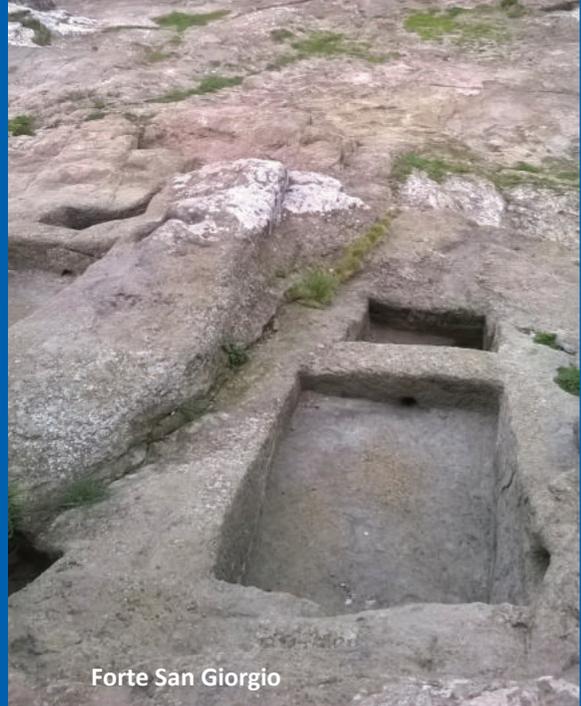




Segalaio



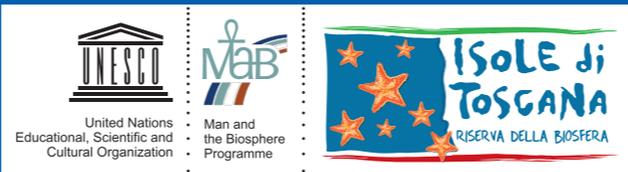
Forte San Giorgio



San Leonardo



Tigghielle



La cooperazione al cuore del Mediterraneo

La coopération au coeur de la Méditerranée



Progetto grafico e illustrazioni: R. Faleni e S. Lucarelli

Testi: Dott. Marco Firmati

Foto: R. Faleni e Francesca Giannini

Stampa: Pixartprinting



# I PALMENTI DELL'ISOLA DI CAPRAIA

*THE PALMENTI OF CAPRAIA  
LES PALMENTI DE CAPRAIA*



*Le pietre raccontano la storia*

*The stones tell the story*

*Les Pierres racontent l'histoire*



# 1 Palmenti

vasche scavate nella roccia, rappresentano il primo, semplice ed essenziale strumento per la produzione del vino

## The Palmenti

baths dug into the rock, they are the first, simple and essential tool for producing wine

## Les Palmenti

des bassins creusés dans la roche, représentent le premier outil simple et indispensable pour la production du vin

### The Capraia millstones

Since the end of the twentieth century, archaeological research has been interested in the production of wine and so far it has found the oldest evidence - dated between 7400 and 7000 years ago - with chemical traces of a grape juice fermented in ceramic vases in a Neolithic village in Iran.

Only in the Neolithic Age did man develop the agricultural techniques that, together with the creation of ceramics, allowed food and drink to be processed and preserved.

From the Near East, the “ wine culture “ spread westwards, expressing itself not only in the domestication of the vine and in the preparation of wine, but also in the regal rituals linked to the consumption of an amazing product, with intoxicating and even medicinal qualities. It arrived in Italy in the eighth century BC, perhaps mediated by the maritime trade of the Phoenicians.

In Capraia - as in various parts of Italy and in the Tuscan Archipelago - tanks dug into the rock have been preserved which were used to produce wine, as the bunches could be pressed there to obtain the juice (must). Generally indicated by the name of palmenti (millstone, from the Latin pavire=beat, pound) they are the first and essential tool for producing wine.

The extreme simplicity of the millstones and their prolonged use over the centuries, mean that they cannot be dated solely according to their shape.

However, for Capraia, some of the millstones found at the Fortress date back to a period before its construction (1540), as they are partly covered by it. The other millstones (Segalaio, Le Tigghielle, San Leonardo) are likely to have been built or at least used since the sixteenth century, when documented sources describe the winemaking practice of Capri, which enjoys a privileged status in the very poor agricultural island. The vines were cultivated in small strips of land, called piazzole, carefully cleared of stones, which formed protective walls. On the island's peculiar agriculture, entrusted to women, the millstones were necessary tools for the production of wine, a fundamental staple for the population but also a rare trade commodity with the outside world.

### Les palmenti de Capraia

Depuis la fin du XXe siècle, les recherches archéologiques ont porté sur la production du vin et ont permis jusqu'à présent de découvrir les restes les plus anciens (remontant à il y a 7400-7000 ans) dans la trace chimique d'un jus de raisin fermenté dans des vases en céramique d'un village néolithique d'Iran.

Ce n'est qu'à la période néolithique que l'homme élaborera les techniques agricoles qui, combinées à la création de céramiques, permirent de transformer et de conserver les aliments et les boissons.

La « culture du vin » se propagea du Proche-Orient vers l'Occident, ce qui se traduit non seulement par la domestication de la vigne et la préparation du vin, mais aussi par le rituel royal lié à la consommation d'un produit étonnant, aux vertus enivrantes et même médicinales. En Italie, elle fit son apparition au VIIIe siècle av. J.-C., peut-être sous l'influence du commerce maritime des Phéniciens.

À Capraia, on trouve encore, comme dans différentes parties de l'Italie et dans l'archipel toscan, des bassins creusés dans la pierre, qui servaient à la production du vin, car on pouvait y fouler les grappes pour obtenir le jus (le moût). Généralement désignés sous le nom de palmenti (du latin pavire=battre, presser), ils constituent l'instrument de production du vin le plus ancien et essentiel.

L'extrême simplicité de ces bassins et leur utilisation prolongée qui en a été faite au cours des siècles ne permettent pas de définir la datation uniquement sur la base de la forme.

Toutefois, dans le cas de Capraia, certains bassins découverts près de la forteresse datent d'une période antérieure à sa construction (1540), car ils ont été en partie recouverts par la bâtisse. Les autres bassins (Segalaio, Le Tigghielle, San Leonardo) ont probablement été construits ou du moins utilisés à partir du XVIe siècle, lorsque des sources documentaires décrivent la pratique viticole de Capraia, qui occupe une position privilégiée dans la rare activité agricole de l'île. Les vignes sont cultivées dans de petites bandes de terre, appelées piazzole soigneusement débarrassées des pierres qui formaient ses murs de protection. Dans l'agriculture particulière de l'île confiée aux femmes, les bassins étaient des outils indispensables à la production de vin, une boisson fondamentale pour la population mais aussi une rare monnaie d'échange avec l'extérieur.



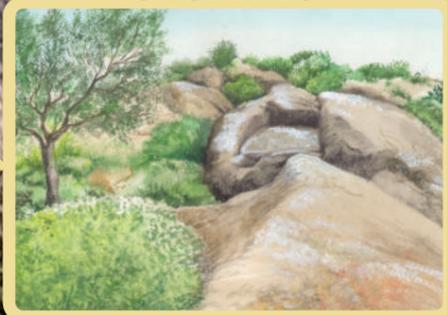
## SAN LEONARDO



## FORTE SAN GIORGIO



## SEGALATO



## LE TIGGHIELLE

● Palmenti non ancora visitabili

## ACCADEVA NEL MEDITERRANEO

### LA RICERCA ARCHEOLOGICA

Dalla fine del Novecento la ricerca archeologica si è interessata alla produzione del vino nell'antichità. La testimonianza più antica è rappresentata da vasi di ceramica (Fig.1) rinvenuti in un villaggio neolitico tra i Monti Zagros, nell'attuale Iran, risalenti al periodo tra 7400 e 7000 anni fa, contenenti tracce chimiche di un succo d'uva fermentato e aggiunto di resina, per evitarne la trasformazione in aceto.

Solo in età neolitica l'uomo elabora le tecniche agricole che, insieme alla creazione della ceramica, permettono di trasformare e conservare cibi e bevande.

### LA CULTURA DEL VINO

Dall'area montuosa settentrionale del Vicino Oriente s'irradia, a partire dal Neolitico, la "cultura del vino", che si esprime non solo nella domesticazione della vite e nella preparazione del vino, ma nella regale ritualità legata al consumo di un prodotto stupefacente, dalle qualità inebrianti e perfino medicamentose.

Inizialmente il vino è riservato a sovrani e aristocrazia e circola come dono di prestigio insieme al corredo necessario al suo consumo; poi, affermatosi come status symbol aristocratico in cerimonie religiose e sociali, se ne organizza la produzione nelle nuove regioni per un consumo che diviene sempre più ampio.

La sua diffusione avviene prima verso la valle del Giordano (4000 a.C. ca.), poi verso l'Egitto (3000 a.C. ca.), in Grecia (2500 a.C.), in Italia (VIII secolo a.C.) e nel Mediterraneo occidentale. Forse furono i traffici marittimi dei Fenici a trasmettere la cultura del vino verso Occidente.

Una traccia dell'origine orientale del vino echeggia in Grecia nel mito di Dioniso (Fig.2), proveniente dalla Lidia (nell'odierna Turchia). Il suo culto è connesso alla vite e al vino, metafore del ciclo annuale della fecondità della terra e di quello umano della morte e della rinascita.

### I PALMENTI

Sono vasche scavate nella roccia funzionali alla produzione del vino, perché vi si potevano pigiare i grappoli per ricavarne il succo (mosto). Generalmente sono indicate col nome di palmento, termine derivato dal latino *pavimentum*



Fig. 1



Fig. 2

(*pavire*: battere, pestare), ma sono chiamate anche pigiatoi o pestarole. Rappresentano il primo, semplice ed essenziale strumento per la produzione del vino.

Le più antiche rappresentazioni del processo di vinificazione - che appartengono all'Antico Regno egiziano (2575-2135 a.C.) - mostrano la spremitura dell'uva con i piedi all'interno di una vasca. (Fig. 3)

I primi palmenti tagliati nella roccia sono invece stati trovati in Palestina e risalgono all'età del Bronzo, mentre nello stesso periodo a Creta s'impiegavano tinozze per pestare l'uva.

I palmenti - ormai diffusamente documentati in Italia e anche nell'Arcipelago Toscano - sono cavità di forma quadrangolare, poco profonde, spesso in coppia e comunicanti tramite un foro passante o un piccolo canale. Nella vasca superiore, di solito di dimensioni maggiori, si accumulava l'uva che vi era pigiata a piedi nudi; poi il mosto chiarificato defluiva nella vasca inferiore, mentre i residui solidi dell'uva rimanevano nella vasca di pigiatura. Dalla vasca inferiore il mosto era raccolto in contenitori per essere trasportato nelle case a fermentare.

I residui solidi - raspi e acini - potevano essere posti in un torchio per spremere ancora il mosto residuo. (Fig. 4 e Fig. 5)



Fig. 3



Fig. 4  
Spremitura dell'uva a piedi nudi

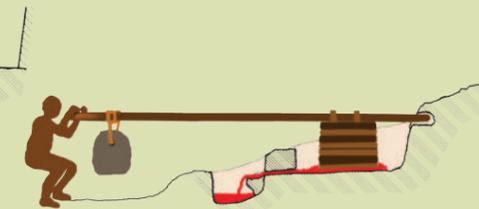


Fig. 5  
Torchitura della vinaccia

L'estrema semplicità dei palmenti e l'uso prolungato che di essi è stato fatto nei secoli, non consentono di definirne la datazione solo in base alla forma e in mancanza d'indicazioni dal contesto in cui si trovano.

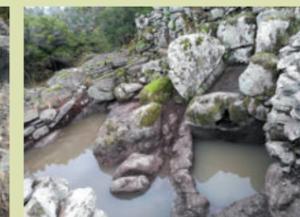
## ACCADEVA A CAPRAIA

### I PALMENTI E LE PIAZZOLE DI CAPRAIA

Nel caso di Capraia almeno alcuni palmenti rinvenuti presso la Fortezza si datano a un periodo precedente la costruzione della Fortezza stessa (1540), perché sono in parte coperti dalle strutture difensive che ne avrebbero impedito l'utilizzo. Per gli altri palmenti (Segalato, Le Tigghielle, San Leonardo) è plausibile che possano essere stati costruiti o almeno impiegati a partire dal XVI secolo, quando le fonti documentarie cominciano a dare notizie sulla pratica vitivinicola capraiese, che occupa una posizione privilegiata nella scarsa produzione agricola dell'isola, a causa dell'orografia e della natura del suolo.



Segalato



Le Tigghielle



San Leonardo

La proprietà collettiva della poca terra seminabile prevedeva una spartizione annuale tra le famiglie dei campi aperti, dove si produceva essenzialmente orzo. Possesso durevole delle famiglie erano invece le cosiddette *piazzole*: piccoli lembi di terra, accuratamente liberati dalle pietre che andavano a formarne i muri di protezione, dove si coltivavano ortaggi e soprattutto viti. Nella peculiare agricoltura dell'isola, affidata alle donne e condotta attraverso la costruzione delle piazzole, i palmenti erano strumenti necessari alla produzione del vino, alimento fondamentale per la popolazione ma anche rara merce di scambio con l'esterno. Come i forni per la cottura del pane, è probabile che anche i palmenti capraiesi fossero di proprietà pubblica, in armonia con il sistema comunistico di rotazione dei campi aperti.