Arcivos. Antichi impianti di produzione del vino da Neoneli (OR).

Riassunto - Nel territorio di Neoneli, nella regione storica del Barigadu (Sardegna Centrale), attraverso varie campagne di indagine e di ricerca sul campo, sono state individuate finora 18 vasche vinarie scavate su massi di roccia isolati, alcune delle quali utilizzate fino a epoca recente. A ciò si aggiungano alcuni impianti fissi scavati nella roccia affiorante, costituiti da un sistema di due vasche comunicanti attraverso un foro o un'apertura a canaletta.

Abstract - In the fields surrounding Neoneli, in the historical area of Barigadu (Central Sardinia), several campaign of ethnographic research and field works have allowed to find at least 20 stone tanks for the grape treading process, carved on isolated rocks, some of which were still in use until a short time ago. The stone tank is made by a system of holes or small carved channels that connect two different tanks.

Introduzione - Le prime tracce di frequentazione umana nel territorio di Neoneli sembrano risalire al Neolitico recente, caratterizzato in Sardegna dal diffondersi della Cultura di Ozieri (IV millennio a.C.). Lo testimoniano le tombe ipogee a *domus de janas*, le 'case delle fate' della tradizione popolare, rinvenute nelle località di Sa Tanca 'e Sa Marchesa e Puleu.

Oltre alle *domus de janas* sono state censite due sepolture megalitiche di tipo dolmenico, ubicate rispettivamente in località Nole e S. Maria; si devono poi ricordare i menhirs di Perda Longa e di S. Angelo distrutti purtroppo in seguito a lavori agricoli alla fine degli anni '60 del Novecento. A ciò si aggiungano i materiali litici rinvenuti nelle località di S. Vittoria e di Sa Perda Accutzadorgia che, pur con le dovute cautele, sembrano indicare l'esistenza di piccoli insediamenti o di centri di lavorazione dell'ossidiana.

La presenza nuragica è attestata dai resti di due nuraghi: Nole e Olisezzo. Un esteso villaggio, indiziato in superficie da numeroso pietrame e da alcune strutture murarie, si estendeva attorno al nuraghe Nole.

Secondo alcuni studiosi, sul Monte S. Vittoria vi sarebbe stato un insediamento di Età Punica. Per quanto concerne l'Epoca Romana, le ricerche effettuate hanno evidenziato un assetto territoriale articolato in piccole comunità rurali sparse nella campagna e dedite all'allevamento e all'agricoltura. Sono attestati finora 3 insediamenti con relative necropoli e alcuni rinvenimenti di superficie; tra i siti di maggiore rilevanza, frequentati anche nel Medioevo, si segnalano quelli di S. Maria e di Littu, lungo il corso del Rio S. Angelo. All'estremità occidentale del territorio comunale, in un sito contraddistinto dal significativo toponimo Bingiales, doveva trovarsi una villa rustica dotata di impianto termale di cui oggi non restano tracce.

La pratica dell'agricoltura è confermata dal ritrovamento di diversi elementi di macina associati a frammenti ceramici. Non mancano le testimonianze dell'attività di frantoio per la produzione di olio, com'è dimostrato dai pressoi litici rinvenuti a S. Maria e Littu.

La produzione del vino è documentata attraverso alcuni palmenti rupestri, chiamati qui *lacos* (vasche) o *lacos de catzigare* (vasche per la pigiatura).

Il loro numero è destinato a crescere con il prosieguo delle ricerche, anche se l'abbandono delle campagne e il conseguente venir meno degli stili di vita tradizionali, può aver causato in questi ultimi anni l'obliterazione e/o la distruzione di molti di essi.

Fra i manufatti censiti in questo territorio, il tipo di impianto più comune è costituito da un sistema di due vasche - la vasca di pigiatura e la vasca di raccolta - scavate ognuna in un unico blocco di pietra finemente scolpito. La vasca di pigiatura, munita di un beccuccio o di un foro di scolo, risulta posizionata sempre a una quota più elevata rispetto alla vasca di raccolta, così da facilitare il deflusso del liquido di spremitura. La vasca di raccolta, collocata in senso trasversale rispetto alla vasca di pigiatura, presenta di solito forma rettangolare; mancano quasi del tutto le coppelle di raccolta, come pure assenti appaiono le tracce di intonaco.

In alcuni casi questi manufatti risultano addossati a costruzioni quadrangolari di pietre a secco chiamate *Arcivos*, funzionali allo stoccaggio dell'uva in attesa di essere pigiata.

Gli impianti di produzione - Fra gli impianti censiti, quello rinvenuto in località Liori (Fig. 1) è il risultato di un moderno assemblamento di manufatti riferibili, con ogni probabilità, a epoche differenti. In località Sa Perda Accutzadorgia (Fig. 2), all'interno di un casale diroccato, è stato individuato un impianto produttivo costituito da due vasche mobili. Nella struttura rilevata in località Sa Punta de Liori (Fig. 3), costituita anch'essa da due bacili, la vasca di pigiatura risulta addossata a una costruzione di pietre a secco denominata come già detto *Arcivu*.

Altri significativi impianti sono stati rinvenuti in località Serra 'e Ingia (Fig. 4); nel primo, la vasca di pigiatura, posizionata in corrispondenza dell'*Arcivu*, mostra forma rettangolare con gocciolatoio centrale. Anche il secondo impianto presenta vasche rettangolari. A breve distanza è stata scoperto un terzo impianto costituito anch'esso da due vasche mobili (Fig. 5); la vasca di pigiatura, posizionata a ridosso di un *Arcivu*, ha sempre forma rettangolare.

L'impianto individuato in località Trattales (Fig. 6) è composto da tre vasche mobili; la vasca di pigiatura mostra forma trapezoidale. Poco distante, inserita in un contesto produttivo recente, è stata rilevata un'altra vasca in trachite con gocciolatoio.

Fra i manufatti censiti, 3 risultano scavati nella roccia affiorante e comprendono, come già detto, più vasche comunicanti attraverso un foro o un'apertura a canaletta.

L'impianto rinvenuto in località Costa 'e Lacu, scavato su un affioramento trachitico, è costituito da due ambienti: la vasca di pigiatura e la vasca di raccolta. Un secondo impianto fisso è stato individuato in località Marrusa (Fig. 7); il palmento mostra anch'esso due vasche. In località Mrachedda (Fig. 8) è presente un terzo palmento; il bacino di pigiatura ha forma rettangolare con angoli arrotondati mentre quello di raccolta presenta forma grossomodo quadrangolare. Fra le vasche censite si notano delle differenze stilistiche legate soprattutto alle dimensioni e all'accuratezza nella lavorazione, non sufficienti però a stabilire una seriazione cronologica. Significative indicazioni sono deducibili dall'analisi di alcuni elementi strutturali. E' questo il caso del versatoio presente in alcune delle vasche di Neoneli e, sempre all'interno del territorio del Barigadu, negli impianti fissi di Sas Lozas-Sorradile e di Sos Eremos-Ardauli.

Gocciolatoi analoghi caratterizzano simili manufatti di età romana rinvenuti nel nuraghe Arrubiu di Orroli. Si tratta di quattro vasche di pietra recuperate all'interno dei cosiddetti 'laboratori enologici I-II' del nuraghe Arrubiu; due mostrano un versatoio di scolo che rappresenta il riferimento di confronto per alcuni di quelli individuati nelle vasche sopradescritte e per gli impianti di Sas Lozas e di Sos Eremos. I due ambienti produttivi del nuraghe di Orroli, comprese le due installazioni, furono costruiti nel II secolo a.C., anche se gli spazi rimasero in uso fino al V secolo d.C..

Da quanto esposto finora risulta chiaro come l'uso dei palmenti di Neoneli potrebbe essere cominciato almeno nel II sec. a.C. e proseguito poi attraverso il Medioevo fino ai giorni nostri. Relativamente al materiale costruttivo, il fatto che per l'escavazione degli impianti sia stata preferita la trachite, anche nelle aree interessate dalla presenza di rocce granitiche, non stupisce, dal momento che si tratta di una roccia facilmente lavorabile, da sempre utilizzata nel Barigadu come materiale da costruzione.

I risultati dell'indagine qui esposta costituiranno la base per future ricerche più ampie e dettagliate attraverso le quali tentare una ricostruzione del paesaggio produttivo antico di Neoneli nelle sue periodizzazioni, nonché nelle sue problematiche economiche.

La raccolta puntuale dei dati consentirà anche la progettazione di azioni di valorizzazione nell'ottica del recupero del paesaggio rurale al fine di preservarne la diversità bio-culturale.

Cinzia Loi

Bibliografia essenziale di riferimento

- BRUN J.P. 2012, Le tecniche di spremitura dell'uva: origini e sviluppo dell'uso del pigiatoio e del torchio nel Meiterraneo Occidentale, in CIACCI A., RENDINI P., ZIFFERERO A. (a cura di), Archeologia della Vite e del Vino in Toscana e nel Lazio. Dalle tecniche dell'indagine archeologica alle prospettive della biologia molecolare, Firenze, pp. 71-83.
- LOI C. 2002-2003, Emergenze archeologiche nei territori dei comuni di Ardauli, Boroneddu, Neoneli, Tadasuni, Ula Tirso, Università degli studi di Sassari, a.a. 2002-2003 (Tesi di laurea).
- Loi C. 2009, Modelli di insediamento nel territorio del Barigadu, in Melis M.G. (a cura di), Uomo e Territorio, Atti del Convegno Nazionale dei Giovani Archeologi: Sassari 27-30 Settembre 2006, Nuova Stampa Color, Muros, pp. 112-119.
- LOI C. 2012, Testimonianze archeologiche nel territorio del comune di Neoneli, Tipografia Ghilarzese, Ghilarza.
- LOI C. 2013a, Preliminary Studies About the Productive Chain of Lentisk Oil Through Ethnographic Witness and Experiments, in LUGLI L., STOPPIELLO A.A., BIAGETTI S. (a cura di), Ethnoarchaeology: Current Research and Field Methods. Atti della Conferenza Internazionale (Roma, 13-14 maggio 2010), "BAR", International Series 2472, Oxford, pp. 58-62.
- Loi C. 2013b, Sos lacos de catzigare. I palmenti rupestri della Sardegna centrale, "Lacanas", 65 (X), Cagliari, pp. 68-71.
- Loi C. 2015°, Olio di lentisco: i metodi di produzione nella Preistoria, "Lacanas", 73 II/2015.
- Loi C. 2015b, Studi preliminari sulla catena produttiva dell'olio di lentisco fra testimonianze etnografiche e sperimentazione, in Av.Vv., Ricerca in vetrina. Originalità e impatto sul territorio regionale della ricerca scientifica di dottorandi e dottori di ricerca, Sassari-Porto Torres, 23 -24 Settembre 2013.
- LOI C. 2015c, L'olio di lentisco: testimonianze archeologiche sui metodi di produzione nella Sardegna centrale, in CIACCI A., Eleiva: origini e diffusione dell'olivicoltura in Etruria, in CAMPANELLI A., MANDOLESI A. (a cura di), Alle origini del gusto. Il cibo a Pompei e nell'Italia antica, Catalogo della Mostra, Asti 7 marzo 5 luglio 2015.
- LOI C. 2017, Pressoi litici in Sardegna tra preistoria e tarda antichità. p. 1-352, ROMA:Scienze e Lettere.
- LOI C. (cds), I palmenti rupestri della Sardegna centrale, in OLCESE G. (a cura di), Atlante dei palmenti dell'Italia centro-meridionale.
- LOI C., BRIZZI V. 2012, Nuovi approcci sperimentali per l'interpretazione delle macrofratture nelle punte di proiettile litiche, in LUGLIÈ C. (a cura di), Atti della XLIV riunione scientifica: La preistoria e la protostoria della Sardegna (Cagliari-Barumini, Sassari, 23-28 novembre 2009), vol. III, Nuove Grafiche Puddu srl, Ortacesus (CA), pp. 1183-1188.
- LOI C., CIACCI A. 2015, *Vigne, palmenti e vino. Il Mediterraneo racconta*, "Archeologia Viva", 174, XXXIV, novembre-dicembre 2015.

MASTINO A. 1995, *La produzione e il commercio dell'olio nella Sardegna antica*, in ATZORI M., VODRET A. (a cura di), Olio sacro e profano. Tradizioni olearie in Sardegna e Corsica, Sassari, pp. 60-76.

OLCESE G., SORANNA G. 2013, *I palmenti nell'Italia centro-meridionale. Studio storico-archeologico, topografico e archeobotanico in alcune aree di Campania e Sicilia,* in Immensa Aequora Workshop. Atti del Convegno (Roma, 24-26 gennaio 2011), Roma, pp. 307-314.

PERRA M. 2010, *Nuraghi per mangiare, nuraghi per bere: l'alimentazione in età nuragica*, in Archeologia e territorio. Atti della Tavola Rotonda La vita quotidiana attraverso i materiali archeologici in età nuragica (Loceri, 26-27 settembre 2009), Cagliari, pp. 57-69.

ROVINA D. 2008, *Palmenti ed altre strutture produttive rupestri del sassarese*, in DE MINICIS E. (a cura di), Impianti Rupestri di Età Medievale: abitazioni e strutture produttive (Grottaferrata 27-29 ottobre 2005), pp. 69-114.

SERRA P.B. 1993, I materiali di età storica: dall'alto Impero all'Alto Medioevo (sec. I-VII d.C.), Quaderni della Soprintendenza Archeologica di Cagliari e Oristano, 10 suppl. (1993), Cagliari, pp. 123-185.

VAN DOMMELEN P., GOMEZ BELLARD C., PÈREZ JORDÀ G. 2010, *Produzione agraria nella Sardegna punica fra cereali e vino*, in MILANESE M., RUGGERI P., VISMARA C., ZUCCA R. (a cura di), L'Africa Romana. I luoghi e le forme dei mestieri e della produzione nelle Province africane. Atti del XVIII convegno di studio (Olbia, 11-14 dicembre 2008), Roma, pp. 1187-1202.