

4. *Il vino e la Campania nella Naturalis historia di Plinio il Vecchio*

di Gennaro Celato*

Alla vite e al vino Plinio il Vecchio dedica il XIV libro della sua *Naturalis historia*¹. Dopo aver trattato, nei libri precedenti, degli alberi extra-italici, l'autore, seguendo il consueto metodo compilativo che informa l'intera opera, raccoglie e organizza da fonti eterogenee un'ampia serie di notizie sul vino, il prodotto, a suo giudizio, più tipicamente italico².

La supremazia incontestata dell'Italia nella produzione vinicola aveva assicurato al Paese il primato economico rispetto alle altre province dell'impero³, come Plinio scrive all'inizio del libro: «Con quanto detto fino a questo punto possiamo considerare pressoché conclusa la trattazione degli alberi esotici e refrattari a nascere in luoghi diversi da quelli di provenienza e che non attecchiscono in terre straniere: possiamo ora parlare degli alberi comuni, dei quali tutta l'Italia può considerarsi la madre peculiare. [...] Da dove potremmo meglio cominciare se non dalla vite, rispetto alla quale l'Italia ha una supremazia così incontestata, da dar l'impressione di aver superato, con questa sola risorsa, le ricchezze di ogni altro paese, persino di quelli che producono profumo?»⁴. I principali produttori di profumo erano, com'è noto, le regioni orientali: dunque, grazie al vino, l'Italia avrebbe ad-

* Università della Campania "Luigi Vanvitelli".

¹ Per il testo della *Naturalis historia* si è fatto riferimento all'edizione di Conte, 1982.

² Considerata l'ampiezza della bibliografia dedicata all'enciclopedismo pliniano, ci si limita a rinviare a Murphy, 2004 e a Gibson e Morello, 2011.

³ Sulle implicazioni economiche e commerciali relative alla produzione vinicola in età romana si segnalano, di seguito, solo pochi riferimenti, a fronte, anche in questo caso, di una bibliografia sterminata: Carandini, 1989; Tchernia e Brun, 1999; Tomasi e Cremonesi, 2000; Forni e Marcone 2002; Di Pasquale, 2010; Conison, 2012; Saller, 2022.

⁴ Plin. *nat.* 14.1,8. Tutte le traduzioni dei passi pliniani citati sono di A. Aragosti in Conte, 1982.

dirittura superato in ricchezza l'Oriente, contesto tradizionalmente associato all'abbondanza e al lusso.

Tutta la materia del libro XIV è suddivisa in tre macrosezioni, rispettivamente dedicate alla vite, al vino e alla vinificazione. Tuttavia, com'è stato osservato da Aragosti, in questo ambito di ricerca Plinio non sembra essere stato un vero e proprio specialista: il suo apporto – che in ogni caso risulta estremamente prezioso – si limitò alla raccolta e alla collazione delle fonti, tra cui, in particolare, il *De agri cultura* di Catone e le opere omonime di Columella e di Dioscoride⁵.

Non tutti gli aspetti relativi alla vite e al vino, inoltre, sono confinati in questo libro: le questioni che attengono all'esposizione delle vigne, all'innesto, ai metodi di coltivazione e alle malattie sono riportate all'interno del libro XVII, dedicato all'arboricoltura, mentre degli usi terapeutici della vite Plinio parla nei capitoli da 1 a 68 del libro XXIII, in cui è affrontato il tema dei *remedia* nell'arte medica⁶.

Il libro XIV si apre e si chiude con due *excursus* di carattere moralistico, di cui il primo denuncia la trascuratezza dei contemporanei, colpevoli di aver dimenticato il sapere acquisito dai loro antenati⁷. Le condizioni di pace e di benessere assicurate dall'impero, infatti, non solo hanno alimentato uno sfrenato desiderio di ricchezze, ma hanno anche fiaccato le doti dell'intelligenza, stimolate in precedenza dalle ristrettezze economiche e dal vivere entro un orizzonte geografico circoscritto. Dunque, né la dimensione ecumenica del dominio romano (la *laxitas mundi*), né la maggiore disponibilità di mezzi economici (la *rerum amplitudo*) hanno giovato, secondo Plinio, allo sviluppo degli studi⁸. Il secondo *excursus*, invece, è rivolto contro

⁵ Cf. Conte, 1982, p. 178. Oltre alle fonti già citate, Plinio si servì anche di altri scritti, sia in greco (come l'*Historia* e il *De causis plantarum* di Teofrasto) che in latino (i libri di Varrone, le *Georgiche* di Virgilio, gli scritti di Celso, le opere di Attico e di Giulio Grecino, ecc.). Sulla coltivazione delle piante da frutto nella trattatistica agronomica latina vd. De Angelis, 1995.

⁶ Conte, 1982, p. 178.

⁷ Plin. *nat.* 14.2-3: «Chi infatti potrebbe disconoscere che, grazie alla maestà dell'impero romano, il quale ha riunito sotto di sé il mondo intero, si è avuto uno sviluppo della vita civile, favorito dagli scambi commerciali e dai benefici della pace comune e che tutti i prodotti, anche quelli un tempo nascosti, si sono diffusi? Ma invece, per Ercole, non si riesce a trovare chi conosca molti dei fatti tramandati dagli antichi». Sul moralismo pliniano vd. Citroni Marchetti, 1991.

⁸ Plin. *nat.* 14.4-5: «Un tempo gli imperi, e ovviamente anche gli ingegni, erano confinati all'interno delle rispettive nazioni e l'esiguo margine concesso all'avventura costringeva a coltivare le qualità dello spirito; moltissimi re venivano onorati con omaggi artistici e, sfoggiando le proprie ricchezze, conferivano a questo tipo di risorse il posto preminente, illudendosi di acquistare, grazie a esse, fama immortale: per questo motivo si moltiplicavano

gli eccessi del vino, la cui condanna è enfatizzata dalla narrazione di alcuni aneddoti relativi a personaggi famosi per le loro doti di bevitori⁹. Oltre a questi due *excursus*, di cui si dirà più diffusamente in seguito, la trattazione della materia è ravvivata da altre numerose digressioni, una delle quali ci consente di individuare il periodo di composizione del libro: un accenno alla morte di Virgilio, avvenuta – come Plinio scrive – novant’anni prima, cioè nel 19 a.C., fornisce un termine di riferimento per datare la redazione del libro al 72 d.C.¹⁰.

La suddivisione della materia segue, come si è detto, uno schema tripartito, prendendo avvio da alcune considerazioni di carattere generale sulla vite e sulle sue modalità di crescita e di piantumazione. Successivamente, Plinio fornisce una classificazione delle qualità d’uva in ordine d’importanza, senza tralasciare le varietà locali e quelle da tavola. Questa prima parte termina con un’ampia citazione dall’opera di Catone, in cui sono forniti consigli in materia di viticoltura, e con un ragguaglio sui profitti ricavabili da un vigneto¹¹. La seconda parte, dedicata al vino, riporta notizie relative ai vini più celebri – tra cui quelli menzionati da Omero –, alle diverse proprietà del vino, ai vini preferiti da Augusto e dai suoi familiari; si elencano quindi i vini italiani, gallici, ispani, quelli prodotti Oltremarica, in Grecia, in Asia, in Egitto, i vini trattati con acqua marina, quelli dolci, i passiti e, infine, i *deuteria*, cioè quelli ottenuti facendo macerare nell’acqua la vinaccia¹². Anche in questo caso, Plinio non manca di inframezzare la trattazione con digressioni di argomento vario, come quelle sulle funzioni sacrali del vino, sul vino alla mirra, il cui uso è attestato dalla commedia

ricompense e lavori. Alle generazioni successive fu dannosa l’espansione del mondo e la gran quantità di ricchezze». Plinio ripropone qui un *topos* di ascendenza sallustiana, incentrato, com’è noto, sulla decadenza morale provocata dall’opulenza e dal venir meno del timore del nemico (*metus hostilis*): vd. La Penna, 1968, pp. 232-241; Vassiliades, 2013.

⁹ Vd. *infra*.

¹⁰ Plin. *nat.* 14.18: «Si conosce attualmente un tipo di vite il cui vino ha, per natura, un gusto di pece e che, con le sue varietà denominate taburnica, sotanica ed elvica, nobilita l’agro viennese; nota da non molto, era sconosciuta all’epoca di Virgilio, poeta dalla cui morte corrono novanta anni».

¹¹ Plin. *nat.* 14.44-45: «Il primo dei Catoni, reso celebre soprattutto dal suo trionfo e dalla censura, ma più ancora dalla fama letteraria e dai precetti forniti al popolo romano su ogni argomento desiderabile, e principalmente sull’agricoltura, egli, per ammissione del suo secolo coltivatore eccellente e senza rivali, ha citato poche specie di viti, e di alcune delle quali si sono ormai cancellati anche i nomi. Bisognerà citare un passaggio desunto dall’insieme della sua opera per poter conoscere, per ciascuna specie, quali fossero le viti più rinomate nell’anno 600 dalla fondazione di Roma [154 a.C.], circa al tempo della presa di Cartagine e di Corinto, all’epoca in cui egli morì, nonché i progressi compiuti dalla civiltà 230 anni dopo». Segue una citazione da Cato *agr.* 6.4 e 7.2.

¹² Plin. *nat.* 14.53-86.

plautina¹³, e sull'introduzione dei vini greci di Chio e di Lesbo, fatti servire per la prima volta a Roma da Cesare insieme a due vini italiani¹⁴. L'argomento principale è poi ripreso con la descrizione dei vini artificiali, adoperati in ambito medico, cui fa seguito quella dei vini aromatizzati e delle bevande dal gusto simile a quello del vino, ricavate dall'acqua o dall'aceto con l'aggiunta di miele¹⁵. La terza ed ultima parte del libro attiene invece al trattamento del mosto e alla conservazione del vino nei recipienti e nelle cantine¹⁶. Nel paragrafo conclusivo, parlando dei liquidi più graditi al corpo umano, Plinio instaura un'opposizione tra il vino e l'olio, la quale sembra risolversi in favore del secondo prodotto, ritenuto maggiormente necessario¹⁷. Tale confronto permette all'autore di introdurre l'argomento del libro successivo, dedicato appunto all'olivo e agli alberi da frutto.

Nelle prime due sezioni del libro XIV e, in particolare, nelle classificazioni in ordine di rinomanza che Plinio fa prima delle diverse qualità d'uva e poi dei vini, i prodotti della Campania occupano posizioni di spicco¹⁸. Caratteristica dell'agro campano è una tipologia di vite che, come Plinio scrive, si marita al pioppo, raggiungendone la sommità. L'altezza dei grappoli ne rende molto pericolosa la raccolta, per cui agli operai ingaggiati per la vendemmia è addirittura assicurato il risarcimento delle spese per l'eventuale funerale e sepoltura¹⁹.

Nella classifica delle viti più note o che, per qualche particolarità, risultano fuori dell'ordinario, il primo posto è assegnato alle viti aminnee, che prendono il nome da *Aminaea*, località della Campania di incerta identificazione e che produceva questo famoso vino²⁰. Altra specie d'uva tra quelle

¹³ Plin. *nat.* 14.92-93.

¹⁴ Plin. *nat.* 14.97.

¹⁵ Plin. *nat.* 14.98-115.

¹⁶ Plin. *nat.* 14.120-150. Per alcuni aspetti relativi alle tecniche di produzione del vino descritte nella *Naturalis historia* vd. Rossiter, 2008; Burton e Lewit, 2019. Per un inquadramento generale sui processi di vinificazione in età antica vd. Thurmond, 2017.

¹⁷ Plin. *nat.* 14.150: «Due sono i liquidi maggiormente graditi al corpo umano: per l'uso interno il vino, per quello esterno l'olio, entrambi prodotti importantissimi degli alberi; ma l'olio è necessario, né l'uomo ha lesinato per lui l'impegno».

¹⁸ Sui vini della Campania vd. Scienza e Boselli, 2003; Castaldo, 2011, pp. 129-156; Castaldo, 2016. Sulla rappresentazione della Campania nell'opera di Plinio vd. Scippacercola, 2020.

¹⁹ Plin. *nat.* 14.10: «Nell'agro campano la si marita al pioppo: avvinghiate alle piante coniugi e salendo su di esse di ramo in ramo con braccia procaci, seguendo un percorso scandito dai nodi delle loro giunture, ne raggiungono la sommità ad una tale altezza che il contratto di chi viene ingaggiato per la vendemmia prevede il risarcimento delle spese per il funerale e la sepoltura». Sulla vite maritata vd. Buono e Villariello, 2002.

²⁰ Secondo la tradizione, la vite *Aminaea* sarebbe stata importata dagli Aminei, popola-

che meglio fioriscono e il cui vino è più adatto a essere conservato nelle giare è la *vennuncula*, chiamata dai Campani *surcula* (da *surus*, il piolo). Il suo vino, prodotto nella zona di Sorrento, è descritto da Plinio come robustissimo²¹. Alle pendici del Vesuvio è coltivata anche la *murgentina* – così chiamata dalla città siciliana di *Murgantia* –, varietà d'uva che da alcuni è denominata anche pompeiana. Essa cresce feconda soprattutto nei terreni pingui, al pari dell'uva *holconia*, così detta dal gentilizio *Holconius* o *Horconius*, la quale fiorisce soltanto in Campania²². Dal monte Taburno prendeva invece nome un tipo di vite il cui vino aveva un gusto di pece ed era particolarmente diffuso nel territorio dell'antica *Vienna*, nella Gallia Narbonese, corrispondente all'attuale Vienne²³.

Passando poi alla classifica dei vini più celebri, Plinio pone al primo posto quello di Maronea, prodotto nelle zone costiere della Tracia e noto per essere stato il vino con cui Ulisse ubriacò Polifemo²⁴. Il secondo posto è occupato dal vino prodotto nell'*ager Falernus* e, in particolare, dal Faustiniiano. Scrive, infatti, Plinio: «Veniva al secondo posto, come rinomanza, il territorio di Falerno e all'interno di esso soprattutto il Faustiniiano: questo risultato era stato conseguito grazie ad una coltivazione scrupolosa; ma anch'essa è in fase di regresso da quando è in mano a gente che bada più alla quantità che alla qualità. [...] Nessun vino ha oggi maggior prestigio: è l'unico infiammabile. Ne esistono tre varietà: forte, dolce e leggero. Alcuni distinguono così: sulla sommità delle colline si produce il Caucino, a mezza costa il Faustiniiano, in basso il Falerno»²⁵. Benché, dunque, il Falerno abbia fatto registrare un calo della sua qualità, dovuto soprattutto all'atteggiamento dei coltivatori, interessanti più allo sfruttamento delle vigne che

zione tessala immigrata in Campania. Vd. *RE*, I, coll. 1835-1837, s.v. *Aminaea*.

²¹ Plin. *nat.* 14.21 e 34. Della *vennuncula* (o *venuncula*) parla anche Orazio nella IV satira del II libro (v. 71), precisando che essa va conservata in grandi vasi di terracotta. Cf. anche Fedeli, 2016, p. 88.

²² Plin. *nat.* 14.35. Cf. anche Colum. 3.2.27.

²³ Plin. *nat.* 14.18.

²⁴ Plin. *nat.* 14.53. Leggiamo in Omero (*Od.* 9.193-211) a proposito di questo vino: «Agli altri compagni ordina di restare presso la nave a far guardia e con dodici scelti tra quelli più intrepidi, andai; e portavo con me un otre di pelle caprina, pieno di vino nero, soave, un dono di Marone figlio di Evante, ministro di Apollo, il dio protettore di Ismaro; quel dono mi fece perché riverenti noi risparmiammo lui col figliuolo e la moglie: abitava nel bosco sacro di Apollo; e splendidi doni mi fece: sette talenti d'oro purissimo e un cratere tutto d'argento, e mi diede di vino dodici anfore, vino dolcissimo, puro, bevanda celeste. Nessuno dei servi né delle ancelle sapeva che c'era quel vino, ma lui solamente e la sposa e la donna preposta a curar la dispensa. Quando quel vino bevevano rosso, melato, versavano d'acqua venti misure per coppa, e un profumo veniva su dal cratere, divino; astenersene, certo, non era piacevole». Trad. di Cetrangolo, 2000, *ad loc.*

²⁵ Plin. *nat.* 14.62-63. Sul Caucino cf. anche Athen. 1.27c.

alla bontà del prodotto, esso, tuttavia, collocandosi al secondo posto dopo il vino di Maronea, detiene di fatto il primato tra i vini italiani.

Nella classifica di Plinio, al terzo posto figurano *ex equo* i vini Albani, prodotti vicino Roma e descritti come molto dolci e raramente forti, e quelli di Sorrento, impiegati in ambito medico per la loro leggerezza e le loro proprietà curative. Sul vino di Sorrento Plinio riporta anche un curioso aneddoto, secondo cui l'imperatore Tiberio riteneva che i medici si fossero messi d'accordo per conferire celebrità ad esso, il quale non era altro che un aceto di qualità. Lo stesso vino fu in seguito definito da Caligola, successore di Tiberio, un nobile "svanito", cioè un vino di antica tradizione, ma andato a male e privo dei suoi aromi.

Nel seguito del passo, Plinio riferisce anche che vi era una rivalità tra i vini del Massico e quelli prodotti dai vigneti del monte Gauro, prospicienti Pozzuoli e Baia. A dimostrazione poi del fatto che anche i vini subiscono nel tempo un processo di ascesa o di declino, Plinio riporta l'esempio del vino di Statano, prodotto nelle terre che si estendevano tra l'*ager Falernus* e la città di *Cales*, sostenendo che esso abbia raggiunto una posizione di preminenza (*principatus*) e che, prima di ottenere tale successo, gli si anteponeva di solito il vino di Cales, prodotto pressappoco negli stessi territori, quello di Fondi e alcuni vini delle parti di Roma, in particolare quello di Velletri e di Priverno²⁶. Tra gli altri vini campani venuti alla ribalta in tempi recenti, Plinio menziona il Trebellico, il Caulino e il Trebulano, prodotti rispettivamente nei territori di Napoli, di Capua e di Trebula²⁷.

Prima di passare alla rassegna dei vini stranieri, Plinio si sofferma a denunciare il limite soggettivo di ogni classifica dei vini migliori, giacché ognuno tende a parteggiare per il vino che più gli aggrada, e riferisce, a tal proposito, di un famoso aneddoto riguardante un liberto di Augusto, il quale, nello scegliere i vini per la tavola imperiale, «avrebbe detto ad un commensale, a proposito di un vino indigeno, che il suo sapore gli era del tutto nuovo e che non apparteneva alle qualità più rinomate, ma che Cesare non ne avrebbe bevuto altro»²⁸.

La ricercata ambiguità dell'aneddoto, consistente nel non esplicitare il nome e l'origine né del commensale né del vino, serviva appunto a veicolare il messaggio che ogni preferenza dipende soltanto dal gusto individuale.

Veniamo ora all'epilogo del libro, costituito, come si è detto, da un *excursus* di carattere moralistico, particolarmente interessante per le notizie che ci fornisce su alcune implicazioni filosofiche e politiche legate al con-

²⁶ Plin. *nat.* 14.64-65.

²⁷ Plin. *nat.* 14.69.

²⁸ Plin. *nat.* 14.71-72.

sumo di vino. Secondo Plinio, benché nessun'altra attività sia più faticosa e dispendiosa della produzione del vino, gli uomini vi si dedicano comunque, e non badano al fatto che tale prodotto, facendo loro perdere la ragione e rendendoli furiosi, sia causa di delitti e di azioni turpi. Anzi, alcuni, per accrescere la sete, ingeriscono persino la cicuta o altre sostanze, come la polvere di pomice; altri, invece, compiono esercizi ginnici, come l'inarcare il torace e portare indietro la nuca, per assumere maggiori quantità di vino, o bandiscono gare tra bevitori per stimolare l'ebbrezza²⁹. Plinio offre anche una descrizione vivida e impietosa della condizione di coloro che fanno un uso smodato di vino, scrivendo: «Noi vediamo i bevitori più 'avveduti' cuocersi nei bagni pubblici e venir trasportati via esanimi, altri, incapaci di attendere il momento di adagiarsi sul triclinio e anzi neppure la tunica, ma lì sul posto ancora nudi e ansanti, afferrare enormi vasi, come per ostentare la propria forza, e tracannarli fino in fondo, per poi vomitarli subito e bere di nuovo e fare ciò due e tre volte, come se fossero nati per far fuori il vino e come se esso non potesse essere versato se non col tramite del corpo umano! [...] E allora che gli occhi vogliosi calcolano il prezzo di una matrona e quelli appesantiti del marito lo espongono al tradimento della moglie; è allora che si rivelano i segreti dell'animo. Alcuni fanno testamento in presenza di testimoni, altri pronunziano parole letali e non riescono a frenare frasi che poi dovranno rimangiarsi – quanta gente è finita in questo modo! – e già un proverbio ha attribuito al vino la verità»³⁰. Da buon scienziato, inoltre, Plinio non manca di fornire una descrizione degli effetti somatici dell'ubriachezza, confutando anche l'idea che il bere oltre misura sia una manifestazione di vitalità e un modo di godere dei piaceri della vita: «Intanto, quand'anche tutto abbia il migliore degli esiti, chi beve non vede il sorgere del sole e vive meno a lungo. Da qui il pallore e le guance cascanti, gli occhi iniettati, il tremito alle mani che fa versare i vasi colmi – in modo che

²⁹ Plin. *nat.* 14.137-138. Gli antichi credevano che il vino potesse fungere da antidoto contro la cicuta: da qui l'uso, biasimato da Plinio, di ingerire la sostanza velenosa per stimolare la sete. La polvere di pomice, dotata di natura fredda, contrastava invece il riscaldamento prodotto dal vino, mitigando l'ebbrezza, come riferisce Teofrasto (9.17.3).

³⁰ Plin. *nat.* 14.139,141. La prima attestazione del proverbio, la cui forma latina è *in vino veritas*, è fornita da Alceo (fr. 66 Diehl). Una condanna dell'uso smodato di vino è anche in Sen. *epist.* 122.6: «Non ti sembra che vivano contro natura quelli che bevono vino a digiuno, immettendolo nelle vene vuote, e arrivano al pasto già ubriachi? Eppure è un vizio frequente nei giovani che pretendono di rinvigorire il corpo: bevono, anzi, sbevazzano, quando, già nudi, stanno per entrare nel bagno; poi si massaggiano le carni tutte sudate per le numerose bevande calde. Bere dopo pranzo o dopo cena per loro è una cosa volgare. Fa così il rozzo campagnolo che ignora il vero piacere: il vino dà gusto quando non scende giù dopo il cibo, ma penetra liberamente fino ai nervi. Si ama l'ubriachezza a stomaco vuoto». Trad. di Monti, 2000, *ad loc.*

la punizione sia immediata –, sonni pieni di incubi, l'inquietudine notturna e, ricompensa sublime dell'ubriachezza, una libidine mostruosa e la gioia nel fare il male. Il giorno dopo l'alito sa di botte, ogni cosa è stata dimenticata e la memoria è come morta. Così facendo, essi sostengono di prendere in pugno la vita; ma, mentre ogni giorno perdono, come tutti, il precedente, invero perdono in più il successivo»³¹. Gli argomenti e il linguaggio adoperati sono quelli tipici del moralismo diatribico, come ha sottolineato Citroni Marchetti³². Lo scopo di Plinio è mostrare l'allontanamento dalla natura e le terribili conseguenze che l'uso smodato del vino – con l'apparato di banchetto e di lussuria che lo accompagna – ha sulla salute. L'atmosfera è quella di una sarcastica polemica anti-epicurea, che già ritroviamo nella digressione iniziale, dove l'autore afferma che la conseguenza della bramosia di ricchezze è stata che «il piacere ha cominciato a vivere e la vita ha smesso»³³.

L'*excursus* di Plinio prosegue con l'elenco di alcuni personaggi celebri per la loro resistenza nel bere; tra questi figurano Alcibiade, l'imperatore Tiberio e suo figlio Druso, Lucio Calpurnio Pisone Frugi, Torquato Novellio Attico, proconsole della Gallia Narbonese e sodale di Tiberio, al quale si riconosceva il merito di non aver mai dato mostra della propria ebrezza e di aver svolto impeccabilmente, anche da ubriaco, i compiti assegnatigli³⁴. La rassegna si chiude con Cicerone, omonimo figlio dell'oratore, e con Marco Antonio, il triumviro nemico di Ottaviano: «Tergilla rimprovera a Cicerone, figlio di Marco, la sua abitudine di bere, d'un fiato, due congi di vino alla volta e il fatto di avere scagliato, da ubriaco, una coppa contro Marco Agrippa. Questi sono dunque i risultati dell'ubriachezza, ma Cicerone senza dubbio volle strappare questo titolo d'onore a Marco Antonio, uccisore di suo padre. Egli infatti, fino ad allora, aveva sempre gelosamente custodito la palma del suo primato, dopo avere per di più pubblicato un libro sulla propria ubriachezza [*de sua ebrietate*], nel quale, osando difendersi, ha messo in netta evidenza, secondo me, la gravità dei mali che la sua ubriachezza aveva apportato al mondo intero. Poco prima della battaglia di Azio sputò fuori questo libro, dal quale si può facilmente dedurre che, ebbro ormai del sangue dei concittadini, ne era tanto più assetato»³⁵.

³¹ Plin. *nat.* 14.142. L'ultimo periodo (nel testo latino: *rapere se ita vitam praedicant, cum priorem diem cotidie perdant*) riecheggia il *carpe diem* oraziano, una metafora di blanda sapienza epicurea – il cui senso è spesso frainteso –, che Plinio tuttavia esacerba adoperando il verbo *rapere*.

³² Citroni Marchetti, 1982, pp. 135-136, 141.

³³ Plin. *nat.* 14.6.

³⁴ Plin. *nat.* 14.144-146.

³⁵ Plin. *nat.* 14.147-148.

Plinio è l'unico a fornirci testimonianza su uno scritto apologetico *de sua ebrietate* che Marco Antonio avrebbe scritto poco prima della battaglia di Azio. Dal passo pliniano sembra potersi dedurre che il *pamphlet* di Antonio contenesse «un'apologia della propria ubriachezza, in cui il triumviro aveva rivendicato per sé la *palma* della resistenza nel bere», rimarcando così la propria assimilazione a Dioniso e ad Alessandro e le proprie doti di bevitore, considerate in Oriente, com'è noto, virtù tipiche di un sovrano³⁶. Tuttavia, la prospettiva dalla quale Plinio presenta il contenuto del *De sua ebrietate* risulta palesemente ostile ad Antonio e in perfetta aderenza ai motivi della propaganda augustea. Sarebbe stato d'altronde paradossale che la *persona loquens* di Antonio avesse messo in evidenza i mali che la sua ubriachezza aveva arrecato al mondo intero e avesse dato prova di essere ebbera del sangue dei concittadini e, per questo, tanto più assetata di esso.

Nello scontro tra Ottaviano e Antonio, tra Occidente e Oriente, il vino aveva dunque svolto un'importante funzione propagandistica, di cui Plinio sembra tramandarci indirettamente qualche riflesso. Inoltre, il legame tra vino e brama di ricchezze, che emerge nel primo *excursus* pliniano, e quello tra vino, sfrenatezza e lotte di potere presente nel secondo sono la cornice entro cui l'autore inserisce e sviluppa la propria trattazione scientifica. Benché le argomentazioni di Plinio non siano sorrette da alcuna coerente e complessa visione filosofica, ma soltanto da uno scopo moralistico, esse puntano a offrire un margine di riflessione, consentendo così all'opera di superare, almeno in parte, i limiti di un'asettica dissertazione.

Riferimenti bibliografici

- Buono R. e Villariello G. (2002), “La vite maritata in Campania”, *Delpinoa*, 44: 53-63.
- Burton P. e Lewit T. (2019), “Pliny's Presses: the True Story of the First Century Wine Press”, *Klio*, 101, 2: 543-598.
- Carandini A. (1989), *L'economia italica fra tarda Repubblica e medio Impero considerata dal punto di vista di una merce: il vino. Ricordando i temi dello scavo ostiense, che sembrano così lontani*, in *Amphores romaines et histoire économique. Dix ans de recherche. Actes du colloque de Sienne (22-24 mai 1986)*, École Française de Rome, Roma.
- Castaldo F. (2011), *Archeologia dei vini in Campania. La straordinaria storia della bevanda che ha conquistato il Mediterraneo. Dai primi Greci alle soglie dell'impero romano*, Archeologiattiva, Napoli.

³⁶ Marasco, 1992, p. 540.

- Castaldo F. (2016), *Storie di vini e di vigne intorno al Vesuvio. Il vino nella Campania antica dall'epoca pompeiana alla fine dell'Impero Romano*, Intra Moenia, Napoli.
- Cetrangolo E., a cura di (2000), *Omero. Odissea*, Fabbri Editore, Milano.
- Citroni Marchetti S. (1982), "Iuvare mortalem. L'ideale programmatico della *Naturalis historia* di Plinio nei rapporti con il moralismo stoico-diatribico", *A&R*, 27, 3-4: 124-148.
- Ead. (1991), *Plinio il Vecchio e la tradizione del moralismo romano*, Giardini, Pisa.
- Conison A. (2012), *The Organization of Rome's Wine Trade*, PhD diss., University of Michigan, Ann Arbor, MI.
- Conte G., a cura di (1982), *Gaio Plinio Secondo. Storia naturale*, 5 voll., Einaudi, Torino.
- De Angelis A. (1995), *La coltivazione delle piante da frutto nella letteratura agronomica latina. Dalla produzione alla conservazione dei frutti*, Herder, Roma.
- Di Pasquale G., a cura di (2010), *Vinum Nostrum. Arte, scienza e miti del vino nella civiltà del Mediterraneo antico*, Giunti Editore, Firenze.
- Fedeli P. (2016), "Dell'arte di mangiar bene, secondo Orazio", *Revista de Estudios Clásicos*, 43, 2016: 79-95.
- Forni G. e Marcone A., a cura di (2002), *Storia dell'agricoltura italiana*, vol. I: *L'età antica*, t. 2: *Italia romana*, Polistampa, Firenze.
- Gibson R.K. e Morello R., eds. (2011), *Pliny the Elder: Themes and Contexts*, Brill, Leiden-Boston.
- La Penna A. (1968), *Sallustio e la "rivoluzione" romana*, Feltrinelli, Milano.
- Marasco G. (1992), "Marco Antonio «Nuovo Dioniso» e il *De sua ebrietate*", *Latomus*, 51, 3: 538-548.
- Monti G., a cura di (2000), *Seneca. Lettere a Lucilio*, vol. 2: libri X-XX, Rizzoli, Milano.
- Murphy T. (2004), *Pliny the Elder's Natural History. The Empire in the Encyclopedia*, Oxford University Press, Oxford.
- RE = Paulys Realencyclopädie der klassischen Altertumswissenschaft*, neue Bearbeitung unter Mitwirkung zahlreicher Fachgenossen, herausgegeben von G. Wissowa, W. Kroll, K. Witte, K. Ziegler, I-XXIV, I.A-X.A, Suppl. I-XV, Register, Metzler-Druckenmüller, Stuttgart-München 1893-1980.
- Rossiter J. (2008), "Wine-Making after Pliny: Viticulture and Farming Technology in Late Antique Italy", *Late Antique Archaeology*, 4, 1: 93-118.
- Saller R. (2022), *Pliny's Roman Economy: Natural History, Innovation, and Growth*, Princeton University Press, Princeton.
- Scienza A. e Boselli M., a cura di (2003), *Vini e vitigni della Campania. Tremila anni di storia*, Prismi, Napoli.
- Scippacercola N. (2020), *La Campania nella Naturalis historia di Plinio il Vecchio*, RCE Multimedia, Napoli.
- Tchernia A. e Brun J.-P. (1999), *Le vin romain antique*, Glénat, Grenoble.
- Thurmond D.L. (2017), *From Vines to Wines in Classical Rome. A Handbook of Viticulture and Oenology in Rome and the Roman West*, Brill, Leiden-Boston.

- Tomasi D. e Cremonesi C., a cura di (2000), *L'avventura del vino nel bacino del Mediterraneo. Itinerari storici ed archeologici prima e dopo Roma, Simposio internazionale, Conegliano, 30 settembre - 2 ottobre 1998*, Istituto Sperimentale per la Viticoltura, Treviso.
- Vassiliades G. (2013), "Les sources et la fonction du metus hostilis chez Salluste", *Bulletin de l'Association Guillaume Budé*, 1: 127-168.