

# Filologia

## Antica e Moderna

n.s. IV, 2  
(XXXII, 54)  
2022

faem

**RUBZETTINO**



# Filologia

## Antica e Moderna

n.s. IV, 2

(XXXII, 54)

**2022**

**Lirica. Forme e temi, persistenze  
e discontinuità - II**

**RUBETTINO**

## *DIRETTORI*

GIULIO FERRONI, RAFFAELE PERRELLI, GIOVANNI POLARA

## *DIRETTORE RESPONSABILE*

NUCCIO ORDINE

## *REDATTORE EDITORIALE*

FRANCESCO IUSI

## *COMITATO SCIENTIFICO*

Giancarlo Abbamonte (Università di Napoli – Federico II), Mariella Bonvicini (Università di Parma), Claudio Buongiovanni (Università della Campania – Luigi Vanvitelli), Mirko Casagrande (Università della Calabria), Chiara Cassiani (Università della Calabria), Irma Ciccarelli (Università di Bari – Aldo Moro), Benedetto Clausi (Università della Calabria), Silvia Condorelli (Università di Napoli – Federico II), Franca Ela Consolino (Università dell’Aquila), Roberto Dainotto (Duke University), Arturo De Vivo (Università di Napoli – Federico II), Paolo Desogus (Sorbonne Université), Rosalba Dimundo (Università di Bari – Aldo Moro), Stefano Ercolino (Università di Venezia – Ca’ Foscari), Maria Cristina Figorilli (Università della Calabria), Adelaide Fongoni (Università della Calabria), John Freccero (New York University), Margherita Ganeri (Università della Calabria), Marco Gatto (Università della Calabria), Yves Hersant (École des Hautes Études en Sciences Sociales – Paris), Giovanni Laudizi (Università del Salento), Romano Luperini (Università di Siena), Grazia Maria Masselli (Università di Foggia), Paolo Mastandrea (Università di Venezia – Ca’ Foscari), Fabio Moliterni (Università del Salento), Laurent Pernot (Université de Strasbourg), Orazio Portuese (Università di Catania), Chiara Renda (Università di Napoli – Federico II), Alessandra Romeo (Università della Calabria), Amneris Roselli (Istituto Orientale di Napoli), Stefania Santelia (Università di Bari – Aldo Moro), Niccolò Scaffai (Università di Siena), Alden Smith (Baylor University – Texas), Marisa Squillante (Università di Napoli – Federico II), Maria Alejandra Vitale (Universidad de Buenos Aires), Stefania Voce (Università di Parma), Heinrich von Staden (Princeton University), Winfried Wehle (Eichstätt Universität), Bernhard Zimmermann (Albert-Ludwigs-Universität – Freiburg im Breisgau)

## *REDAZIONE*

Francesca Biondi, Emanuela De Luca, Enrico De Luca, Fabrizio Feraco, Ornella Fuoco, Carmela Laudani, Giuseppe Lo Castro, Piergiuseppe Pandolfo, Federica Sconza

«FILOLOGIA ANTICA E MODERNA» è una rivista scientifica *double blind peer-reviewed*

I contributi proposti per la valutazione (articolo, saggio, recensione) redatti in forma definitiva secondo le norme indicate sul sito web [www.filologiaanticaemoderna.unical.it](http://www.filologiaanticaemoderna.unical.it), devono essere inviati in formato elettronico all’indirizzo [redazione.faem@unical.it](mailto:redazione.faem@unical.it).

I libri e le riviste per scambio e recensione devono essere inviati al Comitato di Redazione di «Filologia Antica e Moderna» presso il Dipartimento di Studi Umanistici, Università della Calabria, 87030 Arcavacata di Rende (Cosenza)

Per l’acquisto di un numero o l’abbonamento (due numeri all’anno, € 40,00) rivolgersi a: Rubbettino Editore - Viale Rosario Rubbettino, 10 - 88049 Soveria Mannelli (CZ)

Pubblicato con il contributo finanziario del Dipartimento di Studi Umanistici dell’Università della Calabria.

Tutti i contributi sono gratuitamente disponibili sul sito [<http://www.filologiaanticaemoderna.unical.it/>] trascorsi tre mesi dalla pubblicazione.

Registrazione Tribunale di Cosenza N. 517 del 21/4/1992

ISSN 1123-4059

**FILOLOGIA ANTICA E MODERNA**  
**N.S. IV, 2 (XXXII, 54), 2022**

**Articoli**

- 7 **Francesca Biondi**  
*Incedere con eleganza e risplendere. Uno sguardo su Il. 3 e Saffo fr. 16 V.*
- 29 **Mariella Bonvicini**  
*Tessiture ovidiane nella Pístola XII di Luca Pulci (Canente a Pico)*
- 51 **Emanuele Riccardo D'Amanti**  
*La 'portentosa' età dei vini in Orazio*
- 69 **Danilo De Salazar**  
*La colpa e il sacrificio nella poesia di Ileana Mălăncioiu*
- 89 **Adelaide Fongoni - Sabrina Borchetta**  
*«Bromio, dio, figlio di un dio»: epiclesi di Dioniso nella lirica greca arcaica e classica e nella tragedia di Euripide*
- 109 **Federica La Manna**  
*I Sinngedichte di Johann Joachim Ewald*
- 127 **Giovanni Lamberti**  
*Presenze oraziane nell'ode La primavera di Giuseppe Parini*
- 137 **Piergiuseppe Pandolfo**  
*L'ombra di Euridice: presenze virgiliane nella sezione Creùsa della raccolta poetica Empie stelle (1993-1996) di Giovanni Giudici*
- 157 **Tiziana Ragno**  
*Catullo half done: Ezra Pound e il carme 61*
- 207 **Gianmarco Rossi**  
*Memoria dei lirici in Venanzio Fortunato*
- 231 **Federica Sconza**  
*L'elegia senza amore: attualità e inattualità di L'élégie érotique romaine. L'amour, la poésie et l'Occident di Paul Veyne*
- 251 **Gisèle Vanhese**  
*La poésie d'Alfredo Gangotena et les tempêtes secrètes du cœur*

- 269 **Martina Venuti** Tu mare, flumen ego: *memoria del padre tra versi latini e versi italiani inediti di Fernando Bandini*

### **Recensioni**

- 297 **Gisèle Vanhese** (Mihai Cimpoi, *Dante-Leopardi și sinele culturii românești*, Târgoviște, Editura Bibliotheca, 2022, 243 pp.)

Emanuele Riccardo D'Amanti

## La 'portentosa' età dei vini in Orazio\*

I.

In una poesia così attenta agli aspetti della vita come quella di Orazio il vino, grazie alla sua intima connessione con la realtà quotidiana romana, sia nel pubblico che nel privato, non poteva non trovare ampio spazio. Quando ne tesse le lodi e ne esalta i benefici effetti, il Venosino menziona le qualità più comuni e più pregiate di vini, accenna alle annate e alle tecniche di conservazione del prodotto, sicché la sua opera, forse più di ogni altra, si rivela una fonte importantissima per la conoscenza del vino nell'antica Roma<sup>1</sup>.

In questa sede mi propongo di analizzare i dati presenti in alcuni passi oraziani e di mettere in discussione quelle età eccessivamente alte dei vini.

Prima di passare alla discussione sui singoli casi, è necessario premettere alcune informazioni che saranno utili nel corso dell'analisi.

Il vino ancora troppo giovane per essere consumato era contenuto nei *dolia* (*vinum doliare*)<sup>2</sup>; dopo la fermentazione veniva travasato nelle

\* Hanno letto questo lavoro i miei Maestri, Piergiorgio Parroni e Antonio Marchetta, e i miei amici Antonino Nastasi e Barbara Castiglioni. A loro esprimo la mia gratitudine per i preziosi consigli.

<sup>1</sup> Sul vino a Roma e in particolare in Orazio vd. P. Fedeli, s.v. *vino*, in *Enciclopedia Oraziana*, II, Roma, Istituto dell'Enciclopedia Italiana, 1997, pp. 262-269. Vd. anche L. Dalmaso, *Il vino nell'antica Roma. Così bevevano i Romani*, Correggio, Wingsbert House, 2015.

<sup>2</sup> Vd. R. Billiard, *La vigne dans l'Antiquité*, Marseille, Laffitte Reprints, 1997, pp. 463-466; per *dolia*, anfore ed altri recipienti vd. anche S. De' Siena, *Il vino nel mondo*

anfore (*vinum amphorarium*)<sup>3</sup> e posto a invecchiare nelle cantine (cfr. *carm.* 1, 37, 5-6 *depromere Caecubum / cellis avitis*)<sup>4</sup>. Le anfore venivano impermeabilizzate con pece, resina, cera d'api o altri materiali<sup>5</sup>. Il travaso di solito avveniva nella primavera successiva a quella della vendemmia e della produzione del mosto (cfr. Cato *agr.* 105 *ad ver diffundito in amphoras*). Le anfore non andavano distrutte dopo il primo uso<sup>6</sup>, come dimostra la consuetudine di travasare un vino comune in anfore che avessero contenuto un vino prelibato per rendere più gradevole il sapore e l'odore del vino nuovo (cfr. Hor. *epist.* 1, 2, 69-70 *quo semel est imbuta recens servabit odorem / testa diu*; Phaedr. 3, 1, 1-3 *amphoram, / adhuc Falerna faece ex testa nobili / odorem quae iucundum late spargeret*)<sup>7</sup>.

antico. *Archeologia e cultura di una bevanda speciale*, Modena, Mucchi Editore, 2012, pp. 122-128.

<sup>3</sup> Il verbo tecnico per il travaso era *diffundere*. Secondo Plinio (*nat.* 14, 94) la pratica di travasare i vini dai *dolia* nelle *amphorae* risale al 121 a.C., quando, come dimostra il vino opimiano, non si indicavano ancora i nomi dei vini, ma solo il nome dei consoli. Per il procedimento di conservazione dell'*amphorarium* vd. M.H. Callender, *Roman Amphorae, with Index of Stamps*, London, Oxford University Press, 1965, pp. 7-22; Billiard, *La vigne...* cit., pp. 459-462 e 514; F. Citti, *Orazio, L'invito a Torquato*. *Epist.* 1,5. Introduzione, testo, traduzione e commento, Bari, Edipuglia, 1994, pp. 139-140.

<sup>4</sup> Porfirione *ad loc.*: *vinariis. belle per cellas avitas vinum vetustum significat*. Per *cella* (*vinaria*) vd. *ThlL* 3 760, 67- 761, 16; cfr. Hor. *carm.* 1, 37, 6 *cellis avitis*; Vitruv. 6, 6, 2; Colum. 1, 6, 20; Pallad. *opus agric.* 1, 18; vd. A. Henderson, *Storia dei vini antichi*, traduzione e prefazione di M. Barendson, Capri, La conchiglia, 1993, p. 48.

<sup>5</sup> Vd. A. Pecci, *Analisi dei residui organici e anfore medievali*, «Archeologia medievale» 45, 2018, pp. 275-280: 275.

<sup>6</sup> La prassi di reimpiagare le anfore era comune, soprattutto in ambito costruttivo, vd. C. Piot, *La réutilisation des amphores: contribution à l'histoire économique et à la vie religieuse dans le Sud-Ouest de la Gaule*, «Munibe» 53, 2001, pp. 101-133; M. Antico Gallina, *Le anfore come elemento funzionale a interventi di bonifica geotecnica e idrogeologica: alcune riflessioni*, in S. Pesavento Mattioli (a cura di), *Bonifiche e drenaggi con anfore in epoca romana: aspetti tecnici e topografici*, Atti del seminario di studi (Padova, 19-20 ottobre 1995), Modena, Panini, 1998, pp. 73-80; Id., *Sui sistemi di riutilizzo delle anfore; i casi connessi con l'edilizia*, «Rendiconti dell'Istituto lombardo. Classe di Lettere e Scienze Morali e Storiche» 133, 1 (1999), pp. 75-96; F. Diosono - F. Coletti, *Il vuoto utile. Il riutilizzo di anfore nell'edilizia romana*, «Archeologia Classica» 70, 2019, pp. 679-709.

<sup>7</sup> In *carm.* 1, 20 Orazio dice che offrirà a Mecenate un vinello, il Sabino da lui stesso riposto in un'anfora greca, che è facile pensare avesse già contenuto un vino greco (*vile potabis modicis Sabinum / cantharis, Graeca quod ego ipse testa / conditum levi...*, vv. 1-3). Uno dei trucchi escogitati dai mercanti di vino consisteva proprio nel versare «il vino nuovo in una botte che aveva contenuto vino invecchiato e ben profumato» (Henderson, *Storia dei vini...* cit., p. 56).



Sulle anfore vinarie potevano essere aggiunte delle informazioni, come la datazione consolare, la qualità e il luogo di produzione del vino. Le iscrizioni sono costituite da bolli impressi sul manufatto, da graffiti o da *tituli picti* apposti sul collo o sulla spalla dell'anfora<sup>8</sup>. L'indicazione consolare indicava o l'annata del vino o quella del travaso e del sigillo dell'anfora e a chiarirlo potevano essere rispettivamente i participi *natum* (scil. *vinum*), cioè vendemmiato, e *diffusum*, travasato<sup>9</sup>. Le informazioni sul vino potevano essere indicate anche su un cartellino (*nota*) apposto sul manufatto<sup>10</sup>; esso probabilmente accompagnava anfore usate per la prima volta, non già provviste di alcuna indicazione sul vino nuovo, o quelle riutilizzate, sulle quali rimaneva incisa o dipinta la datazione consolare del primo vino in esse contenuto.

<sup>8</sup> Per i bolli su laterizi vd. N. Cuomo Di Caprio, *Ceramica in archeologia 2. Antiche tecniche di lavorazione e moderni metodi di indagine*, Roma, L'Erma di Bretschneider, 2007, pp. 302-303. Per casi di bollo indicante i consoli dell'epoca cfr. *CIL* 15, 801 *Apro(niano) et Pae(tino) cons(ulibus) / (opus doliare) M. Fabi Licymni*. Il nome del vino e dei consoli in carica sono presenti ad esempio nell'iscrizione dipinta in rosso sul collo di un'anfora vinaria: *CIL* 15, 4554 *Fal(ernum) Mas(sicum) / Q(uinto) Lutatio, / C(aio) Mario / co(n)s(ulibus)*. Per le anfore recanti *tituli* con datazione consolare vd. J.P. Ballester, *Las ánforas Dressel I con datación consular: una pieza de Cartagena*, «Saguntum» 29, 1995, pp. 175-186: 182-185.

<sup>9</sup> In *CIL* 15, 4571 si legge che il vino è *natum* nel 2 a.C. e *diffusum* nel 3 d.C.: (*vinum*) *nat(um) Gavian(o fundo) m(ilia) p(assuum) XLV / imp(eratore) Caesare et Silvano co(n)s(ulibus) / diff(usum) M(arco) Servilio L(ucio) Aelio Lamia co(n)s(ulibus) / suff(ectis) P(ublio) Silio L(ucio) Volusio Saturnin(o)*; cfr. anche *CIL* 15, 4539, 4573, 4610; vd. M.G. Granino Cecere, *D. Caecilius Abascantus, diffusor olearius ex provincia Baetica* (*CIL* 6, 1885), in *Epigrafia della produzione e della distribuzione*, Actes de la VII<sup>e</sup> Rencontre franco-italienne sur l'épigraphie du Monde Romain (Rome, 5-6 juin 1992), Rome, Collection de l'École française de Rome, 1994, pp. 705-719: 718 n. 56. In qualche caso viene registrato anche il giorno del travaso: cfr. ad es. *CIL* 4, 2551 *C. Pomponio Anicio co(n)s(ulibus) ex fund(o) Badiano diffusum* id. *Aug. bimum*; *CIL* 15, 4539 *Ti. Claudio P. Quinctilio co(n)s(ulibus)* (13 a.C.) *a(nte) d(iem) XIII k(alendas) Iun(ias) vinum diffusum (est) quod natum est duobus Lentulis co(n)s(ulibus)* (18 a.C.).

<sup>10</sup> Cfr. *Hor. sat.* 1, 10, 24 ... *ut Chio nota si commixta Falerni est*, con A. La Penna (a cura di), Orazio, *Le opere. Antologia*, Firenze, La Nuova Italia, 1969, p. 99 e P. Fedeli (a cura di), Q. Orazio Flacco, *Le Opere. II. Le satire*, Roma, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, 1994, t. II, p. 515; *carm.* 2, 3, 8 *interiore nota Falerni*, con R.G.M. Nisbet - M. Hubbard, *A Commentary on Horace: Odes. Book II*, Oxford, Clarendon Press, 1978, pp. 57-58; Q. Orazio Flacco, *Le Opere. I. Le Odi. Il Carme secolare. Gli Epodi*, a cura di E. Romano, Roma, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, 1991, t. II, p. 646. Cfr. anche *Cic. Brut.* 287 cit. alla n. 34.

## II.

Nell'ode 3, 8 Orazio in occasione dell'anniversario della caduta dell'albero che stava per ucciderlo<sup>11</sup>, che ricorre nel giorno dei *Matronalia* alle Calende di marzo<sup>12</sup>, offre un banchetto (*dulces epulas*, v. 6) e il sacrificio a Bacco di un capretto bianco (*album / Libero caprum*, vv. 6-7)<sup>13</sup> e invita Mecenate a tralasciare temporaneamente le cure dello Stato e a unirsi a lui (*Sume, Maecenas, cyathos amici / sospitis centum et vigiles lucernas / perfer in lucem: procul omnis esto / clamor et ira*, vv. 13-16)<sup>14</sup>. In quel *dies festus*<sup>15</sup> si consumerà il vino contenuto in un'anfora<sup>16</sup> che è stata educata a 'bere il fumo' sotto il consolato di Tullo (vv. 9-12)<sup>17</sup>:

Hic dies anno redeunte festus  
corticem adstrictum pice demovebit  
amphorae fumum bibere institutae  
consule Tullo<sup>18</sup>. 10

<sup>11</sup> Cfr. Porph. ad Hor. *carm.* 3, 8, 1: *haec ὀδῆν ad Maecenatem scripta est, qua testatur se diem festum Martiarum kalendarum gerere, quod hac luce maximum periculum effugerit arbore infracta paene elisus. Kalendae autem Martiae hodieque matronarum dies festus est*; ps.-Acro ad Hor. *carm.* 3, 8, 1: *hac enim die se casu arboris commemorat liberatum et servatae salutis uti festivo*. L'episodio dell'albero è ricordato da Orazio anche in *carm.* 2, 13; 3, 4, 27 *devota... arbor*; in *carm.* 2, 17, 28 e 3, 4, 25-27 il poeta individua come suoi salvatori rispettivamente Fauno e le Muse.

<sup>12</sup> I *Matronalia* venivano celebrati dalle donne sposate sull'Esquilino nel tempio di Giunone Lucina consacrato nel 375 a.C.; cfr. *Ov. fast.* 3, 235-258. Cfr. anche ps.-Acro ad Hor. *carm.* 3, 8, 1: *Kalendis Martiis Matronalia dicebantur, eo quod mariti pro conservatione coniugii supplicabant, et erat dies proprie festus matronis*.

<sup>13</sup> Cfr. ps.-Acro, *ibid.*: *superis aptior erat alba victima; nam diis infernalibus semper nigra offerri debet*.

<sup>14</sup> Per l'analisi mi permetto di rinviare al mio articolo *Simposio e antisimposio nelle Odi oraziane. Considerazioni su III 8, III 19 e I 18*, «BStudLat» 48, 2018, pp. 35-58: 35-50.

<sup>15</sup> *Dies* usato quale agente è raro (cfr. *carm.* 2, 17, 8 ... *ille dies utramque / ducet ruinam ...*; 3, 14, 13 *hic dies vere mihi festus atras / eximet curas ...*); vd. R.G.M. Nisbet - N. Rudd, *A Commentary on Horace: Odes. Book III*, Oxford, Clarendon Press, 2004, p. 127. Per il consumo di vino legato a una festa vd. D'Amanti, *Simposio... cit.*, p. 36 n. 3.

<sup>16</sup> Per l'*amphora* in Orazio vd. M. Andreussi, s.v. *vasellame*, in *Enciclopedia Oraziana*, II, Roma, Istituto dell'Enciclopedia Italiana Treccani, 1997, pp. 255-258: 257.

<sup>17</sup> Per i testi si segue l'edizione di F. Klingner (a cura di), *Q. Horati Flacci Opera*, Leipzig, Teubner, 1959.

<sup>18</sup> Si preferisce qui accogliere la lezione *demovebit*, tramandata dal codice R (= *Vat. Reg. lat.* 1703, della metà del sec. IX) e da due codici di Prisciano; essa infatti, rispetto a *dimovebit*,

L'espressione *fumum... bibere* si riferisce al processo di suffumicazione, grazie al quale un vino novello acquistava il sapore di uno vecchio.

Parte degli studiosi identifica il console con Lucio Volcacio Tullo, collega di Marco Emilio Lepido nel 66 a.C.<sup>19</sup>; secondo altri invece si tratta del Tullo console con Ottaviano nel 33 a.C., perché sarebbe stata più immediata per i lettori l'associazione con il Tullo più recente e a loro familiare<sup>20</sup>.

Per la datazione di *carm.* 3, 8 gli studiosi si basano sulla menzione dei Daci (v. 18), sconfitti da Crasso nel 29 a.C., e dei Cantabri (vv. 21-22), sottomessi da Statilio Tauro nel 29 a.C. e da Calvisio Sabino nel 28 a.C.<sup>21</sup>: è probabile che quest'ultimo sia da ritenere il *terminus post quem*<sup>22</sup>.

la lezione maggiormente attestata, presente anche in numerosi codici di Porfirione (tra cui il *Vat. lat.* 3314) e nello Pseudo-Acrone (ad *Hor. carm.* 3, 8, 9) e preferita da numerosi studiosi, è l'unica a poter indicare l'azione dello sturare il recipiente.

<sup>19</sup> Così O. Tescari (a cura di), Quinto Orazio Flacco, *I carmi e gli epodi*, Torino, SEI, 1957<sup>3</sup>, p. 271; N. Terzaghi (a cura di), *La lirica di Orazio*, Roma, Cremonese, 1962, p. 258; Orazio. *I carmi*, a cura di U.E. Paoli, Firenze, Le Monnier, 1965, p. 193; G. Williams, *The Third Book of Horace's Odes*, Oxford, Clarendon Press, 1969, p. 72; Q. Orazio Flacco, *Le opere*, a cura di M. Ramous, Milano, Garzanti, 1988, pp. 984-985; Fedeli, *vino...* cit., p. 267. Romano, *Le Opere...* cit., pp. 764-765 invoca la solennità della ricorrenza, la quale suggerirebbe di stappare un vino molto vecchio, e rinvia a *carm.* 3, 21, dove si invita a bere un vino imbottigliato *consule Manlio* (*ibid.*, p. 806), cioè nel 65 a.C., anno di nascita dello stesso Orazio.

<sup>20</sup> Così E. Ensor, *On Horace Odes II.17 and I.20*, «CR» 16, 1902, pp. 209- 211: 210; J. Gow (a cura di), *Q. Horati Flacci Carmina. Liber Epodon*, with Introduction and Notes, Cambridge, The University Press, 1914, p. 283; Nisbet-Rudd, *A Commentary...* cit., p. 128. Lucio Volcacio Tullo, console del 33 a.C., è figlio dell'omonimo console del 66 a.C. e zio paterno del Tullo a cui Properzio dedica il I libro delle elegie; vd. Properzio. *Elegie*, a cura di P. Fedeli, Milano, Fondazione Lorenzo Valla / Mondadori, 2021, vol. I, p. XII.

<sup>21</sup> Vd. Orazio, *Odi ed epodi, Carme secolare*, a cura di O. Portuese, Santarcangelo di Romagna, Rusconi, 2021, p. 384.

<sup>22</sup> Altri invece datano l'ode al 29 a.C., ad es. Paoli, *I carmi...* cit., p. 194, il quale suppone che «Orazio considerasse come già virtualmente conclusa a favore delle armi romane la campagna contro i Cantabri, in base alle buone notizie che arrivavano da Roma» (vd. anche Romano, *Le Opere...* cit., p. 763: «nel 29 l'eco dei successi spagnoli poteva già essere giunta a Roma»); secondo Ramous, *Le opere...* cit., p. 984 l'ode risalirebbe «al primo marzo del 29». È però improbabile che Orazio cantasse la vittoria sui Cantabri prima del suo accadere, mentre è più credibile ch'egli l'abbia cantata subito dopo il suo annuncio, proprio come aveva fatto nell'epodo 9 per la celebrazione della vittoria di Azio (per cui vd. La Penna, *Le opere...* cit., p. 144; Romano, *Le Opere...* cit., p. 979). Per la non condivisibile proposta di datazione del 25 a.C. avanzata da Kumaniecki si rinvia a Romano, *Le Opere...* cit., p. 763.

Se si ammette che il vino di *carm.* 3, 8 è stato prodotto o invasato all'incirca nel 66 a.C., se ne deduce che esso aveva all'incirca 38 anni, cioè un'anzianità lontana dal vero<sup>23</sup>, in quanto molto difficilmente il materiale dei contenitori avrebbe garantito una qualità eccellente del vino in un periodo di conservazione così lungo. Anche quando si ammettesse che i metodi di conservazione dei vini presso gli antichi erano eccellenti, l'anzianità di questo vino risulterebbe davvero sorprendente<sup>24</sup>. È più probabile l'identificazione di Tullo con il console del 33 a.C., sicché nel 28 a.C. si sarebbe consumato un *vinum quinquenne*. I vini anche altrove nelle opere oraziane hanno età più credibili. Il Falerno di *sat.* 2, 8, 47 ha cinque anni<sup>25</sup>. In *carm.* 1, 19 il poeta innamorato di Glicera, volendo offrire un sacrificio a Venere, invita i *pueri* a deporre una zolla fresca, verbene, incenso e una tazza di vino puro di due anni (*hic vivum mihi caespitem, hic / verbenas, pueri, ponite turaque / bimi cum patera meri*, vv. 13-15)<sup>26</sup>. In *carm.* 1, 9, 5-8 tra le disposizioni date a Taliarco per scacciare il freddo vi è quella di versare più abbondantemente del solito il vino puro sabino di quattro anni (*quadrimum... / ... merum*, vv. 7-8). In *carm.* 4, 11 Orazio garantisce a Fillide di allettarla con il pregiato vino Albano vecchio di nove anni (*est mihi nonum superantis annum / plenus Albani cadus [...]*, vv. 1-2)<sup>27</sup>. In *epist.* 1, 5, 4 a Torquato si serviranno *vina... iterum Tauro diffusa*: se il secondo consolato di Tito Statilio Tauro si data al

<sup>23</sup> Ramous, *Le opere...* cit., pp. 984-985 identifica il Tullo di *carm.* 3, 8 con il console del 66 a.C. e ammette che è «troppo lontano (*scil.* nel tempo), anche se si considera che il vino romano resisteva decenni».

<sup>24</sup> L'età di conservazione dei vini poteva arrivare fino a quindici anni, un periodo quest'ultimo che oggi è possibile solo «per il vino proveniente da vigneti eccezionali» (A. Dosi - F. Schnell, *Le abitudini alimentari dei Romani*, Roma, Quasar, 1992, p. 96).

<sup>25</sup> Per il Falerno in Orazio vd. Henderson, *Storia dei vini...* cit., pp. 69, 90-99; Fedeli, *vino...* cit., pp. 267-268; E.R. D'Amanti, *Selezione di modelli e originalità in Orazio. Hor. carm. I 27 tra Anacreonte e Callimaco*, «GIF» 67, 2015, pp. 127-159: 148 e 150.

<sup>26</sup> Anch'io con R.G.M. Nisbet - M. Hubbard (a cura di), *A Commentary on Horace: Odes. Book I*, Oxford, Clarendon Press, 1970, p. 243 *ad carm.* 1, 19, 15 penso che «the date is perhaps calculated from the vintage rather than from the transfusion from *dolium* to *amphora*».

<sup>27</sup> L'analisi del passo è in P. Fedeli - I. Ciccarelli (a cura di), *Q. Horatii Flacci Carmina Liber IV*, Introduzione di P. Fedeli, Firenze, Le Monnier, 2008, pp. 473-476.

26 a.C. e il I libro delle *Epistole* fu pubblicato nel 20 a.C., quel vino non avrà avuto che cinque o sei anni<sup>28</sup>.

In favore dell'identificazione con il Tullo del 33 a.C. mi sembra risolutivo un passo di Columella sul metodo di invecchiamento del vino:

*apothecae recte superponentur his locis (i.e. cortinali et fumariorum), unde plerumque fumus exoritur; quoniam vina celerius vetustescunt, quae fumi quodam tenore<sup>29</sup> praecoquam maturitatem trahunt. propter quod et aliud tabulatum esse debebit, quo amoveantur; ne rursus nimia suffumatione medicata sint (1, 6, 20).*

Le anfore contenenti i vini più forti potevano essere poste in un'*apotheca*, una dispensa situata nella parte superiore della casa o in quella rustica della fattoria<sup>30</sup>, in prossimità del *fumarium*, l'essiccatoio<sup>31</sup>, da dove assorbivano il fumo o il vapore dei bagni<sup>32</sup>; grazie alla continuità dei fumi (*fumi quodam tenore*) il vino maturava con una certa rapidità (*celerius*)<sup>33</sup>.

<sup>28</sup> Per l'importanza dell'età del vino ai fini della datazione dell'epistola 1, 5 vd. Citti, *L'invito...* cit., pp. 142 e 240.

<sup>29</sup> Stando all'apparato di Ash (1941) *fumi quodam tenore* è il testo dell'*Aldina* (1514), preferito da Gesner (1735) e Schneider (1794). I codici tramandano *fumo quodam genere*, accolto, oltre che da Ash, il quale però traduce «wines age more rapidly when they are brought to an early maturity by a certain kind of smoke», p. 75, anche da Lundstroem (1968 = 1897<sup>1</sup>), sul cui testo si fonda l'edizione Einaudi (Lucio Giunio Moderato Columella, *L'arte dell'agricoltura e libro sugli alberi*, traduzione di R. Calzecchi Onesti. Introduzione e note di C. Carena, Torino, Einaudi, 1977; Calzecchi Onesti traduce «invecchia più presto quel vino che dal fumo trae una specie di precoce maturità», p. 57). Rodgers stampa *fumi quodam genere*; in apparato avverte che *fumi* è lezione di ζ (= *recentiores*) – ma da Ash si ricava che è lezione di M (= *Morganensis* 138) – e che S (= *Petropolitanus Clas. Lat. F v 1, s. IX*), A (= *Ambrosianus L 85 sup., s. IX*) ed R (= *consensus codicum recentiorum qui aliquid auctoritatis sibi vindicare videntur*) recano *fumo* ma non degna d'attenzione la lezione *tenore*.

<sup>30</sup> *Apotheca* è il magazzino dove si ripongono grano, olive, frutta (cfr. Aug. *op. monach.* 23, 27 *apotheca vel horrea a Graeco, verbum ex verbo repositoria dici possunt*) e vino (cfr. e.g. Varro *Men.* 114 *dolia atque apothecas tricliniaris*; Phaedr. 4, 5, 25 *potrici plenam antiqvis apothecam cadis*, scil. *seponit*; Greg. Tur. *carm. epigr.* 29, 11 *merum profundite nigrum Falernum aut Setinum aut Caecubum vivo ac volenti de apotheca dominica*). Vd. Henderson, *Storia dei vini...* cit., pp. 51-55 e 69; Billiard, *La vigne...* cit., pp. 521-526.

<sup>31</sup> Colum. 1, 6, 19 *fumarium quoque, quo materia, si non sit iam pridem caesa, festinato siccetur; in parte rusticae villae fieri possit iunctum rusticis balneis*.

<sup>32</sup> Per evitare che il fumo alterasse il gusto e l'odore del vino le anfore venivano rivestite di pece o di gesso. Vd. p. 52 e n. 5.

<sup>33</sup> Cfr. anche Plin. *nat.* 23, 39 *mangones ita in apothecis excogitare, iam et patresfamilias, aetatem addi, antequam per se cariem traxere*; Tib. 2, 1, 27-28 *nunc mihi fumosos veteris proferte Falernos / consulis et Chio solvite vincla cado*. Il fumo veniva sfruttato anche per

Se il vino di *carm.* 3, 8 fosse stato del 66 a.C., nel 28 a.C. sarebbe stato stravecchio e imbevibile, perché la lunghissima affumicatura lo avrebbe reso nocivo (Plin. *nat.* 23, 39 *vinum diutino fumo inveteratum insaluberrimum*)<sup>34</sup>. Se poi, come precisa Columella, le anfore di vino vecchio venivano spostate su un altro tavolato per evitare che l'eccessiva suffumicazione ne alterasse il sapore, è da escludere che l'anfora di un vino del 66 a.C. potesse trovarsi insieme a quelle contenenti i vini destinati a un processo di rapida maturazione. Sembra quindi certo che il vino fosse stato posto nella cantina d'invecchiamento nel 33 a.C., per cui dopo cinque anni avrà raggiunto la *maturitas*, il sapore di un vino maturo. Se così fosse, l'anfora di *carm.* III 8 sarebbe stata usata per la prima volta e l'iscrizione *consule Tullo* su di essa incisa o *picta* si riferirebbe proprio all'anno della vendemmia del primo vino in essa inanforato.

Anche altrove il testo oraziano farebbe pensare a una *vetustas* davvero stupefacente dei vini. Nell'ode 3, 14, in cui Orazio, partecipando alle feste con cui Roma nel 24 a.C. accoglie Augusto di ritorno dalla Spagna, invita un *puer* a procurare profumi, corone di fiori e un orcio risalente alla guerra italyca (o sociale) e un'anfora che è riuscita a sfuggire alle scorrerie degli schiavi (*I, pete unguentum, puer, et coronas / et cadum Marsi memorem duelli, / Spartacum siqua potuit vagantem / fallere testa*, vv. 17-20)<sup>35</sup>. Se si crede che l'orcio e l'anfora indichino per metonimia il vino o che in essi sia contenuto rispettivamente il vino risalente al periodo della guerra italyca, che si combatté dal 90 all'88

ottenere l'uva passa: uno dei procedimenti, infatti, consisteva nell'esposizione dei grappoli al fumo; l'uva assorbendo le esalazioni dei forni acquistava un gusto molto gradevole (cfr. Cato *agr.* 7, 7, 2 *quas suspendas duracinas, Aminneas maiores vel ad fabrum ferrarium pro passis, ea recte servantur*; Hor. *sat.* 2, 4, 72 *rectius Albanam fumo duraveris uvam*; Plin. *nat.* 14, 16 *aliis gratiam, qui et vinis, fumus adfert, fabrilis, in iisque gloriam praecipuam fornicibus Africae Tiberi Caesaris auctoritas fecit; ante eum Raeticis prior mensa erat uvis ex Veroniensium agro*); vd. Fedeli, *Le satire...* cit., p. 667. Per i metodi di conservazione dell'uva vd. I. Fontanari Martinatti, *La vite e il vino nella farmacia di Plinio*, Spini di Gardolo, ARCA, 2001, p. 79 n. 90.

<sup>34</sup> Cfr. Cic. *Brut.* 287 *ut si quis Falerno vino delectetur, sed eo nec ita novo ut proximis consulibus natum velit, nec rursus ita vetere ut Opimum aut Anicium consulem quaerat – 'atqui hae notae sunt optimae', credo; sed nimia vetustas nec habet eam quam quaerimus suavitatem nec est iam sane tolerabilis*.

<sup>35</sup> I Marsi che guidavano la lega italyca furono sconfitti da Silla ad Ascoli nell'89 a.C. Il trace Spartaco, capo della rivolta dei gladiatori, fu ucciso dalle truppe di Crasso nel 71 a.C.

a.C., e quello della guerra servile, combattuta tra il 75 e il 71 a.C., il vino ha nel primo caso tra i 66 e i 64 anni<sup>36</sup>, nel secondo tra i 51 e i 47 anni<sup>37</sup>. È più probabile invece che a quel periodo appartengano i manufatti. Un caso analogo presenta anche l'epodo 13. Invitando i compagni d'arme a cogliere l'occasione (*rapiamus, amici / occasionem de die*, vv. 3-4) e a bere, Orazio dice che si devono consumare i vini pigiati sotto il consolato di Torquato, cioè nel 65 a.C., anno della sua nascita (*vina Torquato ... consule pressa meo*, v. 6)<sup>38</sup>. La datazione dell'epodo 13 è incerta<sup>39</sup>: per alcuni esso risale agli anni del servizio militare del poeta in Oriente o a quelli successivi alla sconfitta di Filippi, dunque al 42 o 41 a.C.; La Penna invece ipotizza che il componimento possa essere «del 31 o poco prima»<sup>40</sup>. Il vino avrebbe nel primo caso circa 23 anni, nel secondo 34 anni<sup>41</sup>. È più credibile che qui l'indicazione del consolato sia quella incisa o *picta* sull'anfora nella quale era certamente contenuto il vino di un'annata recente.

Interessante si rivela l'ode 3, 21, forse composta per celebrare il trionfo di Marco Valerio Messalla Corvino nel 27 a.C. per la vittoria riportata nella campagna militare contro gli Aquitani nel 30 a.C. o, più probabilmente, nel 28-27 a.C.<sup>42</sup>.

O nata mecum consule Manlio,  
 seu tu querellas sive geris iocos  
 seu rixam et insanos amores  
 seu facilem, pia testa, somnum,

<sup>36</sup> Vd. Tescari, *I carmi...* cit., p. 291.

<sup>37</sup> Vd. e.g. Terzaghi, *La lirica...* cit., p. 272; Portuese, *Odi...* cit., p. 392: «[...] vino invecchiato di sessant'anni».

<sup>38</sup> Lucio Manlio Torquato (cfr. *epod.* 13, 6) fu console insieme con Lucio Aurelio Cotta. Vd. Romano, *Le Opere...* cit., p. 995, n. a *Torquato~meo*: «[...] vini imbottigliati nel 65 a.C.».

<sup>39</sup> Vd. Romano, *Le Opere...* cit., pp. 993-994.

<sup>40</sup> *Le opere...* cit., p. 153.

<sup>41</sup> Vd. Terzaghi, *La lirica...* cit., p. 44: «il buon vino vecchio, tanto vecchio, che era stato fatto ('spremutato' dall'uva sotto il torchio, *pressa*) nell'anno in cui O. stesso era nato, nel 65 a.C.»; Portuese, *Odi...* cit., p. 472: «Il vino 'pigiato' sotto il consolato di Torquato (*vina Torquato ... consule pressa meo*) è da riferire alla vendemmia del 65 a.C.».

<sup>42</sup> Per quest'occasione Tibullo, che a Messalla era legato da un rapporto di patronato, compose l'elegia 1, 7; a questo evento sembra riferirsi il carne 9 del *Catalepton* dell'*Appendix Vergiliana*, encomio elegiaco in onore di un Messalla.

quocumque lectum nomine Massicum  
 servas, moveri digna bono die,  
 descende, Corvino iubente  
 promere languidiora vina.

5

La *pia testa* è nata... *consule Manlio* (v. 1)<sup>43</sup>, cioè nel 65 a.C., anno di nascita dello stesso Orazio. Generalmente si ritiene che qui l'anfora indichi per metonimia il vino vendemmiato<sup>44</sup>, tuttavia il significato proprio di *testa* è richiesto da *lectum... Massicum / servas* dei vv. 5-6<sup>45</sup>. Nell'ode mancano indizi cronologici, ma, se i primi tre libri delle *Odi* sono stati composti indicativamente dal 30 a.C. e pubblicati nel 23 a.C.<sup>46</sup>, per il vino del 65 a.C. si dovrebbe ammettere un'età compresa tra i 25 e i 42 anni, «un'anzianità prodigiosa se paragonata a quella consueta dei nostri vini» (Ramous, *Le opere...* cit., p. 994)<sup>47</sup>. Sebbene *nata* possa far pensare a un accostamento alla dicitura *natum est* apposta sulle anfore per indicare l'anno della vendemmia, è più probabile che con la datazione consolare qui ci si riferisca all'anno di produzione del manufatto, che coincide con quello del travaso del primo vino.

<sup>43</sup> La personificazione dell'anfora è già nella poesia epigrammatica: vd. G. Pasquali, *Orazio lirico*, Firenze, Le Monnier, 1964 (= 1920), pp. 613-617; La Penna, *Le opere...* cit., pp. 391-392. All'anzianità dell'anfora si allude ad esempio in due epigrammi di Marco Argentario, dove il fiasco (λάγυρος) è definito rispettivamente 'compagno antico' (ἀρχαίην σύμπλανον, *anth. Pal.* 6, 248, 8) e 'antico commensale' (ἀρχαίη σύνδειπνε, 9, 229, 1).

<sup>44</sup> Così Tescari, *I carmi...* cit., p. 310: «Un'anfora, nata l'anno stesso del poeta, e che il poeta vuole vuotare in un giorno solenne, insieme con Messalla Corvino»; Paoli, *I carmi...* cit., p. 223; La Penna, *Le opere...* cit., p. 392; Romano, *Le Opere...* cit., p. 806. Nisbet-Rudd, *A Commentary...* cit., p. 247 adducono come paralleli *Hor. sat.* 2, 8, 47 *vino quinquenni, verum citra mare nato*, *Cic. Brut.* 287 (*Falernum*) *proximis consulibus natum* e *ILS* 8580 (= *CIL* 15, 4539), cit. in n. 9; in questi luoghi però, è bene notarlo, si parla chiaramente di vino vendemmiato e non vi è affatto la metonimia anfora-vino, per cui vd. *ThLL* I, s.v. *amphora*, 1986, 74-80.

<sup>45</sup> Giustamente nell'*OLD*, 1a il verso oraziano è registrato, insieme con *carm.* 1, 9, 20, tra i casi di *testa* con il significato proprio di «an earthenware jar or other vessel».

<sup>46</sup> Ramous, *Le opere...* cit., p. 994 colloca l'ode nel 28 a.C., anno in cui Messalla Corvino avrebbe celebrato il trionfo sugli Aquitani; si noti però che quel trionfo si svolse nel 27 a.C. (vd. ad es. La Penna, *Le opere...* cit., p. 391).

<sup>47</sup> Vd. G. La Bua, *L'inno nella letteratura poetica latina*, San Severo, Gerni Editori, 1999, p. 221 n. 312: «L'indicazione del *genus* riporta all'anno 65 a.C., data della nascita di Orazio e dell'imbottigliamento del vino nell'anfora»; Portuese, *Odi...* cit., p. 399, nota al v. 1: «[...] l'anfora contiene Massico imbottigliato nel 65 a.C.».



Invitando l'anfora a scendere (*descende*, v. 7) dal ripostiglio, Orazio precisa che essa conserva un Massico squisito (*quocumque lectum nomine Massicum / servas*, vv. 5-6)<sup>48</sup>. Di non semplice spiegazione è l'espressione *quocumque... nomine*. Williams crede che con essa si alluda ai poteri dell'anfora, cioè del vino<sup>49</sup>, e intende *nomen* come 'scopo'<sup>50</sup>. Norden, il quale nell'ode individua gli elementi dello schema tradizionale dell'ὑμνος κλητικός, pensa che l'anfora rechi un'etichetta e che con *quocumque... nomine* si riassumano le invocazioni contenute nei membri introdotti da *seu*<sup>51</sup>; tuttavia, come giustamente osserva Williams<sup>52</sup>, in presenza di *Massicum* di v. 5, le precedenti alternative per indicare il vino non risultano necessarie. La Penna<sup>53</sup> osserva che *nomine* è un'espressione del linguaggio finanziario indicante «il 'titolo' sotto cui viene incassata una determinata somma, il che equivale per lo più all'indicazione dello

<sup>48</sup> Il Massico è un monte a nord di Sinuessa, non lontano dalle terre in cui si produceva il Falerno; vd. Henderson, *Storia dei vini...* cit., pp. 90-92; Romano, *Le Opere...* cit., p. 466 a *car.* 1, 1, 19. In *car.* 2, 7 Pompeo Varo in occasione del sacrificio a Giove dovrà procurare anche del vino Massico (*obliviosus levias Massico / ciboria exple*, vv. 21-22), *unguenta* (v. 23), corone di apio e di mirto (vv. 23-25). La Penna, *Le opere...* cit., p. 393 intende *lectum* come un participio: «[...] a qualunque titolo sia stato raccolto il Massico che tu conservi»; tuttavia *legere* ben si sarebbe legato a *uvam* o *uvas*, non al vino già prodotto. In luogo di *lectum*, che qui si spiega bene come 'scelto', 'selezionato', 'pregiato' (*OLD*, 2), Nisbet propone *laetum* («in whatever form of address the Massic that you preserve rejoices»); Rudd, credendo che il *nomen* si riferisca alla *testa* anziché al vino, suggerisce *laetans*.

<sup>49</sup> G. Williams, *Tradition and Originality in Roman Poetry*, Oxford, Clarendon Press, 1968, p. 132. Anche Tescari, *I carmi...* cit., pp. 310-311 e Paoli, *I carmi...* cit., p. 221 credono che *nomine*, che traducono con 'titolo', si riferisca agli effetti del vino enumerati nei versi precedenti.

<sup>50</sup> Williams, *The Third Book...* cit., p. 116: «*Quocumque nomine* therefore means not, as usual, 'by whatever name' but 'on whatever account' or 'for whatever purpose' (*nomen* having the sense of 'heading' – as in a ledger)». Dello stesso avviso è La Bua, *L'inno...* cit., pp. 221-222 e n. 314, per il quale «il valore di *nomen* nella locuzione innica è [...] in stretto riferimento alla molteplicità dei nomi della divinità ma possiede anche [...] un chiaro nesso con l'interpretazione delle frasi precedenti come espressione e qualificazione dei poteri divini».

<sup>51</sup> E. Norden, *Dio ignoto. Ricerche sulla storia della forma del discorso religioso*, a cura di C.O. Tommasi Moreschini, Brescia, Morcelliana, 2002 (trad. it. di Agnostos Theos. *Untersuchungen zur Formengeschichte religiöser Rede*, Leipzig/Berlin, Teubner, 1913<sup>1</sup>), pp. 261-282: 265.

<sup>52</sup> *Originality...* cit., p. 132.

<sup>53</sup> *Le opere...* cit., p. 393.

scopo a cui la somma è destinata»<sup>54</sup>; lo studioso inoltre, recependo l'interpretazione di Norden, precisa che a complicare il senso è *quocumque nomine*, che «richiama certamente una formula del linguaggio religioso con cui, nell'invocare la divinità, se ne riassume la *polyonymia*». Così intendono anche Nisbet-Rudd, i quali richiamano la pratica di invocare le divinità con nomi ed epiteti alternativi seguiti da una «blande clause» come *quocumque nomine*, con cui si eviterebbe il rischio di omissioni<sup>55</sup>, e pensano a un ironico riferimento ai diversi titoli o funzioni delle anfore. Romano<sup>56</sup>, che segue l'interpretazione di La Penna, considera l'«espressione volutamente ambigua e allusiva» e definisce la sovrapposizione del tecnicismo finanziario alla formula liturgica «significativa della cifra stilistica della nostra ode, in cui il piano religioso si interseca con un piano di considerazioni più concrete»<sup>57</sup>.

Per parte mia ritengo che a *quocumque nomine* sia sottinteso *consulis*: Orazio legge iscritto o dipinto sull'anfora *consule Manlio*<sup>58</sup>, una datazione che, come si è detto, rinvia all'anno di produzione del manufatto, il 65 a.C., ma è chiaro che in essa è contenuto un vino più recente che l'espressione *quocumque nomine* volutamente non determina. «Qualunque sia l'annata», sembra dire Orazio, «è certo che tu, antica anfora, contenga un ottimo vino prodotto sotto chissà quale console».

<sup>54</sup> Così già Terzaghi, *La lirica...* cit., p. 287: «a qualunque titolo, formula comune e legale per designare soprattutto il 'titolo' di spesa a cui sono destinati i denari, e poi la 'firma' messa sotto le obbligazioni, donde si usò chiamare nomina quelli che noi chiamiamo 'titoli' bancari o cambiari etc. Con quelle parole O. raccoglie insieme tutte le ipotesi della prima strofe».

<sup>55</sup> *A Commentary...* cit., pp. 248-249. I casi latini citati dai due studiosi sono Catull. 34, 21-22 *sis quocumque tibi placet / sancta nomine*; Apul. met. 11, 2 *quoquo nomine, quoquo ritu, quaque facie te fas est invocare*; CIL 11, 1823 *hunc ego apud vostrum numen demando, devoevo, desacrifico, uti vos, Aquae ferventes, siv(e)vos Nimfas (si)ve quo alio nomine voltis adpel(l)ari, uti vos eum interemates, interficiates intra annum itusm (= istum)*; a questi si possono aggiungere anche Hor. *saec.* 15-16 *sive tu Lucina probas vocari / seu Genitalis* e Macr. *sat.* 3, 9, 10 *Dis pater, Veiovis, Manes, sive quos quo alio nomine fas est nominare* (all'interno di una *devotio* sulla città e sugli eserciti che possono pronunciare solo i dittatori e i generali). Vd. anche Norden, *Dio ignoto...* cit., pp. 262-265.

<sup>56</sup> *Le Opere...* cit., p. 806.

<sup>57</sup> Così anche Portuese, *Odi...* cit., p. 399: «[...] formula desunta dall'ambito finanziario, ma che incrocia il lessico liturgico».

<sup>58</sup> Portuese, *Odi...* cit., p. 399, n. al v. 1 ipotizza invece che il nome di Lucio Manlio Torquato fosse «riportato su un'etichetta».

Nel *carm.* 3, 28 Orazio nel giorno dei *Neptunalia*, che si celebravano il 23 luglio, rivolge a Lide l'invito a prendere dal deposito (*horreo*, v. 7)<sup>59</sup> *cessantem Bibuli consulis amphoram* (v. 8). L'ode non presenta indizi cronologici. L'unica data di riferimento è il 30 a.C., anno dell'inizio della composizione dei primi tre libri delle *Odi*, pubblicati nel 23. Marco Calpurnio Bibulo era stato collega di Cesare nel consolato del 59 a.C.<sup>60</sup>. Se si pensa che l'anfora indichi per metonimia il vino in essa versato sotto il consolato di Bibulo<sup>61</sup>, Orazio menzionerebbe un vino di almeno 29 anni, cosa che, ancora una volta, è inverosimile. Chi ha tentato di giustificare l'elevato numero di anni pensa che l'accenno a *Bibulus* sia scherzoso, dal momento che il *cognomen* rinvia a *bibo*, su cui si forma<sup>62</sup>. Va tuttavia escluso che l'anfora sia stata riposta nell'*apotheca* per un periodo tanto lungo<sup>63</sup>, perché la lunga stagionatura avrebbe reso il Cecubo imbevibile e addirittura nocivo. Al 59 a.C. risale quindi l'anfora recante l'iscrizione, incisa o *picta*, *consule Bibulo* riferita al primo travaso<sup>64</sup>.

Dall'analisi fin qui condotta risulta che ad essere antiche sono le anfore. La più datata è quella di *carm.* 3, 14, con un'età tra i 51 e i 47 anni, la più nuova è quella di *carm.* 3, 8, che ha cinque anni come il vino in essa contenuto; le altre hanno un'età tra i 20 e i 40 anni: 23 o 34 anni ha quella dell'epodo 13; 25 o 42 anni quella di *carm.* 3, 21; almeno 29 anni quella di *carm.* 3, 28.

<sup>59</sup> Vd. n. 30.

<sup>60</sup> Cfr. Suet. *Iul.* 19; Plut. *Caes.* 14, 1.

<sup>61</sup> Vd. Tescari, *I carmi...* cit., p. 342: «l'anfora [...] riempita sotto il consolato di Bibulo»; Terzaghi, pp. 306-307: «[...] l'anfora sigillata sotto il consolato di Bibulo»; lo studioso data il consolato di Bibulo al 50 a.C. e conclude: «il vino è vecchio»; Williams, *The Third Book...* cit., p. 143: «[...] the wine too was bottled in a significant consulship».

<sup>62</sup> Vd. anche Terzaghi, *La lirica...* cit., p. 307; T. Colamarino-D. Bo (a cura di), Orazio, *Le opere*, Torino, UTET, 2008 (1969<sup>1</sup>), p. 379: «È forse per ischerzo (dato che quel nome – scil. *Bibulus* – deriva da *bibere*) che il poeta accenna a un vino così antico?»; Nisbet-Rudd, *A Commentary...* cit., p. 342. Romano, *Le Opere...* cit., p. 833, seguita da Fedeli, *vino*, cit., p. 267, afferma che «conviene al contesto ironico la menzione di un console insignificante, schiacciato dalla personalità del collega (cfr. Suet. *Iul.* 20)».

<sup>63</sup> Così invece si ricava dalla traduzione di Colamarino-Bo, *Le opere...* cit., p. 379: «non ti risolvi a cavar dalla dispensa l'anfora, che vi riposa dall'anno del consolato di Bibulo?»; Andreussi, *vasellame...* cit., p. 257: «[...] l'anfora del vino che invecchia dai tempi del console Bibulo».

<sup>64</sup> Invece secondo Portuese, *Odi...* cit., p. 408, n. al v. 8 «l'anfora, personificata come in *carm.* 3, 21, recava l'etichetta con il nome di M. Calpurnio Bibulo».

Va quindi escluso che i vini di cui parla Orazio avessero una portentosa *vetustas*: quando egli accenna a un manufatto prodotto sotto un antico console, non intende certo dire che in esso sia contenuto un vino antico, ma semplicemente che l'anfora prodotta alcuni decenni prima e recante le informazioni, incise o dipinte, relative al primo vino in essa travasato conteneva un vino recente. Del resto i destinatari degli inviti del poeta non avrebbero preso sul serio le sue garanzie di servire una bevanda antichissima, che sapevano bene che dopo un certo numero di anni sarebbe inacidita e diventata, quindi, imbevibile<sup>65</sup>.

Indicando un'anfora antica Orazio sembra fornire una garanzia della bontà del prodotto in essa travasato in un'annata successiva. La spiegazione del riferimento al contenitore antico si può cercare nell'uso di tagliare con i vini troppo vecchi divenuti imbevibili i vini giovani, i quali in questo modo acquistavano un sapore maturo<sup>66</sup>. I vini ai quali si voleva far raggiungere velocemente la *maturitas* venivano versati in anfore antiche contenenti i residui dell'ultimo vino e, anticati tramite questo procedimento, ottenevano, per dir così, il titolo cronologico del primo vino contenuto nelle anfore: si sapeva che il vino era recente ma la sua qualità dipendeva dall'anfora antica, che in un certo senso gli dava, oltre che il vigore di un vino vecchio, anche il marchio d'annata. Garanzia di gran pregio non era quindi il notevole invecchiamento del vino bensì l'antichità delle anfore, che risultano essere dei veri e propri pezzi d'antiquariato, tanto più preziosi quanto più datati<sup>67</sup>, attentamente custoditi e tramandati di generazione in generazione.

<sup>65</sup> Non tutti i vini reggevano bene l'invecchiamento: cfr. Cic. *Lael.* 67 *veterrima quaeque* (scil. *amicitia*), *ut ea vina, quae vetustatem ferunt, esse debet suavissima*.

<sup>66</sup> Vd. Fontanari Martinatti, *La vite...* cit., p. 90 e n. 135. Qui vd. n. 7.

<sup>67</sup> C. Cerchiai, *Cibi e banchetti nell'antica Roma*, Roma, Libreria dello Stato, Istituto poligrafico e Zecca dello Stato, 2004, p. 112: «[...] l'antichità delle anfore era considerata un motivo di vanto per il possessore».

## III.

Importante ai fini della nostra indagine si rivela un passo del I libro dei *Deipnosophisti* di Ateneo di Naucrati (26c-27d) appartenente all'epitome di un anonimo compilatore bizantino<sup>68</sup>.

In un elenco di vini stilato dal δειπνοσοφιστής Galeno di Pergamo<sup>69</sup> dopo una discussione sulle proprietà mediche del vino vecchio<sup>70</sup> e una serie di informazioni enologiche più generali si legge che tra i vini dell'Italia alcuni maturavano dopo cinque<sup>71</sup>, dieci<sup>72</sup> o addirittura quindici anni<sup>73</sup>. Un caso a sé è costituito dal vino di Sorrento, il quale «comincia ad essere bevibile a partire dal venticinquesimo anno, poiché, essendo oleoso e troppo ruvido, stenta a maturare» e «anche invecchiando, è quasi esclusivamente adatto a chi ne fa un uso continuo» (1, 26d, trad. di Degani, p. 117)<sup>74</sup>. Galeno

<sup>68</sup> Vd. Ateneo, *I deipnosophisti, I dotti a banchetto*, ll. I-V, trad. del I. I di M.L. Gambato, a cura di L. Canfora, Roma, Salerno Editrice, 2001, vol. I, pp. 3-106: 77 n. 4. L'epitome occupa le prime settanta pagine secondo la numerazione di I. Casaubon, *Athenaiou Deipnosophiston biblia pentekaideka. Athenaei Deipnosophistarum libri 15*, Heidelberg, apud Hieronymum Commelinum, 1597.

<sup>69</sup> Su Galeno e la sua conoscenza dei vini italiani vd. Gambato in Canfora, *I deipnosophisti...* cit., p. 77 n. 4 e la bibliografia ivi citata.

<sup>70</sup> Cfr. Athen. 1, 26a ὄντως δὲ ὁ παλαιὸς οἶνος οὐ πρὸς ἡδονὴν μόνον, ἀλλὰ καὶ πρὸς ὑγίειαν προσφορώτερος, πέσσει τε γὰρ μᾶλλον τὰ σῖτα καὶ λεπτομερῆς ὢν εὐανάδοτός ἐστι δύναμιν τε τοῖς σώμασιν ἐμποιεῖ τὸ αἷμα τε ἐνερευθῆς καὶ εὐανάδοτον κατασκευάζει καὶ τοὺς ὕπνους ἀταράχους παρέχει, «Effettivamente, il vino vecchio è più utile, non solo per gradevolezza, ma anche perché fa bene alla salute. Da un lato, infatti, fa digerire meglio i cibi, dall'altro, essendo di tenue composizione, si lascia facilmente assimilare, conferisce vigore ai corpi, rende il sangue rossiccio e di buona fluidità, procurando infine sonni immuni da turbe», trad. di E. Degani 2010, p. 115, in Ateneo di Naucrati, *Deipnosophisti (Dotti a banchetto), Epitome dal libro I*, a cura di E. Degani, Premessa di G. Burzacchini, Bologna, Patron, 2010.

<sup>71</sup> Si tratta dell'Ulbando (1, 26f) e del Nomentano, il quale «matura in fretta e si può bere dopo cinque anni» (1, 27b); si può ipotizzare che anche il Formiano, che «raggiunge la sua pienezza in fretta, ed è meno carente di grassi» (1, 26e), diventasse bevibile a partire dal quinto anno. «Il Signino è utilizzabile fin dal sesto anno, ma assai di più una volta che sia invecchiato» (1, 27b).

<sup>72</sup> Tra questi vi sono il Falerno, il Tiburtino, che «con l'invecchiamento diventa migliore» (1, 26e), e il Labicano (1, 26f).

<sup>73</sup> Sono il vino Albano (1, 26d) e quello di Reggio (1, 263).

<sup>74</sup> Per Galeno (*Gli antidoti*, 1, 3, vol. XI p. 15 Kühn) il Sorrentino è maturo dopo vent'anni, trascorsi i quali non inacidisce e si mantiene bevibile.

precisa gli effetti del vino sulla testa<sup>75</sup> e sullo stomaco<sup>76</sup>, per cui mi sembra lecito ritenere che l'età di invecchiamento dei vini presenti nell'epitome non si riferisca alla maturazione di un vino da tavola (πρὸς ἡδονήν, Athen. 1, 26a) ma a quella di un vino da impiegare come medicina (πρὸς ὑγίειαν, *ibid.*)<sup>77</sup>. La cura da riservare al vino in un periodo che andava dai cinque ai venticinque anni è quella di un addetto alla preparazione di farmaci più che di un produttore di vini. È davvero improbabile che ad un vino da tavola si riservassero così tanto tempo e tali cure e che una così prodigiosa anzianità garantisse la bontà del prodotto, dal momento che l'eccessiva maturazione dei vini aumentava la possibilità di alterazione del loro sapore. Secondo Galeno infatti il Tiburtino, essendo un vino secco, necessitava di particolare cura nell'invecchiamento, perché inacidiva facilmente (*Gli antidoti*, I 3, vol. XIV, p. 15 Kühn). Si può ipotizzare che lo stesso rischio corressero altri vini ricordati nell'epitome, cioè il Falerno secco (1, 26c), l'Albano di qualità asprigna (1, 26d), il Marsico, un vino «alquanto secco» (1, 26f), e il Bissentino (1, 27a).

Del resto anche Plinio il Vecchio nel XXIII libro della *Naturalis historia*, dedicato alle *medicinae ex arboribus*, trattando delle proprietà curative dei vini, li descrive non come bevande da tavola bensì come medicine. Ad esempio sulle virtù del Falerno egli dice (*nat.* 23, 34):

*Falernum nec in novitate nec in nimia vetustate corpori salubre est; media eius aetas a XV annis incipit.*

Con *media aetas Falerni* si intende l'età in cui il vino diventava un efficace *remedium*.

<sup>75</sup> La precisazione riguarda il Falerno, la cui maturazione va dai quindici ai vent'anni (1, 26c), il Priverno e lo Statano (1 26e), il Fondano (1 27a), il Tarantino e i vini della zona di Taranto (1, 27c).

<sup>76</sup> I vini interessati sono il Marsico (1 26f), il Bissentino, il Veliterno, il Caleno e il Fondano (1, 27a), il Venafrano e il Trebellico di Napoli (1, 27c), il Tarantino e i vini della zona di Taranto (1, 27c).

<sup>77</sup> Ricette mediche a base di vino sono tramandate da Catone (*de agr.* 70; 71; 73; 96; 102; 156; 157; 158), da Celso, Scribonio Largo e Plinio; vd. S. Sconocchia (a cura di), *Scribonii Largi Compositiones*, Berlin, De Gruyter, 2020, p. 667. Gli antichi conoscevano le virtù medicinali del vino e lo consideravano anche una bevanda dal carattere magico; vd. Dosi-Schnell, *Le abitudini...* cit., p. 95.

Le età di maturazione a cui si riferiscono Galeno (in Ateneo) e Plinio sono quelle a partire dalle quali i vini avrebbero acquisito qualità terapeutiche, per cui le informazioni su di essi non possono essere impiegate per i vini da tavola<sup>78</sup>.

Da quanto fin qui si è detto si deduce che il numero di anni di un vino da tavola non poteva essere troppo elevato. Anche quando Ateneo parlasse di vini destinati al consumo nei banchetti, i 10 o 15 anni dei vini ch'egli menziona sono sempre al di sotto delle cifre elevatissime che si sarebbe costretti ad ammettere in Orazio, nelle cui *Odi* però, come si è visto, il vino più vecchio è l'Albano di nove anni (4, 11, 1-2).

Sembra quindi certo che le indicazioni consolari in Orazio si riferiscono alla produzione delle anfore o al primo travaso del vino e non alla data di vendemmia del vino ivi incluso al momento della composizione del carne.

## Abstract

Following an introduction on the storage of wines in ancient Rome, the Author, by analysing the contents of a number of passages in Horace (*carm.* 3, 8; 14; 21; 28; *epod.* 13) questions the excessively long ages of the wines and intends to demonstrate that, with the consular indications, the

<sup>78</sup> Per il *vile... Sabinum* di *carm.* 1, 20, 1 è improprio il rinvio di Nisbet-Hubbard, *A Commentary* 1970... cit., p. 120 a Galeno (*apud Athen.* I 27b), secondo il quale quel vinello è «pronto da bere a partire dal settimo anno fino al quindicesimo»; tale età è infatti ben oltre i quattro anni del Sabino che Orazio in *carm.* 1, 9, 7-8 invita Taliarco a versare (*quadrimum Sabina / [...] merum diota*). Per l'Albano di nove anni di *carm.* 4, 11, 1-2 si rinvia spesso ad Athen. 1, 26d, dove si dice che questo vino era perfetto verso i quindici anni; vd. Romano, *Le Opere...* cit., p. 902: «Nove anni erano un buon punto d'invecchiamento per questo vino, che comunque raggiungeva il culmine dopo quindici anni (cfr. Athen. 1, 26d)»; Fedeli-Ciccarelli, *Liber IV...* cit., p. 475. Portuese, *Odi...* cit., p. 390 precisa che «il vino dei Colli Albani era considerato di pregio, secondo rispetto al Falerno, ma più salutare (cfr. Plin. *nat.* 23, 35)»; ma, come si è detto, il XXIII libro di Plinio tratta dei vini impiegati a scopo curativo (*Albana nervis utiliora; stomacho minus quae sunt dulcia; austera vel Falerno utiliora*); del Falerno quale *remedium* si parla nei paragrafi 34-35. K. Franke, *Fasti Horatiani*, accedit Epistula Caroli Lachmanni, Berlin, Besser, 1839, pp. 201-204 colloca l'età dell'epistola 1, 5 di Orazio nel 20 a.C. calcolando, sulla base di Athen. 1, 26c, che il vino a cui in essa si fa riferimento è bevibile dopo cinque o sei anni; vd. Citti, *L'invito...* cit., p. 240.

poet is referring to the year of production of the *amphorae*, not of the wine contained therein.

Emanuele Riccardo D'Amanti  
riccardo.damanti@unicusano.it





Questo volume è stato stampato da Rubbettino print su carta ecologica certificata FSC® che garantisce la produzione secondo precisi criteri sociali di ecosostenibilità, nel totale rispetto del patrimonio boschivo. FSC® (Forest Stewardship Council) promuove e certifica i sistemi di gestione forestali responsabili considerando gli aspetti ecologici, sociali ed economici

STAMPATO IN ITALIA  
nel mese di luglio 2023  
da Rubbettino print per conto di Rubbettino Editore srl  
88049 Soveria Mannelli (Catanzaro)  
[www.rubbettinoprint.it](http://www.rubbettinoprint.it)

€ 25,00

ISBN 978-88-498-7813-4



9 788849 878134