

**I FRUTTI DELLA TERRA NELLA ZONA DI SCHIO.  
VITE E MELO NELL'ANTICHITÀ (ED OLTRE):  
ALCUNE RIFLESSIONI A PARTIRE DALLA REALTÀ LOCALE**

**1. Vite e vino nell'antichità in Val Leogra. I resti archeologici locali.**  
Anna Koprantzelas, Alessandro Marchioro (II Liceo Classico).  
Tutor: prof. Mara Migliavacca.

Mentre nella zona del lago di Garda le tracce di vite risalgono all'età del Bronzo, nell'area prealpina che ci interessa vi sono attestazioni della presenza e probabilmente dell'uso dell'uva a partire dalla seconda età del Ferro (V- I sec. a.C.).

Nel territorio oggetto d'indagine occorre segnalare i rinvenimenti di Santorso, dove sono stati identificati resti di vite coltivata provenienti dall'insediamento del V-I sec. a.C. Vi si producevano derrate agricole che dovevano rifornire centri protourbani e urbani più grandi come, per esempio, Vicenza.

Nella vicina valle dell'Agno, assai simile per situazione geografica e culturale alla zona attraversata dai torrenti Leogra e Timonchio, sono interessanti alcuni manufatti rinvenuti a Trissino, dove, tra la fine del V e gli inizi del IV sec. a.C., esistette un importante insediamento in cui erano compresenti le tre componenti culturali che caratterizzano la produzione materiale e le tecniche edilizie degli insediamenti d'altura veronesi e vicentini: quella veneta riconducibile all'ambito di produzione dei centri di pianura più noti e più antichi (Este e Padova); quella afferente alla sfera alpina, in particolare trentina; infine quella più peculiare dell'area alto-vicentina e lessinea. A quest'ultima componente è da ascrivere un tipo di olla (cioè recipiente di terracotta destinato per lo più alla cottura e alla conservazione dei cibi) con orlo a fascia ingrossata, stretta imboccatura, spalla espansa e corpo ovoidale, di cui si sono ritrovati due esemplari accostabili morfologicamente ad un dolo proveniente da Santorso (**figura 1**). Le caratteristiche morfologiche dei due manufatti (in particolare la stretta imboccatura) fanno ipotizzare si tratt di contenitori da liquidi, probabilmente vino; essi sono simili a manufatti provenienti dall'area piemontese.

Sempre a Trissino sono stati rinvenuti vinaccioli di *vitis silvestris* carbonizzati, la cui morfologia indica però la forma selvatica, analogamente a quanto avviene nei siti coevi di Montebello, nell'area lessinea vicentina, e di San Giorgio di Valpolicella e San Briccio di Lavagno nell'area lessinea veronese. Dal sito di Castelrotto, sempre in area lessi-

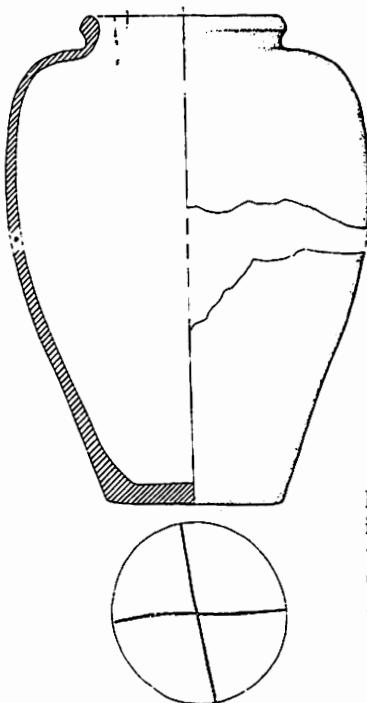


Figura 1. Olla con orlo a fascia ingrossata e stretta imboccatura rinvenuta a Trissino. È stata interpretata come recipiente per il vino (da A. Ruta Serafini, G. Valle e C. Pirazzini, *Nuovi dati dallo scavo dell'abitato d'altura di Trissino (VI)*, estratto da «Atti del II convegno archeologico provinciale», 1995, pp. 127-150, figura 65).

nea veronese, provengono vinaccioli sicuramente ascrivibili alla forma coltivata.

Dall'area trentina confinante si segnalano falcetti da vignaiolo, sgorbie e l'ascia specifica per la fabbricazione delle botti in legno, che sembrano documentare la viticoltura a partire dal V sec. a.C. in questa zona (figura 2).

Analogamente è lecito ipotizzare, sulla base dell'interpretazione dei manufatti di Trissino e Santorso come contenitori da vino e grazie al ritrovamento dei resti vegetali di vite da quasi tutta l'area prealpina veneta occidentale, la produzione di vino nella zona ben prima dell'età romana, suffragando così le ipotesi avanzate da Sereni parecchio tempo fa.

D'altra parte in età romana famosissimo era il vino retico, tipico della nostra zona: ce ne parla per esempio Strabone, storico e geografo greco del I sec. a.C. Nel 40 a.C. circa egli passò l'Oltrepò, al seguito delle truppe romane, descrivendo il vino buono, il popolo ospitale e le botti in legno molto grandi della zona: «Vi sono poi di seguito le parti dei monti rivolte verso oriente e quelle che declinano a sud: le occupano i Reti e i Vindelici, confinanti con gli Elvezi e i Boi: infatti si affacciano sulle loro pianure. Dunque i Reti si estendono sulla parte dell'Italia

che sta sopra Verona e Como: e il vino retico, che ha fama di non essere inferiore a quelli rinomati nelle terre italiche, nasce sulle falde dei loro monti» (*Geografia* IV, 6, 8).

Strabone ci testimonia così chiaramente l'importanza che il vino assumeva nel I secolo a.C. nella zona oggetto di questo studio. Il vino infatti costituiva per i Reti una preziosissima risorsa da poter commerciare. E attraverso la vendita, anche con la stessa Roma, il prodotto in epoca successiva si diffuse e divenne molto apprezzato.

**2. Origini di viticoltura e vinificazione: spunti per una ricostruzione.**  
Francesca Bergamin, Cristina Fochesato, Martina Sperotto (II Liceo Classico).

Tutor: prof. Mara Migliavacca.

### *Origini e diffusione di vite e vino*

Le prime coltivazioni organizzate della vite e le prime tecniche di preparazione non rudimentali del vino risalgono al V millennio a.C. quindi ad età neolitica.

Una delle testimonianze più antiche ci giunge infatti dalla Mesopotamia; in particolare è stata rinvenuta nell'area dell'antichissima città di Kish una tavoletta di argilla sulla quale è impresso un pittogramma che mostra una foglia di vite ed altri piccoli particolari inerenti la produzione del vino. In generale il vino era molto conosciuto nelle civiltà mesopotamiche; se ne trovano evidenti testimonianze anche nelle regioni più a sud, sud-ovest dove le particolari condizioni climati-

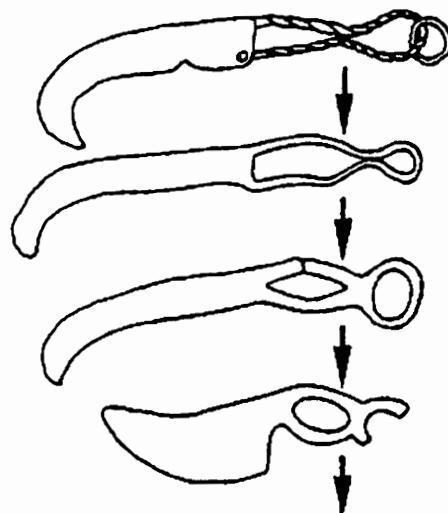


Figura 2. Falcetti da vite risalenti all'età del Ferro, rinvenuti a Sanzeno (TN): P. Gleirscher, H. Nothdurfter, *Zum Bronze- und Eisenhandwerk der Fritzens-Sanzeno-Gruppe*, in *Die Raeter-I Reti*, Bolzano 1992, pp. 349-367, figure 3, 5-6.

che ed orografiche non consentivano una sufficiente e diffusa coltivazione della vite e così il vino veniva "importato" dalle regioni del nord, soprattutto dal massiccio dell'Agri-Dagi in Armenia e dalla Georgia. Recentemente si è sostenuto che la regione di domesticazione iniziale della vite eurasiatica sia stata la zona dei monti del Tauro orientale e la Transcaucasia. Si presume che il vino venisse trasportato su particolarissime imbarcazioni che descendevano il fiume fino a Babilonia, fatte di salici, giunchi, pelli, cariche di botti e di anfore.

Per quanto riguarda le tecniche di vinificazione degli Egizi del III millennio a.C. si sa che spremevano l'uva con un torchio a leva, e che si era sviluppata appunto in quel millennio un'importante industria vinicola regale nelle grandi pianure alluvionali del delta del Nilo. Da tombe e palazzi che risalgono ad almeno 5.000 anni fa gli archeologi hanno portato alla luce anfore provviste di etichette che riferivano con la massima precisione caratteristiche e provenienza del contenuto. Questi sigilli di garanzia fornivano anche informazioni sul nome del vino, la regione di provenienza della vite, l'anno di produzione, il titolare della primordiale azienda vinicola e addirittura un giudizio di qualità della bevanda. Le tracce precedenti il III millennio sembrano dimostrare che gli stessi faraoni avrebbero inizialmente importato il vino dalla regione collinare meridionale palestinese, dalla valle del Giordano e dalla Transgiordania: a queste conclusioni portano le analisi condotte sulla tipologia e il contenuto di circa 700 orci rinvenuti all'interno di una tomba scoperta ad Abido e datata intorno al 3150 a.C.

Grande rilevanza hanno anche le origini della viticoltura greca. Già nel II millennio a.C. attraversando il mare aperto con le loro navi lunghe e leggere i Cretesi giungevano lungo le coste della Grecia, così come in Egitto e in Asia, e scambiavano vino, anche di propria produzione, olio, ceramiche e oggetti preziosi. Furono probabilmente i Cretesi a esportare in Grecia le tecniche di coltivazione della vite.

A partire dall'VIII secolo a.C. con la nascita delle colonie della Magna Grecia giungevano alla madrepatria continue richieste di prodotti agricoli quali vino e olio: venne quindi dato un nuovo impulso alle attività agricole e artigianali e nacque una fiorente attività commerciale tanto da determinare la creazione della moneta.

Dalle coste del Peloponneso, dalla Tracia e dalle isole dell'Egeo i ceppi di vite raggiunsero le coste della Sicilia, della Spagna, del Marsigliese, fino alla Germania. Una recente e importantissima scoperta conferma questi scambi: centinaia di litri di vino risalenti al 500 a.C. sono stati scoperti tra i resti di un antico naufragio lungo la costa nei pressi di Marsiglia nella Francia meridionale. Il vino è contenuto in circa 800 anfore di terracotta ancora sigillate. Secondo gli esperti è ancora alcolico ma non più bevibile. Esso doveva essere riservato ai principi e ai nobili della Gallia ed era scambiato con metalli. I Greci di Focea

avevano allora fondato Marsiglia, nel tentativo d'inserirsi nel lucroso traffico di metalli provenienti dal nord Europa e di prodotti agricoli mediterranei, come il vino e l'olio.

Ogni anfora contiene dai 26 ai 37 litri di vino e le anfore stesse sono pezzi particolarmente rari e pregiati.

Tappa indicativa dello sviluppo tecnologico nel campo dell'enologia è l'invenzione del torchio da vino, che si ha appunto in Grecia nel 100 a.C. circa.

### *Coltivazione della vite*

I Greci scoprirono che i terreni aspri, meno indicati per le altre colture, erano quelli più adatti alla prosperità della vite. I viticoltori greci non adottavano forme di coltivazione a pergola, come facevano invece gli Egizi o come venne poi fatto in Italia. In Grecia le viti erano lasciate libere di scorrere sul suolo, protetto con materiali vari (rami o stuioe) per evitare il contatto diretto del frutto con il terreno. Questo sistema era sicuramente meno costoso dal punto di vista economico, ma richiedeva un numero elevato di unità lavorative per la lavorazione del suo-  
lo.

Nella stagione estiva uomini e donne si riunivano nelle vigne per diradare il fogliame, allo scopo di diminuire la traspirazione e per far sì che la luce penetrasse più a fondo favorendo la maturazione dei frutti; ne conseguiva un maggior tenore zuccherino dell'uva, favorevole alla vinificazione.

La vendemmia solitamente avveniva nella metà di settembre ma ne *Le opere e i giorni*, vv. 609-614, Esiodo scrive invece che la vendemmia veniva effettuata all'inizio d'ottobre e che l'uva veniva dapprima esposta al sole per permettere un calo del tenore di umidità ed un aumento del grado zuccherino, in modo da ottenere con la fermentazione un alto tenore di alcool, e solo in un secondo momento veniva pigiata.

In Italia, il vino viene indicato come prodotto da vendita assieme a olio e frumento per la fattoria medio-piccola già da Catone, nel II sec. a.C. Altre indicazioni vengono offerte da Virgilio, nelle *Georgiche* (II, 521-522): era in uso in Italia settentrionale (Virgilio era di origini mantovane) esporre il più possibile le viti al sole costringendone i tralci ad arrampicarsi su alti sostegni formati da alberi e da giunchi; il «pone ordine vitis» (*Bucoliche*, I, 73: «disponi in fila le viti») sembra richiamare il fatto che le viti erano collocate secondo l'ordine detto *quincunx*, a formare quadrati consecutivi come i cinque punti della faccia di un dado, affinché il fogliame di una vite non nuocesse allo sviluppo dell'altra. Columella (I sec. d.C.) nel *Liber de arboribus* (cap. IV) spiega quale debba essere il modo per scegliere le viti, quali criteri si debbano seguire per piantarle, in che modo si debbano coltivare, potare, scalzare

e quali siano i generi delle vigne: «Vites maxime gaudent arboribus, quia naturaliter in sublime procedunt [...]. Hoc genus vitium arbustivum vocamus [...]. Vinearum autem fere genera in usu tria sunt, iugata, humi proiecta et deinde tertia, quae est a Poenis usurpata, more arborum in se consistens», «Le viti godono soprattutto di essere appoggiate agli alberi, perché di loro natura tendono a salire [...]. Chiamiamo questo genere di viti alberata [...]. Quanto alle vigne, si può dire che ne siano in uso tre tipi: quella a giogo, quella che si lascia strisciare a terra, e finalmente un terzo tipo, che è usato dai Cartaginesi e si sostiene con le proprie forze, come un piccolo albero».

### *Tecniche di vinificazione*

È interessante scoprire le pratiche operate e gli ingredienti che i Greci erano soliti aggiungere al loro vino. Dopo la pigiatura il mosto veniva travasato in giare. A questo punto le giare venivano chiuse ermeticamente con la pece o con uno strato di olio. Molti interventi venivano poi fatti per migliorare il corpo del vino, per facilitare la stagionatura e per rafforzarne il sapore. Veniva aggiunta la resina oppure venivano fatti degli infusi con i rami di pino e cipresso; comune era anche l'aromatizzazione con miele, mandorle amare, zafferano, trifoglio e succo di mirtilli schiacciati. Per la correzione del vino e la chiarificazione usavano argilla, cenere di sarmenti, noccioli di olive, zolfo e pesci; inoltre polverizzavano gusci di lumache e conchiglie e cristalli di sale. Talvolta immergevano nel mosto una torcia accesa o un ferro incandescente.

Il vino, lasciato sovente a invecchiare molti anni (fino a cinquanta o cento) in recipienti di terracotta, si riduceva a una poltiglia scura che, per tornare potabile, doveva essere discolta in acqua bollente. Inoltre i Greci avevano l'abitudine di tagliarlo con acqua marina, prima della fase di affinamento, per prevenirne l'acetificazione.

Nei primi anni dell'Impero romano la vite era ormai ampiamente diffusa e coltivata in Italia, tanto che nel 90 d. C. Domiziano dovette imporre ai contadini della penisola, con un editto, di sradicare metà delle vigne e vietare nuovi impianti per far fronte ad una preoccupante crisi da sovrapproduzione. I primi vini romani erano comunque piuttosto grossolani: quelli più nobili venivano ancora importati dalla Grecia. Il vino che bevevano i Romani era inoltre molto diverso da quello che oggi orna le nostre tavole. Importante era allora il vino lungamente invecchiato: il Falerno non si poteva bere prima dei 10 anni e rimaneva ottimo fino a 30; i vini di Sorrento erano buoni soltanto dopo 25 anni. Per invecchiare i vini si usavano anfore, aiutandosi con fumo, calore e rudimentali sistemi di pastorizzazione. I vini dovevano quindi essere densi, amari, eccessivamente alcolici e quasi sempre stra-

vecchi: l'annacquamento, con acqua calda o fredda ma anche neve, era essenziale, mentre il vino puro (il *merum*) era riservato agli dei. A seconda delle qualità ad una parte di vino si potevano aggiungere anche tre parti di acqua. I Romani usavano moltissimo, inoltre, i "tagli" tra vini diversi: un dolce vino greco di Chio, ad esempio, per mitigare l'asprezza del Falerno. La bevanda comunque preferita rimaneva il *mulsum*, una miscela di miele e vino con cui si aprivano i sontuosi banchetti delle grandi famiglie patrizie.

In genere i vini che si servivano nei pranzi venivano sottoposti ad una filtrazione, usando un panno di lino in cui si poneva della neve, rendendoli freschi ma anche indebolendoli e falsandone quindi il sapore originale. Orazio (*Sermones*, 2, 4, 54) parlava a questo proposito di «vina lino vitiata», «guastati col filtro», attribuendo così al lino la capacità di modificare in peggio la qualità della bevanda. A proposito di filtrazione Plinio (*Naturalis historia*, XXIV, 1, 3) parla di «soccus viniarius», un sacco appunto che veniva usato per colare il vino, ossia per purgarlo dalle fecce o per addolcirlo. Quest'ultima tecnica si può dire abbia anticipato i tempi in cui, per preparare i così detti mosti muti, si è fatto ricorso all'uso di un filtro di stoffa molto fitta, per impedire il passaggio dei fermenti, ottenendo così un vino piuttosto dolce, per una ridotta trasformazione in alcool degli zuccheri presenti nel mosto. Altra espressione usata da Plinio era «saccis vina castrare» (*Nat. hist.*, XIX, 19, 53), per indicare l'operazione capace di temperare la forza del vino, colandolo sempre attraverso un sacco. Si usava poi mischiare il vino, profumato con i vari ingredienti come erbe e bacche, anche con acqua calda perché più salubre e si otteneva una bevanda che si conservava in vasi circondati da carboni accesi o da recipienti di acqua bollente. Lo stesso Plinio nel libro XIV della sua *Naturalis historia* elenca più di duecento bevande a base di vino che i Romani conoscevano.

Dai primi tempi di Roma sino al XVII secolo sono stati in uso i cosiddetti "vini misti" che contenevano essenze derivate da piante come il rosmarino, il finocchio, l'anice, l'assenzio, la salvia, l'issopo ed altre. Nei banchetti romani veniva dato il compito ad una persona fidata di preparare la miscela di acqua e di vino: questo personaggio era chiamato *pocillator*, mescitore o coppiere, definito anche *arbiter bibendi*, incaricato di stabilire le proporzioni anche se, in genere, si era soliti mischiare tre parti di acqua e una di vino e talvolta erano addirittura nove le parti di acqua da aggiungere.

**3. Uso del vino presso gli antichi secondo le fonti letterarie.**  
 Anna Balasso, Elia Cucovaz, Fabio Maistro, Marco Spillare (II Liceo Classico).  
 Tutor: prof. Mara Migliavacca.

Nell'opera di Sigmund Freud *Totem e tabú* possiamo trovare un'ipotesi sull'antichissimo uso del vino.

Secondo Freud, uno dei momenti fondamentali nella vita delle primitive comunità umane è il cosiddetto *pasto totemico*, in cui il clan al completo uccide e divora il suo animale totem, normalmente soggetto a tabú e dunque intoccabile. In particolare, in questo rito, veniva bevuto il sangue del totem, in quanto sua energia vitale, il che completava il processo di identificazione animale - uomo dei partecipanti, fondamentale, secondo tutti gli antropologi, in tutti i sistemi totemici.

Successivamente l'idea di uccidere l'animale totem, che stava perdendo la connotazione di semplice antenato comune e protettore del clan, assumendo sempre più quella di vera e propria divinità zoomorfa, divenne scandalosa, e perciò al bere il suo sangue subentrò il bere il vino, che era considerato sangue della vite.

Durante il primitivo pasto totemico, dopo l'uccisione ed il pianto rituale per l'animale ucciso, iniziava una festa, un momento di eccesso consentito, provocato dall'euforia di poter fare ciò che normalmente è tabú. Non è dunque azzardato riscontrare fin dai tempi antichissimi un legame che il vino ha con la festa, con l'eccesso collettivo ed allo stesso tempo con la sacralità legata alla terra, qualità incarnate nel Dioniso greco, dio dell'irrazionalità, i cui rituali sono molto simili agli originari rituali totemici.

Nell'ambito della produzione epica greca, Omero ricopre un ruolo fondamentale, e in particolare è possibile notare come nell'*Odissea* protagonista di innumerevoli episodi, al pari dell'astuto Odisseo, sia il vino, che viene anzi considerato dono prezioso in vari frangenti. Basti ricordare come, nel lasciare l'isola di Calipso a bordo di una zattera, ad Odisseo vengano donati, dalla stessa divinità, numerosi orci di dolce vino (VII, 265); oppure come venga attribuita grande importanza al fatto che, nell'isola dei Ciclopi, la terra, nutrita dalla pioggia di Zeus, giunga ad offrire (IX, 110-111) «viti che portano il vino nei grappoli».

La lirica greca arcaica (VII – VI sec. a.C.) esprime e tramanda le prime fondamentali informazioni riguardanti i convivi, occasioni di incontro fra membri di *clubs* politico-intellettuali, in cui si manifestavano idee e sentimenti. Il vino aveva la funzione di spezzare le inibizioni, presentandoci i protagonisti dei vari componimenti nella loro totalità e autenticità. Basta citare ad esempio il lirico Alceo che fece del vino una delle sue tematiche principali. Celeberrimi sono i suoi frammenti: (fr. 333 Lobel-Page) «il vino è specchio dell'uomo» e (fr. 366 Lobel-Page) «vino, ragazzo caro, e verità». In altri frammenti (per esempio 332 Lobel-Page) è evidente come nell'ambiente simpotico il vino e l'ebbrezza che deriva dal suo consumo, rappresentino un mezzo per potenziare la gioia. D'altronde per i Greci l'ebbrezza era anche uno degli stati in cui Dioniso, dio dell'estasi, si manifestava agli uomini.

Altra funzione del vino, per Alceo, era quella di aiutare a superare con energia le avversità (fr. 346 e 335 Lobel-Page). Addirittura una sua espressione aveva suscitato discussioni fisiologiche già nell'antichità: Alceo aveva detto che il vino bagnava i polmoni (fr. 347 Lobel-Page) e Plutarco affermava che i polmoni traevano beneficio dal vino (*Quaestiones convivales*, 699 a), mentre Platone (*Timeo*, 70 c; 91 a) rite-neva che il vino attraversasse i polmoni senza fermarsi al loro interno.

Tutte queste citazioni danno un'idea di quanto il vino stimolasse la cultura greca.

In una sua opera famosa, Eric R. Dodds accosta il vino con la componente irrazionale presente nella storia e nei testi greci. Questa parte misteriosa è riassunta nella parola *ate* che rappresenta uno stato d'animo dove vi è l'annebbiarsi o lo smarrirsi temporaneo della coscienza normale. È in realtà una pazzia temporanea; come ogni pazzia viene attribuita non a cause fisiologiche o psicologiche, ma ad un'operazione demoniaca. Generalmente l'*ate* è scatenata da interventi sovrannaturali, ma in alcuni testi la causa scatenante è l'eccessiva libagione di vino, e quindi il vino, in questo caso, si configura come una sostanza che possiede al suo interno qualcosa di soprannaturale e demoniaco. Ritroviamo echi di questa funzione del vino in due passi dell'*Odissea*, rispettivamente nel libro XI ai versi 60-61: «Laerzíade divino, astutissimo Odisseo, un demone triste m'uccise, ebbro com'ero di vino» e nel libro XXI ai versi 297-298: «quello com'ebbe la mente oscurata dal vino, male azioni, ebbro, compí in quella casa».

Sempre nel testo di Dodds il vino viene presentato come una delle maggiori cause dell'ispirazione poetica. Infatti fin dal V secolo a.C. nella cultura greca si insinuò la concezione del poeta che scrive in preda all'estasi e solo attraverso essa può arrivare a comporre opere meravigliose. Cratino, per primo, ci mostra il vino come causa scatenante dell'estasi nel suo frammento forse più famoso: «il vino è per il nobile aedo rapido corsiero; chi beve acqua non può far cose buone» (fr. 199 K). Questo frammento ha avuto grande fortuna durante tutta l'antichità, ed in particolare a Roma, dove è citato nei versi di un'*epistola* (I, 19, 1-8) di Quinto Orazio Flacco qui proposti nella versione di Enzio Cetrangolo: «Se all'antico Cratino credi, o dotto / Mecenate, non possono piacere / né viver molto le poesie composte / da bevitori d'acqua. Poi che Bacco / ascrisse ai Fauni e ai Satiri i poeti / inspirati, le dolci Muse all'alba / odorano di vino. Per le lodi / che fa del vino Omero si rivela / awinazzato; né lo stesso padre / Ennio sorgeva a celebrar col canto / le guerre se non dopo aver bevuto».

Infine il vino ricopre un'importante funzione nell'ambito religioso. Innanzitutto bisogna distinguere i due tipi di religiosità profondamente insiti nell'uomo greco: lo spirito apollineo e quello dionisiaco. Friedrich Nietzsche nel suo *La nascita della tragedia* riprendendo echi

platonici, descrive sia l'uno sia l'altro. Per lui lo spirito apollineo è caratterizzato da una moderata limitazione, dalla libertà dalle emozioni più violente, da una calma piena di saggezza, quindi possiamo dire che lo spirito apollineo richiama alla razionalità. Al contrario lo spirito dionisiaco sottintende una fortissima irrazionalità e la sua essenza è contenuta nella parola "ebbrezza". Questo stato porta a un'esaltazione che a sua volta elimina la componente soggettiva esaltando la collettività. Dodds riprende e amplia questi concetti affermando che, se da una parte l'esperienza apollinea porta a un'estasi mantica individuale, l'esperienza dionisiaca, ricercata in sé, o come mezzo di guarigione mentale, è essenzialmente collettiva e addirittura contagiosa. Quindi il vino non ha nessuna parte nell'indurre l'estasi apollinea, ma concorre assieme alla danza religiosa a formare le due grandi tecniche dionisiache che portano un'estasi irrazionale ma benevola che, sempre secondo Nietzsche, riconcilia la natura e l'uomo e lo rende libero da tutte le ostili delimitazioni della necessità.

#### **4. La viticoltura e la vinificazione nella tradizione.**

Elia Cucovaz, Paolo Magnabosco (II Liceo Classico).

Tutor: prof. Rosanna Conforto.

##### **a) La viticoltura**

###### *Il filare*

Lo studio sull'utilizzo del territorio realizzato da Giorgio Scarpa per la prima metà del XIX secolo descrive la zona occidentale del Chiampo, Agno e Timonchio che comprende vaste superfici del Comune di Schio. Esso mostra che la forma prevalente di utilizzo del territorio erano i seminativi (61% della superficie agraria e forestale); essi per i 3/4 erano rappresentati da seminativo arborato vitato.

Nelle aree montane si trovavano da 40 a 60 alberi per campo, in filari distanti da 7 a 10 metri e con 4,5 - 6,5 metri fra gli alberi. Ogni albero portava due gambi di vite con i tralci tesi in linea con la piantata. I tipi di albero impiegati da sostegno erano frassini, ciliegi selvatici e olmi.

Nelle regioni collinari la piantata era piuttosto rada: 15 - 30 alberi per campo, in filari distanti 20 - 30 metri in alcune zone, fino ad arrivare a 50 - 70 - 110 alberi in filari distanti 6 - 12 metri. I tipi di albero impiegati erano aceri, olmi, orni, noci e ciliegi. Ciascuno di essi poteva sostenere da 1 a 3 viti.

Nelle regioni di pianura si potevano trovare da 25 - 35 alberi per campo con filari distanti 25 - 40 metri, a 60 - 80 alberi per campo con filari distanti 12 - 15 metri. I tipi di alberi erano noci, orni, frassini e pioppi che potevano portare 2 - 3 piante di vite ciascuno.

Fino al '900, nei vigneti si utilizzava la tecnica del sostegno vivo. Questa prevede di "maritare" la vite ad altri alberi come aceri, olmi, ornelli, ciliegi e pioppi. In particolare nelle zone dove era diffuso l'allevamento del baco da seta, il tutore spesso era un gelso. La vite veniva lasciata arrampicare tra i rami del tutore e a volte veniva fissata nella chioma una lunga pertica protesa verso l'esterno che sosteneva i tralci permettendo una maggiore funzionalità. Tra un filare ed un altro venivano lasciate ampie aree (dai dieci ai trenta metri) dedicate ad altre coltivazioni, così questo appezzamento a colture promiscue permetteva di soddisfare sia le esigenze familiari di prodotti alimentari e di legna (derivata dalla sfrondatura dei tutori), sia quelle economiche di mercato grazie alla vendita del vino. Al di sotto delle vigne si coltivava raramente grano, più spesso l'erba per ricavarne il fieno. Le viti venivano separate le une dalle altre da quattro a cinque metri sul filare. Tuttavia non è possibile tentare di descrivere tutti i sistemi utilizzati, in quanto ogni appezzamento era una realtà a sé stante, che variava a seconda della qualità dei terreni e delle particolari vedute dei proprietari.

Successivamente, man mano che la coltura della vite diventava di tipo intensivo e che si avevano maggiori disponibilità di capitali, si iniziarono ad utilizzare sostegni artificiali (sistemi francesi come l'Hérault o "del Bordolese" o "dell'Ungheria") che permettevano di ravvicinare molto sia i filari sia le piante.

Questi possono essere pali di legno (ottimo il castagno) oppure di cemento o ferro, e fra loro viene teso un filo di ferro che sostiene la vite. Il sistema che si diffuse in tempi più brevi è la cosiddetta spalliera "alla romana", ancor oggi usato più comunemente in quanto permette una maggior distanza tra i pali. Questo sistema permise un maggiore attaccamento della coltura della vite nelle zone collinari, potendo il filare meglio adattarsi alla conformazione geomorfologica del territorio.

### **Potatura**

La potatura è un'attività importantissima nella coltivazione della vite e per sua natura è rimasta sempre uguale a se stessa. Infatti ancor oggi viene svolta manualmente e con attrezzi molto simili a quelli utilizzati un secolo fa. L'operazione viene svolta nel periodo invernale, approfittando della pausa del ciclo vegetativo della vite. Tradizionalmente viene compiuta con la luna crescente e deve essere conclusa prima della festività di san Giuseppe che cade il 19 marzo. La vite va potata perché rimanga delle stesse dimensioni, non prolungando troppo i suoi rami, sprecando energia a scapito dei frutti e diventando scomoda da gestire per il coltivatore. In questo modo si garantisce una produzione qualitativamente e quantitativamente migliore. Si eliminano tutti i rami sec-

chi, quelli vecchi che hanno già fruttificato, lasciando solo due o tre tralci, detti tralci produttori, che vengono piegati verso il basso e legati al filare per migliorare la distribuzione della linfa su tutti i rami. Nel compiere questa lunga e delicata attività della potatura sopravvive ancora una forma di spontanea solidarietà in virtù della quale gli amici si prestano reciproco aiuto.

Nello stesso periodo della potatura si eseguono i lavori di manutenzione del vigneto e si sostituiscono le viti morte o malate con altre nuove.

### *Trattamenti antiparassitari*

Anticamente contro ogni malattia veniva utilizzato il solfato di rame, per le sue proprietà antisettiche e battericidanti; disciolto in acqua con aggiunta di calce, dava origine alla mistura conosciuta con il nome di verderame. Questo veniva spruzzato agli inizi del Novecento con una pompa a zaino, che in seguito venne sostituita con mezzi meccanici più pratici. Oggi vengono utilizzati antiparassitari ed anticrittogrammi di sintesi mirati alle particolari malattie che vessano il vigneto, come la peronospera e l'oidio (**foto 3**).

### **b) La vinificazione**

Prima della vendemmia vera e propria, operazione preliminare era un tempo la sistemazione della cantina e l'eventuale riparazione dei



**Foto 3.** Tracce dei trattamenti antiparassitari lasciati sul muro interno che circonda il podere modello di Santorso: Silvano Chiappin, *Santorso*, 2003.

vari attrezzi utilizzati per il lavoro. Principalmente questa fase consisteva nella pulizia delle botti e dei tini. Oggi la pulizia è un'operazione completamente meccanizzata e facilitata dai nuovi materiali, come l'acciaio inossidabile, che hanno sostituito le doghe di legno nella costruzione delle botti.

### *Vendemmia*

La vendemmia è un'operazione delicatissima cui viene data un'importanza vitale per l'esito del vino: «l'abbondanza delle vendemmie - ricordava il *Catalogo ed illustrazione dei prodotti primitivi del suolo* (1885) - la foga nel compierle nel più breve tempo per sottrarre al guasto delle piogge autunnali, sono l'ostacolo più forte al desiderato perfezionamento de' vini, specialmente di que' di lusso, i quali richieggono molteplici diligenze e quindi impiego di molte braccia, e gran consumo di tempo in un momento, in cui ci troviamo ancora in sul grosso delle più importanti faccende rurali, quali la raccolta de' frumentoni e la seminazione del grano». In ogni vigneto viene inoltre coltivata una gran varietà di uve differenti nelle loro caratteristiche organolettiche e nei tempi di maturazione.

È difficile stabilire con precisione ed in modo oggettivo il momento della maturazione dell'uva e quindi della vendemmia poiché ci sono molti fattori che lo influenzano. Un tempo questo andava a discrezione del contadino, mentre oggi sono i rigorosi controlli sul grado zuccherino raggiunto dall'uva a definirlo. Infatti quando quest'ultimo rimane costante per alcuni giorni significa che l'uva ha raggiunto il suo grado massimo ed è pronta per la raccolta. Una volta la vendemmia era un vero e proprio momento di aggregazione comunitaria poiché vi venivano coinvolti tutti gli amici e i parenti. L'uva staccata manualmente dalla vite veniva portata ai locali di pigiatura. Dato che la produzione non era molto abbondante, ogni acino era ritenuto prezioso e, anche per evitare che i lavoranti mangiassero, venivano intonati dei canti che davano il ritmo alla raccolta. Oggi tutte le sue fasi sono eseguite meccanicamente o da lavoranti stagionali.

La vendemmia ha perso quell'aspetto festoso che la caratterizzava ma la maggior selezione dei grappoli già nel vigneto garantisce al prodotto finale una qualità maggiore.

### *Pigiatura*

La sera dopo il tramonto, finita la vendemmia, si pigiava l'uva anche fino a notte inoltrata per evitare perdite di succo o l'innescarsi di fermentazioni anomale e dannose per il vino. Questa operazione veniva eseguita con i piedi attraverso movimenti ritmici. Il mosto ottenuto ve-

niva dunque messo nei tini assieme alla vinaccia dove avrebbe completato la fermentazione. Per ottenere fino all'ultima goccia di mosto, venivano eseguite una o più torchiature, che però davano un vino più scadente che veniva tenuto separato dal resto. Oggi il grappolo completo viene convogliato in una macchina pressatrice che sfrutta un getto d'aria per esercitare pressioni molto delicate che non provocano cessioni di sostanze indesiderate, come acidi e tannini di bassa qualità, dalla vinaccia.

### ***Fermentazione***

Durante questa fase, che dura dai dieci ai venti giorni, gli zuccheri contenuti nel mosto si convertono in alcol liberando anidride carbonica e si sviluppano dalla fermentazione altri composti come glicerina, acidi e tannini, che danno a ciascun vino il sapore caratteristico. La fermentazione è dunque importantissima per determinare la qualità del prodotto. Il vino che si produceva un tempo era molto diverso da quello di oggi, in quanto il contatto prolungato con le componenti solide conferiva al vino un sapore amaro e un colore molto scuro. Inoltre pare che quel vino si conservasse più a lungo. Il risultato non era tanto determinato dall'opera dell'uomo ma era dovuto più alla temperatura, all'umidità ed a molti altri agenti esterni. Nell'ultimo mezzo secolo si è vista una grande evoluzione delle tecniche di fermentazione che oggi consentono di ottenere vini di qualità controllata. Il mosto viene fatto fermentare in recipienti perlopiù di acciaio senza la parte solida e viene fatto raffreddare in modo da rallentare questo processo rendendolo più controllabile ed evitando la perdita di sostanze aromatiche. Viene inoltre effettuata una separazione della parte più limpida del mosto da quella torbida. Malgrado l'avanzata tecnologia impiegata nelle cantine moderne l'unico elemento decisivo per connotare un vino fin nelle sue prime fasi di fermentazione rimane la degustazione effettuata da esperti.

### ***Conservazione***

Generalmente il vino veniva venduto e consumato entro un anno, dato che si tendeva a venderlo il più presto possibile visto che le alterazioni dovute all'artigianale metodo di conservazione lo compromettevano abbastanza rapidamente. Oggi i maggiori controlli e i sistemi igienici rigorosi permettono di mantenere il vino nelle botti per un lungo periodo e di farlo invecchiare anche in bottiglia favorendone lo smercio.

## *I vitigni*

I vitigni che danno vini bianchi sono, tra molti altri, il Durello, il Piccolit, la Garganega, la Vernazza, il Tokai. Le viti sono coltivate sui pendii dei colli esposti a mezzodì e a ponente, anche in gradinate sopra terrazze, maritate agli olmi. Il terreno sottostante è destinato a fieno. I vitigni che danno vini rossi sono i più abbondanti ed occupano prevalentemente le campagne: fra molti altri ricordiamo il Marzemino, la Negràra, la Pignòla, la Cavràra, la Cruàia.

## **5. La mela nell'antichità.**

Tommaso Fanchin, Veronica Fossa, Natasa Milanovic, Annica Pezzelle (II Liceo Classico).

Tutor: prof. Mara Migliavacca.

## *Storia e archeologia*

Si suppone che fin dal Neolitico l'uomo abbia conosciuto il melo (*Pirus malus*, della famiglia delle Rosacee) e ne abbia apprezzato i frutti. Tra le varie testimonianze giunteci dalla preistoria vi sono ritrovamenti di mele carbonizzate in siti svizzeri, austriaci, italiani e svedesi; le mele erano addirittura tagliate a metà e a quarti, particolare che suggerisce la possibilità che vi fosse l'abitudine di far seccare i frutti per i mesi invernali sin dai tempi più remoti. Il melo si diffuse in Egitto dall'Asia centrale, durante il regno del faraone Ramsete II, per poi giungere in Grecia e successivamente anche a Roma. Le prime notizie certe a proposito del melo risalgono infatti al XIII secolo a.C. quando, in Egitto, sotto il regno di Ramsete II, questa pianta veniva coltivata lungo le rive del Nilo. Spesso agli dei venivano offerte ceste piene di mele.

Per quanto riguarda le tecniche agricole, sappiamo che già i Greci erano abili nella coltivazione dei meli, capacità che si riscontra anche presso gli Etruschi e, successivamente, anche presso i Romani. Virgilio, ad esempio, nel libro II delle *Georgiche*, pur non parlando molto del frutto stesso, dedica alcuni passi significativi alla descrizione delle tecniche d'innesto: ai versi 33 - 34 spiega come i rami di melo possano essere innestati su alberi di pere; analogamente al verso 70 afferma che «i platani infecondi portarono mele succose» e ribadisce quanto detto anche ai versi 80 - 82. Tuttavia l'autore non dà mai molta importanza a questo frutto, al quale è riservato uno spazio assai minore rispetto a quello assegnato ad altri prodotti della terra. Anche l'impiego in cucina era piuttosto ridotto e la mela veniva utilizzata per farne purè o

marmellate, utili come condimento al pesce. La specie di mela più diffusa nell'antica Roma era la mela cotogna (*malum cydonium*).

### ***Mitologia***

La mela (regionalmente la si dice anche pomo < *pomum*, frutto) è protagonista di numerosi miti e leggende. Tra i miti greci, il più famoso riguarda la cosiddetta "mela della discordia".

In occasione delle nozze tra il mortale Peleo e la dea Teti, genitori del valoroso Achille, Eris, sorella del dio Ares, non invitata alla celebrazione, gettò una mela d'oro sulla mensa degli dei riuniti a convito. Lo sposo la raccolse restando perplesso nel leggere la scritta che la destinava alla più bella. Per l'assegnazione dell'oggetto fu chiesto il giudizio di Paride che la consegnò ad Afrodite, dopo che ella gli aveva promesso che avrebbe potuto far sua la donna più bella del mondo, Elena. A questo leggendario evento si fanno poi risalire le cause della guerra di Troia. Si noti inoltre che Eris, figlia della Notte e dell'Erebo, era raffigurata con un pomo in mano e serpi tra i capelli.

Un altro celeberrimo mito riguardante le mele è la narrazione di una delle fatiche di Eracle, quando l'eroe dovette recuperare i "pomi delle Esperidi". Affidati da Era, che li aveva ricevuti come dono di nozze da Gaia, alle Esperidi, ninfe della Notte, figlie di Atlante, i "pomi" erano custoditi in un giardino incantato ove dimorava anche un drago, Ladone, dotato di cento teste. Euristeo ordinò ad Eracle tre di quei frutti. L'eroe partì senza neppur sapere dove si trovasse il giardino, ma le ninfe dell'Eridano gli suggerirono di cercare Nereo e di chiedergli la strada. Con le sue indicazioni giunse fino al Caucaso dove liberò Prometeo che gli diede tutte le indicazioni di cui aveva bisogno. Arrivato infine al giardino delle Esperidi, incontrò Atlante che si offrì di prendere i frutti per lui a patto che Eracle sostenesse la volta celeste al suo posto. Il dio riuscì nell'impresa, ma tentò di andarsene lasciando ad Eracle il compito di sorreggere il mondo, ma questi, con un'astuzia, si liberò del pesante fardello e lo ridiede ad Atlante. Secondo un'altra versione del mito, fu lo stesso Eracle a prendere i "pomi" dopo aver ucciso il drago.

Del giardino parla Esiodo, nella sua *Teogonia*, ai versi 210 - 216: «Poi Notte partorì [...] le Esperidi che cura, di là dell'immenso Oceano, hanno degli aurei pomi, degli alberi gravi di frutti». Sempre Esiodo (vv. 334 - 335) parla di «un serpente orrido che nei baratri bui della terra sta, con spine immani, degli aurei pomi custode».

Il riferimento alle mele come dono nuziale richiama l'usanza diffusa in Grecia secondo cui gli sposi novelli, nell'accedere al talamo nuziale, dividevano o mangiavano insieme una mela, simbolo di fecondità.

Inoltre il lancio o l'invio di una mela equivaleva ad una dichiarazione d'amore.

Vi è a tal proposito un mito, non tra i più conosciuti, di cui è protagonista l'eroina dell'Arcadia, Atalanta. Esposta appena nata sul monte Partenione, fu nutrita da un'orsa e raccolta da cacciatori, crescendo tra loro rude e selvaggia. Consacrata a Diana, rifiutò le nozze e per eliminare i suoi pretendenti li sfidava in una gara di corsa. Se lo sfidante avesse vinto l'avrebbe sposato, in caso contrario sarebbe stato ucciso. Fu vinta da Ippomene grazie ad un'astuzia: l'uomo, cui era concesso un vantaggio iniziale, lasciò cadere uno dopo l'altro dei "pomi d'oro" incantati da Afrodite, inducendo la fanciulla a perdere terreno raccogliendoli. Di questo mito parla anche Ovidio nelle sue *Metamorfosi* (X, 664-668): «Allora il discendente di Nettuno si decise a lasciar cadere uno dei tre frutti. Si stupì, la vergine, e incantata dal pomo luccicante, deviò e raccolse la sfera d'oro che rotolava. Ippomene la sorpassa; dalle tribune uno scroscio di applausi».

Infine anche nella cultura celtica, dove la mela era simbolo del sape-re tramandato oltre che della fecondità, vi sono miti di cui essa è protagonista.

Emblematico è il mito di Volsungr, nel quale si narra di come re Rerir, non potendo sua moglie generare figli, chiese aiuto agli dei perché potesse avere un erede; la supplica, accolta da Frigg, fu poi sottoposta ad Odino che inviò sulla terra una valchiria con le sembianze di un corvo. Essa lasciò cadere in grembo al re una mela magica e quando la regina la mangiò rimase subito incinta. La gravidanza durò sei anni fino a quando la donna si fece estrarre dal grembo il bambino, Volsungr. Cresciuto, sposò la valchiria e per lei fece costruire una casa al cui interno cresceva il tronco di un melo, detto "tronco dei bambini". Ebbe 11 figli. Secondo un altro mito, Idhunn, una delle dee supreme, sposa di Bragi, dio della poesia, vegliava da un nascondiglio sulle mele d'oro dell'eterna giovinezza di cui si nutrono gli dei, proteggendole dagli attacchi dei giganti da cui fu anche rapita.

Infine Avalon, il beato aldilà dei romanzi cavallereschi arturiani, è detto anche "paradiso dei meli". Ad Avalon fu forgiata la spada di re Artù e fu qui che egli venne portato per guarire dalla sua ferita mortale. È possibile che la connessione tra Avalon e i meli risalga alle più antiche concezioni dell'oltretomba della mitologia irlandese pagana.

## 6. La mela nel nostro territorio.

Mattia Caddeo, Edoardo Casarotto, Daniele Segala (II Liceo Classico).  
Tutor: prof. Rosanna Conforto.

Nella prima metà del XIX secolo la struttura del territorio dell'alto Vicentino si distingueva chiaramente in tre zone: una pianeggiante,

ricca di colture cerealicole, una collinare e pedemontana con viti e piante da frutto e una montana con boschi e pascoli.

La zona di pianura era caratterizzata da prati interrotti da filari d'alberi che facevano da sostegno alla vite, dai gelsi e da colture di cereali.

La zona collinare, caratterizzata da una diversa pendenza del terreno, presentava appezzamenti di dimensioni più ridotte, certuni coltivati ancora a cereali e a colture minori, ma soprattutto vi era abbondanza di alberi da frutto e di vigneti.

Scendendo dall'area montana verso quella collinare gli alberi da frutto presenti erano: castagno, noce e nocciolo, e il gelso le cui foglie erano utilizzate per l'alimentazione dei bachi da seta; seguiva la vite che ha sempre rappresentato una delle maggiori fonti di ricchezza e produzione.

La pianta che noi comunemente chiamiamo melo (*Malus communis* Lam.), si ipotizza essere originaria dell'Asia Centrale. È un albero rustico, fruttifero, dal fusto eretto coperto di corteccia grigiastra ed avente chioma regolare ed emisferica. Il suo frutto, formato dallo sviluppo del ricettacolo floreale e di forma diversa, a seconda della varietà, è la comune mela, contenente semi lucidi di colore nerastro.

Nel Vicentino il melo veniva coltivato solitamente nel *brolo*, un lembo di terra vicino alla casa e più grande del normale orto, composto talora da più campi, quasi sempre recintato da siepi o da mura. Nel *brolo* le piantate erano più fitte e formate, almeno parzialmente, da piante da frutto costituite da varietà rustiche che non avevano bisogno di cure particolari.

Anche le abitazioni padronali tenevano alberi di mele e piantagioni di frutti ricercati e coltivati con diligenza. Le piante coltivate erano pero, melo, ciliegio, fico, pesco e, in minor misura, albicocco e cotoigno. La coltivazione predominante era quella di alberi ad alto fusto; non ricevevano potatura di sorta, presentavano spesso l'alternanza stagionale che dava frutti abbondanti e di piccola pezzatura un anno, e scarsi o quasi assenti l'anno successivo.

La frutta si raccoglieva quando era matura e la si conservava in luoghi asciutti. Le mele venivano tenute distinte a seconda della varietà; ammonticchiate, si lasciavano alla *màsera*, dove avveniva una fermentazione superficiale, con sviluppo di muffe e marciumi che permetteva però la conservazione dei frutti sottostanti. La frutta che superava il consumo familiare veniva venduta nei mercati locali, a Schio, Thiene, Bassano, Vicenza.

Le varietà più comuni di meli presenti nel nostro territorio erano: Appio, Attalino, *Balotton*, *Codogno*, Corallo, dal Ferro, di Adamo, Paradiso, Pelizza, Ruggine, Zuccherino.

Invece le pere si conservavano in luoghi asciutti, non ammonticchiate e ripassate di continuo. Varietà di frutta di origine straniera vennero

introdotte solo da amatori ed esclusivamente per il consumo delle famiglie, ma si diffusero attraverso la pratica dell'innesto presso altri coltivatori.

Con la finalità di modernizzare le tecniche di coltivazione delle colture arboree venne realizzata, su iniziativa di Alessandro Rossi, la scuola di pomologia che fu aperta il 2 gennaio 1884, ospitando 30 alunni provenienti da ben 11 province diverse. A dirigere la scuola fu chiamato il professore Enrico Moerman di Gand; vennero pubblicati dei testi specifici di cui resta copia nella Biblioteca Civica "Renato Bortoli" di Schio. Ora del podere di Santorso rimangono il fabbricato principale (che in seguito ospitò la fabbrica del cioccolato "Dolomiti") e un vasto appezzamento di terreno in parte ancora circondato dal muro di cinta fatto costruire da Alessandro Rossi. Il podere modello si estende a sud del complesso architettonico della villa. La progettazione della scuola fu affidata all'architetto Caregaro Negrin, affinché creasse un'azienda agricola capace di porsi come esempio a livello nazionale per le tecnologie adottate. Il podere comprendeva 130 campi vicentini, pari a circa 50 ettari, divisi in due sezioni dalla strada che conduce da Schio a Piovene (**foto 4**).

Per rendere pubbliche le produzioni locali e favorire la diffusione di nuove varietà e tecniche culturali vennero attuate dal locale comitato agrario due mostre orto-agricole che si svolsero, la prima dall'8 al 25 settembre 1910 (come riportato ne «Il Summano. Settimanale delle vallate del Leogra e dell'Astico», Schio 16 - 17 luglio 1910) e la seconda dal 17 agosto al 2 settembre 1911.



Foto 4. Edificio che ospitava la scuola di pomologia a Santorso: Silvano Chiappin, Santorso, 2003.

Almeno due testi furono realizzati appositamente per l'istituto di pomologia di A. Rossi: Enrico Moerman e Sebastiano Cavallero, *Frutticoltura razionale ad uso degli alunni*, Schio 1884; Sebastiano Cavallero, *Botanica descrittiva elementare applicata all'agricoltura ad uso degli alunni*, Schio 1885.

### Nota bibliografica.

- *Atti della giunta per l'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, vol. V, tomo II e III, Roma 1882.
- *Catalogo ed illustrazione dei prodotti primitivi del suolo e delle industrie della provincia di Vicenza offerti alla pubblica mostra nel palazzo del Museo Civico il 25 agosto 1885*, Vicenza 1885.
- Giorgio SCARPA, *L'agricoltura nel Veneto nella prima metà del XIX secolo. L'utilizzazione del suolo*, Torino 1963.
- G. CAVAZZANA, L. INNOCENTI, Tullio DE ROSA, *La mia cantina*, ed. Librex, Milano 1969.
- Friedrich NIETZSCHE, *La nascita della tragedia*, Milano 1972.
- Eric R. DODDS, *I Greci e l'irrazionale*, Firenze 1973.
- Sigmund FREUD, *Totem e tabù*, Milano 1973.
- Ugo Enrico PAOLI, *Vita romana: usi, costumi, istituzioni, tradizioni*, Milano 1976.
- Emilio SERENI, *Per la storia delle più antiche tecniche e della nomenclatura della vite e del vino in Italia*, in *Terra nuova e buoi rossi ed altri saggi per una storia dell'agricoltura europea*, Torino 1981, pp. 101-214.
- *Santoro nell'Ottocento*. Ricerca storico-ambientale realizzata dalle classi terze dell'Istituto comprensivo "G.B. Cipani" di Santoro, a. sc. 1986 - 87.
- Angela CERINOTTI, *Atlante dei miti dell'antica Grecia e di Roma antica*, Colognola ai Colli (Verona) 1988.
- Hans BIEDERMANN, *Enciclopedia dei simboli*, Milano 1991.
- Samuel P. EVANS, *Plant and charcoal remains from the Iron age site of Santoro (Vicenza, Northern Italy)*, in «Preistoria Alpina», vol. 27 (1991), pp. 263-273.
- Hugh JOHNSON, *Il vino. Storia, tradizioni, cultura*, Padova 1991.

- Giusi MAINARDI, Pierstefano BERTA, *Il vino nella storia e nella letteratura*, Bologna 1991.
- Paul GLEIRSCHER, Hans NOTHDURFTER, *Zum Bronze-und Eisenhandwerk der Fritzens-Sanzeno-Gruppe*, in *Die Raeter- I Reti*, Bolzano 1992, pp. 349-367.
- Renato NISBET, *Una nota sull'agricoltura veneta dell'età del Ferro*, in *San Giorgio di Valpolicella. Scavi archeologici e sistemazioni museali*, a cura di Pierpaolo BRUGNOLI, Luciano SALZANI, Verona 1992, pp. 89-92.
- Angela RUTA SERAFINI, Gianfranco VALLE e Carla PIRAZZINI, *Nuovi dati dallo scavo dell'abitato d'altura di Trissino (VI)*. Estratto da «Atti del II convegno archeologico provinciale», Grosio 20 e 21 ottobre 1995, pp.127-150.
- Renzo ROSSI, *Dizionario della mitologia nordica*, Milano 1997.
- Oddone LONGO, Paolo SCARPI, *Della vite e del vino*, Milano 1999.
- Gemma SENA CHIESA, Ermanno ARSLAN, *Miti greci. Archeologia e pittura dalla Magna Grecia al collezionismo*, Milano 2000.
- Laura SANSON, *La vite in collina. Valdobbiadene tra tradizione e innovazione*, Verona 2002.
- Claudia CERCHIAI, *Il vino nelle parole degli autori classici*, Milano 2004.