

Focus

Come si faceva il vino nella Villa del Torchio

La Villa del Torchio era una vera azienda: qui il vino veniva sia prodotto sia venduto. La stanza più importante era il **torcularium**, cioè il luogo dove si schiacciava l'uva.

In questa stanza gli archeologi hanno trovato i segni del luogo dove era posizionato il torchio di legno.



Grazie a questi resti oggi sappiamo esattamente come funzionava la produzione del vino in questa casa.

Come funzionava il torchio

Il torchio usato nella villa era "a leva" (chiamato anche torchio catoniano). Per schiacciare l'uva si usava la forza del peso.

Il meccanismo funzionava così:

- c'era il **prelum**, una grande trave di legno orizzontale;
- dietro c'era **il pozzo di ancoraggio**;



- sul fondo di questo pozzo c'erano dei grandissimi e pesanti massi di pietra;
- attraverso un sistema di corde, il peso di questi massi tirava verso il basso la trave di legno.
- la trave, abbassandosi, schiacciava con grande forza l'uva.

Dalla spremitura alla vasca

L'uva dopo la prima pigiatura (le vinacce) si metteva dentro un grande cesto. Questo cesto era appoggiato sul **calcatorium**, un pavimento circolare speciale.

Questo pavimento era rivestito di **cocciopesto** (un materiale impermeabile fatto di argilla e calce).

Il pavimento era leggermente inclinato. In questo modo il succo dell'uva scivolava da solo dentro il **lacus**, una vasca di raccolta, anch'essa fatta di cocciopesto.



Il riposo nella cantina

Il succo d'uva rimasto nella vasca iniziava a trasformarsi in vino (fermentazione). Infine, il liquido veniva spostato nella cantina (la **cella vinaria**). Qui si versava dentro i **dolia**, cioè i grandi contenitori di terracotta sotterrati nel pavimento per tenere il vino fresco e al sicuro.