vinetur

I vasi dell’età del Bronzo nel Caucaso rivelano un uso precoce di latticini e vino

Lo studio di 52 recipienti provenienti da un sito del Caucaso meridionale mostra che le comunità Kura-Araxes consumavano bevande a base di frutta, bevande d’uva e latticini 5.000 anni fa

lunedì 27 aprile 2026



Uno studio sulla ceramica del Caucaso dell'età del Bronzo ha trovato prove che le comunità della regione utilizzavano già prodotti lattiero-caseari, alimenti a base di frutta e bevande d'uva circa 5.000 anni fa, offrendo uno sguardo dettagliato su come si mangiava e si beveva nella cultura Kura-Araxes.

La ricerca, pubblicata negli Atti della National Academy of Sciences, è stata condotta da un team internazionale che comprendeva l'Università di Bari Aldo Moro in Italia, l'Università di Bonn in Germania e diversi istituti di ricerca in Azerbaigian, Austria e Francia. Si è concentrata su 52 recipienti ceramici provenienti dal sito di Qaraçinar, nel Caucaso meridionale, e ha utilizzato l'analisi dei residui per identificare ciò che vi era stato cucinato, conservato o consumato.

I risultati suggeriscono che le popolazioni vissute nella regione durante l'età del Bronzo preparavano e consumavano prodotti lattiero-caseari, bevande a base di frutta e uva, oli, cere vegetali e resine di conifere. I ricercatori hanno affermato che le resine potrebbero essere state usate come aromatizzanti o conservanti. Hanno inoltre rilevato segni che il succo d'uva o il vino, probabilmente mescolati con resina, non erano riservati solo alle élite ma facevano parte di un uso quotidiano più ampio.

Lo studio indica anche una divisione funzionale tra i recipienti. Le ceramiche semplici erano utilizzate soprattutto per cucinare, mentre i vasi lucidati in rosso e nero sembrano essere stati impiegati per mangiare o bere prodotti lattiero-caseari non cotti, oltre che bevande a base di frutta e uva. La presenza di residui di frutta nei recipienti da cucina e nei contenitori per la conservazione suggerisce che la frutta potesse essere usata per addolcire i cibi o aggiungere sapore e che forse svolgesse un ruolo nei processi di produzione del formaggio.

Un altro risultato significativo è stata l'identificazione di residui di miglio, che indica contatti con l'Asia centrale, dove il cereale veniva coltivato. I ricercatori hanno affermato che si tratta della più antica evidenza finora trovata del miglio nel Caucaso meridionale.

Giulio Palumbi, professore di archeologia preistorica e protostorica all'Università di Bari Aldo Moro, ha affermato che la ceramica era una delle espressioni più distintive della cultura Kura-Araxes e che il suo impiego nelle pratiche legate al cibo probabilmente

svolgeva un ruolo centrale nell’integrazione sociale e nella trasmissione culturale tra queste comunità.