è ricercatore associato all'Istituto Nazionale di Ottica

La ricerca effettuata ha riguardato la produzione vinicola a nord di Roma dal tempo degli antichi Romani alla prima guerra mondiale. Il territorio della bassa Tuscia, sino al lago di Bracciano e oltre sino a Roma, presenta una anomalia dal punto di vista vitivinicolo. Dal '300 al '700 è considerato un'area di produzione di alta qualità e molto variata e stranamente tutto ciò va poi completamente a scemare. Valga come esempio la località di Pisciarelli, nei pressi di Bracciano, citato nel '500 come luogo di produzione di eccellenza. Alcuni autori descrivono l'area con la caratteristica di essere un crogiolo di tecniche di vinificazione e dove venivano coltivati differenti vitigni che gli abitanti di differenti provenienze avevano portato e coltivato. Addirittura vi sono libelli denigratori sul vino di Pisciarelli; veri o falsi che siano attestano la fama del vino lì prodotto. Tutto ciò poi va completamente a scomparire.

Bisogna comunque tenere conto del fatto che il Papato è una monarchia assoluta ma con un monarca che viene rieletto ogni volta e che quasi sempre proviene da differenti aree geografiche e culturali e il nuovo principe trascina con sé differenti gusti di cucina e di vini. In questa ricerca si è seguito la tipologia della produzione vinicola dagli Etruschi all'arrivo della fillossera individuando in quest'ultima, concomitante alla decadenza socio economica del territorio, la principale causa dell'abbandono.

Paradossalmente la zona considerata è uno dei luoghi in Italia ove il "toponimo vinicolo" è maggiormente presente (Trevignano – tre vigne addirittura nello stemma, Vigna grande – limitrofa a Bracciano, Vigna di valle – stazione aeroportuale, i Vignali – ad Anguillara, Vignanello – nella bassa Tuscia, ...)

Per comprendere la viticoltura del periodo medioevale si è guardato ad importanti pubblicazioni che ben rappresentano la tipologia di produzione vinicola. Si tratta delle "Carte Agostiniane Viterbesi" – il fondo della SS. Trinità (XIII e XIV sec.) e gli archivi del Convento degli Agostiniani incluso cabrei e libri contabili. Il convento possedeva una decina di vigne, vinificava e vendeva. Sufficientemente grande per rappresentare una realtà vinicola territoriale perlomeno sino alla fine del settecento.

Naturalmente si sono consultati gli albi e gli editti di diverse località, Anguillara, Trevignano, Bracciano e naturalmente Viterbo.

I testi consultati al Cedido sono risultati molto interessanti per inquadrare lo stato della conoscenza sulla vinificazione dal '500 al '700 essendo saggi a carattere generale ma di autori provenienti da differenti aree culturali.

sanguine humano in balnearum folijs ful
curari solitos, vt non multum vero simile, f
se speciem opinor.

*Restitutus Galeni & Plutarchi locu
alter declaratus. Nonnulla de o
fici apud Tertullianum. C*



Dalmulas & vi quadam
gno labore coquantu
ra tentent, capitis do
est à Galeno 2. de Co
lonij ad dolores ex e
nec non 2. de Alim f
rabilibus ad Solonem
apud Athenaeum in
des affirmant, necnon Plutarchus in Praece
cerebrum palmae (Xylander malè Phoeni
haec ignorasse) dulce quidem esse, sed capi
bit. Quamquam cerebrum palmae vocatur
mo ignorat, vt praeter ceteros ex Xenopho
intelligere licet. Ceterum in 2. de Comp. i
camenta pro curandis capitis doloribus ex
ὅτοι δὲ εἰ δὴ ὑμῶν αὐτῶν ἄσπον ἐστὶν ἡσυχία ὁ Λου



cum praecipua, quam butyrum
 di vis. Butyrum item ex equino lacte Scythas rae
 mandauit Hippocrates, siue Polybus quarto de Me
 ro scribit Plinius libro vndecimo, cap. 41. Barbaras
 se lac in iucundum acorem cōdensare, & butyrum p
 ma lactis esset: nil aliud intelligit, quàm oxygala, &
 Romanos plurimi estimatum, & niue refrigerari soli
 septimo Methodi narrat: quorum postremum, Apl
 hodie apud multos inter suauissima edulia sub nom
 reputatur.

*De Vno dulci, & de Coitu, Aristotelis, Pla
 corum aliquot explicati loci. CAP.*



Inum dulce neque inebriare, ne
 fari, scriptū reliquit Arist 4. Me
 confirmauit 3. Probl. scēt. Ha
 tia ab omnibus fere improba
 experientia constet, innumer
 dulcium genera reperiri. quae
 bus ebrietatem inducāt. Vno
 se iudicant Hippocratem haec

Gnidias libro scribentem, ὁ μὲν γλυκύς ἥσσον ἐστὶ κα
 πρὸ οἴνω δέος, καὶ ἥσσον φαιῶν ἀποτόμενος. Sed neq; Arist
 intelligemus si, de quo dulci vino ab eo sermo hab
 uenio apud Plinium & Galenum, Protropū vinū,
 quod ex Gnido & Lesbo Romā deuehebatur, max
 bitū esse: non modò pro varijs medicamentorū cō
 etiā pro diuitum & nobiliū mensis. Cuius etiam n
 lib. 8. cap. 3. vbi loco Protiry, Protropi legendum
 strauit Philander. Hoc autem erat mustum spo
 tequā