



DE RE VINARIA

Estudi diacrònic del conreu de la vinya, la producció de vi i el seu consum durant l'antiguitat al nord-est de la península Ibèrica (segles VII a. n. e. – VIII d. n. e.)

ANTONI CORRALES SOBERINO

CULTURES DEL VI

Aquest treball és el resultat de la VI Beca Emili Giral i Raventós - Cultures del Vi, convocada per VINSEUM Museu de les Cultures del Vi de Catalunya i patrocinada per la Fundació Privada Mútua Catalana. El jurat de la IV Beca estava integrat pels següents membres:

Ramon Marrugat Cuyàs, filòleg i membre del Patronat de la Fundació Privada Mútua Catalana

Antonio López Estudillo, professor d'Història i Institucions Econòmiques a la Universitat de Girona

Jordi Diloli Fons, professor del Departament d'Història i Història de l'Art a la Universitat Rovira i Virgili

Jordi Planas Maresma, professor del Departament d'Història Econòmica, Institucions, Política i Economia Mundial a la Universitat de Barcelona

Isabel Santaulària Capdevila, professora de la Facultat de Lletres de la Universitat de Lleida

DE RE VINARIA

Estudi diacrònic del conreu de la vinya,
la producció de vi i el seu consum
durant l'antiguitat al nord-est
de la península Ibèrica
(segles VII a. n. e. – VIII d. n. e.)

Antoni Corrales Soberino



[publicacions]
urv

VINSEUM

Museu de les Cultures
del Vi de Catalunya

Tarragona, Vilafranca, 2022

PUBLICACIONS DE LA UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

Av. Catalunya, 35 · 43002 Tarragona

Tel. 977 558 474 · publicacions@urv.cat

www.publicacions.urv.cat

VINSEUM. MUSEU DE LES CULTURES DEL VI DE CATALUNYA

Plaça Jaume I · 08720 Vilafranca del Penedès

Tel. 93 890 05 82 · vinseum@vinseum.cat

www.vinseum.cat

1a edició: abril de 2022

ISBN URV (paper): 978-84-8424-953-5

ISBN URV (PDF): 978-84-8424-954-2

ISBN (Vinseum): 978-84-120297-1-0

DOI: 10.17345/9788484249535

Dipòsit legal: T 446-2022



Cita el llibre.



Consulta el llibre a la nostra web.



Llibre sota una llicència Creative Commons BY-NC-SA.

Publicacions de la Universitat Rovira i Virgili és membre de la Unió de Editoriales Universitarias Españolas i de la Xarxa Vives, fet que garanteix la difusió i comercialització de les seves publicacions a nivell nacional i internacional.

TAULA DE CONTINGUTS

PRÒLEG	11
AGRAÏMENTS	17
INTRODUCCIÓ	19
OBJECTIUS I JUSTIFICACIÓ	21
MARC TEORICOMETODOLÒGIC	23
L'arqueologia del vi: antecedents en la recerca	23
Metodologia	26
MARC GEOGRÀFIC I CRONOLÒGIC	29
COMPENDI D'AUTORS AGRÒNOMS	31
ANTECEDENTS: VITICULTURA I PRODUCCIÓ DE VI EN ÈPOCA IBÈRICA (SEGLES VII A. N. E. – III A. N. E.)	
Arribada del vi a la península Ibèrica	37
Conreu de la vinya i producció del vi en època ibèrica	43
Centres productors vinícoles d'època ibèrica al nord-est peninsular	49
Coll del Moro	49
Els Estinçlells	52
Font de la Canya	54
L'Assut	57
BLOC I. VITICULTURA I PRODUCCIÓ DE VI EN ÈPOCA REPUBLICANA I ALT-IMPERIAL	
I. Inicis de la viticultura romana a la península Ibèrica	
II. El conreu de la vinya en època romana alt-imperial	73
2.1 El sòl	73
2.2 L'organització del camp	77
2.3 Tipus de conreu de la vinya	79
2.4 Preparació del terreny i plantació de la vinya	85
2.4.1 Els esqueixos	88
2.4.2 Els empelts	89

2.4.3 Els murgons	91
2.5 La poda de la vinya.....	93
2.6 Poda en verd i despampolar	96
2.7 Tècniques a l'hora de cultivar la vinya.....	98
III. La producció de vi en època romana alt-imperial	103
3.1 La verema	103
3.2 Extracció del most	108
3.3 El procés de fermentació	113
3.3.1 La fermentació primària	113
3.3.2 Preparació de les tenalles per a la fermentació secundària	115
3.3.3 La pega.....	116
3.3.4 La fermentació secundària	119
IV. Varietats de raïm en època romana.....	125
V. Història del vi a Roma	137
5.1 L'època monàrquica i les seves lleis.....	137
5.2 L'època republicana: el gran canvi.....	144
5.3 L'alt Imperi	149
VI. Vins en època romana.....	155
6.1 <i>Merum</i> o vins purs	156
6.2 Vins salats	162
6.3 Vins dolços	164
6.4 Vins comuns	166
6.5 Els vins més elogiats.....	167
6.6 Tècniques a l'hora de fermentar i la creació de vins medicinals.....	174
VII. Estris i receptacles en època romana.....	177
7.1 Eines agrícoles	177
7.2 Receptacles	181
7.3 Vaixelles per consumir el vi.....	187
VIII. Centres productors vinícoles al nord-est peninsular en època romana.....	193
8.1 Vil·la romana de Font del Vilar	194
8.2 Vil·la romana de Vallmora	197
8.3 Vil·la romana del Moré	201
8.4 Vil·la romana de <i>Callipolis</i>	204
8.5 Vil·la romana de la Burguera	206
8.6 Vil·la romana dels Ametllers.....	211
8.6 Vil·la romana dels Tolegassos i el magatzem de l'Olivet d'en Pujol.....	216
8.7 Vil·la romana de l'Aumedina.....	220
IX. Problemàtica de l'estudi de les fonts textuais	223

BLOC 2: VITICULTURA I PRODUCCIÓ DE VI EN ÈPOCA BAIX-IMPERIAL I VISIGÒTICA	
I. Del baix Imperi a l'època visigòtica.	231
1.1 La crisi del segle iii i les conseqüències	231
1.2 De bàrbars als <i>limes</i> al <i>regum visigothorum</i> de Toledo	235
1.3 El cristianisme i el vi des del punt de vista religiós	238
II. Conreu de la vinya i producció de vi entre el baix Imperi i l'època visigòtica. . .	241
2.1 L'establiment agrari i el conreu de la vinya	241
2.2 Producció de vi	245
III. Estris i receptacles en època baix-imperial i visigòtica	249
3.1 Estris agrícoles	249
3.2 Recipients	251
3.3 Vaixelles per consumir el vi.	253
IV. Llocs de producció de vi a la tardoantiguitat	257
4.1 <i>Torcularium</i> de la plaça del Rei	258
4.2 <i>Torcularium</i> de l'Almoïna.	261
4.3 El poblat de Bovalar.	263
4.4 Can Roqueta / Torre Romeu	266
4.5 Vil·la romana de Pla d'Horta.	269
4.6 Vil·la romana de Vilauba.	272
4.7 Vil·la romana de Mas del Catxorro	274
4.8 Vil·la romana de Torre Llauder	277
CONCLUSIONS.	281
FONTS	293
BIBLIOGRAFIA.	297
ANNEX I: PROJECTE EXPERIMENTAL PER PRODUIR UN VI SEGUINT ELS PROCEDIMENTS ANTICS.	
	313
ANNEX 2: VOCABULARI	
	319
ANNEX 3: TAULER D'IMATGES	
	341

Al Yayo i a la Yaya

PRÒLEG

Si un costum ha diferenciat històricament i culturalment les societats mediterrànies respecte als nostres veïns de les regions del nord, els antigament anomenats bàrbars, ha estat, sens dubte, les diferents formes de consum de les begudes alcohòliques. Com sabem, aquest concepte inclou begudes fermentades de manera natural com els mostos transformats en vins o les cerveses obtingudes dels sucres d'ordis i blats. Totes dues van ser produïdes a Egipte, quatre mil anys abans de Crist. També convé esmentar-ne d'altres molt més recents, amb una llarga trajectòria històrica, creades mitjançant la destil·lació amb ajuda d'alambins, com els orujos, el whisky o el conyac.

Per a totes existeixen unes formes i pautes socials de consum que avui definim com a comensalitat: el comportament al voltant del menjar i la beguda consumits en un grup familiar o social. I aquí radiquen les grans diferències que tots vostès hauran viscut personalment si han viatjat, per exemple, a Anglaterra i hi han passat un cap de setmana. Aquest llibre tracta d'una d'aquestes begudes, el vi, un producte tan essencial que avui dia, quan el govern espanyol va decidir nous impostos per gravar el consum de les begudes alcohòliques, no va ser considerat part d'aquestes, sinó simplement un aliment. El que és.

I és que a la història de la Mediterrània, també a l'antiguitat, el vi ha representat sempre un element econòmic i cultural de primer ordre. El seu comerç marítim, en mans de cananeus, micènics, fenicis, púnics, grecs i etruscos, va ser responsable d'una part important de les transformacions culturals de les societats que el rebien. El comerç dels vins no tenia a veure únicament amb l'envasament en àmfores de diferents tipologies, que trobem repartides per totes les costes, sinó també amb la generalització d'uns models determinats de consum, que podien convertir-se, fins i tot, en qüestions rituals. I aquests models s'imitaven i reproduïen, generant el que denominem fenòmens d'aculturació.

Per als grecs, per exemple, el vi i els seus efectes euforitzants sobre l'organisme humà responien als poders del déu Dionís i el seu estrany festeig de sàtirs i mènades, integrants d'un *thyasos* místic en permanent estat d'una sagrada embriaguesa. A vegades, el consum en excés podia arribar fins i tot al paroxisme: a comportaments incontrolables de resultats normalment funestos, tal com li va ocórrer a l'heroi Hèracles, que, borratxo, va arribar a assassinar els seus fills. Però això només havia de passar en el món dels mites i les edats primigènies, a l'ambient dels boscos exteriors, habitats per grius, esfínx i centaures, o pobles estrangers de races i costums estranys, com el regne de les amazones o la Còlquida del velló d'or: allà on només els herois i els déus tenien accés. Totes aquestes històries succeïen fora de l'espai civilitzat de les comunitats urbanes, les *polis*, i les seves terres de cultiu, que ordenaven i humanitzaven el paisatge amb la regularitat dels camps i la seguretat de les calçades.

En el marc de les comunitats de ciutadans, el consum del vi va ser sempre adequat a unes pautes culturals determinades que els grecs van anomenar *symposion* i que els rics aristòcrates van convertir en un model de conducta: una forma de relació social entre iguals. El vi havia de prendre's en grup, com a excusa per a una reunió reservada als homes, sempre barrejat amb aigua per permetre que el seu consum es prolongués sense arribar a una embriaguesa excessiva que impedís la conversa. Per descomptat, havia de ser consumit sempre en una sala adequada, amb els assistents o simposiants vestits per a l'ocasió, els cabells cenyits per cintes de nusos característics, recolzats sobre petits llits, les *klinai*, entorn d'un gran crater. En aquest recipient, el vi es barrejava amb aigua i era repartit amb ajuda de cassons, gerres i una àmplia sèrie de copes de diferents tipus i grandàries. Evidentment, també es distribuïen petites racions de llaminadures, canapès i fruits diversos, que, igual que les nostres tapes actuals, acompanyaven el vi i n'afavorien el consum. Ens en podem fer una idea molt precisa gràcies a les escenes representades a les meravelloses ceràmiques pintades àtiques i magnogregues dels segles VI i V aC, que avui denominem de figures negres i de figures vermelles. Tot un imaginari de la comensalitat.

Es nomenava sempre un mestre de cerimònies o simposiarca, normalment l'amo de la casa. Era ell qui decidia el motiu dels successius brindis i les proporcions adequades entre vi i aigua ($\frac{2}{3}$ o $\frac{1}{4}$) segons el moment de la festa. Acompanyats pels sons greus i aguts de les dobles flautes o els compassos melòdics de les lires, els vells companys recordaven els moments compartits a les batalles, cantant potser un altre cop junts el sagrat pean, que tantes vegades havien entonat com a joves hoplites en iniciar els combats i, per descomptat, recordant, emocionats, als amics absents. Però també, en aquests *symposia*, es rebia en el grup familiar aristocràtic els hostes estrangers o els seus paisans, que tornaven de llargs viatges per mar. En aquests banquetes es donaven i rebien presents, s'escoltaven històries, se sondejaven possibles negocis, es pactaven matrimonis o s'acceptaven adopcions. Com a espai de contactes socials i econòmics, el *symposion* ho era tot.

Per simple imitació, rebent amb el comerç marítim els vins i les vaixelles per al seu consum, amb decoracions al·legòriques, els prínceps etruscos, tartessis, ibèrics, itàlics i nòmides van fer pròpies aquestes pràctiques. Lògicament, amb el temps, van buscar també les maneres d'aconseguir produir ells mateixos vins preuats a partir de les vinyes locals. I si aquestes no eren suficients per a la seva explotació, comptaven amb les nombroses colònies que els grecs van anar aixecant per totes les costes mediterrànies, a les quals van ser transportats ceps replantats i adaptats a diferents latituds, sòls i climes. Així, en paral·lel als boscos d'álzines i pins romputs per plantar extensos camps de messes, va anar sorgint un nou paisatge de vinyes i oliveres, configurant el que avui reconeixem des de l'estret de Gibraltar fins al Bòsfor com el paisatge mediterrani.

La cultura de Roma simplement va fer seves totes aquestes tradicions dels pobles mediterranis que va anar dominant per les armes, i conformà el seu extensíssim imperi amb noves fronteres al Rin i el Danubi, les llunyanes Armènia i Mesopotàmia, el desert del Sàhara i les cascades de l'alt Egipte. Els vins grecs i púnics van ser substituïts al món romà i les seves noves rutes comercials pels molt diversos brous itàlics, amb els de Falern en primera posició entre els més valorats, o els prestigiosos vins dolços grecs de Samos, Quios i Rodas.

Les seves àmfores i la vaixel·la de consum arribaven a totes les legions estacionades a les fronteres i, per descomptat, cobrien per capil·laritat tots els territoris a través de les calçades. En cada casa d'un cert nivell econòmic, sense importar la ciutat o la província romana, dues de les sales, el *triclinium* i l'*oecus*, estaven adaptades, respectivament, per al sopar familiar i al banquet amb amics i convidats. Tal com va succeir al món grec amb el *symposion*, el *convivium*, per a les societats del món llatí, ho va ser tot.

No voldriem estendre'ns més. Un epitafi trobat a Òstia, el port de Roma (CIL XIV, 914), ens serveix d'exemple per resumir com un ric plebeu entenia la fortuna d'haver pogut portar una vida de luxes i plaers. Traduïm la primera part del text llatí:

Als Déus Manes de Caius Domitius Primus.

Jo soc qui ocupa aquesta tomba, el cèlebre Primus.

M'he alimentat d'ostres del llac Lucrino, sovint he pres vi de Falern.

Els banys termals, els vins, els amors han acompanyat els meus anys fins a la vellesa.

Si és veritat que he pogut viure així, que la terra em sigui lleugera.

Tradicionalment, els arqueòlegs ens hem aproximat a les cultures del vi a l'antiguitat des de tres fonts complementàries: en primer lloc, els relats literaris i històrics dels autors grecs i romans, especialment el *Banquet dels erudits* d'Ateneu, que ens presenta un autèntic catàleg dels millors vins de la seva època, o els continguts de la monumental *Història natural* de Plini el Vell. També les anècdotes convivials dels epigrammes de Marcial i els viatges d'Horaci, fins a les formes de la seva producció intensiva descrites als manuals de *Re Rustica* de Cató, Varró i Columel·la.

En segon lloc, disposem evidències arqueològiques de premses i petits dipòsits, així com grans *dolia* o magatzems enfonsats i alineats als patis de les *villae* romanes. I sobretot, en tercer lloc, per una molt variada sèrie de recipients ceràmics, àmfores de transport i vaixel·la per al seu consum, que podem diferenciar per les seves pastes, vernissos i formes identificant-ne amb precisió els continguts i procedències. Comp-tem amb els carregaments complets de vaixel·ls enfonsats, on podem estudiar les peces senceres i agrupades de forma homogènia, de la mateixa manera que les vaixel·les de bronze i plata que acompanyaven els banquets dels més rics.

Tot això ho explicava jo als meus alumnes fa diversos anys a les classes del llavors anomenat grau d'Història i Història de l'Art de la Universitat Rovira i Virgili. Un d'aquells estudiants vingué un dia al meu despatx fa cinc anys per dir-me que li interessaven dues coses: l'arqueologia i el vi a l'antiguitat. La primera perquè acabava de participar, per primera vegada, en una excavació arqueològica que dirigia la Dra. Carme Belarte, investigadora de l'Institut Català d'Arqueologia Clàssica, en un jaciment ibèric prop de Nulles i l'experiència li havia encantat. L'arqueologia de camp, amb el treball de grup en un ambient distès, té aquest poder.

Respecte a la segona, el seu interès pel vi: em va explicar que el seu pare havia treballat a la cooperativa de Nulles i que ara ho feia als cellers Josep Maria Bach i Fills de Clos Barenys, a Vila-seca. I dedicar-se a la viticultura, com qualsevol altra professió que tingui a veure amb la terra i la producció agrícola, és en realitat una forma de vida.

En fi, aquella primera excavació va ser seguida per moltes més fins a acabar els estudis de grau i realitzar després, amb notes màximes, el màster d'Arqueologia Clàssica de la URV/UAB/ICAC. Aquell estudiant, l'Antoni Corrales, és ara, com hauran imaginat, l'autor d'aquest llibre. Però per què escriure un llibre sobre el vi a l'antiguitat de la Mediterrània? En això ha tingut molt a veure la seva personalitat.

Per iniciativa pròpia, la seva primera aproximació al vi a l'antiguitat va ser, poca broma, intentar reproduir amb els mitjans actuals el procés de producció d'un vi «a la romana». És a dir, triar unes vinyes tradicionals i treballar-les seguint, de la forma més aproximada possible, la tradició llatina. Imaginin-se tot això com un treball individual de final de grau. En aquest procés, em vaig limitar a aconsellar-li que havia de començar per familiaritzar-se amb les fonts grecollatines sobre el vi i, per descomptat, amb els autors principals en la matèria, especialment el meu llibre preferit: el volum del professor André Tchernia *Le vin de l'Italie romaine* (1986). Els confesso ara que no vaig creure que fos capaç d'acabar el seu projecte.

Vaig imaginar que es cansaria cap a la meitat o que sorgirien problemes irresolubles, però no coneixia prou el Toni, ni tampoc el suport del Dr. Joan Canela, o el de la gent de Clos Barenys, com el seu pare, el seu company Jordi Porqueras i l'enòloga Sumpta Mateos. El Toni va poder comptar també amb l'interès i la complicitat del

professor Jordi Diloli, del qual el seu grup de recerca (GRESEPIA) té, entre d'altres, un projecte d'estudi i reconstrucció de brous ibèrics, a partir de les dades d'excavacions realitzades en jaciments de la Cessetània i la Ilercavònia. I això, per descomptat, amb la col·laboració dels companys de la Facultat d'Enologia de la URV.

El cas és que, passat el temps necessari, un dia de març de l'any 2019 el Toni ens va demanar al professor Jordi Diloli i a mi que assistíssim a l'Orangerie de Clos Barenys per fer un tast del seu vi, *Dolia Exenta*, amb 60 ampolles etiquetades, precedit per una conferència seva i els comentaris tècnics sobre el producte resultant per part de l'enòloga Sumpta Mateos. Totes dues proves van superar les meves expectatives, i el vi, un blanc pàl·lid de sabor suau de moscatell i una baixa graduació de 7 graus, es deixava beure la mar de bé.

Avui sabem que, en realitat, no podem pretendre aproximar-nos als sabors dels vins antics, ja que amb la industrialització dels segles XIX i XX el pH de les terres ha canviat de manera substancial. Tot i això, aquestes experiències que avui anomenem arqueologia experimental tenen com a principal funció que puguem ja no interpretar, sinó entendre, de la forma més correcta possible, les petjades del paisatge, les estructures i la cultura material, en aquest cas de la viticultura.

Amb aquesta experiència precedent, neix el present volum, com a resultat de la convocatòria de la VI Beca Emili Giralt i Raventós, atorgada per VINSEUM, el molt actiu Museu de les Cultures del Vi a Catalunya, amb seu a Vilafranca del Penedès. Per presentar-se a aquesta beca competitiva, el Toni havia de desenvolupar un nou projecte de recerca. Res millor, vam pensar entre els dos (el concurs exigia la presència d'un tutor del treball), que reunir el material treballat anteriorment sobre la literatura del vi i les evidències de l'arqueologia ibèrica i romana a Catalunya per elaborar un volum de reflexió.

Ara m'adono que aquell plantejament inicial podia haver resultat excessiu, però novament el Toni ha demostrat ambició i capacitat de síntesi. En qualsevol estudi, aplegar les dades és relativament senzill de fer, i només és qüestió de dedicació i temps. Però aconseguir després ordenar-les i, sobretot, fusionar-les amb estil, com el maridatge dels bons vins amb els aliments que han d'acompanyar, exigeix coneixement i decisió. Encara que també podem anomenar-ho professionalitat, o encara millor, passió per la feina: l'única manera d'assolir acabar un llibre quan vas per la meitat.

L'Antoni Corrales ho ha demostrat de manera convincent, ja que el llibre que el lector té ara a les mans és una síntesi sobre mil anys de cultura vinària a la Mediterrània occidental. Representa una aportació necessària per entendre com es van formar les cultures dels nostres avantpassats ibèrics i llatins, amb l'anàlisi detallada d'un bon nombre d'evidències arqueològiques que coneixem de jaciments i la seva cultura material. Es tracta d'un llibre de lectura amena, però alhora erudit i extens, elaborat a partir

d'una acurada selecció de les fonts escrites i exemples arqueològics de la producció vinària dels ibers, romans i tardoromans a les comarques de l'actual Catalunya.

L'obra inclou, per facilitar-ne la lectura, un llarg glossari amb els termes tècnics, així com un precís annex final sobre les condicions i els processos necessaris per elaborar avui en dia un vi «a la romana». Inclou, entre d'altres, la selecció de les vinyes, les condicions de la poda, la manera de veremar-les i els recipients on envasar-les per a la maduració i fermentació del most. L'experiència del Toni Corrales amb *Dolia Exenta* es converteix, així, en una invitació al lector perquè n'imiti l'experiment, proporcionant una sèrie de claus imprescindibles per a la seva reconstrucció, una autèntica delícia.

Els animo a llegir aquest llibre i, si tenen la sort de disposar d'un hort o un jardí amb algunes vinyes plantades, a intentar posar en marxa el seu propi celler. Però això sí, si us plau, vagin amb compte si volen reproduir el sabor d'un autèntic vi clàssic, perquè, tal com ens recorda el Toni, l'afegit d'aigua de mar, com ocorria amb alguns brous antics, potser pot resultar excessiva per als nostres estómacs moderns. Estan avisats.

JOAQUÍN RUIZ DE ARBULO
Catedràtic d'Arqueologia
Director del Departament d'Història i Història de l'Art
Universitat Rovira i Virgili

AGRAÏMENTS

Després d'estar un any portant a terme la present recerca, hi ha moltes persones a les quals he d'agrair l'ajuda proporcionada.

En primer lloc, m'agradaria agrair al Dr. Joaquín Ruiz de Arbulo tot el suport ofert des que vaig començar el grau d'Història a la Universitat Rovira i Virgili. Va ser el meu tutor acadèmic durant els respectius quatre anys i ha estat un dels meus mentors. No puc estar-li més agraït per tot el que ha fet per mi durant la carrera i el màster.

En segon lloc, he de mencionar la Jordina Escala, que m'ha ajudat en gran manera durant el transcurs de la beca Emili Giralt i Raventós. També he d'esmentar en Jaume Llambric, que m'ha guiat per publicar aquest treball.

Les persones següents a les quals he de fer referència són els investigadors que han mostrat interès pel treball, m'han permès emprar imatges per il·lustrar-lo i, fins i tot, s'han ofert a enviar-me més material per acabar de complementar-lo. A més, també vull mencionar la Pepa Menchón, que m'ha deixat material bibliogràfic per fer la recerca.

També dono les gràcies a la Carlota Corrales, que ha fet una magnífica portada per a aquest treball.

Finalment, vull expressar el meu agraïment a la meva família i els meus amics, que m'han animat en tot moment i estan desitjosos de llegir la tasca produïda.

INTRODUCCIÓ

El vi és un producte que sempre ha estat present en la nostra cultura. És un element molt important en la cultura mediterrània, tal com ho evidencia la famosa tríada: vi, oli i blat. No només es tracta d'un producte alimentari, sinó que també manté una dimensió social: el podem trobar en qualsevol celebració. A més, hem de tenir en compte que la principal religió mediterrània té com a objecte litúrgic el vi, que és la mateixa sang de Crist durant la transsubstanciació. Però, ens hem de plantejar si la importància del vi és un fenomen actual o si sempre ha format part de la cultura mediterrània. També ens hem de preguntar si el vi va sorgir a les nostres terres o es va importar d'altres zones a través de la colonització i el comerç. El vi que es degué beure a l'antiguitat es produïa de la mateixa manera que l'actual o diferia en els diversos processos que formen la vinificació? I un cop creat aquest vi, com i quan es consumia? Hi havia certs esdeveniments predilectes per al consum de vi o es podia beure en qualsevol situació? Existia una determinada concepció sobre les diferències entre zones productores? Totes aquestes qüestions es poden respondre mitjançant la investigació en època antiga, en el nostre passat iberoromà.

I és que la nostra cultura manté, avui dia, molts vincles amb el passat. És més, es pot dir que som hereus de la cultura romana, i que, sobretot, és molt present en les nostres ments quan pensem el passat. Al llarg d'aquesta recerca, respondrem aquestes qüestions a partir de la informació que podem extreure, tant de les fonts com de l'arqueologia. Seguirem un fil conductor cronològic que ens permetrà veure com arriba el vi a la península Ibèrica durant el I mil·lenni abans de la nostra era i com l'acabaran produint les poblacions autòctones. Posteriorment, analitzarem la viticultura i la producció de vi en època romana, els canvis que es porten a terme i com es desenvolupa durant el canvi d'era. Finalment, podrem observar la viticultura durant els últims segles de dominació romana a les nostres terres i l'adveniment dels contingents visigòtics.

Aquesta investigació diacrònica pretén posar en relleu l'abans, el durant i el després de la viticultura romana, de la qual podria ser hereva l'actual.

És necessari saber més de la viticultura antiga per poder conèixer l'origen de l'actual, de la mateixa manera que aquella també ens pot ajudar a traçar una evolució d'aquesta. La beca Emili Giralt i Raventós és l'oportunitat perfecta per portar a terme aquesta recerca, ja que es basa exclusivament en els estudis sobre el vi. La idea de fer aquest projecte està plenament lligada amb el grau d'Història que vaig cursar a la Universitat Rovira i Virgili. Després d'una conversa amb el professor Joaquín Ruiz de Arbulo, es va decidir emprendre un treball de final de grau basat en la investigació sobre el vi en època romana. D'altra banda, també s'havia de comptar amb el fet que el meu pare portava quasi tres dècades dedicant-se al sector vitivinícola, per la qual cosa el vi i els cellers sempre havien estat presents en la meua vida. Concretament, el treball de final de grau tractava de crear un vi seguint la metodologia romana, és a dir, un projecte d'arqueologia experimental. El resultat d'aquest va ser un vi diferent al que es podria consumir avui en dia, però també va generar els fonaments per començar a investigar més sobre la viticultura clàssica. Poc temps després, va sorgir l'oportunitat de participar en la VI convocatòria de la Beca Emili Giralt i Raventós, la qual cosa ens ha portat fins el dia d'avui. Participar en aquesta beca era l'oportunitat perfecta per enfocar de forma diferent la investigació duta a terme anteriorment, i concentrar-se sobretot en els aspectes teòrics. És per aquest motiu que la recerca que s'ha dut a terme intenta mostrar molts trets relacionats amb el vi a l'antiguitat, i no es limita únicament a la viticultura i la producció, tot i que continuen sent un pilar central. Abraçar altres camps relacionats amb el vi ens pot permetre conèixer molt més sobre aquesta beguda i la seva globalitat en les societats antigues.

OBJECTIUS I JUSTIFICACIÓ

A continuació tractarem els objectius plantejats per a aquesta recerca i la seva pertinència:

L'objectiu principal del treball és dur a terme un estudi diacrònic del conreu de la vinya, la producció de vi, la cultura material i el paper d'aquesta beguda en la societat durant l'antiguitat, intentant-lo situar al nord-est de la península Ibèrica.

El segon objectiu serà, a través de la investigació duta a terme, veure si hi ha una connexió entre la viticultura, la vinificació, el paper del vi en la societat o el seu consum en època romana i l'actualitat. És a dir, s'intentaran trobar connexions entre el passat i l'actualitat.

Les hipòtesis que plantegem abans de dur a terme el treball són dues:

- Des de l'arribada del vi a la península Ibèrica fins a la tardoantiguitat, la viticultura i la vinificació no canviaran de forma radical amb el pas dels segles. Això, però, no significa que no hi hagi canvis derivats del contacte amb altres cultures o modernitzacions dels processos, els quals poden estar causats per la regionalització de la producció de vi en diverses zones del Mediterrani.
- L'altra hipòtesis és que, en efecte, hi ha punts de contacte o vincles entre la viticultura i la vinificació de l'antiguitat i l'actual, així com entre el consum del vi i el paper que juga en l'actualitat.

Pel que fa a la pertinència de la investigació, hem de justificar aquesta recerca en el panorama acadèmic actual. Es tracta d'una investigació que es concentra en el nord-est peninsular entre els segles VI a.n.e i VIII d. n. e. Tot i que la cronologia pot semblar excessivament àmplia, s'han primat els aspectes més relacionats amb la viticultura, el que permet traçar una evolució diacrònica. Es tracta d'un treball de síntesi que no s'ha fet encara en català, ja sigui per aquest enfocament diacrònic com pels camps analitzats

i l'ús simultani de fonts i arqueologia. D'altra banda, enfocar-lo al nord-est peninsular no només ens permet conèixer el passat vinícola de les nostres terres, sinó que, a més, ens facilita posar en relleu alguns espais o jaciments arqueològics relacionats amb la producció de vi que potser no eren especialment coneguts. Tenint en compte la importància del vi en la nostra cultura, creiem que aquest treball pot resultar una eina per apropar l'arqueologia del vi a la societat. Hem volgut atorgar a la recerca un caràcter a cavall entre el treball científic i el de divulgació, el que el fa més accessible per a qualsevol persona que estigui interessada en el vi durant l'antiguitat. En definitiva, aquesta investigació resulta pertinent per comprendre la viticultura antiga i el desenvolupament d'aquesta al nord-est peninsular, cosa que permet trobar-ne l'origen i, fins i tot, traçar-ne una evolució que comporta més d'un mil·lenni de durada.

MARC TEORICOMETODOLÒGIC

L'arqueologia del vi: antecedents en la recerca

Com s'ha esmentat anteriorment, el vi és un bé molt important en la nostra cultura no només com a producte de consum, sinó per l'activitat econòmica que hi ha al darrere. És lògic, per tant, que el conreu de la vinya i la producció de vi hagin esdevingut objecte d'estudi per a la història i l'arqueologia des de fa més d'un segle. Podem remarcar algunes obres sobre l'agricultura antiga i, fins i tot, el conreu de la vinya, com *La vigne dans l'antiquité* (Billiard, 1913), *Agricultural implements of the Roman world* (White, 1967), *Farm equipment of the Roman world* (White, 1975), *Les noms de plantes dans la Rome antique* (André, 1985) o *Le vin de l'Italie romaine. Essai d'histoire économique d'après les amphores* (Tchernia, 1986). Múltiples autors, com Yolanda Peña, han generat grans retrospeccions sobre els antecedents en la recerca a la península Ibèrica. No obstant això, en aquest apartat limitarem l'estat de la qüestió al nord-est peninsular, àrea triada per a l'estudi del conreu de la vinya i la producció de vi, tal com s'exposarà més endavant.

Des de l'arqueologia, s'ha pogut ampliar el coneixement sobre la producció de vi i el conreu de la vinya en documentar un gran nombre de centres productors al nord-est peninsular. Entre els anys vuitanta i noranta del segle passat, es van començar a localitzar diversos jaciments amb evidències de producció de vi. A la Laietània, per exemple, es va documentar la vil·la romana de Torre Llauder (Mataró) (Prevosti, Clariana, 1988; 1993) o la vil·la romana del Morer (Sant Pol) (Gurri, Sanchez, 1998). A la dècada següent, tenim com a referència, en aquesta zona, els jaciments de Vallmora (Teià) i la investigació d'Antoni Martín (Martín, 2009, 2011, 2019; Martín, Bayés, 2009), o Can Roqueta / Torre Romeu (Sabadell) (Terrats, 2005; 2009). També, a la província de Barcelona hi hem de destacar la recerca del grup d'Arqueovitis en jaciments, com el turó de Font de la Canya (Avinyonet del Penedès) (López *et alii*, 2004,

2013). A la zona de Girona, també s'han produït importants descobriments arqueològics en referència a la producció de vi. Entre aquests, ens podem referir a la vil·la romana de Tolegassos i l'Olivet d'en Pujol, i a la tasca de l'investigador Josep Casas (Casas, 1988, 1989; Casas *et alii*, 1993; Casas, Merino, Soler, 1993; Casas, Soler, Turon, 1996). També cal anomenar altres jaciments, com la vil·la romana de Vilauba (Camós) (Castanyer, Tremoleda, 2002; Castanyer *et alii*, 2005, 2015; Castanyer, Tremoleda, 2007; Castanyer, Tremoleda, Dehesa, 2011), la vil·la romana del Pla de l'Horta (Sarrà de Ter) (Palahí, Nolla, Costa, 2014; Palahí, Nolla, Vivó, 2015), la vil·la romana de Font del Vilar (Avinyonet de Puigventós) (Casas *et alii*, 1993, Castanyer, Tremoleda, 2007, Tremoleda, Castanyer, 2017) o la vil·la romana dels Ametllers (Tossa de Mar) (Jiménez, Palahí, 2005; Palahí, Nolla, 2010). A la zona de Tarragona, al seu torn, hi hem de remarcar la tasca portada a terme per l'empresa d'arqueologia CODEX i els assentaments productors que va arribar a documentar. Anomenem el Mas del Catxorro (Benifallet) (Benet *et alii*, 1992, 1993), la vil·la romana de Callipolis (Vila-seca) (Díaz, Macías, 2008) o la vil·la romana de la Burguera (Salou) (Bosch, Díaz, Macías, 2009). També cal destacar la constatació d'assentaments productors d'època protohistòrica, com l'Assut (Tivenys) (Diloli, 2009, 2010) o el coll del Moro (Gandesa) (Jornet *et alii*, 2016, 2020).

Fins aquí hem esmentat alguns casos de centres de producció estudiats els últims anys, tot i que la producció científica no es va limitar únicament a jaciments concrets, sinó que també trobem obres de caràcter més global. De fet, en aquest primer moment de les dècades dels anys vuitanta i noranta, es van celebrar dos col·loquis (el 1985 i el 1998), dels quals remarcuem les actes corresponents: "El vi a l'antiguitat" (Museu de Badalona, 1987) i "El vi a l'antiguitat II. Economia, producció i comerç al Mediterrani occidental" (Museu de Badalona, 1999). També hem d'esmentar les actes posteriors del simposi "El Vi Tarraconense i Laietà: Actes del Simposi" (Prevosti i Martín, 2009). Enfocant la seva recerca en la romanització de les formes productives al nord-est peninsular, hem d'anomenar Oriol Olesti i algunes de les seves publicacions: *El origen de las villae romanas en Cataluña* (Olesti, 1997) o *Els inicis de la producció vitícola a Catalunya: el paper del món indígena* (Olesti, 1998). Ja en la primera dècada del segle XXI, també cal remarcar la tasca de l'investigador Isaías Arrayás, el qual va aprofundir en l'aspecte de la romanització i la colonització del camp: *Morfologia històrica del territorium de Tarraco en època tardorepublicana romana o ibèrica final (s. III-I aC) cadastres i estructures rurals* (Arrayás, 2003) o *Al voltant de la "romanització" del nord-est de la península Ibèrica. Reflexions sobre l'organització territorial i els fluxos comercials* (Arrayás, 2007). Cal també fer referència a l'obra de l'investigador Víctor Revilla, el qual ha tractat el poblament rural i la viticultura durant l'època romana: *Producción artesanal, viticultura y propiedad rural en la Hispania Tarraconense* (Revilla, 1995); *Vi-*

ticultura, territorio y hábitat en el litoral nororiental de Hispania Citerior durante el Alto Imperio (Revilla, 2015), o *Élites y viticultura en Hispania Citerior: representación epigráfica y patrimonio* (Revilla, 2020). Hem de remarcar un altre cop la tasca d'Antoni Martín, investigador que ha aprofundit en la viticultura, la producció de vi i la seva comercialització. Algunes de les publicacions que podem esmentar són: *Cella vinaria de Vallmora (Teià, Maresme, Barcelona). Estudi per a la reconstrucció de dues premses romanes* (Martín, Bayés, 2009); *Anàlisi tecnofuncional d'estructures productives vitivinícoles d'època romana. Identificació i localització a Catalunya de fosses de maniobra de premses de biga amb contrapès tipus arca lapidum* (Martín, 2012), o *Aspectos transversales de lógica económica, productiva y comercial aplicada al envasado, la expedición, el transporte y la distribución de ánforas vinarias del nordeste peninsular (siglos I aC – I dC). Algunas reflexiones* (Martín, 2016). Finalment, però no menys important, hem de esmentar la tasca d'investigació duta a terme per la investigadora Yolanda Peña: *Producción de vino y aceite en los asentamientos rurales de Hispania durante la antigüedad tardía (s. IV-VII dC)* (Peña, 2006); *La producción de vino en contextos eclesiásticos tardoantiguos hispanos* (Peña, 2009); *Torcularia: la producción de vino y aceite en Hispania* (Peña, 2010), i *Variantes tecnológicas hispanas en los procesos de elaboración de vino y aceite en época romana* (Peña, 2012).

Fins aquí hem esmentat els principals antecedents de l'arqueologia del vi al nord-est peninsular. No obstant això, el vi a l'antiguitat es tracta d'un estudi multidisciplinari, i no només compta amb la informació procedent de l'arqueologia del vi, sinó també de la ceramologia, l'arqueometria, l'arqueobotànica i, evidentment, de les fonts textuais. La complementació d'aquestes disciplines pot permetre salvar certes problemàtiques inherents a les èpoques, com pot ser, per exemple, la manca de fonts textuais en època protohistòrica. El present treball s'insereix principalment en la disciplina de l'arqueologia del vi, ja que pretén mostrar com era la viticultura a l'antiguitat relacionant-la directament amb el territori del nord-est peninsular. Així doncs, com veurem a continuació, un dels principals pilars de la investigació ha estat la tasca d'investigació en l'arqueologia del vi portada a terme durant els últims cinquanta anys al territori. Tot i això, i com hem referit anteriorment, és necessària la multidisciplinarietat per obtenir una visió més completa del prisma que forma el vi a l'antiguitat, per la qual cosa hem decidit incorporar dades provinents d'altres disciplines, com la recerca en fonts textuais, la ceramologia i l'arqueobotànica.

Metodologia

Aquest treball es divideix en dos blocs cronològics. Abans, però, cal remarcar la presència d'un apartat introductori que té com a objectiu els antecedents vitivinícoles a la península Ibèrica abans de l'arribada dels romans. Consegüentment, el primer bloc cronològic abraça l'època republicana i alt-imperial. El segon bloc, al seu torn, tracta l'època baix-imperial i visigòtica. Aquesta divisió permet, llavors, obtenir una visió diacrònica del conreu de la vinya i la producció de vi al llarg de l'antiguitat. El motiu pel qual s'han agrupat aquestes èpoques en blocs diferents és per la similitud entre les formes de conreu i producció de vinya, així com per la dinàmica que se'n pot observar a través de l'anàlisi.

En primer lloc, aquest treball s'ha elaborat a partir de la recerca en dos àmbits diferenciats: les fonts textuals i la investigació arqueològica relacionada amb la viticultura que s'ha dut a terme fins al moment. Pel que fa a la recerca en fonts textuals, s'han triat els autors en funció de les dades que proporcionen. Així doncs, els denominats agrònoms han estat consultats de forma extensa, ja que les dades que aporten sobre la viticultura són molt abundants. Concretament, aquests autors són Cató, Varró, Columel·la, Plini el Vell i Pal·ladi, els quals introduïrem de forma més extensa posteriorment. Tot i això, també cal remarcar que s'ha acudit a altres autors per conèixer a fons diversos aspectes, com poden ser Dioscòrides, Ateneu de Naucràtis, Aulus Geli, Marcial, Sèneca o Juvenal. Pel que fa a les edicions consultades, s'han utilitzat principalment les traduccions de la col·lecció Bernat Metge, i, de forma secundària, les de l'Editorial Gredos, ja que la primera no disposa de certs autors. També s'han consultat algunes altres editorials, com la Magrana, el Servicio de Publicaciones de la Consejería de Agricultura y Pesca de Andalucía, la de la Universitat de Lleó o, fins i tot, algunes d'antigues com la Imprenta de Don Miguel de Burgos. Per extreure'n fragments originals, s'ha recorregut a edicions crítiques: és el cas de les de l'editorial Teubner o la Loeb Classical Library.

Quant a la recerca en dades arqueològiques, la seva tria ha estat motivada, sobretot, per dos factors: la qualitat de la informació proporcionada i la seva accessibilitat en línia, ja que el present treball es va portar a terme durant la pandèmia a causa de la COVID19. Com es podrà observar durant la lectura del treball, moltes publicacions s'han utilitzat en funció de l'objecte d'estudi, és a dir, d'una forma molt concreta. Tot i això, podem recalcar algunes obres de caire més general que s'han emprat al llarg del treball. La primera remarcable és *Torcularia. La producció de vino y aceite en Hispania* (Peña, 2010), la qual ha estat de gran servei per comprendre les estructures de producció vitivinícola i, fins i tot, completar algunes dades sobre l'estudi de jaciments aïllats quan la bibliografia al respecte era incompleta. Una segona publicació és *La vigne dans l'antiquité* (Billiard, 1913), la qual, tot i tenir més d'un segle d'antiguitat, disposa de

moltes dades pel que fa a varietats vitivinícoles, producció de vi o, fins i tot, les eines. Finalment, cal destacar dues obres de gran importància per a l'estudi de les activitats agràries en època romana: *Agricultural implements of the Roman world* (White, 1967) i *Farm equipment of the Roman world* (White, 1975). La primera ha estat de gran utilitat per a l'estudi del conreu de la vinya a través de les eines emprades en època romana, mentre que la segona ha permès conèixer, de forma extensa, els receptacles i la maquinària que s'utilitzava en la producció de vi.

A continuació tractarem amb més deteniment la metodologia seguida en cada bloc. Cal destacar que el bloc 1 conté moltes més dades que el bloc 2, ja que la major part de fonts textuais que tracten la viticultura pertanyen a aquesta època. Al principi de cada un d'aquests s'hi ha inclòs una introducció històrica de l'època i la viticultura. Així doncs, el bloc 1 tracta amb deteniment la conquesta romana, la colonització del territori, les vil·les romanes i la història del vi a Roma. Al seu torn, el bloc 2 comença amb una anàlisi dels canvis succeïts en la producció vitivinícola al nord-est peninsular a partir del segle II, així com la recerca en les fluctuacions bàrbares i l'apogeu del cristianisme.

A continuació, els blocs presenten una sèrie d'apartats en què es tracten les tècniques emprades en el conreu de la vinya i la producció de vi. Com s'ha esmentat anteriorment, el biaix d'informació recopilada entre el primer bloc i el segon és notable a causa de la diferència d'autors agrònoms que hi ha en cada època. Al bloc 2, on es disposa únicament de Pal·ladi com a font d'informació i es tracta informació molt similar a la del bloc 1, l'incís en aquests elements és més reduït. Seguint en aquesta línia, també s'ha d'esmentar que el bloc 1 disposa de dos apartats addicionals que fan referència als tipus de varietats i de vins existents en època romana, ja que els principals autors que fan referència a aquests aspectes daten de l'alt Imperi. Els capítols descrits tenen com a font principal els textos clàssics, els quals permeten l'obtenció de dades que no són contrastables a partir del registre arqueològic.

Consegüentment, ambdós blocs presenten un capítol dedicat a la cultura material relacionada amb el conreu de la vinya, la producció de vi i els seus transport i consum. Així doncs, s'ha portat a terme una recerca exhaustiva en els tipus d'eines emprats al camp, els recipients utilitzats per transportar i comercialitzar el vi i els tipus de produccions ceràmiques en què es consumia el producte. Tot i que en aquest cas la font principal d'informació és el registre arqueològic, també s'ha de destacar l'ús de textos clàssics en què s'especifiquen certes dades respecte als estris emprats en les tasques vitivinícoles i a alguns dels recipients que es poden recuperar en diferents contextos.

Posteriorment, s'ha de remarcar la presència dels capítols dedicats als casos d'estudi arqueològics. En cada bloc, s'han tractat fins a vuit jaciments arqueològics relacionats amb el conreu i la producció de vi, per la qual cosa podem afirmar que l'estudi

d'aquests contextos ha estat qualitatiu, i no pas quantitatiu. El motiu de la tria han estat certs aspectes que cal destacar: en primer lloc, s'ha primat el fet que els jaciments que s'havien de tractar fossin ben publicats i es poguessin consultar en línia, tal com s'ha esmentat anteriorment. Posteriorment, també s'han intentat seleccionar els casos més representatius de producció vitivinícola o que puguin portar a la reflexió. Finalment, l'últim aspecte que s'ha tingut en compte ha estat la zona on es troben: la majoria de jaciments corresponen al nord-est peninsular, tot i que, en algun cas, s'ha incorporat un context fora de la zona esmentada per la seva qualitat i informació disponible. Dels casos d'estudi escollits, se n'ha focalitzat la recerca en els aspectes següents: en primer lloc, la presència d'estructures destinades a la producció de vi (com premses, dipòsits o cellers). En segon lloc, s'ha tingut en compte la presència de cultura material relacionada amb el conreu de la vinya o la producció de vi, com estris o elements ceràmics. Finalment, també s'ha tingut en compte la presència de restes derivades d'aquesta activitat econòmica, com ho poden ser les dades bioarqueològiques, contrastables en les llavors de raïm, per exemple. Cal remarcar la creació d'una base de dades amb els casos d'estudi tractats i la posterior elaboració de cartografies, mitjançant el software QGIS 3.10.

MARC GEOGRÀFIC I CRONOLÒGIC

En aquest apartat introductori, exposarem els marcs geogràfic i cronològic que hem seguit per dur a terme la present recerca. Hem d'esmentar que, en el cas del context geogràfic, s'ha ampliat en algun cas per poder aportar més informació sobre un determinat aspecte que hem considerat significatiu. Respecte al marc cronològic, com veurem a continuació, tot i ser d'una extensió important, hem de remarcar que l'època d'estudi principal és la republicana i alt-imperial, mentre que la protohistòrica i l'antiguitat tardana responen a una voluntat de mostrar una diacronia pel que fa al vi, la seva producció i el conreu de la vinya.



Fig. 1: Zona on es planteja el marc geogràfic de la recerca (cartografia pròpia feta a partir de les dades procedents de l'ICGC).

D'una banda, el marc geogràfic d'aquesta investigació es limita al nord-est peninsular, una extensió que pot suscitar alguns dubtes sobre els seus límits. Bàsicament, el nord-est peninsular pot correspondre a Catalunya, tot i que els límits, en aquest cas, són difosos i poden incloure part de la Comunitat Valenciana i Aragó. El motiu pel qual no parlem de Catalunya i ens referim a aquesta zona com el nord-est peninsular és el següent: no és correcte anomenar una regió amb un terme inexistent en la cronologia triada. És a dir, no podem parlar de Catalunya quan en època antiga no existia. D'aquesta manera, hem decidit utilitzar els termes geogràfics, tot i que aquests presentin certs dubtes pel que fa a la seva extensió. D'altra banda, aquesta limitació geogràfica ha estat traspasada en certs moments per tal de poder completar la investigació. Per exemple, en el bloc 1, s'ha decidit ampliar la zona de cerca de jaciments del nord-est peninsular a la façana mediterrània de la península Ibèrica. El motiu pel qual s'ha decidit aquesta acció és el següent: no hi ha suficients jaciments amb evidències de producció de vi al nord-est peninsular, per la qual cosa s'han incorporat els del País Valencià. Passa el mateix amb la recerca del conjunt episcopal de *Valentia* al bloc 3, que és un jaciment molt representatiu de la producció de vi eclesiàstica i pensem que ens n'havíem de referir en aquest treball.

D'altra banda, en relació amb el marc cronològic, en un principi aquesta recerca havia d'estar enfocada únicament a la producció de vi en època romana al nord-est peninsular, és a dir, dels segles III a. n. e. al v d. n. e. Després de reflexionar sobre la pertinència d'aquesta cronologia, es va decidir ampliar-la per mostrar la situació abans de la presència romana a la península Ibèrica i la de després de la caiguda de l'Imperi romà d'Occident. El motiu pel qual es va decidir fer aquesta ampliació és que es pot traçar una evolució diacrònica de la producció de vi durant tota l'antiguitat, des dels seus inicis, en els segles VII-VI a. n. e., fins a l'arribada dels musulmans durant el segle VIII. A través d'aquest fil conductor diacrònic, es poden percebre millor els canvis progressius que es porten a terme durant aquesta extensió de temps. D'altra banda, també hem de tenir en compte que fer un estudi d'una cronologia tan extensa pot ser problemàtic a causa de la gran quantitat d'informació que hi ha al respecte. És per aquest motiu que hem acotat la recerca en diversos aspectes o punts que s'aniran analitzant a través dels diversos blocs del treball.

COMPENDI D'AUTORS AGRÒNOMS

Com hem referit a l'apartat sobre la metodologia que seguirem per desenvolupar aquesta recerca, gran part de la informació que utilitzarem serà extreta de les fonts clàssiques. Hem consultat en aquesta recerca un gran nombre d'autors d'època romana que poden ser molt variats. Tot i això, hi ha cinc d'aquests autors que tenen un aspecte en comú: són els denominats agrònoms. Aquests escriptors van crear obres dedicades a les tasques agrícoles i, per tant, a la viticultura. És per aquest motiu que resulta necessari tractar-los amb més deteniment, ja que són la base de la investigació en aquest treball.

Concretament, i com hem esmentat anteriorment, consultarem cinc autors: Cató, Varró, Columel·la, Plini el Vell i Pal·ladi. Hem de destacar que tots ells no corresponen únicament a una cronologia, sinó que estan repartits en diversos segles. Cató i Varró daten d'època republicana, mentre que Columel·la i Plini ja són d'època alt-imperial, al segle I, i van coincidir cronològicament amb el moment de màxima expansió de la viticultura al nord-est peninsular. Finalment, Pal·ladi estava situat entre els segles IV i V, en una època que s'ha anomenat el baix Imperi. D'aquesta manera, podem observar com hi ha testimonis textuais de la viticultura des del segle II a. n. e. al V d. n. e., període que també recalquem perquè coincideix amb l'ocupació, la conquesta i la presència romana a la península Ibèrica, concretament al nord-est peninsular.

El desenvolupament d'aquest capítol serà el següent: es presentarà una breu biografia de cada autor i una recopilació de les seves obres. Posteriorment, es recalcaran les obres utilitzades en aquesta recerca i es farà un breu comentari sobre cada una.

MARC PORCI CATÓ va néixer l'any 234 a. n. e. a la ciutat de *Tusculum*, en el si d'una família sense riqueses ni renom (García-Torano, 2012, 8). Abans dels divuit anys es va allistar a l'exèrcit romà, la qual cosa va comportar que poc després arribés al càrrec de tribú militar a Sicília, cap al 210 a. n. e. (García-Torano, 2012, 8). Quan va tornar

de Sicília, va rebre del seu veí patrici Luci Valeri Flac l'oportunitat de traslladar-se a Roma, entre el 209 i el 204 a. n. e. Això va permetre que pogués ascendir ràpidament en diversos càrrecs públics, com el de qüestor l'any 204 a. n. e. (García-Toraño, 2012, 9). També va ser edil de la plebs i pretor a Sardenya entre el 204 i el 195 a. n. e. Aquest any, va guanyar la candidatura per ser cònsol juntament amb Luci Valeri Flac, i li tocà desplaçar-se a la Hispània Citerior, en el context de la seva conquesta (García-Toraño, 2012, 8). Cató va anar ocupar càrrecs després de ser cònsol, com el de tribú militar o llegat consular, l'any 191 a. n. e. i censor l'any 184 a. n. e., el qual abandonaria amb el temps, però no la seva condició de senador (García-Toraño, 2012, 11-12). Després del càrrec de censor, no en va exercir cap més, però no va deixar de banda la seva vida oratòria, ja que participà en el Senat de Roma. També, en aquest moment, va començar a prendre part en negocis com la usura nàutica, la venda agrícola o el comerç d'esclaus, unes activitats que no eren ben vistes en un excensor. De fet, el censor entre el 154 i 153 a. n. e. el va denunciar, tot i que Cató es va defensar perfectament (García-Toraño, 2012, 13). L'any 149 a. n. e. va morir a l'edat de vuitanta-cinc anys, poc abans que Roma destruís Cartago, un fet que demandava sempre al Senat (García-Toraño, 2012, 13).

Cató va ser un autor molt prolífic que va escriure moltes obres sobre temàtiques diferents. Tractarem sobretot les que ens han arribat fins als nostres dies, de forma completa o parcial. Els *Discursos* de Cató és una obra que planteja certes problemàtiques. Es tracta d'una recopilació dels seus discursos, la qual no es va produir durant la seva vida. Sembla ser que entre el 46 i el 36 a. n. e., se'n va publicar una recopilació. Alguns dels seus discursos van ser agrupats en l'obra *Origines* (García-Toraño, 2012, 24). Sembla ser que Cató va arribar a fer més de 150 discursos, tot i que actualment només se'n conserven 254 fragments que podien correspondre a 79 d'aquests (García-Toraño, 2012, 23). *Origines* era una obra historiogràfica (concretament la primera d'aquest gènere en el món romà) que Cató va començar a escriure cap al 174 a. n. e., de la qual actualment s'han conservat pocs fragments, exactament 134 de tradició indirecta (García-Toraño, 2012, 28). L'enciclopèdia *ad Marcum filium* ens ha arribat de forma molt fragmentària, però podem saber que devia tenir seccions destinades a l'agricultura, la retòrica o l'oratòria (García-Toraño, 2012, 35). Sembla ser que va escriure un llibre sobre aspectes militars, però només conservem 14 fragments sobre aquesta obra (García-Toraño, 2012, 36). Les *apotegmes* o *dites* (*dicta*) eren un conjunt de màximes sentencioses que s'atribuirien en part a Cató (García-Toraño, 2012, 37).

Tanmateix, l'obra que hem utilitzat per a aquesta recerca és el *Tractat d'Agricultura* o *De agricultura*. Es tracta d'una obra que ens ha arribat completa i que recopila els coneixements necessaris per dedicar-se a les tasques agrícoles. Està ormada per 162 capítols precedits per un prefaci, els quals intenten convertir-se en una guia tant per als propietaris agraris com per als treballadors de la finca, ja fossin obrers o esclaus (Gar-

cia-Toraño, 2012, 16). A més, els capítols que comprenen aquesta obra no són de la mateixa extensió, sinó que varien segons la complexitat del tema que s'hi desenvolupa, tal com podem veure tant en els dedicats a la construcció de premsa com als que contenen receptes. Utilitzarem aquesta obra per conèixer més les tasques relacionades amb la viticultura, de la mateixa manera que l'organització d'una finca i les diverses receptes que es podien fer amb el vi.

MARC TERENCI VARRÓ va néixer l'any 116 a. n. e. a la regió itàlica de la Sabina, més concretament a la ciutat de *Reate* (Cubero, 2010, 12). La seva família, els terencis, eren d'ordre eqüestre, per la qual cosa tenien un nivell social benestant. De fet, no van destacar molt en la política, ja que un dels seus avantpassats, Gai Terenci Varró, va ser el responsable de la derrota de Cannas durant la Segona Guerra Púnica, un record del qual la família no es podria deslliurar (Cubero, 2010, 13). Com que era un membre de l'ordre eqüestre, havia de ser instruït a la manera romana, és a dir, aprenent tant arts bèl·liques com oratòries. Seguint amb el currículum, va passar una temporada a Grècia, on va aprendre més i es va impregnar de l'hel·lenisme, el qual és latent en les seves obres. Tot i això, no va acabar el *cursus honorum*, ja que mai no va ser cònsol. Al contrari, la seva vida va anar més lligada a l'àmbit militar, el que li va porta a conèixer molts indrets de la Mediterrània. Va poder exercir diverses magistratures, com el tribonat de la plebs, l'any 70 a. n. e., i el pretorat, l'any 68 a. n. e. (Cubero, 2010, 13). Es va mantenir pompeïà durant la segona guerra civil, però Cèsar el va perdonar i el va nomenar director de les biblioteques públiques. A la mort de Cèsar, se'l va declarar proscrit, però, més tard, Octavi el va tornar a fer director de les biblioteques. Finalment, Varró va morir a la mateixa ciutat on havia nascut, l'any 27 a. n. e., amb una edat de quasi noranta anys.

L'obra que tractem de Varró s'anomena les *De re rustica*, que vol dir *Sobre les coses del camp*. Aquesta obra està formada per tres llibres que tracten tots els aspectes agrícoles en època romana. Més concretament, el primer llibre ens refereix els aspectes bàsics de l'agricultura, com la tria del lloc per començar a cultivar, les eines que s'ha de fer servir, els mètodes disponibles o la temporalitat del camp. El segon llibre tracta sobre els aspectes relacionats amb la ramaderia: els productes derivats o com s'han de cuidar els animals. Finalment, el tercer llibre, versa sobre les vil·les i la producció que podien arribar a generar. Hem d'entendre que Varró va passar la seva infància a *Reate*, i va aprendre molts aspectes de la vida agrícola. De fet, de les moltes vil·les que va posseir, la millor era la situada a poca distància de la seva ciutat natal, encara que tenia finques a altres indrets de la península Itàlica, com a *Tusculum*, *Veies* i *Casinum* (Cubero, 2010, 14). A l'edat de vuitanta anys, Varró va escriure aquesta ingent obra relacionada amb els aspectes agrícoles que van marcar la seva infància i posterior vida

(Cubero, 2010, 17). Utilitzarem aquesta obra com a font per poder entendre millor el conreu de la vinya i la producció de vi en època republicana.

LLUCI JUNI MODERAT COLUMEL·LA va néixer a la ciutat costera de *Gades*, a la península Ibèrica, aproximadament durant el canvi d'era (García, 2004, 8-9). Va passar la seva infància a la Bètica, a la finca del seu tiet Marc Columel·la, el qual el va introduir en els principis de l'economia rústica i la gestió de les vil·les, fet que va marcar la seva posterior obra. Es creu que en un moment de la seva vida es va traslladar a Roma, on no es coneix la seva professió, i, posteriorment, va estar una temporada a Orient i Cilícia, on sembla ser que va ocupar algun tipus de càrrec (tribú militar, probablement) a la sisena legió (García, 2004, 9). Fins ara, hem vist que la seva vida es força desconeguda per a nosaltres, i la seva mort no és una excepció. No es coneix una data concreta pel que fa a aquest episodi, però es creu que va ser abans de la dècada dels setanta del segle I, ja que Plini es refereix a ell com a difunt. D'aquesta manera, es creu que va morir a una edat entre els seixanta-cinc i els setanta anys (García, 2004, 12). Com passa amb Varró, Columel·la també tenia diverses finques repartides pel territori romà. Concretament, tenia tres a la regió del Laci, situades a Ardea, Carseolos i Alba. Una altra de les seves finques presenta problemàtiques, ja que es creu que podria estar a la Ceretània (Tarraconense), però s'ha proposat que es podria trobar a *Caere* (Etrúria) o, fins i tot, a *Ceret* (Bètica) (García, 2004, 11). Aquestes possessions agrícoles i la seva instrucció en la gestió de les finques van ser de gran importància per a la seva obra.

Respecte a la seva obra, es troba centrada al voltant de l'agricultura i la gestió econòmica de les finques. Concretament, es conserven dues obres: la *Res rustica*, amb 12 llibres, i el *Liber de arboribus*, el qual, historiogràficament, s'ha identificat com un tretzè llibre de la *De re rustica* (concretament el tercer) (García, 2004, 13). Actualment, es creu que són d'obres diferents, i el *Liber de arboribus* és un llibre independent sobre la vinya i els arbres. Tractarem aquestes dues obres per poder recopilar informació tant del conreu de la vinya com de la producció de vi.

PLINI EL VELL O GAI PLINI SEGON és, probablement, l'autor d'aquest compendi del qual coneixem més dades sobre la seva vida. Va néixer l'any 23 o 24 a *Novum Comum*, una localitat situada al *Lacus Larius*, a la península Itàlica (Guy, 1995, 12). Formava part, de la mateixa manera que la seva família, de la tribu Oufentina, per la qual cosa va ser un membre de l'ordre eqüestre. Va exercir la carrera militar, i va tenir els càrrecs de *praefectus cohortis*, *praefectus alae* i *tribunus militum* a la Germània, entre els anys 47 i 58 a. n. e (Guy, 1995, 15). A partir de la seva tornada, la seva vida és més difosa. Coneixem, però, que va ser funcionari en diverses zones de l'Imperi. Va ocupar el càrrec de *procurator* a la Tarraconense, i, posteriorment, a la zona de la Gàl·lia belga, amb la

intendència de dos exèrcits del Rin (Guy, 1995, 19). Finalment, l'any 79 va ser comandant de la flota de Miseno, prop del golf de Nàpols, fet que va coincidir amb l'erupció del Vesubi, la qual provocaria la seva mort (Guy, 1995, 18).

L'obra de Plini és molt extensa. Els fragments recopilats en aquest compendi corresponen al seu tractat més conegut: la *Naturalis Historia*, de la qual parlarem posteriorment. A part d'aquesta ingent recopilació de coneixements, Plini el Vell va escriure altres obres, com *De iaculatione equestri* (sobre com portar un cavall), *De vita Pomponi Secundi duo* (una biografia del seu comandant durant l'estada a la Germània), els *Bellorum Germaniae* (formada per 20 llibres sobre les guerres a la Germània), *A fine Aufidii Bassi* (una obra històrica continuadora de la d'*Aufidii Bassi*) i dues obres sobre la gramàtica: *Studiosi tres* i *Dubii sermonis octo* (Guy, 1995, 35-47).

De tota la seva obra, només en conservem la que primer hem esmentat, *Naturalis Historia*, una magna recopilació enciclopèdica en prosa de tots els coneixements relacionats amb la història natural, repartits en 36 llibres i agrupats en camps diversos com l'agricultura, la mineralogia, la geografia i les arts, entre d'altres. Concretament, els fragments que hem reunit es troben en el llibre xiv, el qual tracta sobre la viticultura. Utilitzarem aquesta obra tant per conèixer el conreu de la vinya com les varietats i els tipus de vi que van existir en època romana alt-imperial.

PAL·LADI RUTILI TAURI EMILIÀ, probablement sigui l'autor que més desconeixem dels que hem anomenat en aquest compendi. A més, hem de recalcar que és el més tardà, fet que ha pogut influir en l'absència de dades respecte a la seva vida i obra. De les poques coses que coneixem amb seguretat, n'és el nom complet, Pal·ladi Rutili Tauri Emilià. A més, se sap que tenia certes propietats agrícoles a Sardenya i Nàpols (Moure, 1990, 8). Aquest autor se'l tendeix a situar entre els segles iv i v, durant el baix Imperi, una època que ja podem qualificar com l'antiguitat tardana. Tant la forma de la seva obra com el seu títol honorífic són pistes que ens permeten situar-lo en un eix cronològic concret. Pel que fa el primer aspecte, la seva obra, *Opus agriculturae*, sembla haver-se inspirat estructuralment amb el *codex Theodosianus*, del 438 (Moure, 1990, 10). D'altra banda, el tractament honorífic també ens situa Pal·ladi cap a finals de l'Imperi romà d'Occident. Finalment, també es creu que la identitat d'aquest autor havia de ser gala, ja que en els escrits feia referència a tècniques i procediments de la zona (Moure, 1990, 11).

Pel que fa la seva obra, conservem un tractat anomenat *Opus agriculturae*, el qual versa sobre els coneixements del camp, la gestió de les finques i l'economia rústica. Bàsicament, era la culminació de les tasques produïdes pels autors agrònoms anteriors, una recopilació de tots els coneixements agrícoles existents fins al moment (Moure, 1990, 12-13). De fet, aquest tractat va ser el més utilitzat durant l'edat mitja-

na, i fins i tot en el Renaixement, fins que l'agricultura es va modernitzar. L'estructura de l'obra consisteix en 15 llibres (i-xiii, Agricultura; xiv, Medicina i xv, Empelts), els quals estan redactats en prosa amb certes clàusules rítmiques (Moure, 1990, 13). Utilitzarem la seva obra com a referència del conreu de la vinya i la producció de vi en època romana baix-imperial, ja que és l'únic agrònom d'aquesta època que coneguem amb certesa.

ANTECEDENTS: VITICULTURA I PRODUCCIÓ DE VI EN ÈPOCA IBÈRICA (segles VII a. n. e. – III a. n. e.)

Arribada del vi a la península Ibèrica

Aquest apartat pretén ser una introducció històrica precedent a l'estudi de la producció de vi en època ibèrica i en els llocs on es portaria a terme. És important conèixer, abans de tot, com arriba el vi a la península Ibèrica, i les característiques d'aquesta arribada. En tractar-se d'un nou producte, podem veure, probablement, algunes diferències o particularitats pròpies.

El vi és una beguda fermentada que s'obté a partir del most que resulta d'aixafar el raïm. Com tots sabem, la producció de vi és molt antiga: sense anar més lluny, se situa durant la primera meitat del sisè mil·lenni a. n. e., als jaciments neolítics de Shulaveris Gora i Gadachrili Gora, a Geòrgia (McGovern *et alii*, 2017). Les evidències següents les trobem al poblat neolític de Hajji Firuz, situat al costat del llac d'Urmia, Iran, a finals del sisè mil·lenni a. n. e. (Miller, 2008, 941). Tot i això, també s'ha de tenir en compte un aspecte: la producció de vi no implica un cultiu vitícola. D'aquesta manera, s'ha de comprendre que les primeres evidències de vi seran, molt probablement, produccions fetes a partir de raïm salvatge. La domesticació de la vinya (*Vitis vinifera*) és un moment crucial per a la producció de vi, ja que, abans d'això, les flors de la planta havien de ser pol·linitzades per poder generar el raïm. Amb la domesticació de la vinya, es va aconseguir obtenir un cep hermafrodita, capaç de poder pol·linitzar-se a si mateix, el que assegurava la generació de raïm (Miller, 2008, 939). D'aquesta manera, i com hem recalcat anteriorment, totes les societats començaran a produir vi, en un primer moment, amb raïm salvatge, però acabaran obtenint la varietat domesticada per poder-la conrear. Les evidències més antigues del conreu de la vinya i la producció de vi

a la península Ibèrica les trobem al jaciment de La Orden-Seminario, Huelva, datades de principis del VIII a. n. e., encara que no devien atribuir-se als tartessis, sinó als fenicis localitzats en aquella zona (Celestino, Blánquez, 2013, 112). Podem observar, en part, les traces que han deixat els conreus en el sòl del jaciment.

Tot i això, al context central occidental del Mediterrani, les primeres evidències del conreu i la producció de vi que trobem daten entre els segles XIII i XII a. n. e., al poblat nuràgic de Sa Osa, Sardenya (Ucchesu, 2015, 587). Aquesta cronologia per al cultiu i la producció de vi és molt interessant, ja que ens pot indicar un comerç amb el món micènic i xipriota (i fins i tot anteriorment amb els minoics), principals potències comercials al Mediterrani durant la segona meitat del segon mil·lenni a. n. e. (Ucchesu, 2015, 598). Un altre exemple de primeres evidències de conreu i producció de vi és la península Itàlica. Allí observem que hi ha una sèrie de jaciments de cronologia del bronze final, com el de Livorno-Stagno (segle IX a. n. e.) o el de San Lorenzo, a Greve (bronze mitjà), on part de les llavors de cep trobades és domèstica, mentre que la resta és salvatge, cosa que pot indicar aquesta transició cap al cultiu de la vinya (Di Pasquale, Russo, 2010, 63). Finalment, també hem de comprendre que el mètode per identificar l'existència de vi en cronologies tan antigues és el de la cromatografia de gasos-espectrografia de massa, el qual s'aplica als recipients ceràmics que contindrien aquesta beguda i analitza els residus que haguessin pogut quedar impregnats en les seves parets, com l'àcid tartàric (Cau *et alii*, 2018, 101). Tot i això, s'ha de ser prudent a l'hora de catalogar la troballa d'àcid tartàric com a indicador de vi, ja que altres productes derivats del raïm com el vinagre o la melassa i, fins i tot, fruits com el tamarindo, en tenen (Miller, 2008, 941).



Fig. 2: Àmfora fenícia R-1 del Mediterrani occidental (Wikimedia Commons).

Així doncs, un cop havent introduït les primeres evidències de producció de vi de la història i els procediments per poder-ho detectar, és el moment de parlar de la península Ibèrica. Fins a finals del segon mil·lenni a. n. e., la beguda fermentada produïda en aquesta zona era la cervesa, feta a partir de cereals. Tot i això, no podem dir que no existissin ceps al territori, ja que, com hem dit abans, hi devia haver *vitis* salvatge. Serà a principis del període orientalizant de les zones més meridionals de la península (segle XI-VIII a. n. e.) quan trobarem *Vitis vinifera* o domesticada (Celestino, Blanquez, 2007). És evident pensar que no era la primera vegada que hi havia vi a la Península, sinó que, molt probablement, l'entrada del vi es va produir, en un inici, com un producte d'intercanvi (Celestino, Blanquez, 2007). Més endavant, seguint la línia de la península Itàlica, cal considerar una producció inicial de vi a partir de raïm obtingut de ceps salvatges. La utilització del raïm i l'inici d'un conreu van portar a domesticar aquests ceps cap al segle VIII a. n. e., tal com hem referit anteriorment.

Respecte al comerç fenici, hem de recalcar la seva importància en les societats indígenes del sud peninsular. Podem distingir multitud d'assentaments situats a la costa sud-occidental de la península Ibèrica, els quals es caracteritzaven per la seva reduïda mida i per estar regits per comerciants fenicis d'alt estatus socioeconòmic (Aubet, 2006, 39). Aquests assentaments arcaics destinats al comerç poden ser, entre d'altres, Cerro del Prado, Cerro del Villar, Toscanos, Almuñécar o Chorreras (Aubet, 2006, 39). Gràcies als fenicis, van arribar nous productes a la península Ibèrica, com el vi o l'oli, ja que, anteriorment al contacte oriental, els indígenes devien preparar una espècie de borda, a partir de l'ullastre (Blazquez, 1997, 1). No només s'ha de recalcar el comerç fenici per la seva aportació de noves espècies d'animals o aliments, sinó per la formació d'una aristocràcia. Aquestes noves classes dirigents es van formar a partir del contacte amb els fenicis, i van assumir importància dins l'ordre social indígena. Ho podem veure en el fet que el consum de vi estava restringit a les elits, ja que tenia un contingut simbòlic molt important (Celestino, Blanquez, 2007).



Fig. 3: Principals rutes comercials fenícies (Wikimedia Commons).

Tot i això, s'ha de recalcar un aspecte molt important: al sud peninsular, el paper del vi varia segons la cronologia que tractem. Entre els segles IX i VIII a. n. e., el vi és un element que es consumeix de forma comunitària en santuaris de tipus orientalitzants, com pot ser el Carambolo, Montemolín, Carmona o la Muela (Sardà, 2010, 52). En aquests espais, es produïen pràctiques de consum ritual comunitàries, probablement organitzades per algun tipus de *big man* o membre de la societat que tenia el contacte amb els fenicis. Posteriorment, cap als segles VIII-VII a. n. e. el vi es va anar convertint en una beguda cada cop més associada a les elits, tal com veiem, per exemple, a la necròpolis de la Joya, amb la presència de vaixelles foranes (Quesada, 1995, 277). En definitiva, veiem com el vi varia de dimensió en el sud peninsular, i, tot i que es vagi generalitzant la seva producció i accessibilitat a mesura que passi el temps, aquesta beguda continuarà sent un element distintiu.

Així doncs, els primers vins que arribarien a la península Ibèrica eren procedents de l'orient mediterrani, els quals eren preuats i vistos per la població indígena de la Península com una simbologia de poder (Blazquez, 1997, 15). Seguidament, les societats indígenes de la Península van començar a cultivar la vinya i a produir el vi a la manera fenícia, amb la qual cosa demostraven que no només importaven la beguda, sinó el coneixement per crear-la. Tot i això, el vi més consumit era el fenici d'importació, i, després d'aquest, el produït a la Península mitjançant les tècniques i gustos orientals (Blazquez, 1997, 15). Ara bé, pel que fa a la forma i la ritualitat a l'hora de consumir-lo, entra una altra cultura en joc: els grecs. Es tracta d'un fenomen de certa similitud al de la península Itàlica. Mentre que els fenicis van importar el conreu i el coneixement sobre la vinificació, els grecs van introduir la ceràmica i les formes típiques de consum, tal com podem observar en les imitacions etrusques en *bucchero nero* de les vaixelles gregues. En el món tartèssi, la ritualitat grega del consum de vi no va quallar de la mateixa manera que a la península Itàlica, ja que trobem tant produccions pròpies com foranes. D'aquesta manera, les vaixelles gregues van començar a arribar a la península Ibèrica amb l'inici del comerç foceu fins al segle IV a. n. e., amb un moment àlgid al V a. n. e. (Celestino, Blanquez, 2007). L'element més difós en la societat tartèssia va ser la copa, ja que era d'unes dimensions més petites i no es trencava en ser transportada. En canvi, la *cratera*, com que era de grans dimensions, havia de ser una mercaderia complementària en els vaixells comercials, per la qual cosa veiem pocs testimonis i, sobretot, produccions locals (Celestino, Blanquez, 2007). Un altre element del *symposium* grec que no és present en la societat tartèssia és l'*infundibulum*, un objecte utilitzat per servir el vi, i del qual hi ha molts pocs exemplars trobats en contextos arqueològics (Celestino, Blanquez, 2007). Així doncs, podem comprendre com, ja sigui per la dificultat de transport com pel manteniment d'unes formes ja establertes, la

ritualitat grega a l'hora de beure el vi no va quedar molt inserida en la societat tartèssia i, posteriorment, en la ibèrica.

Per acabar amb aquest apartat introductori, exposarem algunes de les hipòtesis sobre l'arribada del vi i el seu conreu al nord-est peninsular, ja que aquesta recerca va enfocada a la producció en aquesta zona i, fins ara, només hem esmentat l'àrea sud-occidental. Una de les hipòtesis és, igualment, la del contacte comercial amb els fenicis. Des de mitjans del segle VII a.n.e., hi havia certa presència comercial fenícia que importava vi i oli en contenidors ceràmics, com va succeir anteriorment al sud peninsular, tal com mostren les evidències trobades en diversos contextos arqueològics (Graells, Sardà, 2005, 248). Posteriorment, amb la fundació de la colònia grega d'*Emporion*, el contacte entre aquesta cultura i el món indígena quedava més reforçat. Una altra hipòtesi és per mitjà del colonialisme grec, sobretot a l'àrea nord, des de les colònies de *Massalia* i *Emporion* (López et alii, 2013, 35). Finalment, una hipòtesi que cal tenir en compte podria ser la del contacte entre poblacions indígenes a partir de la via Hercúlia (Celestino, Blanquez, 2007), el qual podia ser terrestre, però, molt probablement, també fos marítim de cabotatge. Aquestes dues hipòtesis no eren excloents, i molt probablement hi havia una arribada del vi al nord-est peninsular a partir del factor intern i de l'extern. Tal com hem referit, les hipòtesis no es descarten les unes amb les altres, sinó que són complementàries, i hem de comprendre l'arribada del vi a altres zones de la Península de forma simultània.

També hem de tenir en compte les importacions que es produeixen entre els segles VII a.n.e. i VI a.n.e., de les quals la major part són àmfores vinàries fenícies. Aquest fet s'ha interpretat com una voluntat dels líders de les societats protohistòriques de redistribuir aquests productes en banquets comunitaris, assegurant la seva posició (Sanmartí, 2004, 18). Es tracta, per tant, de la figura del *big man*, el qual és el que redistribueix aquests elements per guanyar-se el suport de la resta de la societat. Un exemple que pot encaixar amb aquesta interpretació és el de l'Aldovesta, amb el seu magatzem d'àmfores fenícies (Sanmartí, 2004, 19).

Entre les importacions que arriben al nord-est peninsular, hem d'esmentar les àmfores feniciopúniques, que formen un grup molt variat, amb una cronologia molt àmplia (segles VIII a.n.e. – I d.n.e.) i gran quantitat de tallers o centres productors (Adroher, 1993, 78). Les àmfores que arribaven a la península Ibèrica provenien, sobretot, del Mediterrani central, el nord d'Àfrica i el cercle de l'estret de Gibraltar. En aquesta cronologia, les àmfores que es documenten no són molt variades, sent la T-10.1.1.1 (o R-1) i la T-2.1.1.1 les més presents (Sanmartí, 2000, 310). A mesura que aquesta societat es va estratificant, que va naixent la cultura ibèrica al nord-est peninsular i que es generen polítiques territorials (segles VI a.n.e. a V a.n.e.), les importacions d'àmfores de vi decauran i s'incrementaran les de vaixelles de luxe d'origen grec (Sanmartí, 2004, 22).

Cal destacar d'entre aquestes importacions les vaixelles àtiques de figures negres, amb una cronologia que s'estén des del 600 a. n. e. a mitjans del segle v a. n. e. (Py *et alii*, 1993, 90). També són freqüents les vaixelles àtiques de figures roges, les successores de les anteriors, amb una cronologia d'entre el 530 a.n.e. al segle iv a.n.e., aproximadament. Consegüentment, va aparèixer la ceràmica àtica de vernís negre, la qual no tenia decoració figurativa com les seves predecessores (Adroher, 1993, 117). Finalment, hem de destacar les produccions peninsulars d'aquest tipus de vaixel·la: les provinents del taller de Roses, amb una cronologia entre finals del segle iv a.n.e. i finals del segle iii a.n.e. (Castanyer, Sanmartí, Tremoleda, 1993, 542). A part de la vaixel·la, també va arribar a la península Ibèrica vi grec, tal com testimonien les àmfores massaliotes, amb una cronologia aproximada del 540 a.n.e. al 150 a.n.e. (Bats, 1993, 60), o les corínties.



Fig. 4: Ceràmica àtica de figures negres (Wikimedia Commons).

Aquest fet ens podria indicar que ja s'havia estès el conreu de la vinya i la producció de vi al nord-est peninsular, per la qual cosa aquest producte ja no era exòtic, sinó que es trobava a l'abast de tothom. Per tant, l'única forma de diferenciar-se socialment de la resta de la població era consumir-lo amb vaixelles de luxe, les quals eren majoritàriament gregues, fet que es pot relacionar amb la fundació d'Empúries cap a aquesta època (Sanmartí, 2004, 22). També preferien consumir vi d'importació i no pas el produït en els centres productors locals, tal com testimonia el flux constant d'àmfores exògenes. Aquest fet és molt similar al que passa al sud-oest peninsular segles abans, tal com testimonia en un primer moment el jaciment del Carambolo i després la necròpolis de la Joya.

Conreu de la vinya i producció del vi en època ibèrica

Un cop hem contextualitzat l'arribada de la vinya, el seu conreu i el vi, ens endinsarem en aquests aspectes en època ibèrica al nord-est peninsular (segles VI-III a.n.e.). L'estructura que seguirem serà la següent: explicarem cada pas en el conreu de la vinya i el procés de vinificació a partir de l'ordre o la temporalitat vinícola.



Fig. 5: Cep exempt, similar al tipus de conreu emprat en època protohistòrica a la península Ibèrica (imatge pròpia).

En primer lloc parlarem del conreu de la vinya, el qual és, probablement, el més difícil de contrastar, ja que no disposem d'evidències arqueològiques que ho testimonien. A través de l'arqueologia, no podem conèixer la forma en què es podaven els ceps o es disposaven en el camp. Tot i això, si recordem el que s'ha dit anteriorment, els tartessos van adoptar el coneixement vitivinícola dels fenicis, generant una tradició autòctona i consistent amb posterioritat en època ibèrica. D'aquesta manera, si recorrem a l'estudi de la viticultura fenicio-cartaginesa i les fonts, podrem acostar-nos a la ibèrica. Un exemple de gran importància és l'agrònom Magó, escriptor d'origen cartaginès que va recopilar coneixements sobre la viticultura en el món fenici-púnic. En un dels tractats de Magó, s'esmenta que les vinyes s'havien de plantar en una espècie de capsula excavada a la roca i reomplerta de pedres, permetent la ventilació de les arrels i el drenatge (Prados, 2011, 16). Aquest aspecte de gran importància el confirma i amplia Martín Oliveras, al qual es refereix com a vinya «en *alveus*», adoptat a Hispània pels indígenes a través dels fenicis/cartaginesos (Martín, 2011, 125). Tanmateix, aquest sistema de plantació també ens indica una altra característica del conreu: la separació i individualitat dels ceps. A l'antiguitat, els sistemes de plantació de la vinya eren els següents: en *pergula*, en guies de fusta, emparrats en espatlleres, maridats amb arbres fruiters i en *alveus* (Martín, 2011, 125). Aquest últim sistema era l'únic que deixava els ceps separats, sense cap tipus de guia, mentre els altres requerien algun tipus de guia, arbre o construcció per poder créixer. També hem d'esmentar que la vinya en *alveus* implicava un sistema de llaurat i plantació anomenat en fosa o *scrobis*, d'una llargada d'entre 0,8 i 1,2 metres i una amplada d'entre 30 i 60 cm, que permetrien col·locar-hi dos ceps (Martín, 2011, 124). Finalment, segons la tradició fenicio-cartaginesa, les vinyes havien d'estar col·locades en vessants orientades cap al nord (Prados, 2011, 16).

Pel que fa a les eines emprades en les diverses tasques relacionades amb la viticultura, hem d'esmentar que, únicament, les podem conèixer a través del registre arqueològic. A més, la manca de fonts que parlin sobre aquests instruments i la mala conservació dels objectes metàl·lics als jaciments encara dificulten més la investigació. Tot i això, al nord-est peninsular s'hi han conservat diverses eines que han permès obtenir algunes dades de com es devien desenvolupar les tasques agràries. En primer lloc, esmentarem el podall i la podadora, que, únicament, es diferenciaven per la mida, però presentaven una forma molt similar: una fulla corbada amb la part tallant a l'interior (Diloli *et alii*, 2009, 306). La utilitat d'aquestes eines depenia directament de la seva mida: el podall, en ser més gran, s'utilitzava en tasques de desbrossament i poda d'arbres, mentre que la podadora estava limitada a la vinya i la verema, i, en alguns casos, a l'olivera (Diloli *et alii*, 2009, 306). Sembla ser que aquestes eines van aparèixer a la façana mediterrània de la península Ibèrica cap al segle v a. n. e. i que, depenent del mànec, se'n podien distingir dues produccions cronològiques (Diloli *et alii*, 2009, p. 306). Si

el mànec tenia reblons, datava d'una cronologia més antiga, mentre que si era tubular, era més recent, per exemple del segle III a. n. e. (Diloli *et alii*, 2009, 306). Un altre estri que es podia utilitzar per podar la vinya eren les tisoires: les que daten d'època ibèrica consistien en dues fulles triangulars allargades unides per una vara corbada fins a fer coincidir-les una sobre l'altra (Sanahuja, 1971, 93).

Per llaurar el camp, hi havia diverses eines amb formes i mides diferents. Pel que fa a les aixades, la forma de la fulla podia ser rectangular, quadrada o triangular (Sanahuja, 1971, 63). Els cànecs o aixadelles eren molt similars a les aixades, però més petits i amb la fulla més estreta i allargada, tot i que la funció probablement era la mateixa (Sanahuja, 1971, 84). Per trencar sòls durs o secs durant les tasques agrícoles, s'utilitzava el que anomenem una escoda esmussa, la qual tenia una fulla allargada i estreta, mentre que a la part posterior hi havia un remat ample i rectangular (Sanahuja, 1971, 86). Les escodes de llenyataire també podien utilitzar-se en tasques de cava profunda: tenien en una banda una aixada i a l'altra una destrall (Sanahuja, 1971, 98). Les fangues s'utilitzaven per trencar terrossos, però sobretot per remoure la terra i llaurar-lo. Era bàsicament una pala robusta que permetia dur a terme les tasques abans esmentades (Sanahuja, 1971, 89).

També hi havia destralls, les quals podien ser d'una fulla o de dues, tot i que aquest últim tipus, del qual es troba un únic exemplar a Porqueres (Sanahuja, 1971, 96-97), és molt més limitat que l'anterior. Si s'havia de trasplantar esqueixos o qual-sevol tipus de planta, s'utilitzava el caveguell, molt similar a una aixadella, però de dimensions encara més petites (Sanahuja, 1971, 84). Aquestes eines podien ser les més utilitzades en tasques relacionades amb la viticultura, tenint en compte les tècniques que veurem posteriorment en època romana i, fins i tot, les actuals. Moltes d'aquestes eren molt similars a les de l'actualitat, i, com veurem posteriorment, no diferien gaire de les que s'usaven en època romana.

L'aspecte següent que s'ha de comentar és la temporalitat vitivinícola, és a dir, les èpoques de l'any destinades a cada part del procés. Generalment, i com es pot veure en els equivalents grecs, romans i fenicis, la verema i la producció de vi es portava a terme durant els mesos de setembre i octubre, ja que es tractava d'una pràctica agrícola generalitzada al Mediterrani (Cisneros, 2013, 58). D'aquesta manera, sembla probable que les altres parts del procés, com la poda de la vinya, sigui similar a les altres cultures, com la romana, que es portava a terme entre els mesos de desembre i gener, amb el solstici d'hivern, tal com s'ha mantingut fins als nostres dies.

Un cop havia tingut lloc la verema, el pas següent en l'elaboració del vi era l'aixafament del raïm. El premsat es podia portar a terme de dues formes: mitjançant els peus o a través d'una premsa de biga. Les estructures amb aquesta funció que es documenten en el món ibèric són les següents: es tractaria d'un tipus de pileta de poca profunditat, on

s'acostumava a aixafar el raïm amb els peus. Tot i això, les troballes d'aquesta estructura són molt limitades, per la qual cosa hi podia haver l'existència d'aquestes piletes fetes amb materials peribles, com la fusta, per exemple. Com hem referit anteriorment, aixafar amb els peus no era l'única manera d'extreure el most del raïm, ja que també existien les premses. Aquestes eren majoritàriament del tipus de biga, és a dir, produïen la pressió mitjançant un contrapès en un dels extrems. Un exemple d'aquest tipus de premsa és la que trobem al jaciment dels Estinçlells (Asensio *et alii*, 2010, 65). Els ibers també disposaven de la premsa de tipus cargol, la qual exercia pressió sobre el raïm mitjançant un pes ancorat en un eix giratori. Un dels exemples d'aquest tipus de premsa el trobaríem al jaciment dels Vilars d'Arbeca, tot i que està utilitzada en un mur i fora de context.

Casualment, en el món romà, veiem com aixafar el raïm mitjançant els peus era molt més apreciat que premsar-lo, i tenia una estructura associada anomenada *calcatorium*, la qual estava impermeabilitzada amb morter de calç i presentava unes obertures per on es decantava el vi (Peña, 2010, 31). En aquesta estructura, es procedia a aixafar el raïm i extreure'n el most mitjançant els peus. Tot i això, aquesta estructura en el món romà és molt limitada i trobem molts pocs exemplars. Una hipòtesi és que s'utilitzaven àmpliament *calcatoria* de fusta, explicant així les poques que estaven fetes d'obra (Peña, 2010, 31). Hem posat l'exemple del món romà per un motiu: molt probablement passava el mateix en el món ibèric. Tot i que tenim algunes piletes, molts centres de producció vinícola ibèrics no presenten aquesta estructura, per la qual cosa s'ha proposat que s'utilitzessin les de fusta. Un altre lloc on es podia aixafar amb els peus el raïm era a les superfícies de premsat, les quals ja estaven impermeabilitzades o preparades per canalitzar el most, tal com passava en el món romà (Peña, 2010, 31). També s'han arribat a documentar piletes elaborades a partir de grans blocs de pedra, com les que trobem a la Solana de las Pilillas (Requena-Utiel) (Martínez, 2014, 54-56).



Fig. 6: Possible piletta formada per lloses documentada als Estinçlells (Verdú) (Asensio *et alii*, 2010, f. 12).

El most extret del raïm, per poder-se convertir en vi, havia de passar un procés conegut com la fermentació, la pràctica generalitzada del qual pot ser, probablement, el més difícil de definir, ja que podia produir-se en multitud d'espais. Aquestes piletes anaven sovint associades a uns dipòsits o cups amb un recobriment hidràulic, en els quals es produïa la fermentació. Els materials utilitzats per impermeabilitzar els cups podien ser de dos tipus: morter de calç i guix o materials més rústics. El primer tipus era un adopció directa de la pràctica vinícola feniciocartaginesa, i en podem veure un exemple molt clar a l'assentament de la Illeta dels Banyets (el Campello) (Muñoz, 2013, 172). El segon tipus era el més comú en el món ibèric. Mancat d'aquest revestiment hidràulic de calç, s'emprava l'argila o un material més rústic. Tot i això, també podria produir-se la fermentació o, almenys, part d'aquesta, ja que durava poc més d'una setmana. Un exemple d'aquest tipus de cup és el del Coll del Moro (Gandesa) (Jornet *et alii*, 2016, 350). En aquests cups es produïa la primera fermentació, per després passar la segona en receptacles ceràmics segellats. D'altra banda, i com veurem posteriorment, hi ha jaciments que no presenten aquesta estructura, per la qual cosa hem de tenir en compte que, probablement, no es produïa sempre la fermentació en els cups. S'ha proposat, llavors, que en uns indrets s'hagi fermentat el most en contenidors ceràmics, tal com passava en altres cultures mediterrànies coetànies, o, fins i tot, en receptacles de pell o fusta. Al Castellet de Bernabé (Llíria), per exemple, s'han conservat una sèrie de tapes ceràmiques circulars que poden indicar una fermentació primària en àmfora. Aquest recipient disposava d'un orifici que permetia al most en ebullició expulsar el CO₂ durant el procés (Guérin, Gómez, 1999, 387). Com que malauradament no s'ha desxifrat l'íber i no tenim fonts textuales que parlin sobre aquest aspecte, tota la informació que en podem recopilar és la provinent de l'arqueologia.

El pas següent, tal com s'ha esmentat anteriorment, era el de la fermentació secundària o vinificació. S'ha de suposar que en època protohistòrica s'utilitzaven les àmfores com a receptacle per portar a terme aquesta part del procés. A més, la manca d'un contenidor ceràmic especial per a la fermentació secundària (com és el cas dels *dolia*, en el món romà) pot indicar la utilització d'àmfores, els recipients d'ús vinari que es documenten en els jaciments. Les àmfores de manufactura ibèrica estaven inspirades en les fenícies arcaïques, com l'R1 o la 10.1 i 10.2, les quals van ser molt presents al nord-est peninsular durant l'ibèric antic (Sanmartí, Bruguera i Morer, 1998, 268). Aquestes primeres àmfores ibèriques van ser anomenades com a tipus 1 i dataven de la segona meitat del segle VI a. n. e. (Sanmartí, Bruguera i Morer, 1998, 268). Sembla ser que es van mantenir vigents fins al segle V, ja que s'ha recuperat material molt fragmentari d'aquestes àmfores de tipus 1 a l'entorn d'aquesta cronologia al jaciment d'Alorda Park (Sanmartí, Bruguera i Morer, 1998, 268). La morfologia d'aquest recipient és piriforme, d'espatlla molt aixecada i fons arrodonit (Sanmartí, Bruguera i Morer,

1998, 268). L'àmfora ibèrica 2A és descendent directe d'aquest tipus 1, i és molt similar a aquesta última: té l'espatlla bastant alta, les parets rectes, lleugerament còncaves o convexes, però el fons arrodonit, utilitzant-se entre els segles v i III a. n. e. (Ribera, Tsantini, 2008, 624). La successora directa de l'àmfora 2A és la 2B, la qual es diferencia de l'anterior pel seu fons de parets rectes i per l'extrem apuntat, amb una alçada major (Ribera, Tsantini, 2008, 624). Aquest últim tipus va sorgir a partir de la segona meitat del segle iv, i es va usar durant el segle II a. n. e. (Ribera, Tsantini, 2008, 624). Un nou tipus va ser la 2C, una àmfora molt similar a l'anterior, però més esvelta, i amb una cronologia que partia del segle III a. n. e. (Ribera, Tsantini, 2008, 624). Finalment, hem de destacar una variant que es produïa al taller de les Hortes de Cal Pons, dins el terme municipal de Vilafranca del Penedès, la 2D. Aquest tipus d'àmfora, que datava d'entre el segle v a. n. e. i el III a. n. e., destaca pel seu perfil bitroncocònic, la part inferior troncocònica i el fons arrodonit (Ribera, Tsantini, 2008, 624). A part de les àmfores, hem de remarcar que, ja en època romana, Varró afirma que a la península Ibèrica el most en ebullició trencava les *orcae* (Var. I 13, 6), un recipient de mida reduïda (en comparació amb les grans tines itàliques) que podia ser tradicional en aquesta zona.



Fig. 7: Àmfora ibèrica tipus 1 trobada al jaciment de l'Alt de Benimaquia (Dènia) que imita l'R1 fenícia (Wikimedia Commons).

Finalment, l'últim aspecte que cal comentar és el temps necessari per envellir el vi en un receptacle ceràmic. Sembla ser que es produïa vi anualment, per la qual cosa s'ha proposat que el consum de vi fos present cada any. Tot i això, encara s'adquiria aquesta beguda als comerciants forans, i, probablement, per imitar-los, tractarien d'en-

vellir la producció. Recentment, s'ha pogut observar com algunes zones d'emmagatzemar de vi disposaven de llars per tractar d'envellir la beguda de forma artificial, les quals podien ser similars als *fumaria* romans (Cisneros, 2013, 62).

Centres productors vinícoles d'època ibèrica al nord-est peninsular

En aquest capítol, es tractaran en profunditat alguns exemples de centres productors en època protohistòrica. Al nord-est peninsular, els assentaments que conserven estructures *in situ* que poden confirmar la producció de vi són molt limitats, i jaciments com els Vilars d'Arbeca o Saus, tot i documentar-se peus de premsa, es troben descontextualitzats. Així doncs, hem escollit quatre casos d'estudis on les evidències permeten proposar una producció de vi.

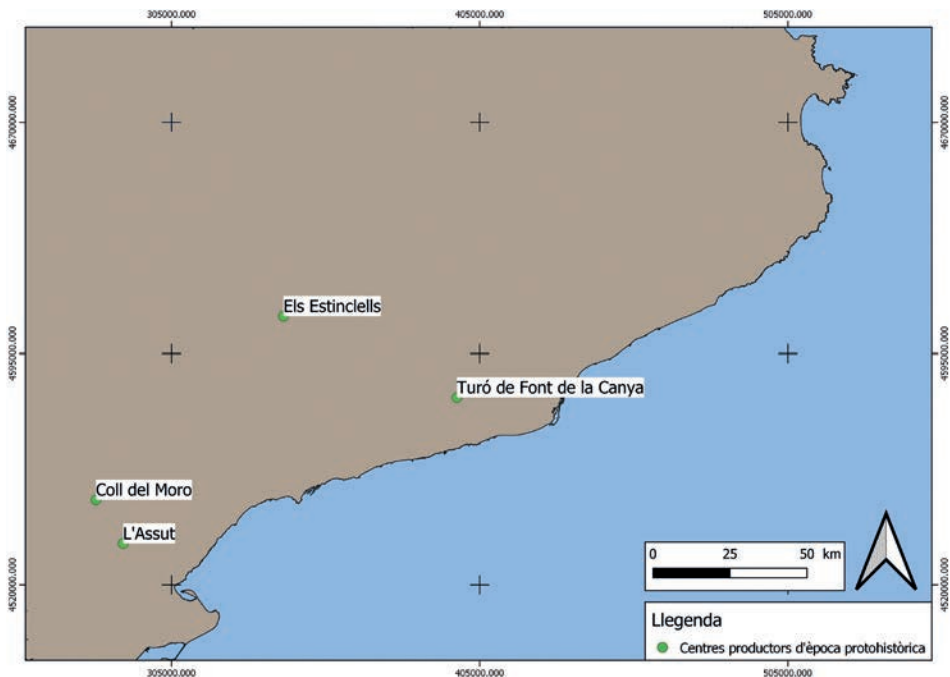


Fig. 8: Centres productors d'època protohistòrica tractats (cartografia pròpia generada a partir de dades procedents de l'ICGC).

Coll del Moro

El primer jaciment que tractarem serà el poblat ibèric del Coll del Moro, a Gandesa. Es troba sobre un promontori, a una alçada de 480 metres sobre el nivell del mar, el que assegura un control visual de tota la zona perimetral (Jornet *et alii*, 2016, 344). Aquest poblat compta amb una extensa necròpolis que té un ús des del segle IX al V-IV

a. n. e., i es troba actualment localitzada en tres sectors, amb un total de 130 estructures funeràries (Jornet *et alii*, 2016, 344). Pel que fa al poblat, o nucli fortificat, tindriem diverses etapes d'ús: la primera fase començaria al segle VI i perduraria fins al V a. n. e. Documentem en aquest període la ingent torre (en aquells moments exempta) i una cisterna (Jornet *et alii*, 2016, 346). Aquesta torre es va abandonar a principis del segle IV i va perdurar sense ocupació fins al III a. n. e., tal com es pot observar amb la progressiva colmatació de la cisterna (Jornet *et alii*, 2016, 346). Al segle III a. n. e. veiem un desenvolupament del poblament, tal com mostren la fortificació de la torre i la creació del bastió al sud d'aquesta. Finalment, entre els segles II i I a. n. e., trobem una continuació de la fortificació i utilització de la torre (Jornet *et alii*, 2016, 346).



Fig. 9: Planimetria general del coll del Moro (Jornet *et alii*, 2020, fig. 2).

Per a aquesta recerca, ens interessa aprofundir en la zona 2 del jaciment arqueològic. La primera, al seu torn, correspon a la torre i els sistemes defensius, mentre que a la tercera només s'hi han identificat dos recintes força arrasats per les tasques d'aterament (Jornet *et alii*, 2016, 347). La zona 2 correspon a una sèrie de cambres o sectors lligats a la muralla interior, els quals tindrien una estructura absidal o torres semicirculars adossades (Jornet *et alii*, 2016, 347). En aquesta zona, més concretament en el sector 2, és on trobem una sèrie d'estructures, la funció de les quals s'ha

interpretat com a vinícola. Es tracta d'una construcció de planta rectangular amb unes mesures de 2 metres de llargada i 0,75 metres d'amplada (Jornet *et alii*, 2016, 350). El material utilitzat és l'argila, amb el fons fet a partir de toves i amb un cert desnivell, probablement ideat per permetre la decantació del most, ja que s'han trobat llavors de raïm associades tant a l'estructura com a la fossa inferior (Jornet *et alii*, 2016, 350). Així doncs, ens trobem davant d'una superfície de premsat, la qual connecta amb una fossa que recollia el most extret. Aquestes estructures daten del segle II a. n. e., tot i que que s'ha interpretat que podia haver unes d'anteriors al segle III a. n. e. (Jornet *et alii*, 2020, 122), ja que és a finals d'aquesta cronologia quan s'incendia tot el complex, el que n'hauria provocat la posterior reconstrucció.

És important observar el material utilitzat per a la superfície d'extracció, ja que està compost de toves i una sèrie de fragments de reduïdes mides encabits en els espais generats per evitar, sobretot, la filtració del líquid. Donades les mides d'aquesta plataforma, podem considerar-la una pileta, és a dir, l'estructura on es trepitjava el raïm. No es pot saber si hi havia una premsa en aquest espai per la posició i la conservació de les restes. En no haver-hi indicis que indiquin que hi havia un sistema de premsat en aquesta sala, ens hem de decantar per considerar que el raïm es trepitjava manualment amb els peus. A més, hem de recalcar l'existència d'una fossa d'obra de forma circular connectada a la pileta, amb la funció de recollir el most extret. Segons els investigadors d'aquest jaciment, s'ha interpretat aquest element com un cup o *lacus*, el més antic de Catalunya (Jornet *et alii*, 2016, 353).



Fig. 10: Estructures de producció vinícola del coll del Moro (Jornet *et alii*, 2016, fig. 6).

Els Estinclells

El jaciment següent que exposarem és el dels Estinclells, a Verdú. Cal remarcar, en primer lloc, que les evidències de producció de vi que presenta aquest jaciment han estat documentades en el marc d'un projecte de recerca del Centre d'Estudis Lacetans. Es tracta d'un nucli de població dels ilergets que té una cronologia del segle III a. n. e. (Asensio *et alii*, 2010, 57). La morfologia d'aquest assentament és un molt bon exemple d'un poblat de tipus espai central, ja que la muralla presenta una suposada forma ovalada i les cases hi estan adossades, i deixen al mig una zona sense construccions. Tot i això, s'ha documentat una altra bateria de cases situada al nord-est del jaciment, la qual es conserva de forma acceptable, i ens mostra cinc cases (Asensio *et alii*, 2010, 57). Es creu que, per la diferència de forma i la distància amb aquest nucli ovalat, la bateria de cases situada al nord-est es trobava *extra muros* (Asensio *et alii*, 2010, 57). A més, s'ha suposat que aquest poblat va ser pràcticament edificat *ex novo* durant el segle III a. n. e. i els únics vestigis que en queden de la fase inicial eren una cisterna i una casa situats a la part central de l'assentament (Asensio *et alii*, 2010, 57).

D'aquest poblat, ens concentrarem a analitzar dues de les cases situades a la zona *intra muros*, més concretament la número 15 i 16. La primera d'aquestes està dividida en dues estances. L'estança 15A és la major (d'uns 16,5 metres quadrats), i connecta amb l'espai central del poblat. La 15B, en canvi, ha estat arrasada fins a nivell de roca mare en alguns punts (Asensio *et alii*, 2010, 57). Pel que fa a la primera, hem de destacar la presència d'una base de premsa de pedra amb unes dimensions de 180 x 123 cm i un solc circular de 78 cm de diàmetre amb un brollador de 50 cm (Asensio *et alii*, 2010, 58). Relacionades amb la base, s'han trobat una sèrie de cubetes excavades a la roca, de la mateixa manera que el dipòsit connectat amb el solc abans descrit. També s'ha de recalcar la presència de fustes carbonitzades, les quals indicarien nivells d'incendi, però també ens evidencien la possibilitat que fossin restes de l'estructura de premsat (Asensio *et alii*, 2010, 60), ja sigui per la forma o per la proximitat a la base de pedra. Respecte al dipòsit associat a la base de la premsa, presenta una forma pseudocircular, amb una alçada de 1,60 m. Respecte al diàmetre, podem observar com hi ha diferències depenent de l'alçada, ja que, mentre que la part superior fa 1,30 m, la inferior té 20 cm més (Asensio *et alii*, 2010, 61). A l'interior d'aquest dipòsit, s'han trobat una sèrie de lloses que podien formar part de la coberta, hipòtesi reforçada per la presència d'uns encaixos a la part superior (Asensio *et alii*, 2010, 61). Pel que fa a la casa 16, també hi ha nivells de destrucció i enderroc, i manté una estructura similar a l'anterior, és a dir, amb dues cambres (16A i 16B). El primer àmbit destaca per tenir una sèrie de forats de pal que han estat considerats com a part de l'estructura de premsat de la casa 15 (Asensio *et alii*, 2010, 65). Tanmateix, també s'ha de recalcar la presència d'una gran llosa de pedra amb forma quadrangular i unes mesures de 150 x 150 cm, situada a la part sep-

tentrional de la casa (Asensio *et alii*, 2010, 65). Aquesta llosa de pedra s'ha interpretat com una estructura de premsat manual, per la qual cosa sembla que tant la casa 15 com la 16 formaven un complex productiu.

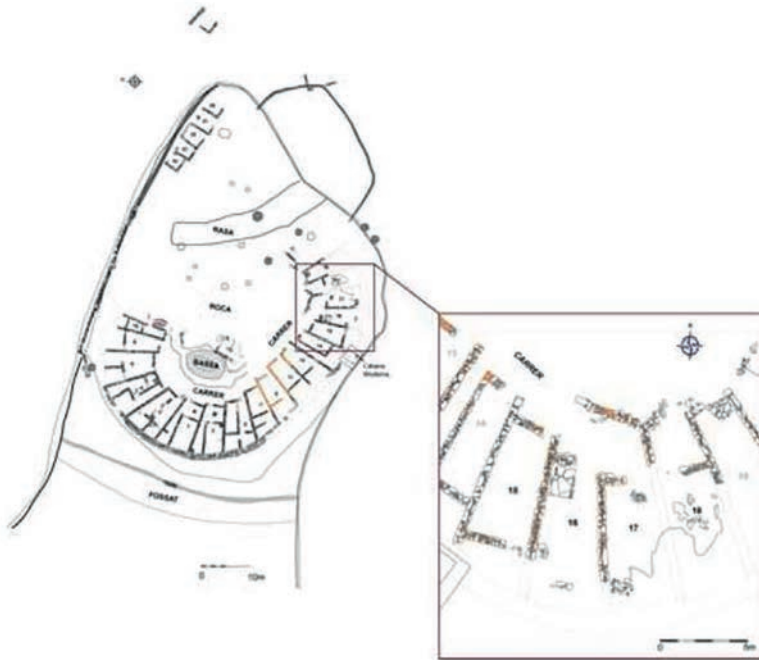


Fig. 11: Planta del jaciment amb la situació de les estances de producció vinícola (Asensio *et alii*, 2010, fig. 2).

Un cop s'han exposat les estructures productives del jaciment, s'ha de reflexionar sobre la possibilitat que allí s'hi fes vi. En primer lloc, els investigadors interpreten aquestes instal·lacions com una almàssera destinada a fer oli, i no pas vi. Pel que fa a la premsa, s'ha conclòs que pertanyeria al tipus conegut com de biga, gràcies a la presència de la base de pedra (Asensio *et alii*, 2010, 72). Tot i que s'han trobat evidències d'àcid oleic i llavors d'*olea europaea*, també hi ha la presència de *vitis vinifera* amb una proporció major que la resta del poblat en el nivell d'ús dels àmbits (Asensio *et alii*, 2010, 74). D'aquesta manera, s'ha interpretat, finalment, que la premsa de biga trobada a l'àmbit 15A tenia una doble funcionalitat: la producció d'oli i la de vi.

Així doncs, i acabant aquest apartat, hem de recalcar la importància d'aquest centre productiu, ja que comptava amb una premsa de biga, un dels pocs testimonis trobat actualment d'època ibèrica. Podem observar que s'hi produïa l'extracció de most tant de forma mecànica com manual, potser per obtenir dos tipus de qualitat. Pel que fa al cup, en tenir una coberta de lloses, podem intuir que es produïa la fermentació primària a l'estructura.



Fig. 12: Fotografia de la base de premsa i el cup associat (Asensio *et alii*, 2010, fig. 19).

Font de la Canya

Aquest jaciment es troba situat dins el terme municipal d'Avinyonet del Penedès. En època ibèrica se situa dins la zona cassetana, més concretament a la part més septentrional. L'assentament té un ventall força ampli d'ocupació, havent-hi una primera fase al segle VII a. n. e., o primera edat del ferro. La segona fase d'ocupació és la més àmplia, la qual es desenvolupa amb total plenitud des del segle VI al II a. n. e., i engloba la segona edat del ferro i el període iberoromà (López *et alii*, 2013, 29). Aquest jaciment correspon a un model de poblament que els investigadors anomenen nucli d'activitats econòmiques especialitzades, característic del nord-est peninsular (López *et alii*, 2013, 31). És un tipus d'assentament que destaca per la presència de dipòsits subterranis destinats a l'emmagatzematge de cereals, sitges, i una funcionalitat enfocada a generar excedents i, per tant, riquesa. D'aquesta manera, podem parlar d'un assentament dedicat a la producció intensiva de cereals, és a dir, un establiment productiu especialitzat (López *et alii*, 2013, 31). Quant a la morfologia de l'assentament, s'ha desmentat que el gran nombre de sitges que hi ha, si més no, devien ocupar gran part de la superfície

del jaciment, mentre que la zona d'habitat era més reduïda, i destinada a activitats comercials relacionades amb cereals, vi o productes d'origen animal (López *et alii*, 2013, 32).

Concretament, l'anàlisi d'aquest jaciment es concentrarà en la zona d'hàbitat, la major part d'estructures visibles de la qual corresponen a una cronologia entre els segles IV i el III a. n. e. Pel que fa a les estructures d'hàbitat més antigues, es troben en les cotes més elevades del jaciment, que daten de l'ibèric antic (segles VI-V a. n. e.), mentre que les de l'ibèric ple han estat arrasades (López *et alii*, 2013, 33). Finalment, en relació amb la fase del primer ferro (VII-VI a. n. e.), trobem ceràmiques fenícies a torn, dues sitges i certs forats de pal (López *et alii*, 2013, 34).



Fig. 13: Àmfores fenícies i el *simpulum* trobats al turó de Font de la Canya (López *et alii*, 2013, fig. 4).

És en aquesta fase quan trobem les evidències més antigues de *vitis sp*, concretament en les zones d'hàbitat i en les sitges corresponents amb la cronologia. Tot i això, sembla ser que l'explotació d'aquesta planta es va produir a finals de la fase, a les darreries del segle VII a. n. e. (López et alii, 2013, 37). Per confirmar el consum de vi, com hem dit anteriorment, s'han conservat fragments de ceràmica fenícia, entre els quals àmfores vinàries, procedents de la zona de l'estret de Gibraltar i de Cartago, i, fins i tot, un *simpulum*, eina emprada per servir la beguda. D'aquesta manera es produeix el mateix factor que hem vist en el primer capítol: primer s'introdueix la beguda fermentada i, al cap de poc temps, els coneixements sobre el seu conreu i producció (López et alii, 2013, 37). El conreu de la vinya, però, no es produirà fins al segon ferro, més concretament entre l'ibèric antic i el ple (VI -III a. n. e.), podent-se contrastar ja la presència de la *vitis vinifera*, tant en els estrats arqueològics com en la constatació d'un podall o *falx vinatoria* (López et alii, 2013, 43). També s'ha pogut documentar la presència d'un fragment de base de premsa fet amb pedra, amb uns solcs similars als de la casa 15 dels Estinçells. Sembla datar del segle III a. n. e., i, malauradament, s'ha trobat fora de context (López, et alii, 2013, 44). Finalment, també s'ha pogut registrar l'existència d'un espai destinat a l'emmagatzematge d'àmfores, és a dir, una espècie de bodega, amb una funcionalitat enfocada a la redistribució.



Fig. 14: El podall i el fragment de base de premsa trobats al Turó de Font de la Canya (López et alii, 2013, fig. 7)

Per acabar amb l'anàlisi d'aquest jaciment, cal reflexionar sobre les troballes que s'hi ha fet relacionades amb el món vitivinícola. Tenim la presència de consum de vi i explotació de la vinya des de cronologies molt antigues, per la qual cosa podem veure certa tradició vitivinícola en aquest emplaçament. La presència d'elements com els podalls són indicadors d'aquest conreu de la vinya, tot i que també podien utilitzar-se

en la collita de cereals. De totes maneres, la presència d'espais d'emmagatzematge per a les àmfores i la gran quantitat de vaixel·la per consumir el vi reforcen aquesta idea del conreu de la vinya. La base de la premsa trobada fora de context ens permet conèixer el tipus d'accionament que empraria: la biga. Segons els investigadors d'aquest jaciment, encara no s'ha trobat l'espai on es produïa l'extracció del most, però mantenen que en un futur es podria localitzar.

L'Assut

Es tracta d'un poblat ibèric situat al terme municipal de Tivenys, el qual formava part de l'àrea d'influència ilerconvona en època antiga. L'àrea arqueològica d'aquest jaciment té unes dimensions aproximades de 3.500 metres quadrats, adaptant-se a l'orografia del terreny (Diloli *et alii*, 2009, 285). Pel que fa a la cronologia d'aquest poblat, els investigadors que es feien càrrec de les excavacions van poder distingir-hi quatre fases. La primera, anomenada Assut 0, comença a mitjans del segle VII i perdura fins a principis del VI a.n.e. (Diloli *et alii*, 2009, 291). Associats a aquesta fase, només hi ha la presència de dos murs, els quals se'ls relaciona vaixel·la fenícia i a mà. La fase següent és l'Assut 1, que s'inicia a principis del segle VI i culmina a mitjans del V a. n. e., en què destaca la gran torre circular (T3), un edifici circular isolat al qual es poden associar una sèrie d'estructures de la fase següent (Diloli *et alii*, 2009, 291). La fase següent, l'Assut 2, es caracteritza per una gran eclosió urbanística, i s'inicia a mitjans segle V i finalitza entre els segles III i II a.n.e.

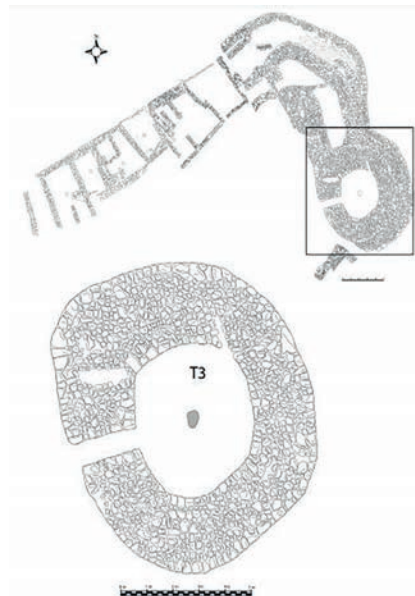


Fig. 15: Planta de l'assentament de l'Assut, centrada en la torre T3 (Diloli *et alii*, 2009, fig. 3).

En aquesta fase es desenvolupa tant el sistema defensiú, a partir de la gran torre, com la zona residencial, la qual utilitzaria les parets de les cases com a tancament del poblat (Diloli *et alii*, 2009, 292). Finalment, l'Assut 3 comença a principis del segle II a. n. e. i acaba a finals del mateix segle, i ens mostra una remodelació de l'espai i l'urbanisme. En destaquem la destrucció de la torre circular, cosa que implicarà una reforma del sistema defensiú. Al seu torn, respecte a la zona residencial, es construiran dues grans cases al centre, que reconvertirà el carrer central en una plaça (Diloli *et alii*, 2009, 292). Finalment, l'assentament s'abandonarà de forma pacífica, molt probablement a conseqüència de l'abandonament dels *oppida* en època iberoromana.

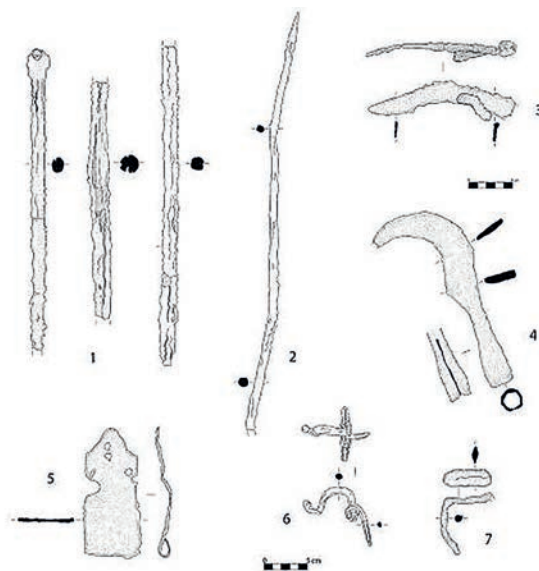


Fig. 16: Objectes metàl·lics trobats a la torre T3. En destaquem el podall, a la dreta (Diloli *et alii*, - 2009, fig. 11).

Pel que fa a les troballes relacionades amb la producció de vi, hem d'esmentar que no hi ha cap evidència d'estructures dedicades a aquesta activitat. Tot i això, aquest jaciment és important per introduir la viticultura sense petjada arqueològica. Començarem per anomenar les evidències relacionades amb la vinya i el vi. A la torre T3, probablement l'element més important i present en gairebé tota la cronologia del jaciment és que es van poder recuperar tres eines relacionades amb les tasques agrícoles. Concretament, estem parlant d'un podall, una podadora i una aixadella (Diloli *et alii*, 2009, 303; Diloli, 2009, 134). Com hem esmentat anteriorment, el podall i la podadora podien utilitzar-se tant pel conreu i la cura de la vinya com per recollir el raïm durant la verema. Aquests elements s'han trobat en uns estrats que daten de la fase en què es produeix la destrucció de la torre (Diloli *et alii*, 2009, 303). També s'han trobat

llavors de raïm, la qual cosa reforça encara més la presència de la vinya, i fins i tot de la producció de vi. La constatació d'àmfores fenícies en fases més antigues (Diloli *et alii*, 2009, 291) ens pot indicar una arribada del vi en aquest assentament, un inici per a la posterior producció de vi i una possible adquisició d'aquests béns per les elits a fi de repartir-los entre la resta de la societat.

Podem afirmar que no és necessari disposar d'estructures vinícoles permanents per poder produir aquesta beguda, sinó que es poden construir amb materials peribles, tant cups com piletes, els quals poden ser mòbils i es poden emmagatzemar quan no s'utilitzin. Com hem vist anteriorment, les evidències de producció de vi amb estructures associades *in situ* són molt limitades. Tot i això, és molt poc probable que només es fes vi en aquests indrets, sinó que la majoria d'emplaçaments, sobretot els més rústics, disposaven d'aquests elements peribles. És evident que no podem afirmar una producció de vi a l'Assut amb les evidències abans esmentades, però sí que podem fer hipòtesis, ja que no era necessària l'estructura d'obra per poder-lo fer.

BLOC 1
VITICULTURA I PRODUCCIÓ DE VI
EN ÈPOCA REPUBLICANA
I ALT-IMPERIAL

I. INICIS DE LA VITICULTURA ROMANA A LA PENÍNSULA IBÈRICA

La península Ibèrica és dels primers territoris mediterranis que Roma introdueix dins de la seva òrbita d'influència i control. Com molt bé s'ha pogut comprovar a l'anterior bloc, Hispània ja tenia els coneixements i la tècnica per produir vi, i podia generar assentaments amb un sector productiu dedicat a la viticultura. D'aquesta manera, els romans no són els que porten aquests coneixements a la península Ibèrica, però sí que seran clau per generar, en algunes zones, una major producció i comercialització dels vins d'Hispània, alguns dels quals arribaran a tenir fama internacional. Així doncs, és indicat establir un context històric de l'arribada dels romans a la península Ibèrica i el seu posterior control i la seva organització de les zones conquerides.

Aquesta arribada del món romà a Hispània no es produeix fins a finals del segle III a. n. e. Es tracta d'un moment clau en aquest territori, ja que algunes zones d'influència íbera estan avançant cap a formes d'Estat pròpies, la qual cosa es veurà aturada per una intrusió bèl·lica dels romans. El motiu pel qual Roma decideix començar a ocupar part de la península Ibèrica és la forta pressió de Cartago a les zones més meridionals d'Hispània. La presència cartaginesa al sud peninsular va estar provocada pel desenllaç de la primera guerra Púnica (264-241 a. n. e.), la qual va culminar amb l'entrega dels territoris de Sicília, i més tard de Sardenya per la revolta dels mercenaris (Hernández, 2012, 25). Així doncs, Cartago, despullada de les seves possessions colonials, va haver d'explorar noves opcions, com va ser la península Ibèrica. Davant aquesta situació, ambdues cultures decideixen instaurar un tractat en què l'Ebre esdevenia una línia divisòria d'ambdues zones d'influència: la part meridional era per a Cartago i la septentrional, per a Roma. Aquest pacte era anomenat com el tractat de l'Ebre, i es va signar el 226 a. n. e. (Hernández, 2012, 30). El *casus belli* de l'enfrontament entre aquestes dues civilitzacions va ser l'atac que va fer Cartago a la ciutat de

Saguntum l'any 219 a. n. e., que es trobava situada a l'Edetània. Tot i que Cartago tenia la potestat d'atacar-la, ja que es trobava per sota l'Ebre, aquesta era aliada de Roma, la qual cosa va portar la situació a un enfrontament directe entre ambdues potències. Sembla ser que l'inici d'aquesta aliança entre la ciutat de l'Edetània i Roma es va produir al voltant del 231 a. n. e., com un intent de mantenir sota vigilància Cartago (Hernández, 2012, 36).

D'aquesta manera, l'any 218 a. n. e., Roma desembarca per primer cop a Empúries amb la voluntat de quedar-se a Hispània. Al mateix temps, Aníbal i el seu exèrcit van continuar el seu pas cap al nord, creuant l'Ebre amb la voluntat de dirigir-se cap a Roma. La intenció dels romans era desembarcar a la península Ibèrica i guanyar-se el favor dels seus habitants, però això no va ser possible, ja que Aníbal portava la capdavantera i ja s'havia aliat amb diversos pobles ibers (Hernández, 2012, 48). Tot i això, a partir del desembarcament a Empúries, Gneu Corneli Escipió va poder sotmetre diversos pobles ibers i incloure contingents indígenes dins les seves tropes (Noguera, 2011, 26). Així doncs, el mateix any, el 218 a. n. e., hi havia el primer enfrontament de la segona guerra Púnica: la batalla de *Kissa* o *Cissis*, un assentament ibèric la localització del qual actualment es troba en dubte (Noguera, 2011, 26). Segons les investigacions més recents, sembla ser que la batalla de *Kissa* hauria tingut lloc prop de l'actual ciutat de Valls, ja que les seves restes arqueològiques ibèriques es podien relacionar amb aquest emplaçament que dona el nom a l'enfrontament (Macias, Rodà, 2015, 118). Aquesta batalla va acabar amb la victòria romana i la destrucció de l'assentament. Al mateix any també, Gneu Corneli Escipió envia contingents a la zona de Tarragona per convertir-la en la principal base d'operacions del desenvolupament bèl·lic (Noguera, 2011, 26). En aquesta zona hi havia un assentament ibèric anomenat *Tarrakon*, el qual va comportar el posterior nom de *Tarraco* (Macias, Rodà, 2015, 118). A partir d'aquest nou assentament d'importància per als romans, es va dirigir tant la segona guerra Púnica com la posterior conquesta d'Hispània.



Fig. 17: Mapa on es pot observar la ruta que va seguir Publi Corneli Escipió a Hispània (Wikimedia Commons).

Amb aquesta victòria romana a la batalla de *Kissa*, es va iniciar el procés de lluita entre Cartago i Roma a la península Ibèrica, entre altres llocs. La batalla següent que va tenir lloc al nord-est peninsular va ser la de les boques de l'Ebre, l'any 217 a. n. e., un enfrontament naval que va culminar amb la victòria romana (Noguera, 2011, 31). Els cartaginesos es van veure obligats a abandonar el campament que disposaven a les terres de l'Ebre i recular cap a Cartago Nova, el que va donar l'opció als romans d'avançar cap al sud i recuperar *Saguntum* el 212 a. n. e., després de les batalles d'*Hibera* i *Intibili* (216 i 215 a. n. e. respectivament) (Noguera, 2011, 35-39). A partir d'aquest moment, el nord-est de la península Ibèrica quedaria sota el control dels romans, el que provocaria que es desenvolupés el conflicte en altres zones d'Hispania i del Mediterrani.

No ens estendrem més en aquest conflicte, ja que només ens hem referit als seus inicis per exposar el context de l'arribada dels romans a la Península. Finalment, l'any 202 a. n. e., els romans derroten Cartago a la batalla de Zama, i aquests es veuen obligats a abandonar la península Ibèrica. Aquest nou territori ple d'oportunitats i materials per explotar va quedar sota el domini dels romans, però, tal com hem esmentat anteriorment, havien de sotmetre la població local. De totes maneres, *Tarraco* era la base d'operacions romana de la segona guerra Púnica a Hispània i posteriorment ho va ser de la conquesta, per la qual cosa hem d'entendre que els primers territoris romanitzats eren els del nord-est peninsular.

Aquesta romanització no va comportar únicament una aculturació del poble indígena de la península Ibèrica. A part d'introduir la llengua, la religió, la cultura romanes i les formes de poder, també s'organitzava l'espai d'acord amb la forma de fer de Roma. El control del territori era un factor molt important per als romans, i, quan es conquerien noves zones, s'havien d'organitzar i repartir aquests espais de forma que cada *colonus* pogués desenvolupar les seves tasques econòmiques. Aquesta manera d'organitzar el territori s'anomenava centuriació, i consistia a dividir en parts iguals els terrenys seguint eixos perpendiculars. D'aquesta manera, disposaven d'una divisió en parcel·les quadrangulars de tot el territori situat al voltant d'una ciutat de certes dimensions. En molts casos, la trama d'aquesta centuriació depenia també de l'urbanisme de la ciutat, i es feia coincidir el *kardus maximus* i el *decumanus maximus* per generar aquestes divisions territorials, com podria ser *Barcino* (Palet, Fiz, Orengo, 2009, 118). En altres casos, es podien formar centuriacions a partir de la projecció de línies des de l'*auguraculum* d'una ciutat, com el cas de *Tarraco* (Palet, Orengo, 2010, 140).

Al nord-est peninsular conservem diversos vestigis de les centuriacions, els quals han quedat fossilitzats en el paisatge agrari actual, o, almenys, fins als segles XIX-XX. Els eixos que devien vertebrar aquestes parcel·les quadrangulars eren transitables, per la qual cosa algunes d'aquestes vies es continuarien utilitzant fins als nostres dies i quedarien marcades en el paisatge. Així doncs, les formes d'estudi actuals d'aquesta organització territorial es basaven en l'observació i anàlisi del paisatge com a entitat diacrònica i les seves macroestructures al llarg del temps (Palet, Orengo, 2010, 140). Al nord-est peninsular hi ha diverses centuriacions, com poden ser les de *Tarraco*, les de *Barcino*, les de *Iesso* (Guissona), les d'*Emporiae* o les de *Gerunda*. L'objectiu d'aquest apartat no és tampoc l'explicació de cada centuriació, però sí que descriurem breument alguna d'aquestes per exemplificar com eren.

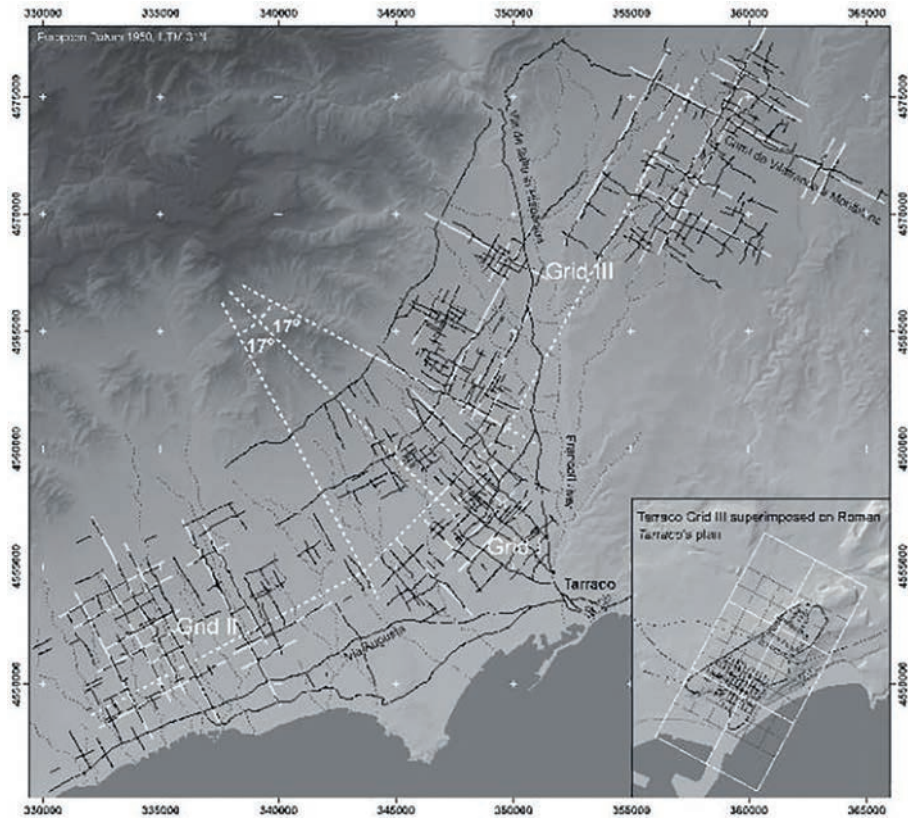


Fig. 18: Planimetria on es poden observar els eixos de centuriació conservats a l'ager *Tarraconensis* (Palet, Orengo, 2010, fig. 7).

En el cas de l'ager *Tarraconensis*, podem veure fins a tres suposades trames de centuriació. Com hem dit anteriorment, sembla ser que aquestes centuriacions estaven planificades a través de l'*auguraculum*, un punt situat a la ciutat i des d'on es traçaven les línies que vertebraven cada trama. Sembla ser que la centuriació generada a partir de l'*auguraculum* es va portar a terme en època cesariana, però no es descarta que abans i després d'aquests moments es produïssin altres accions al respecte (Palet, Orengo, 2010, 149). De fet, la trama I de l'ager *Tarraconensis*, que es conserva en una àrea entre Vila-seca, Constantí i Tarragona, era anterior a aquesta reforma cesariana, podent datar de finals del segle II a.n.e., moment en què també es produeix un augment d'assentaments rurals al Camp de Tarragona. Les parcel·les d'aquesta trama eren de 20 x 20 *actus*¹ (Palet, Orengo, Riera, 2010, 118). La trama II, de 20 x 20 *actus*, englobaria

¹ Mesura romana utilitzada, sobretot, en la divisió territorial de les centuriacions. Un *actus* equivaldria a 120 peus romans, que eren 35,5 m.

el Baix Camp i els municipis de Vila-seca, Cambrils, Vinyols i els Arcs, Montbrió del Camp, Montroig del Camp i Reus, alguns límits dels quals es troben en bon estat de conservació (Palet, Orengo, 2010, 135). La trama III es troba situada en dues zones de l'interior del camp de Tarragona: entre Valls, Vilabella i Vila-rodona i entre Alcover, la Selva del Camp, Vilallonga del Camp i el Morell (Palet, Orengo, 2010, 138). En aquest cas, la trama III tenia una modulació de 20 x 15 *actus*, diferent de les anteriors, que corresponien a una de 20 x 20 *actus* (Palet, Orengo, Riera, 2010, 120).

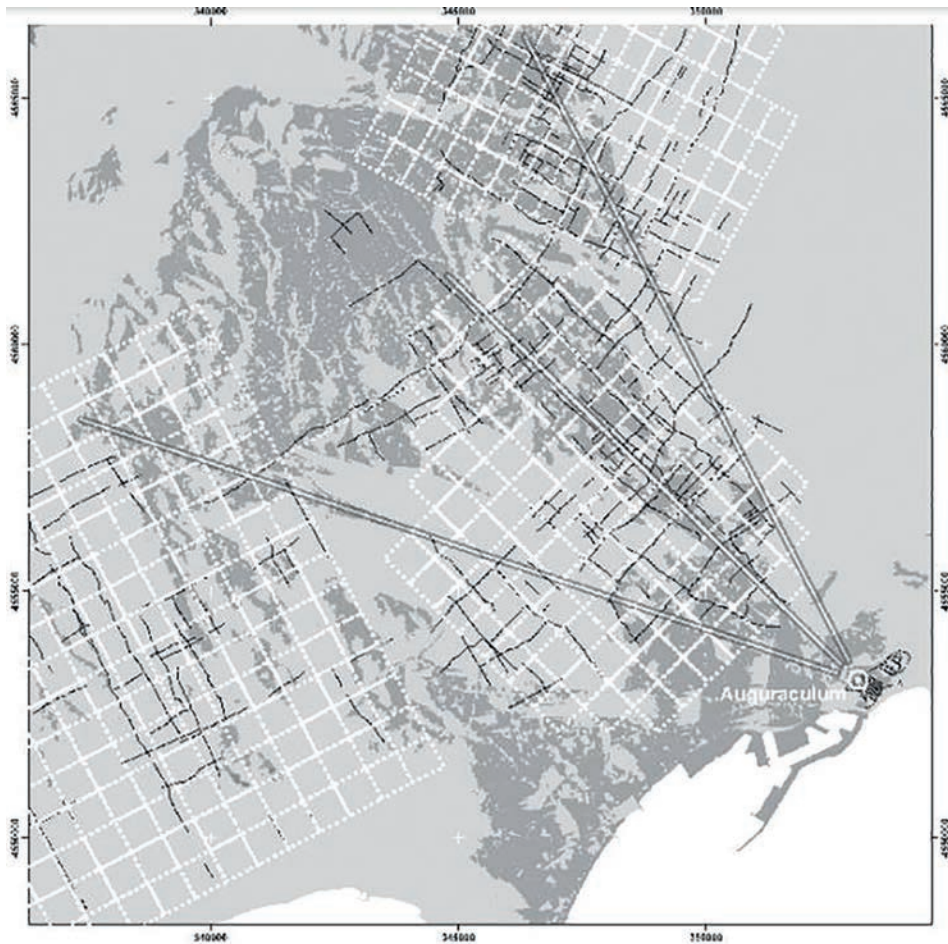


Fig. 19: Planimetria de la hipotètica centuriació en relació amb l'*auguraculum* (Palet, Orengo, 2010, fig. 8).

Aquestes dues centuriacions eren més tardanes, perquè es van formar en època cesariana amb l'*auguraculum* (Palet, Orengo, 2010, 151) i van donar diverses orientacions depenent de les línies traçades. El motiu pel qual es van generar eren diferents: els experts creuen que la trama I estava motivada pel repartiment clàssic de terres acabades de conquerir, mentre que la II i la III podien estar causades per una demanda dels

habitants de *Tarraco* per mostrar que eren romans (Palet, Orengo, 2010, 151). Finalment, hi havia una trama IV, la qual s'estenia a la zona del Penedès, amb una modulació de 20 x 15 *actus* i una datació d'època d'August, probablement com una extensió del projecte cesarià (Palet, Orengo, 2010, 149).

La centuriació era de gran importància per repartir equitativament el territori quan es conquerien nous horitzons. De fet, hem pogut veure que hi havia diversos mòduls de centuriació, els quals s'adaptaven probablement a la morfologia del territori o, fins i tot, podien ser propis de l'època. Les centuriacions que responien a un mòdul de 15 x 20 *actus* es van generar, en gran part, en època d'August, com és el cas de *Barcino* i d'algunes de la península Itàlica, com *Velitrae*, *Sora*, *Fundi III*, *Trebula* o *Saepinum*, entre d'altres (Palet, Fiz, Orengo, 2009, 114). Així doncs, un cop s'organitzava aquest espai, les parcel·les o centúries formades servien per explotar el territori i obtenir un rendiment econòmic.

La forma més comuna d'explotació agrícola generada pels romans era la *villa*, un tipus d'assentament rural destinat a aquestes activitats econòmiques que havia de ser plantejat de forma concreta per evitar inconvenients posteriors. Segons Varró, aquestes finques havien d'estar ben orientades cap a la sortida dels equinoccis (per tenir sol a l'hivern i ombra a l'estiu) i en una bona posició geogràfica, com al peu d'un turó amb bosc (Var. I 12, 1). No es recomanava que se situés prop de pantans, ja que eren espais salubres que podien fer incubar malalties (Var. I 12, 2). També calia tenir en compte l'orientació per evitar els vents més negatius, tot i que tampoc no es recomanava posar l'edificació en un espai sense ventilació (Var. I 12, 3). Les edificacions d'aquestes *villae* no havien de ser ni molt grans ni molt petites, sinó d'acord amb l'activitat econòmica que s'hi produís i els beneficis que s'hi generessin (Var. I 11, 1). Entre aquestes edificacions destinades a les activitats econòmiques, podem destacar les següents: els estables per als bous (principal eina agrícola per llaurar), el *torcularium*, la *cella vinaria*, la despensa o *apotheca*, els espais per als esclaus, els corrals o un *nubilarium*, un espai cobert on dipositar la collita (Var. I 13, 1-5). Posteriorment tractarem més a fons les parts de la *villa* dedicades a la producció de vi. En aquestes propietats rurals, s'intentava generar excedents per destinar-los al comerç, però en molts casos també eren un lloc de descans i de lleure. Columel·la divideix en tres parts aquestes finques agràries: la *rustica*, la *fructuaria* i la *urbana* (Col. I 6, 1). La *rustica* disposava de corrals, el manteniment d'animals de càrrega i els esclaus; la *fructuaria*, els magatzems, les estructures de producció d'oli i vi, i la *urbana*, la residència del propietari (Aguilar, 1991, 262). De totes maneres, molts investigadors han tendit a assimilar tant la part *fructuaria* i *rustica* en un sol terme: la *pars fructuaria*, diferenciant-se de la *pars urbana*. Així doncs, en una *villa* romana, a part de generar-se excedents agrícoles per poder comerciar-los, també era un lloc de descans, ja que la *pars urbana* podia arribar a tenir nombrosos luxes, com espais termals, jardins o menjadors, tal com veurem posteriorment. Seguint les

paraules de Cató, és molt important tenir en compte que si es compra una parcel·la o finca, aquesta ha de ser del gust del nou propietari i que sempre generi il·lusió estar-hi (Cat. I 1). També, a l'hora de triar-la, cal veure si les parcel·les veïnes generen excedents i tenen bona fertilitat, ja que ens indicarà si el nou propietari també pot aconseguir-ho (Cat. I 2). Finalment, l'escriptor recomana una mesura concreta: 100 *iugera* (Cat. I 7). També recalca la importància de tenir ben edificada la *villa*, ja que permetria optimitzar la producció (Cat. III 2). Entre les estances obligatòries, s'havia de tenir un rebost de grans dimensions per al vi i l'oli a fi d'emmagatzemar-los mentre no es venguessin (Cat. III 2). La clau d'aquests assentaments era la generació d'excedents per poder-los comerciar, la qual cosa podem entendre quan Cató diu que l'objectiu és sempre vendre (Cat. II 7) i causar bona impressió als veïns per poder distribuir els productes agrícoles (Cat. IV 1).



Fig. 20: Mosaic procedent de Centelles on apareix representada una *villa* romana (Museu Nacional Arqueològic de Tarragona).

De totes maneres, aquestes *villae* no es van implantar immediatament després de la segona guerra Púnica. Tradicionalment s'havia plantejat que el fenomen dispersiu de *villae* romanes per tot el nord-est peninsular havia començat a mitjans segle II a. n. e. i en època tardorepublicana ja estava complet (Olesti, 1997, 71). Tot i això, sembla ser que la realitat no era pas així, sinó que abans de l'aparició de les *villae* hi havia una

fase intermedia. L'aparició d'aquestes era més tardana, cap a l'època d'August, tot i que ja hi havia formes de producció romanes (Olesti, 1997, 87). L'explicació d'aquest fenomen és que des de principis del segle II a. n. e. la població ibera de la Península es veuria pressionada a adoptar les noves formes productives imposades per Roma (Olesti, 1997, 87). D'aquesta manera, hi havia una situació de transició d'època ibèrica a romana, amb un mode de producció més típicament romà, però unes instal·lacions encara força autòctones i modestes (Olesti, 1997, 87). Amb una producció molt elevada d'excedents dirigits a la seva comercialització i una consegüent generació d'ingressos, aviat aquests centres es van anar veient substituïts per les *villae*, però ja quasi bé a cavall del canvi d'era, amb una població autòctona més romanitzada que la del segle II a. n. e. Podem entendre, llavors, com tot i haver una fase de canvi en les estructures i edificacions agrícoles, hi ha un repartiment de terres o centuriació destinada a la producció desenfrenada d'excedents, motivada per personatges itàlics que invertien en el món hispànic (Olesti, 1997, 87). Així doncs, un cop s'ha explicat la situació de l'arribada dels romans i la implantació de les seves formes de producció, és el moment d'analitzar la seva viticultura.

II. EL CONREU DE LA VINYA EN ÈPOCA ROMANA ALT-IMPERIAL

En aquest apartat parlarem sobre el conreu de la vinya en època alt-imperial. Per poder facilitar la lectura, anirem anomenant els temes i explicant-los segons un ordre ja pre-establert: el cicle natural de la viticultura. D'aquesta manera, començarem la investigació fent recerca en els mètodes per cultivar la vinya, des de com plantar-la i disposar-la en el camp fins a la fermentació i vinificació del most. Per tant, a mesura que anem anunciant tots els passos del conreu de la vinya, els anirem explicant i observant les seves peculiaritats.

A més, pretenem fer una recerca basada tant en l'arqueologia com en les fonts, consultant publicacions científiques i obres dels principals autors agrònoms llatins que coneixem avui en dia. Bàsicament, intentarem arribar fins on es pugui amb les fonts, contrastant-les amb l'arqueologia, però, si no es pot fer a causa de la manca de testimonis escrits, es donarà l'explicació a partir de les evidències físiques que trobem avui en dia als jaciments.

2.1 El sòl

El primer aspecte que esmentarem és la tria del sòl on es plantarien les vinyes, el qual havia de tenir una qualitat determinada depenent de la varietat de cep que s'escollís. És la primera qüestió que s'ha de tenir en compte, ja que, abans de triar la varietat o el sistema de conreu que s'utilitzarà, és important conèixer el sòl que envolta la finca per poder controlar millor com creixerà el cep. A l'antiguitat, hi havia dos factors per començar a cultivar vinya i produir vi en una finca: un és la rendibilitat, és a dir, si la producció pot fer recuperar la inversió, i l'altra, el sòl utilitzat (Var. I 1, 8). Hi ha d'haver un equilibri entre la utilitat i el plaer, ja que produir i enriquir-se és igual d'important que el gaudi del producte generat (Var. I 4, 1). I no només és important el producte generat,

sinó que la mateixa *villa* és un recurs econòmic de gran importància, així doncs les que eren impecables tenien més valor que les que es trobaven en mal estat però tenien un sòl de primera qualitat (Var. I 4, 3).

Retornant a la tria del lloc segons el relleu i el sòl, hem d'esmentar que no eren el mateix. Les principals diferències són les que avui en dia ja coneixem, per la qual cosa no insistirem en els detalls. Tot i això, sí que explicarem els tres tipus bàsics de relleu: el pla, el que té turons i el muntanyós (Var. I 6, 2). La principal diferència entre aquests relleus era l'altitud, podent-los relacionar amb els termes baix, mitjà i elevat. El relleu més pla era el més òptim per plantar qualsevol cosa, ja que era més càlid (Var. I 6, 2). Al seu torn, el mitjà es trobava entre l'alt i el baix, tal com podem deduir, i, tot i que s'hi podien plantar diversos productes, aquesta ambivalència era més limitada a causa de la reducció de la temperatura entre les seves zones (Var. I 6, 2). Finalment, també destaquem un quart tipus, que Varró l'anomena de *villa* i era una barreja entre dos dels abans vists, és a dir, un de mixt (Var. I 6, 2). Es proposava plantar les vinyes en el relleu mitjà, el de turons, ja que la millor qualitat provenia d'aquests indrets (Var. I 6, 5).

Com hem dit, a part del relleu també s'havia de tenir en compte el sòl on es plantaven els ceps, en el nostre cas. Els autors llatins que ens parlen dels sòls no tenen un sistema exacte, i cada un catalogarà o descriurà el que veu seguint l'estat actual i no el que pot aportar (Cubero, 2010, 72). És per aquest motiu que, a continuació, descriurem els tipus de sòl segons cada autor, podent-ne observar les diferències i les semblances. Segons Varró, el sòl o terra podia ser comú, propi i mixt. Pel que fa a la terra comuna, ens referim a qualsevol extensió geogràfica, és a dir, terra d'Hispania, a part d'incloure la pedra o sorra (Var. I 9, 1). La pròpia és la terra sense cap qualificatiu, però, quan es barreja amb altres tipus, podem veure que pot anar des del sòl més pedregós al més pur (Var. I 9, 1-3). Fins aquí podem veure com Varró ens parla més aviat del lèxic de la paraula, i no del sentit agronòmic. Tot i això, la terra mixta és en la que es pot plantar qualsevol cosa, ja que té molts materials diferents i ens ofereix un gran ventall de possibilitats (Var. I 9, 2).



Fig. 21: Relleu procedent de Tréveris que representa el desenvolupament d'una tasca agrària (Wikimedia Commons).

Aquesta terra mixta havia de ser la que es subdivideix en diversos grups, però, en el passatge on s'explica aquest fet, hi ha una llacuna que ens impedeix conèixer-ne més (Var. I 9, 3). Interpretarem que es refereix a la terra mixta, ja que és l'única que Varró esmenta on es pot plantar qualsevol cosa. Aquesta tenia tres nivells diferents segons la puresa del sòl o la de components de què disposava, i se'n distingien els següents: res, moderat i molt (Var. I 1 9, 3). Aquests nivells encara es podien subdividir en tres grups iguals, que depenien de la humitat del sòl. Podem trobar aquesta diferenciació: sòls humits, secs i entremitjos (Var. I 9, 4). Varró posa com a exemple la plantació de diversos tipus de cereals en cada un d'aquests sòls: en l'humit, blat fariner; en el sec, civada, i en l'entremig, qualsevol dels dos (Var. I 9, 4). Tot i això, els tipus de terra que més ens interessa, ja que altres autors l'esmentaran, és la que té a veure amb la fertilitat. En podem distingir tres grups: les terres magres, les abundants i les entremig (Var. I 9, 5). Com a terra magra, Varró posa d'exemple *Pupinia*, una zona prop de Roma molt àrida (Var. I 9, 5). Etrúria, al seu torn, era molt fèrtil, i la regió del *Tibur*, entremig (Var. I 9, 6).

Cató ens parla de diverses característiques del sòl: la densitat (dens o solt), la temperatura (fred o càlid), la fertilitat (abundant o magre) i la humitat (humit o sec) (Cat. VI 1-3). La vinya s'havia de plantar en un lloc o altre dependent de la varietat triada, però la majoria, sobretot les híbrides, es podien plantar en qualsevol terreny (Cat VI 4). També recomana que el terreny tingui una arbreda, ja que serà necessària per obtenir fusta i plantar-ne certes varietats (Cat. VII 1). També remarca l'existència de sòls que defineix pels seus colors. Els camps de terres negres i vermelles eren durs, pedregosos i sorrencs, per la qual cosa es recomanava plantar-hi els tramussos, en el cas que no hi hagués aigua abundant (Cat. XXXIV 1-2). També hi havia sòls vermellosos, que eren molt argilosos i resultaven adequats per plantar-hi farratge (Cat. VI 2).

Columel·la, al seu torn, inicia la seva explicació anomenant-nos els tres tipus bàsics de relleu, els quals coincideixen amb els de Varró. Tenim el terreny pla, que identifiquem amb el de Varró, però s'elogia el que té una lleugera inclinació (Col. II 2, 1). A continuació, parlem del de turons, que tenia un pendent suau i còmode, i després del de muntanya, abrupte i alt, però amb bosc i herba (Col. II 2, 1). Dins de cada tipus de relleu o terreny destaquem tres divisions seguint una qualitat determinada. Una era la que estava relacionada amb la fertilitat, podent ser abundant o magre (Col. II 2, 2). L'altre es relaciona amb la textura i la compactació del sòl, distingint-ne entre solt o dens (Col. II 2, 2). Finalment, tenim la qualificació segons la humitat d'aquest, sent humit o sec (Col. II 2, 2). Tenint en compte totes les característiques esmentades, Columel·la afirma que el millor sòl és el que té unes propietats determinades, que sovint són contràries. Utilitzant el terme *discordantium comparationes*, l'autor ens explica que, molts cops, els terrenys que tenen característiques contràries són els més aptes per conrear (Col. II 2, 3). També esmenta que els productes agrícoles solen preferir més

els terrenys plans que no pas els abruptes, i els sòls abundants i no pas els magres (Col. II 2, 3). Però, respecte a les diferències entre sòls humits i secs, l'autor no sap ben bé quin és l'òptim, ja que alguns productes prefereixen el regadiu i d'altres el secà, fet que ocorria, de la mateixa forma, amb els compactes i els solts (Col. II 2, 4).

Retornant al sòl de contrastos, Columel·la afirma que la millor opció és un camp abundant i solt, ja que, per una banda, era molt fèrtil i, per l'altra, requeria molt poc esforç per llaurar-lo (Col. II 2, 5). L'argument té molta lògica, perquè llaurar certs camps comportava molt d'esforç, i, si recordem el que hem vist abans, un dels aspectes clau de l'agricultura antiga era la rendibilitat, per la qual cosa com més fàcil era produir, millor. El sòl següent recomanable per cultivar és l'abundant i compacte, atès que, tot i ser difícil llaurar-lo, els esforços valen la pena a causa de la seva gran fertilitat i productivitat (Col. II 2, 5). Un tercer sòl en què es podia cultivar bé era l'humit, el qual podia produir sense haver de generar un sistema de rec per irrigar-lo (Col. II 2, 6). Tot i això, el sòl més dolent de tots és el que és, a la vegada, magre, sec i compacte (Col. II 2, 7). L'autor proposa que, si algun *colonus* es troba amb un camp així, ha de fugir immediatament del lloc com si estigués «infestat per la pesta» (Col. II 2, 7). La reacció pot ser exagerada, però un terreny amb aquestes característiques produïa molt poc en relació amb la feina feta i els béns invertits. Podia ser molt difícil de treballar-lo i, fins i tot, si es deixava com a zona de pasturatge, tampoc no era de gran utilitat (Col. II 2, 7).

Plini, de les qualitats que es valoraven del sòl, en destaca la humitat, la untuositat o riquesa i l'abundància. Pel que fa a la primera característica, Plini ens avisa que no tots els terrenys tenen un sòl humit, tot i tenir herba que creix fàcilment (Plin. XVII 26). No obstant això, no és bo en excés, ja que, per exemple, el sòl fet amb l'al·luvió dels rius, el qual, en ser tan aquós, fa que algunes plantes es facin malbé, tot i ser molt preuat (Plin. XVII 26). Una altra característica de gran importància és la riquesa o untuositat del sòl, la qual es pot arribar a saber si, en agafar una mica amb la mà, es queda enganxat als dits (Plin. XVII 27). Un exemple de sòl amb aquestes característiques, segons l'autor, són les terres argilades (Plin. XVII 27). Per poder conèixer la potència del sòl i la seva riquesa, es pot utilitzar el tall del blat com a guia, ja que, si és molt doble, voldria dir que estem en una zona de qualitat (Plin. XVII 28). Això passava a la zona de *Laborium*, a la Campània, però, no tot eren bones notícies, sinó que sembla ser que aquest sòl donava molts problemes pel que fa a les tasques d'habilitació i manteniment (Plin. XVII 28).

Pel que fa a l'abundància, és la característica que ja hem vist amb Varró i Columel·la, i bàsicament consisteix en la quantitat de sòl que tenim sota els peus. Segons Plini, la tècnica de cavar un forat en el sòl per veure la seva densitat o amplada no és una bona idea, ja que, de forma natural, no es reomplirà, per la qual cosa no es podrà conèixer mai aquesta informació (Plin. XVII 27). De fet, ens posa com a exemple els camps

de Germània, els quals són els més lloats, però el sòl que tenen és una fina capa (Plin. xvii 27). També se'ns esmenta la compactació del sòl, que hem vist amb Columel·la, i s'explica que no es pot valorar aquesta característica del sòl a partir de la pesada d'una porció de terra (Plin. xvii 27). Les terres argiloses o vermelles eren molt difícils de treballar per aquesta qüestió, però, segons Plini, no sempre la feina dura aporta menors resultats (Plin. xvii 28). La salinitat de la terra també és valorada fins a cert punt, atès que tothom sap que quan els nivells de sal són molt elevats no hi pot créixer res allí. Tot i això, si es troba en un punt entremig, pot ser positiu, perquè molts insectes nocius per a les plantes se'n mantenen allunyats (Plin. xvii 29).

A través de la superfície, es poden conèixer algunes de les característiques anteriorment esmentades. Una forma de poder veure si el sòl és magre consisteix a observar si a la superfície hi ha herbes negres (Plin. xvii 33). Si les herbes superficials són seques i atrofiades, és que el sòl és fred, i, si són tristes i lànguides, resultaria que tenim camp humit i viscos (Plin. xvii 33).

Plini també identifica els sòls pel color o les propietats que poden tenir. Un dels sòls de major qualitat per plantar la vinya, segons ell, era el negre de la Campània, tot i que, en altres llocs, no era indicat utilitzar-lo per a aquesta planta (Plin. xvii 25 i 31). La producció i la qualitat del raïm depenen, en gran mesura, dels components del sòl, per la qual cosa podem entendre per què els vins de *Falerno*, com veurem més endavant, gaudien de tanta reputació. Era un cas similar al que succeeix, avui en dia, amb els vins del Priorat, que tenen reflectides algunes notes dels components del sòl, com pot ser la llicorella. Altres sòls, com el d'*Alba Pompeia* i l'argilós, tot i tenir una bona qualitat, no se solien utilitzar per a la vinya, ja que aquesta planta requeria un nivell més alt (Plin. xvii 25). Un sòl com el de carbó vegetal, per exemple, podia millorar-se si es plantava una vinya pobra (Plin. xvii 29). A més, Plini també anomena Virgili quan diu que es podien plantar ceps en un terreny amb falgueres, la qual cosa no n'impedia el correcte creixement (Virg. ii 189).

2.2 L'organització del camp

Un cop que coneixem els tipus de terrenys i de sòl que es podien trobar antigament a l'hora de decidir on volien començar a cultivar, hi havia un altre aspecte que calia tenir en compte. Aquest era com organitzar el camp de forma òptima per poder influir en la generació de més quantitat de producte i qualitat. Segons Varró, els camps distribuïts de mala manera produïen vi i blat en menor quantitat i de qualitat ínfima, ja que, en no repartir-lo bé, unes plantes feien ombra a les altres i no podien créixer de manera adequada (Var. i 7, 2). La forma correcta de plantar les vinyes era mitjançant una distribució lineal, per files, tal com ho fariem avui en dia (Var. i 7, 4). Fer-ho d'aquesta

manera suposava un increment de producció i una qualitat major, per la qual cosa el preu de venda augmentava encara més (Var. 1 7, 4). La distància entre files havia de ser la suficient a fi que dos bous junyits poguessin passar i llaurar l'espai d'entremig (Var. 1 8, 5). A més, també s'esmenta l'alçària que havien de tenir els ceps, que havia de ser similar a la d'una persona, ni molt més alta ni molt més baixa (Var. 1 8, 5).

Segons Columel·la, hi havia diverses tècniques per distribuir la vinya. Aquestes distribucions es produïen en els forats on s'anaven a plantar, i sovint s'havien de fer un any abans de col·locar els ceps (Col. *De arb.* 4, 3). Per a la vinya amb guia, l'autor recomanava fer forats de tres peus de fondària; una trinxera de dos peus de fondària i setanta de llarg; o divuit forats de tres peus de llargada en qualsevol direcció (Col. *De arb.* 4, 3). Segons aquesta distribució, si es buscava la densitat de ceps al camp, havia d'haver una distància al voltant dels cinc peus de longitud (Col. *De arb.* 4, 4). Per tenir una distribució més ampla, llavors es requeria fer una distribució de dotze forats de quatre peus de costat en qualsevol direcció o vint de dos peus (Col. *De arb.* 4, 3). Aquesta, entre cep i cep, havia de tenir una distància de set a deu peus (Col. *De arb.* 4, 4). Si la distribució és més extensa, ocuparà més part del terreny, però els ceps seran vigorosos i productius en extrem (Col. *De arb.* 4, 4). Un cop feta la plantada, s'havien de col·locar pedres de cinc lliures a les arrels i la pell premsada de raïm (blanca en el cep negre i a l'inrevés), i es tapava la meitat del forat amb terra amb fems (Col. *De arb.* 4, 4-5). Durant els tres anys següents, s'anirien acabant d'omplir els forats, deixant que les arrels s'acostumessin a la terra i amb unes cavitats entre les arrels (generades per les pedres) per tenir humitat durant l'estiu (Col. *De arb.* 4, 5).



Fig. 22: Vinya actual organitzada en línies, molt similar a com eren les d'època romana (Fotografia pròpia).

2.3 Tipus de conreu de la vinya

L'aspecte següent que s'havia de tenir en compte era el mode de conreu que s'utilitzava per cultivar la vinya. Cada mode depenia de dos factors: en primer lloc de la zona on ens trobéssim, ja que, segons la regió, tradicionalment s'utilitzava un o un altre. En segon lloc, cada varietat requeria un mode de conreu propi, tot i que aquest fet pot anar lligat a l'anterior explicat, atès que els ceps solien estar relacionats a regions o territoris. A continuació anirem esmentant els diversos modes de conreu de la vinya i exposarem la informació que ens aporta cada autor agrònom consultat.

En primer lloc hem de parlar del mètode exempt, el qual consisteix en el cultiu de la vinya sense cap tipus de guia o tutor. Segons Varró, les vinyes que seguien aquest mètode eren d'una alçària més reduïda de la que abans hem esmentat (Var. I 8, 1). De fet, el mateix autor afirma que aquest mètode estava molt estès a Hispània (Var. I 8, 1), molt probablement per la tradició d'època ibèrica. Com hem referit a l'anterior bloc, en època ibèrica, a Hispània, es deuria utilitzar sobretot aquest sistema de la vinya sense guia per imitació de com ho feien els fenicis, els quals van importar la viticultura en aquesta regió. Així doncs, no és d'estranyar que, en època de Varró, amb una presència romana de més d'un segle de durada, a Hispània encara s'utilitzi aquest sistema. Es tractava d'un dels tipus de vinya menys costosa, ja que no requeria cap estructura de fusta que servís com a guia (Var. I 8, 5).

Columel·la, al seu torn, afirma que aquesta tècnica consistia a cultivar la vinya de forma que es sostingués a si mateixa, a la manera de com ho feien els arbres (Col. *De arb.* 4, 1). Aquesta tècnica era pròpia dels cartaginesos (Col. *De arb.* 4, 1), cosa que, reiterant-ho un cop més, ja hem vist en l'anterior bloc. Aquest sistema, com tots els altres, tenia alguns trets positius, però també n'hi havia d'altres que no eren gaire bons per al conreu de la vinya. Un exemple de tret òptim pot ser que, en no haver-hi guies, podia llaurar-se en la seva totalitat, el que facilitava molt les tasques de conreu i generava un major rendiment (Col. *De arb.* 4, 2). També fa esment que una de les millors vinyes era la que tenia el tronc curt i es sostenia a si mateixa (Col. v 4, 1), la qual s'ha proposat que fos típica de la zona de la Bètica (Manzanero *et alii*, 2010, 181). Tot i això, en ser d'una mida baixa, el raïm no estava tan airejat i madurava més lentament (Col. *De arb.* 4, 2). Plini, en canvi, afirma que aquest mètode s'utilitza en algunes províncies, sense concretar-ne més (Plin. xiv 13). La vinya es mantenia a si mateixa, el tronc de la qual es feia cada cop més doble, cosa que comportava sacrificar-ne l'alçària i replegar-ne els sarments (Plin. xiv 13). Aquesta tècnica només es podia fer en algunes zones, ja que, en les de fortes ventades, era impossible portar-la a terme (Plin. xiv 14).

Una variant d'aquest mètode de conreu de la vinya era la que anomenen *vinea postrata*. Segons Varró, era una de les vinyes més econòmiques que hi havia, ja que les tasques de manteniment eren mínimes (Var. I 8, 5). Bàsicament, estem parlant

d'uns ceps que no tenien la suficient força per mantenir-se a si mateixos, la qual cosa feia que el raïm, els sarments i els pàmpols quedessin a nivell de terra, com si fossin herba (Var. I 8, 5). Aquesta vinya era pròpia de les zones d'Àsia, i sembla ser que va ser utilitzada tant per humans com per guineus (Var. I 8, 5). A més, si en aquella zona era freqüent la presència de ratolins, la verema podia oferir molts menys resultats pel que fa a la quantitat de raïm recollit (Var. I 8, 5). A l'illa de *Pandateria*, situada al mar Tírrè, col·locaven per tota la vinya trampes per a ratolins per intentar salvar el raïm dels ceps (Var. I 8, 5). Columel·la també esmenta aquesta vinya, la qual semblava que reptava pel terra, i la diferencia de la vinya sense tutor i de la que disposaria de guia (Col. *De arb.* 4, 1). Aquest mètode va produir molt raïm, per la qual cosa n'havia de resultar grans quantitats de most, però la qualitat baixava en gran mesura, i perdia la categoria (Col. *De arb.* 4, 2). De fet, el mateix autor, quan parla dels mètodes més aptes per cultivar la vinya, situa aquest com el pitjor (Col. v 4, 2). Es tractava més aviat d'un mètode utilitzat com a últim recurs quan el clima era extremadament favorable, ja que ni produïa bon vi ni era fàcil de cultivar (Col. v 5, 17). Segons Plini, aquesta vinya és com la que no té guia i se sostén a si mateixa en una zona de grans vents, per la qual cosa creix d'aquesta manera (Plin. xiv 14). Els ceps no podien créixer més enllà dels polzes, el que els donava un aspecte com si estiguessin sempre acabats de plantar i no arribessin a l'alçada d'un nen petit (Plin. xiv 14). Els sarments amb el raïm s'anaven estenent pel terra, i feien que absorbissin part dels components del sòl (Plin. xiv 14). Aquesta vinya era pròpia d'Àfrica i alguna part de la Narbonense, i no hi havia vi més desagradable que el produït a partir del seu raïm, el qual, al seu torn, tindria una pell molt dura (Plin. xiv 14).

El tipus següent de conreu de la vinya que hem desmentar és la *vinea iugata*. Rebría aquest nom a causa dels *iuga* o jous que utilitzava, que eren els elements horitzontals en què es recolzarien els sarments dels ceps per no caure pel seu propi pes. A més, disposaven dels *pedamenta*, o tutors, els quals tenien els suports verticals que sostenien els jous. Hem d'imaginar-nos un sistema similar al que avui coneixem com a vinya emparrada. Segons Varró, aquest tipus de vinya era molt pròpia de la zona d'Itàlia, i s'anomenava així pel fet que disposava d'una sèrie de guies que s'unirien horitzontalment (Var. I 8, 1).

Dins d'aquest grup hi havia diversos tipus de jous: perxes, canyes, cordes i vinyes de sarments lignificats (Var. I 8, 2). Començarem l'explicació amb el primer tipus: les perxes. Aquestes eren molt presents en zones com *Falerno* (Var. I 8, 2). Sembla ser que el seu funcionament consistia en una sèrie de perxes en posició lateral, les quals servien com a guia perquè els sarments s'hi col·loquessin (Col. iv 12, 1). Aquestes havien d'estar fetes amb un material resistent i dur, com una petita biga de fusta. La distribució era la següent: una perxa en posició horitzontal per fila i en cada banda de la zona llaurable

(Col. iv 12, 1). Varró afirma que era necessària la utilització de salzes per a aquest mètode (Var. i 8, 3), probablement com a suports verticals per col·locar les perxes. Aquest mètode la gent especialitzada el nomenava *cantherius* (Col. Iv 12, 2), un terme que Plini defineix com les bigues que s'utilitzen per formar un sostre en una construcció (Plin. xvii 165). Probablement empraven aquest terme arquitectònic per referir-se al mètode descrit, que concebia les perxes com si fossin les bigues d'un entaulament. Aquest mètode era utilitzat sobretot en vinya jove, i era important col·locar-lo ràpidament a fi que el pàmpol s'agafés a la perxa i no es doblegués, el que en provocaria la caiguda pel propi pes (Col. iv 12, 2). Un altre aspecte important és que la vinya que utilitzés aquest mètode no havia de passar dels quatre peus d'alçària (Col. iv 12, 2).



Fig. 23: Vinya emparrada actual, la qual era molt similar a la *vinea iugata* (Fotografia pròpia).

En referència al segon tipus de *vinea iugata*, era molt similar a que acabem d'explicar, però, en comptes d'usar llistons, utilitzava canyes, tal com el seu nom indica. Segons Varró, aquesta tècnica era molt freqüent, sobretot, a la zona d'*Arpano* i a *Cannusio*, on utilitzaven, com a suport de les canyes, figueres (Var. i 8, 2-3). A més, el mateix autor també ens recomana tenir un canyisser a prop (Var. i 8, 2), probablement per poder col·locar canyes noves i canviar les que es trobessin en mal estat. Segons Columel·la, aquest tipus era més difícil de fer que l'anterior, ja que requeria més hores de feina en haver de lligar totes les canyes entre si (Col. iv 17, 1). A més, les puntes

havien d'estar encaixades perfectament perquè en tot el recorregut hi hagués la mateixa amplada (Col. iv 17, 1). Si no era el cas, quan la vinya comencés a generar fruit, l'encaixat cauria amb els sarments, i se'n podria perdre part de la producció (Col. iv 17, 1). Respecte a la durada d'aquest tipus, Columel·la afirma que els que estaven fets de feixos de canyes i units correctament tenien un temps d'utilitat de cinc anys, per la qual cosa, podem suposar que els altres eren més caducs (Col. iv 17, 2).

El tercer tipus abans esmentat consistia a utilitzar cordes com a jou horitzontal. No fa falta dir que era molt similar als altres descrits. Únicament hi canviava el material emprat per fer els jous. Segons Varró, aquest s'utilitzava freqüentment a *Brundisium* (actual Bríndisi) (Var. i 8, 2). Requeria que se situés en una arbreda, ja que així es podien lligar aquestes cordes horitzontalment entre les branques dels arbres (Var. i 8, 3).

Finalment, l'últim tipus que hem esmentat abans és el que utilitza els sarments de la vinya lignificats. Aquest sistema diferia de la resta en el fet que no utilitzava cap material generat per l'home, sinó que el jou són els mateixos sarments, els quals s'unien entre si per generar una espècie de guia. A *Mediolanum* (Milà) s'utilitzava molt aquest mètode, i l'arbre que empraven com a tutor era l'aúro (Var. i 8, 2-3).

Fins aquí hem parlat dels jous que s'empraven en la denominada *vinea iugata*. A continuació parlarem dels tutors, en llatí *pedamentum* (*pedamenta* en plural), que suportaven aquests jous, perquè, com hem vist anteriorment, aquest tipus de vinya requeria ambdós elements. Aquests tutors s'agrupaven en quatre classes segons la duresa o el material. El primer que hem d'esmentar és el de més robustesa i tots eren similars a unes estagues (Var. i, 8 4). La fusta preferida per dur a terme aquests tutors era la d'alzina o ginebre (Var. i, 8 4). El segon tipus es pot classificar amb una resistència mitjana, és a dir, menys que l'anterior però més que la següent. Consistia a agafar una branca de gran duresa i utilitzar-la com a estaca per fer la feina de tutor (Var. i 8, 4). Es recomanava que la branca fos el més resistent possible, cosa que la faria durar més i permetria suportar millor el jou (Var. i 8, 4). També era important tenir en compte que si es clavava al terra la part posterior es faria malbé, segurament a causa de la humitat. Llavors s'havia de girar, col·locant la part sana al terra perquè durés més (Var. i 8, 4). El tercer tipus de tutor, tal com hem anunciat abans, era d'una resistència molt limitada, ja que consistia en una canya (Var. i 8, 4). S'utilitzava aquest material quan cap dels anteriors estava a l'abast (Var. i 8, 4). La tècnica per utilitzar les canyes com a tutor consistia a lligar-les amb corda o escorça (suposant que formarien un feix) i col·locar-les clavades al terra dins un tub ceràmic per drenar les humitats del sòl i que no es fes malbé (Var. i 8, 4)

Finalment, un dels mètodes més preuats i, probablement, més difícils era el que implicava un tutor natural, és a dir, un arbre podat de tal manera que la vinya hi pogués aferrar-se bé i fer que els sarments passessin a altres arbres. Els sarments s'anomenaven *rumpi* (Var. i 8, 4) i aquests arbres es coneixien com a *rumpotini*. Altres autors clàssics

també en parlaran. Columel·la afirma que aquest sistema requeria un arbre de baixa alçària i poc frondós, i era molt propi de la zona de les Gàl·lies (Col. v 7, 1). Els arbres més utilitzats eren l'*opulus*, que s'ha identificat amb l'*Acer opulifolium*, un auró blanc (André, 1985, 180); el sanguinyol, el carpí, el freixe o el salze (Col. v 7, 1). Segons ell, els jous utilitzats havien d'estar a una distància del terra de 8 peus en els espais secs i en vessants, i a 12 peus en llocs plans i humits (Col. v 7, 2). A més, aquests arbres havien de tenir una morfologia concreta: havien de tenir tres grans branques, de les quals creixerien més, però, en el moment de podar la vinya, s'havien de tallar aquestes branques secundàries per evitar que fessin ombra al raïm (Col. v 7, 2). Entre fila i fila, depenent de si s'utilitzava aquesta part, hi havia diverses distàncies. Si no s'hi plantava res, hi havia d'haver 20 peus entre fila i fila; en canvi, si hi havia altres productes, s'alternava entre 20 i 40 peus (Col. v 7, 3). Segons ens hem referit abans, en alguns casos es feia que els sarments s'unissin entre si per generar un jou natural. Si per casualitat no aconseguien unir-se, els treballadors havien d'intentar lligar-los i col·locar forques a sota perquè sostinguessin el pes (Col. v 7, 4). Plini, al seu torn, va fer una descripció molt similar a la de Columel·la, i va anomenar aquesta tècnica *rumpotinus* o *opulus* (Plin. xiv 12). El funcionament que descriu Plini consistia a utilitzar els arbres com a tutors, per on escalava la vinya fins a arribar a les branques i els jous, que els permetien avançar horitzontalment (Plin. xiv 12).

Un mètode per cultivar la vinya molt similar a aquest és el que marida arbres i vinya. Aquest era sens dubte el més difícil, ja que havien de ser uns arbres molt especials i se'ls havia de tractar d'una forma concreta per poder ser aptes per al maridatge. Segons Plini, es tractava d'un casament entre l'arbre i la vinya, generant una unió inseparable (Plin. xiv 10). Aquesta metàfora entenia que la vinya prenia com a marit l'arbre que ella mateixa triés, la qual cosa, al seu torn, provocava que els que no aconseguissin maridar-se passessin a anomenar-se *viduae* o *caelibes* (Billiard, 1913, 367-368). Bàsicament l'arbre esdevenia un tutor per on la vinya podia escalar, però amb la diferència que no hi havia cap jou per on pogués avançar lateralment, per la qual cosa anava pujant cada cop més. De fet, el mateix Plini assegura que la vinya arribava a tanta alçada que els treballadors que la veremaven tenien un contracte on s'estipulava que, en cas de caiguda o accident, tenien assegurades la pira i la tomba (Plin. xiv 10). A la zona de la Campània, al seu torn, la vinya es maridava amb àlbers (Plin. xiv 10). Columel·la assegurava que la vinya tendia a créixer i escalar, per aquest motiu se solia maridar amb arbres, ja que, d'aquesta manera, generava més fusta i el raïm madurava equitativament (Col. *De arb.* 4, 1). Tant la vinya com l'arbre havien de tenir edats i forces similars, perquè, si se n'utilitzava un de dèbil, aquesta podria fer-lo caure (Col. v 6, 18). Aquesta vinya la denomina *arbustiva* (Col. *De arb.* 4, 1), atès que imitava la forma de com creixia la que es trobava en estat silvestre.

Després de veure aquests mètodes, podem deduir un fet: la *vinea iugata*, en arbredes de Varró (quan parlàvem de jous), i la *vinea arbustiva*, de Columel·la i Plini, podien ser les mateixes. Mentre Columel·la i Plini identifiquen aquest tipus de vinya com un separat de la *vinea iugata*, Varró la incorpora dins de les que utilitzen jous, perquè considera les branques dels arbres i els sarments lignificats com a *iuga*. Tot i això, el que sí que hem de diferenciar és el fet següent: no són el mateix les vinyes que tenen com a tutor un arbre i una sèrie de jous artificials que les que es mariden a un arbre i, gràcies a les branques, poden passar a altres arbres.



Fig. 24: Mosaic procedent de la Casa de Dionís (Xipre) on es representa la *vinea arbustiva*, identificable per l'alçada que adopta (Wikimedia Commons).

Un altre mètode per poder cultivar la vinya era el que utilitzava *pergulae*. Varró l'anomena *vinea compluviata* i fa referència a la seva popularitat a Itàlia per ser comuna en aquell lloc (Var. I 8, 2). El nom de *compluviata* venia del *compluvium*, el forat quadrangular de l'*atrium* que permetia la recollida de l'aigua de la pluja a l'*impluvium*. Rebia aquest nom a causa de la forma quadrada que tenia, ja que consistia en un enreixat suportat per quatre tutors (Cubero, 2010, 71). Hem de suposar que la vinya creixia escalant els quatre tutors i quedava distribuïda per aquest enreixat, el que feia que el raïm quedés penjant en el moment de la verema. Segons Columel·la, la producció que s'obtenia seguint aquest mètode, utilitzant la varietat *aminnea*, era de deu àmfores per cep, mentre que en jou en sortien només tres (Col. III 9, 2). A més, aquest mètode era molt més complicat que el que utilitzava jous, tot i la gran producció que generava (Col. III 9, 2). Plini, al seu torn, esmenta que aquest tipus de vinya ocupava l'espai central d'un *atrium*, i tapava amb els sarments i els pàmpols tots els buits (Plin. XIV

13). Aquí podem veure com Plini esmenta que aquesta vinya es trobava dins de la residència, la qual cosa podia ser certa. Més aviat, però, sembla que l'autor va malentendre el terme *vinea compluviata*, el que va fer que aquestes *pergulae* es trobessin a l'exterior i no dins de casa. El que sí que podem afirmar és que servia per augmentar la producció de raïm, el qual solia anar destinat al consum com a postre i no pas com a vi (White, 1975, 23).



Fig. 25: Mosaic procedent de Cherchell on es mostra la *vinea in pergula* (Wikimedia Commons).

2.4 Preparació del terreny i plantació de la vinya

Un cop hem acabat d'explicar els mètodes per cultivar la vinya, hauríem de fer referència a com es preparava el terreny per poder-lo començar a llaurar. En primer lloc, s'havien d'identificar els elements presents en aquella zona, és a dir, veure si hi havia arbres, males herbes, joncs, si el sòl era humit o sec, entre d'altres coses (Col. II 2, 8). En el cas que aquest espai fos humit, s'havia de dessecar mitjançant la creació de trinxeres, les quals podien ser ocultes o descobertes (Col. II 2, 9). La condició d'aquestes trinxeres

estava relacionada amb la qualitat del sòl, ja que, per exemple, si aquest era compacte i sorrenc, s'havien de deixar obertes (Col. II 2, 9). En tot cas, si la terra era més solta, llavors s'havien de combinar les trinxeres obertes i tancades, organitzant-les de manera que les ocultes desemboquessin en les altres (Col. II 2, 9). A més, aquestes trinxeres obertes havien de presentar una morfologia concreta: si les parets eren perpendiculars, el pas de l'aigua les faria malbé en un moment. Es preferien les parets en talús, perquè milloraven la seva resistència a l'erosió (Col. II 2, 9). Les trinxeres tapades, en canvi, s'havien de reomplir fins a la meitat de pedra petita o grava neta per, posteriorment, omplir-les fins a dalt de la terra generada per l'excavació (Col. II 2, 10). Si no es podia aconseguir la grava necessària per fer les trinxeres tapades, es podien utilitzar sarments entrelligats i fulles de xiprer o pi (Col. II 2, 11). Després es reomplia de terra generada per la creació de les trinxeres i es col·locaven dues pedres a banda i banda per evitar que una altra trinxera col·lapsés aquesta (Col. II 2, 11).

En el cas que ens trobéssim amb un terreny ple de vegetació i amb arbres, la preparació del terreny era diferent. Una opció consistia a arrancar els arbres completament, amb l'arrel inclosa, o, si no, a talar-los, cremar-los i deixar les restes sota terra quan es llaurés (Col. II 2, 12). Si el sòl era pedregós, la tasca era feixuga, ja que s'havien de recollir tots els rocs i apilar-los en punts estratègics a fi que el camp quedés net (Col. II 2, 12). També es podien utilitzar aquestes pedres, depenent de la mida, per col·locar-les en les trinxeres ocultes, tal com hem vist anteriorment. Per als joncs i la grava, s'havien de fer reixes i caves, mentre que per a les falgueres, la millor opció era desarrelar-les contínuament, ja fos a mà o llaurant (Col. II 2, 13). Si s'arrencaven de forma seguida, les falgueres morien al cap de dos anys, però, si es volia accelerar el procés, llavors s'havia de femtar el camp i plantar tramussos o faves (Col. II 2, 13). D'aquesta manera es podia aprofitar el camp mentre aquest se sanava. Una part molt important, segons Cató, era estercolar el camp per augmentar la seva fertilitat, sobretot quan el terreny era magre (Cat. VIII 1). Els productes que servien per abonar els conreus eren els següents: per als prats i els horts eren òptims els fems de colom (Cat. xxxvi 1). Els fems de cabra, bou o ovella s'usaven per a altres conreus, i Cató recomana guardar-los acuradament (Cat. xxxvi 1). Finalment, les oliasses també podien servir com a fertilitzant si eren regades en arbres (Cat. xxxvi 1).

Un cop coneixem com preparar el camp per poder cultivar el que fos i, sobre els esqueixos o els empelts, és el moment de parlar sobre com es plantava la vinya. Anteriorment hem vist que, per cultivar la vinya, existien diversos mètodes o sistemes que oferien una producció i una feina determinada. Cada sistema, llavors, tenia una manera de plantar els ceps diferent. Varró no fa una explicació detallada de com plantar cada tipus de vinya, sinó que només fa referència al fet que algunes varietats, com l'*aminnea* menor, necessiten sol, mentre que la *murgentina* requereix un clima boirós (Var. I 25,

1). També se'ns fa esment que, a l'hora de plantar una vinya emparrada en tutor, se situava aquest de manera que la protegís en direcció nord, del vent més fred (Var. I 26, 1). Ara bé, Varró indica que també es podien utilitzar xiprers com a tutors naturals (Var. I 26, 1). El problema era, com seguidament ens diu, que el cep i el xiprer són plantes enemigues, la qual cosa contradiu l'anterior oració (Var. I 26, 1). S'ha proposat que hi hagués algun tipus d'error en la transmissió textual del text (Cubero, 2010, 93), cosa que explicarem en deteniment posteriorment. Columel·la afirma que no tota la vinya és apta per a qualsevol sòl. En un sòl àrid, sec i pobre, la vinya que s'havia de plantar havia de ser robusta, de maduració tardana i gra fort, la qual, si es plantava en un camp abundant, faria créixer molts pàmpols i poc fruit (Col. *De arb.* III, 2). Les varietats escollides s'havien de plantar de forma separada a fi de poder organitzar millor les accions de conreu i la verema (Col. *De arb.* III, 2).

En referència amb la plantació de la vinya reptant, es col·locava el cep en un estat molt primari en forats de dos peus. Quan brollava, se'n deixava només un sarment amb dos brots el primer any (Col. v 5, 17). L'any següent se'n treien totes les branques i només se'n deixava créixer una, que, quan donava fruit, es tallava en una mida determinada perquè no acabés a la zona entre files (Col. v 5, 17).

La vinya que es trobava maridada a un arbre, vinya arbustiva o *arbustum*, es plantava d'una forma concreta. El mètode per plantar els ceps seguint aquest tipus de vinya consistia, segons molts treballadors, a fer forats de més de tres peus de fondària, mentre que les que utilitzaven jou sí que havien de tenir menys profunditat (Col. IV 1, 5-6). Alguns dels autors amb què es basava Columel·la per fer la seva obra, com pot ser Juli Àtic, afirmaven que, com més poc profunda es plantés la vinya, més ràpid creixeria (Col. IV 1, 6). Columel·la desmenteix Juli Àtic, ja que, segons ell, la vinya maridada s'havia de plantar amb profunditat, i, tot i que les arrels passessin fred, aquesta creixia amb força i de forma ràpida (Col. IV 1, 8). No obstant això, les mesures de profunditat variaven segons el sòl del terreny, ja que, si era lleuger, amb dos peus n'hi havia suficient i, si era pesat, calien dos peus i tres quarts (Col. v 6, 18). La longitud del forat havia de ser d'entre cinc i sis peus, mentre que l'amplada havia de ser de dos (Col. v 6, 18). La vinya havia d'estar separada de l'arbre, com a mínim, per una distància d'un peu i mig per evitar que les dues arrels es trobessin juntes i no malmetessin el cep (Col. v 6, 18). Aquesta vinya se l'havia de fer créixer mitjançant la redirecció dels sarments per solcs de l'escorça a través de la poda dels que no podien seguir aquest camí (Cat. XXXII 1). Nogensmenys, s'havien de tallar les branques perquè la vinya pogués créixer i ascendir (Cat. XXXII 1). També calia lligar el cep a l'arbre, però sense pressió i deixant parts de l'arbre sense sarments (Cat. XXXII 2).

2.4.1 Els esqueixos

Per poder plantar vinya, l'agricultor havia de tenir en ment, abans, els esqueixos que havia de fer servir i com els havia de preparar. En un primer moment, segons Columella, calia fer un planter per poder-hi situar els esqueixos. Era molt millor que el mateix interessat construís aquest planter, ja que, segons l'autor, els que venien prefabricats podien tenir una qualitat molt baixa i, si venia d'una zona llunyana, mostrar dificultats per aclimatar-se bé (Col. *De arb.* 1, 3). Així doncs, el planter s'havia de fer en el mateix camp, o en un de proper a la zona on es volia plantar la vinya, el que permetria que els esqueixos estiguessin ben aclimatats (Col. *De arb.* 1, 4). Depenent del sistema que s'hagués triat per a la vinya, el planter havia de tenir unes característiques determinades: si es volien els ceps amb jou i tutor o arbredes emparrades, llavors el sòl havia de ser sec (Col. *De arb.* 1, 4). Així doncs, els ceps s'acostumarien a créixer en una zona amb poca aigua, ja que, si un cep trasplantat des d'una zona humida acabava en una de seca, moriria en no tenir aliment (Col. *De arb.* 1, 4). El mateix passava amb un terreny humit: si es trasplantava un cep d'un lloc sec a un amb presència d'aigua, es podria (Col. *De arb.* 1, 5). Abans de posar els esqueixos al planter designat, s'havia de remoure el sòl llaurant-lo de manera que es fessin caves de més d'un peu i mig de profunditat, però de menys de dos, en el cas que el camp fos pla i amb aigua (Col. *De arb.* 1, 5). Si volien fer el planter en un camp amb pendent, si no existia amb anterioritat, s'havien de fer les caves a menys de dos peus de fondària, però, si es volia situar al mateix lloc, llavors havien de ser de tres peus (Col. *De arb.* 1, 6).



Fig. 26: Exemple actual d'esqueixos (Fotografia pròpia).

Els esqueixos s'havien de triar minuciosament per poder-los portar al planter. No es podia escollir qualsevol esqueix, ja que podien tenir malalties o ser dèbils, ni tampoc no es podien prendre en qualsevol època de l'any. Pel que fa al moment en què s'havien de triar, el temps adequats eren el mes de febrer i part del de març (Col. *De arb.* II, 1). A més, els esqueixos s'havien de tenir presents mesos abans, almenys el cep que volien utilitzar per extreure'ls. Quan s'acostava la verema, l'agricultor havia d'observar quins ceps de la vinya eren els més sans i productius per poder-los marcar posteriorment (Col. *De arb.* II, 1). Es marcaven utilitzant una barreja de vinagre i mangra els ceps que destacaven any darrere any per la seva productivitat i salut (Col. *De arb.* II, 1). Columel·la assegura que els ceps crescuts a partir dels esqueixos eren molt sans, capaços de produir molt raïm i, consegüentment, vi (Col. *De arb.* II, 2). Els esqueixos, al seu torn, no podien ser qualsevol part del cep, sinó que havien de complir unes característiques concretes. Aquests havien de ser de mida gran, pell fina, pocs pinyols i dolçor (Col. *De arb.* III, 1). La posició dels esqueixos també era important: els més preuats eren els més propers a la base del cep, a l'alçada dels ronyons (Col. *De arb.* III, 1). Després es podien prendre els de les branques, que Columel·la identifica amb les espatlles dels cep (Col. *De arb.* III, 1). Finalment, podien escollir els del cap, o la part més alta, els quals eren molt productius, però envellien ràpidament (Col. *De arb.* III, 1). Els esqueixos presos de sarments de pàmpols no eren recomanables, ja que eren estèrils i podien generar un cep bord (Col. *De arb.* III, 1). No tots els esqueixos eren iguals, sinó que tenien unes característiques determinades depenent de si provenien d'un sarment nou o vell (Col. *De arb.* III, 3). Si provenien d'un de nou, creixerien ràpidament, però també envellirien amb la mateixa velocitat. En canvi, si el seu origen n'era un de vell, trigarien més a prendre força, però també en perdre-la (Col. *De arb.* III, 3). Un cop s'obtenien els esqueixos, s'havien de plantar ràpidament. Si això no es feia, llavors s'havien de tapar completament amb terra (Col. *De arb.* III, 3). Finalment, els planters es preparaven amb els esqueixos en la primera desena del cicle lunar o en la tercera, moment en què es podia plantar la vinya vigilant els vents freds (Col. *De arb.* III, 3-4).

2.4.2 Els empelts

Un altre mètode per plantar vinya era mitjançant els empelts, fet que encara es porta a terme avui en dia i és comú veure en molts ceps.

Cató ens parla dels empeltaments, però de forma molt breu. Hi havia dues èpoques a l'any que es podia empeltar, durant la primavera i el mes d'agost (Cat. *xli* 1). A grans trets, durant la primavera s'empeltava l'olivera i la figuera, mentre que a l'estiu no esmenta cap en qüestió que no sigui la vinya (Cat. *xli* 1). Pel que fa al cep, aquest tenia tres tipus d'empeltaments: el primer es tractava d'unir la medul·la del sarment amb la del portaempelts, formant una falca (Cat. *xli* 2). Un segon tipus consistia en unir

de forma obliqua la medul·la del sarment amb la del portador, tot i que aquest últim conservava l'escorça (Cat. xli 3). Un últim tipus d'empeltament és el que utilitzava un trepant i els sarments en falca, tot i que aquest tipus acabava amb un murgó en arc (Cat. xli 3-4), el qual tractarem més tard.

Varró tracta el mètode de l'empeltament amb força extensió, però sense endin-sar-se en el de la vinya, el qual és el que ens interessa en aquesta recerca. El que podem extreure de Varró és que l'empeltament era una tècnica utilitzada profusament a l'anti-guitat, i no totes les espècies eren compatibles amb altres (Var. i 40, 5). De fet, ens posa l'exemple que l'alzina no acceptava el perer, però la pomera sí (Var. i 40, 5). També ens remarca que els empelts són més òptims si es produïen en plantes domesticades, i no pas silvestres (Var. i 40, 5). L'autor diferencia dos elements en el procés de l'empeltament: un és l'esqueix o l'empelt i l'altre és el patró o el portaempelts (Var. i 40, 6). El primer oferia la qualitat, mentre que el segon havia de tenir resistència suficient per evitar la degradació de l'altre (Var. i 40, 6). Com passava amb els esqueixos, els empelts havien de ser d'una qualitat molt alta, ja que així asseguraven la productivitat i el valor del cep. Varró ens refereix que els arbres que entortolligaven les seves branques eren òptims per als empeltaments (Var. i 40, 6), tot i que aquesta explicació no tingui molt sentit avui en dia. Respecte a l'època òptima per fer empelts, Varró recomana que fos a l'estiu, tot i que molts es feien a la primavera (Var. i 41, 1). L'explicació d'aquest consell és que els empelts es podrien amb la presència de molta aigua, per la qual cosa intentava evitar una estació especialment humida, encara que, en aquest cas, només es referís a la figuera i als arbres de fusta tova (Var. i 41, 1-4). En el cas de les fustes més dures, se solia col·locar un receptacle ceràmic de petites dimensions que permetés el degoteig constant, evitant l'assecament de l'empelt (Var. i 41, 2). Tampoc no s'havia de deixar la medul·la de l'empelt a l'aire lliure i era preferible recobrir la zona amb fang i escorces vives a fi d'evitar la degradació per sol o pluges (Var. i 41, 2). La vinya es tallava tres dies abans d'empeltar-la, perquè així n'expulsava la sàvia en excés. Un altre mètode era fer una incisió a la zona inferior d'on s'havia produït l'empelt per fer drenar aquesta sàvia (Var. i 41, 3). També ens refereix que la vinya, en ser de fusta tova, solia créixer més ràpidament que l'altre tipus de planta (Var. i 41, 4).

Columel·la, en canvi, és molt més extens pel que fa a la informació dels empelts, sobretot amb els de la vinya. Abans, però, hem d'esmentar els tipus d'empeltaments que distingeix. El primer, propi de la primavera, era el que consistia en un tall i un empelt en falca, fent que, amb el temps, s'acabessin unint les dues parts (Col. *De arb* xvi, 1). El segon era similar al primer, però, en comptes d'un empelt en falca, tenien uns que semblaven pues, les quals s'incorporaven entre l'escorça i la fusta, i també era de primavera (Col. *De arb* xvi, 1). El tercer tipus, d'estiu, consistia a incorporar només els brots amb una mica d'escorça en una zona sense del portaempelts (Col. *De arb* xvi, 1). Sembla ser que la vinya admetria tant el primer tipus d'empeltament com el segon.

Coincideix amb Varró sobre quins sarments utilitzar per obtenir els millors resultats: els més productius de la millor classe (Col. *De arb* VIII, 1). Tot i això, remarca que han de ser els més elevats, quan per als esqueixos recomanava els dels «ronyons» del cep (Col. *De arb* VIII, 1). Abans de començar, però, s'havia de tenir en compte la varietat i el lloc: si era blanca, en llocs humits; mentre que la negra, en secs (Col. *De arb* VIII, 4). La mida exacta de l'empelt havia de ser de tres nusos en perfecte estat i tallat per sota de l'últim, amb forma de falca, però sense fer malbé la medul·la (Col. *De arb* VIII, 1). Al portaempelts s'hi havia de fer un tall i allisar-lo perquè cabés l'empelt obtingut, fent coincidir la pell dels dos i encaixant perfectament (Col. *De arb* VIII, 2). Posteriorment, s'havia de subjectar amb escorça d'om o vímet i recobrir la part de la connexió amb fang i palla, per després lligar-la (Col. *De arb* VIII, 2), un mètode diferent que el de Varró, abans vist. La funció era la mateixa que la descrita per Varró: evitar que entrés aigua i aire a la zona d'unió. Es posava, a més, molsa per mantenir la humitat i evitar el ressecament (Col. *De arb* VIII, 2). També esmenta la tècnica referida abans amb Varró, la de fer un petit tall sota l'empeltament amb l'objectiu que fluís la sàvia en excés (Col. *De arb* VIII, 3). S'aconsellava, a més, no utilitzar un trepant clàssic per fer el forat on s'havia d'introduir l'empeltament, sinó el gàl·lic, ja que el primer produïa serradures, mentre que el segon provocava encenalls, molt més fàcils de netejar (Col. *De arb* VIII, 3-4).

Podem comprovar com Columel·la es va basar en Cató i Varró per explicar aquesta tècnica, ja que menciona els mateixos tres tipus d'empeltaments, ja sigui pel de falca i el d'escorça com pel d'ús del trepant.

2.4.3 Els murgons

Murgonar la vinya és una tècnica utilitzada per poder desenvolupar nous ceps, de la mateixa manera que els esqueixos i els empelts. El seu funcionament, avui en dia, consisteix a fer créixer un dels sarments per enterrar-lo. Aquest s'anirà desenvolupant sota terra fins a generar nous ceps, utilitzant l'energia i els nutrients de l'originari. Un cop aquest sarment s'arrela, se separarà del cep del qual ve i creixerà de forma exempta.

En època romana ja es coneixia aquesta tècnica, i era extensament utilitzada per generar nous ceps, de la mateixa manera que utilitzaven els esqueixos i els empelts. Cató esmenta breument el murgó de la vinya: anomena el d'arc o el de l'enterrament d'un sarment unit a un cep quan ens parla de l'empeltament amb trepant (Cat. xli 3-4). Aquest havia d'estar en una cistella enterrada i unit a la vinya durant un any (Cat. lii 2). També esmenta que els murgons havien d'estar a dos peus del mateix cep (Cat. xliii 1). Finalment, recalca la importància de murgonar un cep com més aviat millor (Cat. xxxiii 2).

Columel·la, com hem vist fins ara, és l'autor que més narra les tècniques per cultivar la vinya eficientment, i en aquest cas no és diferent. Ens parla extensament sobre com es murgonava la vinya, i en distingeix tres variants diferents. La primera és la més similar al que coneixem avui en dia com a murgó, tal com hem esmentat anteriorment. El procediment consistia a fer una trinxera al costat del cep que volguéssim murgonar i col·locar un dels sarments sota terra, sempre sense separar-lo (Col. *De arb.* VIII, 1). El pas inicial d'aquest procediment consistia a cavar un forat de quatre peus de llargada en qualsevol direcció al costat del cep, així el murgó no es veuria perjudicat per les arrels (Col. *De arb.* VII, 2). La longitud del sarment havia de ser la suficient per poder enterar quatre gemmes dins d'aquest forat i que poguessin arrelar (Col. *De arb.* VII, 2). Tot i això, s'havien de treure les que estaven a la vista i eren més properes al cep originari, ja que generaven sarments o brots innecessaris (Col. *De arb.* VIII, 2). A l'altra banda del sarment també s'havien de deixar dos o tres gemmes, i havien de sobresortir del terra, per la qual cosa, i recalcant el que s'ha dit anteriorment, només n'hi havia d'haver quatre sota terra (Col. *De arb.* VIII, 3). Segons Columel·la, aquest sistema permetia que el cep prengués força ràpidament i al cap de tres anys podia separar-se de l'originari (Col. *De arb.* VIII, 3).

Un segon sistema era estendre el cep pel terra i redirigir els murgons cap a certs tutors. S'iniciava aquest procediment excavant tot el voltant del cep que es volgués murgonar, sempre sense afectar les seves arrels (Col. *De arb.* VIII, 4). Un cop s'hagués fet aquest forat al voltant del cep, el tombaven sense trencar les arrels, i observaven fins on podia arribar en posició horitzontal (Col. *De arb.* VII, 4). Després cavaven una trinxera on poguessin col·locar el cep de forma horitzontal, i hi feien petites canalitzacions per conduir els sarments murgonats fins als tutors triats (Col. *De arb.* VII, 4). Un cop organitzat el futur creixement, s'enterrava tot, inclòs el cep tombat (Col. *De arb.* VIII, 4). D'aquesta manera, podien generar diversos ceps a partir d'un i controlar la direcció fins a poder-los emparrar a un tutor.

El tercer mètode és el més complicat, i triga molt a generar nous ceps, ja que, segons Columel·la, es provocava que el cep perdés la medul·la (Col. *De arb.* VII, 1). Concretament, aquest sistema servia quan un cep no tenia sarments o braços gaire llargs i no es podia murgonar seguint cap dels dos anteriors. Llavors, quan es trobaven un cep d'aquestes condicions, l'opció per poder-lo murgonar era dividir-lo en diverses parts (Col. *De arb.* VII, 5). Aquesta divisió es feia amb una *falx vinatoria* ben afilada i per la part on es bifurca, és a dir, per la creu del cep (Col. *De arb.* VIII, 5). El tall del cep s'havia de llimar i s'havia de procurar no deixar cap resta que pogués malmetre la nova part (Col. *De arb.* VIII, 5). Llavors, se suposa que aquestes parts es plantaven a prop del tutor volgut, les quals podien generar múltiples ceps a partir d'un.

Columel·la proposa un quart mètode, que era similar al primer vist, però amb unes lleugeres diferències. Bàsicament servia quan enterraven un sarment que no era prou llarg perquè sortís per l'altra banda. La diferència residia en el fet que s'havien de deixar créixer les gemmes properes al cep originari, les quals feien créixer nous sarments (Col. *De arb.* VII, 6). Al cap de tres anys, calia tallar aquest sarment murgonat i la part tallada s'estirava cap al tutor designat, cosa que formava un peu de cep (Col. *De arb.* VII, 6). Es reomplia a poc a poc el forat i es tallaven les arrels restants (Col. *De arb.* VII, 6).

2.5 La poda de la vinya

La poda, tal com passa avui en dia, és probablement un dels passos més importants en el conreu de la vinya enfocat a la producció de raïm. Mitjançant la poda dels sarments generats durant l'anterior any, la finalitat d'aquest procés és dirigir el creixement de la vinya per poder controlar el raïm que es produirà durant l'any. D'aquesta manera, podem entendre la importància de la poda de la vinya, ja que, depenent de com es faci, es poden generar pocs raïms, però de gran qualitat, o molts amb una de molt baixa. En època romana ja es considerava important aquest pas, tal com podem veure en les extenses explicacions d'alguns autors, com pot ser, per exemple, Columel·la.



Fig. 27: Cep actual després de la poda (Fotografia pròpia).

Avui en dia, la poda es produeix des de mitjans del mes de desembre fins al de febrer, segons les condicions climatològiques, sobretot. En època romana havia de passar el mateix, ja que, si el temps era benigne, es podia fer a partir de la segona meitat d'oc-

tubre, un cop acabada la verema (Col. iv 23, 1). Afirma que la poda havia de ser quan “el cep no presentés cap fulla que el distingís”, és a dir, quan hagués perdut el fullatge (Col. iii 21, 7). No solament depenia del temps, sinó també del clima i de l'estat dels sarments: havien d'haver passat les pluges equinoccials o de tardor i el cep havia d'haver madurat (Col. iv 23, 1). Un cop s'havien complert aquestes tres premisses, ja es podia procedir a la poda dels sarments. Si el clima era més inhòspit i l'hivern venia abans, llavors s'aconsellava esperar fins a mitjans del més de febrer per començar la poda (Col. iv 23, 2). Quan el camp era més reduït, es podia decidir quines parts podar i quan fer-ho: les més dures a l'hivern i les més toves a la primavera o tardor (Col. iv 23, 2). L'orientació també depenia, ja que les que tenien més exposició solar es feien al desembre i les que miraven cap al nord, durant la tardor o la primavera (Col. iv 23, 2).

Fos com fos, el que sí que era important era podar-les com més tard millor (sempre dins un límit), tenint en compte que les que eren més primerenques produïen molts pàmpols i sarments, mentre que les tardanes proporcionaven més raïm (Col. iv 23, 3). Com hem anunciat en el paràgraf introductori, l'agricultor havia de tenir en compte tres elements: el fruit que es vol produir, les branques més productives i no malmetre el cep (Col. iv 24, 1). Bàsicament són els objectius de la poda que hem esmentat anteriorment i que avui en dia es tenen presents per fer que la vinya duri molts anys. La vinya no es podava tota igual, sinó que, depenent de l'orientació dels braços, es portava a terme d'una manera o d'una altra. Si estava cap al nord, havia de tenir pocs talls, ja que el fred podia fer malbé la part interior (Col. iv 24, 2). Si estava el braç dirigit cap al sud, llavors s'havien de deixar créixer molts sarments per protegir el cep quan fes molta calor (Col. iv 24, 3). Pel que fa a l'orientació est i oest, eren similars, atès que el sol hi era present de forma equitativa, per la qual cosa es deixaven els sarments que indicaven la terra i el cep (Col. iv 24, 3).

Fins aquí, Columel·la exposa els trets bàsics de la poda de la vinya, però no només s'havien de tenir en compte aquests aspectes, sinó que n'hi havia d'altres més concrets que calia tenir en ment a l'hora de podar la vinya. Abans, però, cal remarcar la importància de fer bé aquesta tasca, perquè, segons com es fes el tall, es podia fer malbé el cep. Concretament, el tall s'havia de fer de biaix i de forma arrodonida, però mai horitzontal (Col. iv 24, 7). Els primers feien que el cep es curés més fàcilment, expulsant-ne aigua, mentre que els horitzontals la retenien, fent que trigués més el procés (Col. iv 24, 7). A més, s'havien de tallar els sarments vells i mal crescuts, en canvi els joves i productius s'havien de conservar (Col. iv 24, 7). En primer lloc, es recomanava, abans de començar amb la poda d'un cep, retirar la terra de la base del tronc (Col. iv 24, 4). Si hi havia un sarment molt proper a les arrels, s'havia de treure immediatament i calia deixar polida la part del tall (Col. iv 24, 4). Si en tornava a créixer un altre, llavors s'havia d'arrençar a fi que cicatritzés ràpidament, però mai no es podia deixar la ferida

rugosa, ja que feia que es podrís el cep (Col. iv 24, 4). La part següent que calia examinar era el tronc, en el qual s'havien de buscar brots o nusos similars a berrugues (Col. iv 24, 5). També s'havia de comprovar si hi havia alguna part malalta o morta, o forats d'insectes, i era necessari eliminar amb l'eina *dollabella* totes les parts sobrants fins a arribar a la zona viva (Col. iv 24, 5). Per eliminar el corc o altres plagues, una bona opció era aplicar terra amb oliasses als forats provocats per aquests insectes (Col. iv 24, 6). Aquesta substància també ajudava a cicatritzar més ràpidament les ferides o els tallcs que s'havien pogut produir. Finalment, també s'havien d'eliminar les escorces que penjarien, la qual cosa faria que la producció fos millor, i les moltes que constrenyerien el tronc (Col. iv 24, 6).

Com hem dit anteriorment, era preferible que el cep tingués quatre braços distribuïts en les orientacions bàsiques. De fet, es començava a dirigir la direcció dels braços quan el tronc tenia quatre peus d'alçada (Col. iv 24, 8). Quan ja es distribuïen els braços segons les orientacions, es podava seguint aquesta norma: s'havia de deixar només un sarment per branca (Col. iv 24, 8). Nogensmenys, relacionant això amb les orientacions, no podien deixar dos braços en la mateixa direcció. L'explicació d'aquesta norma resideix en el fet que el cep es veuria sobrecarregat en una banda, el que faria que no es repartissin bé les energies i, sobretot, que el fruit creixés malament (Col. iv 24, 9). També s'havia d'eliminar el sarment que creixia entre dos braços, ja que actuava com una espècie de tap que provocava que no circulés bé la sàvia i l'energia cap on interessava (Col. iv 24, 10). Si no es tallava a temps i arribava a perjudicar un dels dos braços, llavors es tallava el que es trobés en pitjor estat i es feia créixer aquest sarment «forquiller» (Col. iv 24, 10). De cada braç, se n'havien de podar els sarments més durs i propers al tronc, de la mateixa manera que es traurien els que estiguessin més aïllats (Col. iv 24, 11). Els sarments que s'havien de deixar a cada braç havien de ser els situats cap al mig (Col. iv 24, 12). Tampoc no es deixarien els sarments més improductius, ja que provocarien que el raïm creixés de forma desigual i amb una mala qualitat (Col. iv 24, 11). Hi havia alguns agricultors que preferien deixar els sarments més aïllats i els del mig, i eliminar els de prop del tronc, excepte un, la qual cosa desaprova completament Columel·la (Col. iv 24, 12). Bàsicament, en haver-hi més sarments, les energies del cep s'havien de repartir més, el que provocava que el raïm creixés de forma desigual i amb menys qualitat. Per aquest motiu, la producció s'havia d'enfocar en els més productius. Aquesta explicació també ens fa entendre el que prohibia Columel·la, atès que, en deixar tants sarments, creixia molt raïm de baixa qualitat, almenys si no es trobava la vinya en un sòl de gran fertilitat, abundància i una varietat productiva (Col. iv 24, 12).

Respecte a aquest sarment guardià que alguns deixaven prop del tronc, Columel·la ens explica que es tractava d'un de reserva per si la vinya es descontrolava i sobrepassava el jou (Col. iv 24, 14). Aquest s'eliminava si els braços estaven ben distribuïts

i es tenia enfocada la producció anual, però, si un es descontrolava, el sarment guardià servia per substituir-lo (Col. iv 24, 14). De com refer una vinya mal formada o vella, en parlarem a l'apartat següent amb deteniment.

Finalment, hem de comentar la mesura que s'havia de deixar en els sarments que no eren eliminats. Sovint els agricultors solien deixar una mesura que permetia que els sarments creixessin fins al punt de passar per sobre el jou i caiguessin sense tocar al terra (Col. iv 24, 19). S'havien de tenir en compte diversos aspectes, com, per exemple, la fortalesa del cep, el qual havia de suportar el pes dels sarments, o la qualitat del sòl, que podia ser incapaç d'alimentar tot el que s'havia deixat (Col. iv 24, 19). Com més distància entre nòduls hi havia al sarment, més longitud es deixava, quasi tocant a terra, ja que creixien pocs pàmpols (Col. iv 24, 20). Llavors, com més junts estaven els nòduls, més precisa havia de ser la tria, ja que, si es deixaven tots, el raïm creixeria malament, tal com hem dit anteriorment. Es podava, llavors, en curt aquesta classe de sarments per evitar l'extenuació de la vinya i premiar-ne la productivitat (Col. iv 24, 21). A més, si la producció era molt elevada un any, es feia descansar la vinya l'any següent, de la mateixa manera que succeiria al revés (Col. iv 24, 21).

2.6 Poda en verd i despampolar

La poda no era l'única tasca que calia de portar a terme durant el cicle vitivinícola. S'havien de fer diversos procediments per dirigir el cep durant la seva etapa de creixement o alliberar-lo de brots o pàmpols per concentrar les energies en la producció de raïm. Aquestes tasques, avui en dia, es denominen «en verd», ja que es porten a terme quan la vinya comença a produir brots i pàmpols, i no tenim els sarments despallats com en el temps de la poda.

Començarem amb el que anomenem la poda en verd, que és una operació molt important per contribuir encara més a la perfecta evolució del raïm i la seva qualitat. Així ho referencia Columel·la quan parla de la poda de la vinya: s'havien d'eliminar els brots o es branquetes de segon ordre (Col. iv 24, 17). Aquesta tasca tenia un procediment diferent de l'eliminació dels brots que sortien del tronc. Pel que fa als de la part dura o tronc, es tallava fins al nus i es raspava la zona afectada perquè cicatritzés ràpidament (Col. iv 24, 18). En canvi, els brots secundaris o tendres s'havien de podar amb més compte, ja que solien tenir una gemma situada justament al costat, la qual s'intentava no treure (Col. iv 24, 18). D'aquesta manera, si es feia un tall massa proper al nus o s'eliminava la gemma, el sarment perdia resistència i productivitat, i generava menys raïm i es tornava dèbil contra agents meteorològics com les ventades (Col. iv 24, 18). Resulta normal, ja que el creixement a partir d'una cicatriu provoca que el nou sarment sigui molt dèbil (Col. iv 24, 18). En un empeltament, la poda en verd resultava molt important (Col. iv 29, 11), perquè aquesta nova part introduïda al cep

necessitaria energia i nutrients per créixer de forma sana, i, amb els brots secundaris, aquest es veuria perjudicat. En algun cas, els brots secundaris es deixaven créixer per poder murgonar la vinya, però només en terrenys que destacaven per la seva pobresa i mala qualitat del sòl (Col. iv 29, 11).

Despampolar la vinya, a l'igual que la poda en verd, també era una part del cultiu de la vinya que s'havia de fer correctament per poder tenir, a la verema, una bona producció de raïm. Tal com indica el seu nom, despampolar és la tasca que té a veure amb l'eliminació dels pàmpols, els quals es trobaven en excés durant la primavera i l'estiu. L'objectiu és que el raïm no quedés tapat pels pàmpols, sinó que rebés llum solar i ventilació, cosa que evitava que es podris. Com en els anteriors apartats, l'autor que parla extensament d'aquestes tasques vitivinícoles és Columel·la, el qual insisteix en la importància dels procés (Col. *De arb.* xi, 1), que el considerava més important que la mateixa poda, ja que beneficiava més ceps que no pas l'altre procés (Col. iv 27, 2). Segons l'autor, aquest procés millorava el creixement del raïm, però també facilitava la poda de l'any següent (Col. *De arb.* xi, 1). A més, el procés destacava perquè no deixava cicatrius al cep, ja que les ferides es produïen en verd, i es curaven molt ràpidament (Col. *De arb.* xi, 1). Aquesta tasca consistia, segons Columel·la, a treure qualsevol part innecessària o improductiva, igual que limitar les puntes dels sarments a fi que no creïessin (Col. *De arb.* xi, 1). A més, s'havia de tenir en compte que el raïm estigués orientat cap al sud o ponent, però que el seu pàmpol el tapés parcialment perquè no es torrés massa (Col. *De arb.* xi, 1). Es despampolava quan el cep començava a generar fulles (Cat. xxxiii 3). L'objectiu final era permetre que el raïm madurés perfectament en poder rebre sol, sent alliberat de la presència extrema de pàmpols i brots (Col. iv 27, 3).



Fig. 28: Moment en què la vinya s'ha de despampolar: quan comencen a madurar els raïms (Fotografia pròpia).

2.7 Tècniques a l'hora de cultivar la vinya

S'ha decidit anomenar aquest apartat amb un títol molt genèric perquè es pretén aglomerar un conjunt de tècniques que impliquen diversos elements del conreu de la vinya. Concretament, es tracta d'un calaix de sastre, on consten algunes tècniques interessants per al cultiu de la vinya, però no tenen suficient entitat perquè es considera cada una com un apartat individual. Un cop hem presentat el tema d'aquest apartat, començarem a descriure aquestes tècniques o «secrets» que calia tenir en compte per salvaguardar qualsevol situació que fes perillar la producció.

La primera que esmentarem serveix per fer que una vinya improductiva comenci a ser fèrtil i generi raïm. Suposadament, es podia produir aquest efecte regant el cep amb vinagre fort i cendra (Col. *De arb.* VIII, 4). De fet, no era suficient regar-lo, sinó que es recomanava repartir aquesta substància per tot el cos del cep (Col. *De arb.* VIII, 4). En el cas que el raïm s'assequés abans de madurar, la solució era tallar el cep fins a l'arrel i recobrir la part descoberta amb una solució de vinagre fort i orina envellida (Col. *De arb.* VIII, 5). Sembla ser que, llavors, els sarments que creixien de nou produïen raïm que madurava correctament.

En les vinyes velles, si s'havien de trasplantar, calia procedir d'una determinada forma. En primer lloc, només es podia dur a terme aquesta tasca si el cep tenia el gruix d'un braç (Cat. XLIX 1). Si complia aquest requisit, s'havien de podar els sarments deixant una longitud de dues gemmes per després desenterrar-lo sense fer malbé les arrels (Cat. XLIX 1-2). Finalment, s'havia de posar el cep en un forat o surc cobrint-lo i falcant-lo bé, i deixar-lo en la mateixa posició que tenia anteriorment (Cat. XLIX 2).

També es podien refer les vinyes que es trobaven mal formades, molt probablement per dirigir-les millor segons el mètode de conreu utilitzat. En primer lloc, s'havia de comprovar la longitud dels braços, la qual, si no excedia dels dos peus, podia encara dirigir-se a un jou (Col. IV 22, 1). Si era així, i el tronc estava envellit, s'havia de treure l'estaca de la vinya i col·locar-la de manera que el cep pogués quedar per sota del tutor i emparrar-se al jou (Col. IV 22, 1). Bàsicament es tractava de redirigir les branques dels ceps fins a un dels punts de suport abans vistos perquè es pogués recolzar i quedar ben alineada. Si els braços eren més llargs, els esforços eren molt més feixucs, ja que s'havien de redirigir a través de murgons (Col. IV 22, 2). Si l'escorça del cep no estava envellida, la solució era més senzilla: s'havia d'excavar durant l'hivern i femtar per després podar-la en curt (Col. IV 22, 3). Es feia un tall a l'alçada de tres o quatre peus amb la *falx vinatoria* a fi de provocar que generés un pàmpol i sarment per aquell lloc (Col. IV 22, 3). Així doncs, a la primavera següent ja tenien un braç fort, el qual es podia començar a dirigir per posar-lo en el jou, i aleshores calia treure les parts sobrants (Col. IV 22, 4). Si no es volia esperar tant, es tallava la vinya pel quart peu amb la voluntat que cresquessin nous sarments o braços, però Columel·la desaprojava aquest mètode

(Col. iv 22, 5). Finalment, es podia tallar el cep, prèviament excavat per poder fer la secció per sota del nivell de terra (Col. iv 22, 6). Així, la part restant es podia tapar amb l'objectiu que sanés per la part del tall i fes brotar sarments joves, o, fins i tot, poder-los murgonar (Col. iv 22, 6). Els empelts també eren una bona opció per solucionar les malformacions de la vinya, preferiblement el de pues (Col. iv 22, 8).

Una altra tècnica tenia a veure amb un tipus d'empeltament que produïa raïms de diverses varietats en el mateix cep. Consistia a reunir diversos empelts de varietats diferents, igualar-los i lligar-los, per, posteriorment, posar-los en un tub de fang o banya (Col. *De arb.* ix, 1). S'havien, llavors, d'enterrar, deixant exposades les dues bandes dels empelts en cada cara del tub i esperar fins que brotessin, femtant i regant quan fos necessari (Col. *De arb.* ix, 1). Un cop «fusionats», al cap de tres anys aproximadament, es trencava el tub de ceràmica i es tallava el cep per la meitat, en el punt on la unió semblés més òptima (Col. *De arb.* ix, 2). Després es perfeccionava el tall, es cobria de terra fins a tres dits i s'esperava que brotessin branques, de les quals es triaven únicament les dues millors (Col. *De arb.* ix, 2). Així sortia raïm de totes les varietats triades, però no sabem si era efectiu aquest mètode, ja que sembla molt inverosímil. Plini fa referència a aquesta tècnica, molt probablement basant-se en Columel·la (Plin. xviii 161).

A les fonts també hi apareix referit un mètode per aconseguir que els grans de raïm no tinguessin pinyol. Aquest consistia a tallar per la meitat un esqueix, sense fer-ne malbé els brots, i raspar tota la medul·la (Col. *De arb.* ix, 2). Després es tornaven a ajuntar mitjançant algun tipus de lligadura i es plantava en terra femtada, i se'l regava periòdicament (Col. *De arb.* ix, 2). Si se seguia aquest mètode, teòricament el cep que creixeria produiria raïm sense pinyol.

Per curar algunes malalties de la vinya, s'havien de disposar, cap a la primavera, diverses bales de palla entre dues fileres (Col. *De arb.* xiii, 1). Si feia massa fred, llavors s'havien d'encendre les bales de palla per generar fum i que aquest acabés amb les malalties (Col. *De arb.* xiii, 1). Segons Billiard, aquesta tècnica havia perdurat fins a l'actualitat amb alguns canvis, la qual es pot observar durant la història en diversos autors o en obres com les *Geopòniques* o Ibn-al-Awam (Billiard, 1913, 379). Columel·la, en el fragment consultat, ens concreta dues malalties, que ell anomena *rubigo* i *nebula* (Col. *De arb.* xiii, 1). El primer terme significa òxid, el que ens podria portar a pensar que es tracta del mildiu, ja que aquesta malaltia provocava que les fulles es tornessin roges, com si es rovellessin. El segon es tradueix com a boira, i, si es pogués relacionar amb alguna malaltia actual de la vinya, aquesta podria ser la cendrosa o oïdi. S'ha arribat a aquesta conclusió perquè provoca una capa blanquinosa i translúcida al raïm i als pàmpols, similar a una «boira».



Fig. 29: Exemple de cendrosa (Wikimedia Commons).

No només s'havia de protegir la vinya de les malalties, sinó també d'altres agents que podien malmetre-la, com els animals o els insectes. De fet, un mètode perquè les formigues no pugessin pel tronc i degradessin el raïm era mitjançant una substància. Aquesta es componia de tramussos triturats, barrejats amb brisa d'oliva (Col. *De arb.* xiv, 1). El procediment, llavors, era aplicar aquesta barreja a la base del cep (Col. *De arb.* xiv, 1). Una altra substància era la que barrejava betum amb oli, i s'aplicava de la mateixa manera que l'anterior (Col. *De arb.* xiv, 1). Un altre insecte que malmetia la vinya era la *volucra*, el qual, com el seu nom indica, era alat. Aquest insecte rossegava els pàmpols i s'alimentava dels grans tendres (Col. *De arb.* xv, 1). Hi havia un mètode per evitar que passés això, el qual consistia en, un cop acabada la poda, mullar amb sang d'ós les eines que s'havien utilitzat (Col. *De arb.* xv, 1). Sembla impossible que hi hagi un efecte retrospectiu, tal com afirma l'editor de l'edició consultada (García, 2004, 100). Potser Columel·la insistia en aquesta pràctica, ja que, netejant les eines sempre amb aquest ingredient, podien acabar amb aquest insecte en l'ús següent. Tot i això, sembla molt segur que aquesta pràctica tenia un caràcter ritual i no pas agronòmic. També es podia utilitzar una pell de castor per llimar les eines abans de començar a podar la vinya (Col. *De arb.* xv, 1).

Els cucs o les erugues també podien fer malbé la vinya, per la qual cosa s'utilitzava una mescla feta a partir d'oliasses cuites, betum i sofre (Cat. xcv 1). Un cop s'havia obtingut una barreja homogènia, s'embotornaven les arrels i les aixelles del cep, cosa que impedia el naixement de les erugues (Cat. xcv 2).

Una altra plaga que afectava les vinyes era la de ratolins o musaranyes. S'explica que aquestes eren freqüents quan les vinyes es trobaven a prop dels edificis (Col. *De arb.* xv, 1). El mètode per impedir que aquests animals infestessin les vinyes era esperar que hi hagués lluna plena i els signes del zodíac de lleó, escorpí, sagitari i taure (Col. *De arb.* xv, 1). Llavors, la vinya es podava de nit, sota la llum de la lluna. Observem com aquesta pràctica és completament ritual, com la de la sang d'ós abans vista, per la qual cosa podem assegurar la seva inutilitat.

III. LA PRODUCCIÓ DE VI EN ÈPOCA ROMANA ALT-IMPERIAL

3.1 La verema

La verema és, actualment, la part més representativa del conreu de la vinya. Quan és l'època, i el raïm ja està en un estat de maduració òptim, s'ha de recollir per poder-lo espremer posteriorment. En època romana, la verema també era la part més important, en el sentit cultural i representatiu del conreu de la vinya. Innumerables mosaics romans ens mostren com es portava a terme aquesta activitat, a la vegada que diversos autors ens parlen del moment en qüestió. I no és pas estranya aquesta importància adquirida de la verema, ja que es tractava d'un esdeveniment social arxiconegut en tota la romanitat, el qual podia generar producció, ingressos i llocs de feina a causa de la gran demanda de *vindimiatores* (Peña, 2010, 30).

Com hem esmentat anteriorment, depenent de quan es produís la poda, la verema podia ser més propera o llunyana. Per aquesta raó, la verema romana durava un període de temps d'uns dos mesos aproximadament. S'iniciava aquest període el dia 14 d'agost, amb una festivitat anomenada *vinalia fructuaria* (Peña, 2010, 30). Altres investigadors es basen en la idea que aquesta festivitat es portava a terme el dia 19 d'agost (García-Gelabert Pérez, García-Gelabert Rivero, 2009, 192). Aquestes festes estaven dedicades a Júpiter, que, en aquest cas, era el déu del vi i les seves propietats. Al seu torn, les celebracions estaven portades a terme pel *flamen Dialis* (García-Gelabert Pérez, García-Gelabert Rivero, 2009, 192). Es consultaven els auspicis de Júpiter (Peña, 2010, 30) i es pregava al déu si es podien començar les tasques relacionades amb la verema, a través del sacrifici d'un xai i l'espremuda de raïm sobre l'altar (García-Gelabert Pérez, García-Gelabert Rivero, 2009, 192). Un cop s'acabaven aquests rituals, es donava per acceptada la petició per Júpiter i s'iniciava la verema.



Fig. 30: Mosaic procedent de Jordània on es pot observar a un *vindimiator* carregant una portadora de raïm (Wikimedia Commons).

Tal com hi havia una festivitat que donava tret d'inici al període de la verema, també n'hi havia una altra que marcava el final. Aquesta s'anomenava *vinalia meditrinalia*, i se celebrava el dia 11 d'octubre (Peña, 2010, 30). Originalment, aquesta festivitat estava dedicada a Júpiter, però al cap dels segles s'hi va incloure una deessa patrona anomenada Meditrina. Estava oficiada pel *flamen Martialis*, i, entre les activitats que s'hi produïen, en podem destacar libacions de vi vell i vi nou (García-Gelabert Pérez, García-Gelabert Rivero – 2009, p. 192). També se simbolitzava aquesta festa amb l'extracció del most mitjançant l'aixafament del raïm (Peña, 2010, 30).

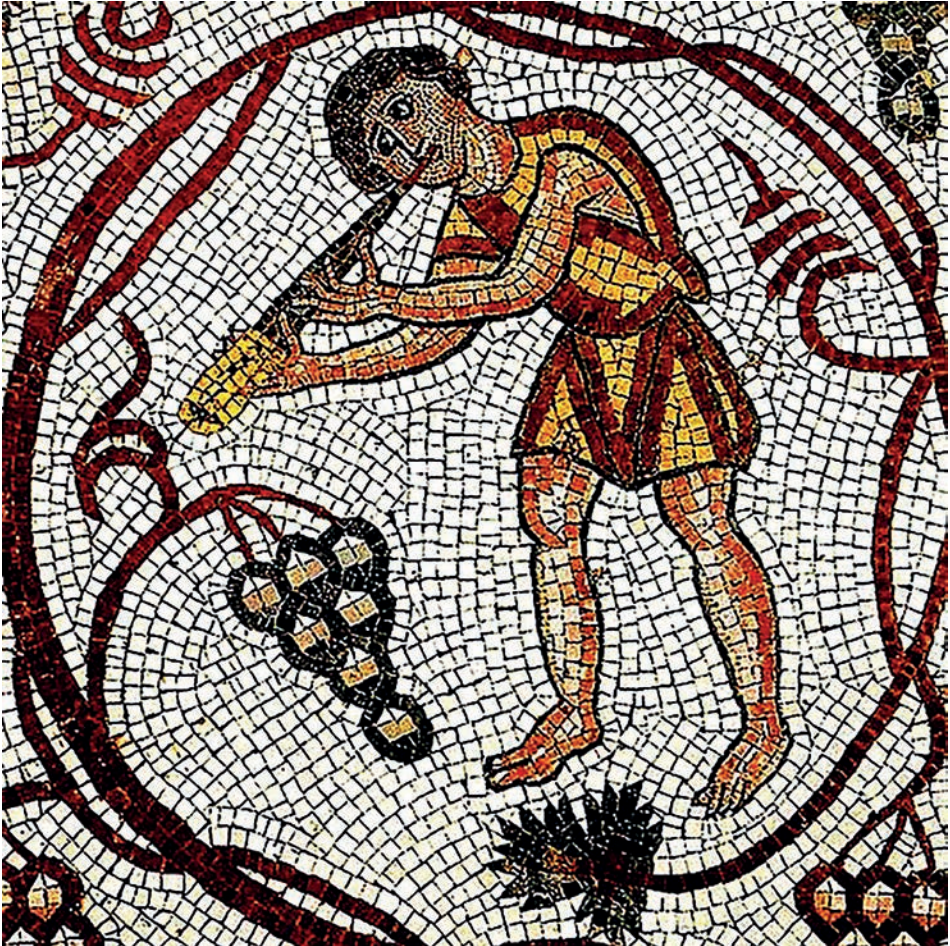


Fig. 31: Mosaic procedent de Jordània on es pot observar un músic tocant durant la verema, la qual cosa pot indicar-nos el caràcter festiu d'aquesta part del cicle vitivinícola (Wikimedia Commons).

Aquestes festes es deuriem fer a les ciutats, suposadament, ja que al camp se celebrava la verema de forma diferent. Es produïen, en aquest àmbit, una sèrie de sacrificis durant aquest període, però també abans i després, dedicats a diversos déus, com Bacus i Prosèrpina, i, fins i tot, als instruments utilitzats durant la verema (Col. XII 8, 1). I, un cop acabava l'estiu, s'iniciava una temporada en què s'exaltava la disbauxa, els plaers i els aspectes lúdics, tot i que, com hem vist, també hi havia connotacions religioses de primer ordre (García-Gelabert Pérez, García-Gelabert Rivero, 2009, 193). Resulta que tota aquesta visió màgica i festiva de la verema encara pot perdurar fins avui en dia, tal com afirma García Gelabert, atès que podem observar com la nostra cultura en dedica la producció a la verge o el sant local (García-Gelabert Pérez, García-Gelabert Rivero, 2009, 193).

Durant aquest període, els agricultors recollien el raïm que s'havia generat en els ceps cultivats. Com molt bé expressa Columel·la, l'organització de la vinya era molt important, ja que no totes les varietats maduraven al mateix temps (Col. III 21, 9). Així doncs, es podien anar veremant els ceps en diverses campanyes segons la seva qualitat, per la qual cosa podem entendre que no només es deuria treballar un cop durant aquest període (Col. III 21, 10). Aquesta pràctica també ajudava a no equivocar-se a l'hora de veremar i mesclar dues varietats diferents (Col. III 21, 10). Així doncs, en una mateixa finca podien tenir diverses campanyes segons la varietat que tractés. D'altra banda, els dies festius estava prohibit dur a terme aquesta tasca (Col. II 21, 4), excepte recollir raïm per conservar-lo i coure most per reduir-lo (Col. II 21, 4). De fet, els sacerdots tenien completament prohibit veremar durant les festivitats, tot i que si se sacrificava un cadell podien procedir amb la tasca (Col. II 21, 4). I, la verema, efectivament, no depenia tan sols de la varietat utilitzada ni de quan s'hagués produït la poda, també s'havia de comptar amb el clima propi de la zona. En zones càlides i properes a la costa, la verema se solia fer, o almenys començar, al mes de setembre (Col. XI 2, 1). En canvi, les regions més fredes tenien veremes molt més tardanes, les quals s'estendrien fins al mes d'octubre (Col. XII, 48, 1). Tot i això, la majoria de regions on es cultivava la vinya eren més temperades, sense grans contrastos entre fred o calor, per la qual cosa disposaven d'una temporalitat pròpia. Així doncs, a la majoria de llocs la verema començava a mitjans de setembre (Col. XII, 48, 1). Altres autors, com Varró, també ens parlen de quan es produïa la verema, però sense la concreció que caracteritza Columel·la. Varró només ens explica que la verema es portava a terme durant la tardor, en època seca (Var. I 34, 2). Abans d'iniciar-se la verema, s'havia de preparar tot l'instrumental que s'utilitzaria, com netejar els cups i posar pega a les tenalles, de la mateixa manera que s'havia d'organitzar quan recollir cada tipus de raïm (Cat. XXIII 1). Després, es guardaven tots els instruments als llocs on pertenyien (Cat. XXVI 1).

Hem d'imaginar que la verema es produïa exactament com es fa avui en dia, utilitzant, però, instrumental d'acord amb el seu temps. En el bloc anterior hem pogut observar com en alguns jaciments ibèrics hi havia les eines que denominàvem podadores. Efectivament, en època romana també existien aquests instruments, els quals eren denominats *falx vinatoria*, i, posteriorment, en l'apartat d'estris, ho explicarem més detalladament. S'utilitzaven cistells, probablement fets amb vímet o alguna altra fibra vegetal per poder col·locar-hi el raïm a dins, i aquests eren transportats en carros estirats per bous fins al lloc de premsat. Bàsicament, la verema era molt similar a la que entenem avui en dia, però amb un instrumental i medis propis de l'època en què es trobaven. Investigadors com Yolanda Peña donen suport a aquesta imatge de la verema (Peña, 2010, 31), evidentment bastant-se en les representacions artístiques de l'època i les fonts.



Fig. 32: Mosaic de Cherchell on es pot observar els *vindimiatres* treballant (Wikimedia Commons).

Esmentarem algunes peces artístiques que ens poden mostrar alguns dels elements abans anomenats sobre la verema. Per exemple, el mosaic romà de la travessia de Pedro María Plano, a Mèrida (*Emerita Augusta*), datat del segle iv, ens mostra algunes escenes de la verema, en el qual podem observar la presència de *vindimiatres* equipats amb podadores i cabassos (García-Gelabert Pérez, García-Gelabert Rivero, 2009, 197). També hi podem destacar la presència de dos bous que estiren un carro que portaria a l'interior el raïm veremat (García-Gelabert Pérez, García-Gelabert Rivero, 2009, 197).

Un altre mosaic que ens aporta molta informació és el de Cherchell (Cesarea), datat de finals del segle iv i principis del v (García-Gelabert Pérez, García-Gelabert Rivero, 2009, p. 196). En aquest hi podem observar un emparrat de la vinya en jou, i hi distingim tutors que podien ser feixos de canya o fusta treballada. Aquests tutors sostenen els *iuga*, als quals els sarments dels ceps es poden recolzar. Hi ha la presència d'un *plaustrum*, una espècie de tren de fusta amb rodes estirat per bous (García-Gelabert Pérez, García-Gelabert Rivero, 2009, 197). En el mosaic també s'hi observa l'escena en què els treballadors es troben en el lloc d'extracció del most fent les tasques d'aixafar-lo amb els peus i batre el que cau en el *dolium* per decantació (García-Gelabert Pérez, García-Gelabert Rivero, 2009, 197).

Un tercer cas era el del sarcòfag d'Ariadna, datat del segle ii, que ens mostra una escena on podem observar uns *erotes* veremant la vinya i demanant escales per arribar a llocs elevats (García-Gelabert Pérez, García-Gelabert Rivero, 2009, 199). Això confirma el passatge de Plini que recalava que els *vindimiatres* que veremaven la vinya emparrada tenien estipulat, per contracte, el pagament d'una pira funerària i un enterrament digne.



Fig. 33: Sarcòfag procedent de Croàcia, el qual mostra una escena molt similar a la del sarcòfag d'Ariadna: una sèrie d'erotes collint el raïm durant la verema (Wikimedia Commons).

Amb aquests tres exemples hi podem entreveure com era la verema romana. Podríem insistir en altres creacions artístiques que ens mostressin aquesta activitat, però trobem casos similars als vistos. Sense anar més lluny, al segle passat es veremava de la mateixa manera que es feia en època romana: amb podadores, cistells i carros guiats per bous. És, en l'actualitat, quan la cosa varia, atès que es poden utilitzar tractors amb remolc, tisores de podar i, fins i tot, es pot mecanitzar aquesta tasca.

3.2 Extracció del most

El raïm era transportat cap a la *villa*, en una zona designada prèviament per poder extreure'n el most. El sistema utilitzat no diferia del que hem vist en el primer bloc: el most era extret del raïm mitjançant una pressió i conduït per decantació a un dipòsit o cup anomenada *lacus*, que explicarem més endavant. A continuació esmentarem les dues estructures més comunes en les *villae* dedicades a l'extracció de most. Tot i que són molt similars a les que vam trobar en època ibèrica, cal recalcar que, en aquest cas, disposem de més informació arqueològica i textual, per la qual cosa és important tornar a esmentar-les.

La primera estructura dedicada a l'extracció de most és el que identifiquem com una pileta, és a dir, una estructura quadrangular amb una àmplia superfície i cantonades impermeabilitzades. Els romans anomenaven aquesta estructura amb el nom de *calculatorium*, un terme derivat del verb *calco*, que significava aixafar. Com hem dit abans, aquestes estructures disposaven d'una gran superfície envoltada d'unes cantonades de poca alçària, amb un recobriment d'*opus signinum* que evités la transpiració del líquid. En aquesta superfície s'hi abocava el raïm i s'aixafava amb els peus, i se n'extreia el most, que es dirigia cap als *lacus* associats a través d'uns forats col·locats estratègicament en una de les parets del *calculatorium*. Com podem veure, el funcionament d'aquesta estructura és idèntic a la d'època ibèrica, i la seva presència en jaciments productius de vi també. Els trobats a Hispània són *calctoria* de petites dimensions, que no superen

una superfície d'entre quatre i cinc metres quadrats, tot i que hi ha tres exemples que superen els deu metres quadrats (Peña, 2010, 31). Aquests són Milreu, Torre Àguila i Font del Vilar, per exemple. Hi ha molt poques estructures documentades en centres de producció vinícola tant a Hispània com a la resta de zones d'influència romana (Peña, 2010, 67). Això es devia al mateix fet al qual atribuïm la poca presència d'estructures d'extracció en època ibèrica: el cost i la preferència a materials no perennes. Bàsicament, hem d'entendre que, en diverses zones amb una producció més rural i reduïda, no era necessària la presència d'aquestes estructures d'obra. S'utilitzava, llavors, piletes fetes de fusta, les quals es podien moure i emmagatzemar quan no es feien servir. Investigadors com Peña donen suport a aquesta teoria, i assumeixen que eren propis de produccions més autàrquiques, amb uns recursos i una producció que no requerien un *calcatorium* d'obra (Peña, 2010, 31).

El mètode següent per extreure most és el premsat del raïm, el qual es produïa en una sala de la *villa* anomenada *torcularium*. Aquest nom venia del *torculum*, el cargol utilitzat per poder fer baixar la biga i premsar el raïm. En època romana, es preferia sempre el most aixafat amb els peus, ja que la pressió efectuada era menor i no es trencaven les fibres vegetals de la pell. Tot i això, també es podia fer vi de qualitat premsant el raïm, però probablement només el primer cop. Les premsades següents ja no produïen tant most i tenien més notes de les fibres vegetals trencades, la qual cosa dotava d'un gust diferent al vi i era el que es destinaria als esclaus i la població empobrida. És per això que en alguns jaciments podem documentar tant un *calcatorium* com una premsa. En d'altres, però, només s'identifica la segona estructura, el que pot resultar difícil catalogar si es tracta d'una destinada al vi o a l'oli. Sembla ser que la majoria de premses tenien una doble funció: s'utilitzaven o per extreure el most del raïm o per produir oli d'oliva. Tot i això, hem de destacar que la premsa més típica per poder extreure el most, en època romana, és la que denominem "de biga", la qual és present en gairebé tots els centres productors vinícoles rurals de la península Ibèrica amb aquesta estructura (Peña, 2010, 76). Abans d'entrar en detall respecte als tipus de premsa, hem d'esmentar com era un *torcularium* ideal segons Cató. Aquest havia de tenir un bon revestiment hidràulic al terra, concretament fins a tres revestiments (dos de calç amb sorra i un tercer amb fragments de totxana) (Cat. xviii 7). Aquest *torcularium* tenia una premsa de biga amb quatre zones de premsat, encara que el funcionament i la seva construcció, avui en dia, resulten complicats d'entendre, ja sigui per la descripció feta com per la traducció del text.



Fig. 34: Mosaic procedent de Jordània on s'observen dos treballadors trepitjant el raïm a sobre de la superfície de premsat d'una premsa (Wikimedia Commons)

La premsa de biga és una estructura que exerceix la pressió al raïm a través de la llei de la palanca (Peña, 2010, 76). Aquestes quatre zones estaven formades d'un tronc de llargues dimensions que anomenaven *praelum* (Guiral, 2005, 510). Aquest tronc era el que exercia pressió sobre el raïm ja trepitjat, anomenat *vinaceum*, col·locat en una zona d'obra denominada *area*. Aquestes zones podien ser de diversos materials, com *opus signinum*, *opus spicatum* o pedra (Peña, 2010, 69). Aquests peus de premsa comptaven amb unes cantonades circulars d'espert, *fiscinae*, o de fusta, *regulae*, que recollien el raïm que s'aixafava mitjançant una peça arrodonida que rebia el nom d'*orbis* (Peña, 2010, 68). La utilització de *fiscinae* i de *regulae* era indiferent en la producció de vi, depenent només de les diverses tradicions regionals (Peña, 2010, 68). Per fer baixar aquest tronc, era necessari un mètode per exercir força, el qual podia ser la *sucula*, un torn de mà, o la *coclea*, un cargol de mà vertical (Guiral, 2005, 510). Així doncs, podem veure com les premses de biga es dividien en les de torn vertical i les de cargol, respectivament. Aquests dos mecanismes depenien del contrapès, el qual faria que el *praelum* es mogués quan els activessin. L'*arbor* era l'estructura que subjectava el *praelum* a l'altra banda de la premsa, i s'encastava al terra de la cambra a través del *lapis pedicinorum* (Guiral, 2005, 510). Aquests *arbores*, juntament amb els *praela*, havien de ser de roure o de pi (Cat. xviii 7). Hi havia una variant de l'*arbor* que consistia en

una cavitat a la paret del *torcularium* on s'encaixava el *praelum*, la qual cosa evitava que el tronc es mogués per aquesta banda i pogués actuar de forma òptima (Peña, 2010, 74). El contrapès de la premsa podia ser de dues maneres: mitjançant una gran pedra quadrangular o circular que exercís la suficient força per fer pujar i baixar el *praelum* o a través de l'*arca lapidum* (Martín, 2012, 62). Aquest últim sistema, que significava "caixa de pedres", es tractava d'un contrapès mòbil inserit dins una fossa de maniobra (Martín, 2012, 62).



Fig. 35: Relleu de terracota conservat al British Museum on es pot observar un sàtir treballant en una premsa, de la qual s'ha representat les *fiscinae* (Wikimedia Commons).

Cató recomana fer la premsa de biga destinada al vi d'aquesta manera:

Als cups fes pilars i arbres mestres dos peus més alts; part damunt els traus dels arbres, per tal que es captinguin a distància d'un peu, trava'ls amb gafeta. Al corró del torn fes sis forats de mig peu en quadre: el primer, mig peu lluny de la polleguera, els altres, compartits amb tot esment. Posa un croc al mig del torn: el punt mitjà entre els arbres, equilibra'l al centre del torn, on caldrà ficar el croc per tal que la biga romangui ben centrada. En fer la metxa, centra-la del mig de la biga, per tal que balli bé entre els arbres: deixa-hi un polze de badall. Manuelles del torn: les més llargues, de divuit peus, les segones de setze peus, les terceres de quinze peus; aflixadores, unes de dotze peus, altres de deu, les terceres de vuit peus (Cat. XIX 1-2).

Podem observar com les mesures d'aquesta premsa estaven perfectament acurades. A més, segons el que es pot extreure d'aquesta descripció, la premsa de vi descrita per Cató era la de biga amb accionament mitjançant el torn, ja que, posteriorment, menciona com es construïa l'eix que feia girar-lo (Cat. XXI 1).

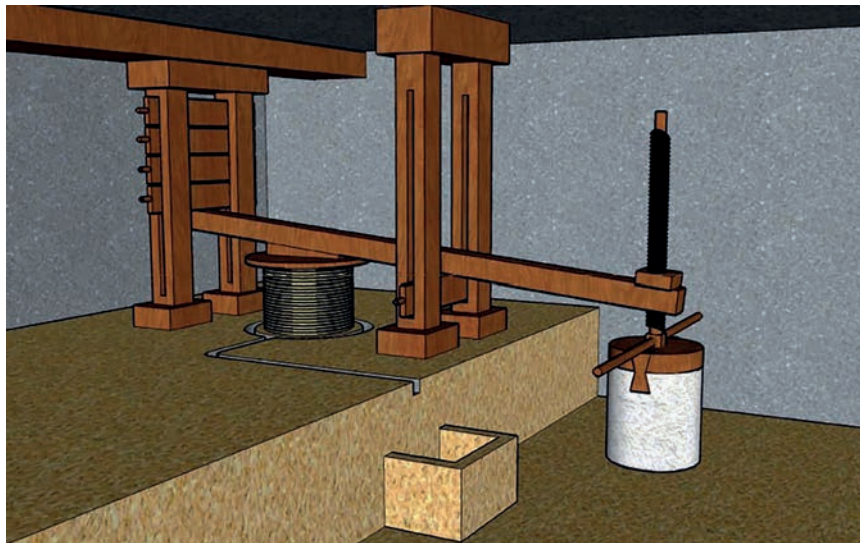


Fig. 36: Premsa de biga amb sistema d'accionament de cargol (Peña, 2010, fig. 6).

Altres premses podien ser, per exemple, les de falca, de les quals només se n'ha pogut constatar l'ús a partir de quatre representacions en els frescos de Pompeia i Herculà (Peña, 2010, 41). El seu funcionament consistia en un marc de fusta de grans dimensions i uns llistons en posició lateral inserits, els quals anirien comprimint el producte escollit mitjançant la col·locació de cunyes entre aquests amb un martell (Peña, 2010, 41).

La premsa de cargol ens és més coneguda per a nosaltres. Consisteix en una carcassa circular de fusta, la qual té a l'interior un cargol amb una placa incrustada, que exerceix pressió al producte escollit quan es fa girar l'eix (Peña, 2010, 41). És una premsa que s'ha utilitzat tradicionalment en les nostres terres per poder extreure l'oli de les olives. Aquesta premsa té testimonis limitats en l'antiguitat, un d'ells Plini, el qual ens informa que és de creació grega i es va difondre per la península Itàlica (Plin. XVIII 317). També té poques representacions iconogràfiques, i, pel que fa a l'arqueologia, només es pot constatar la seva presència en el cas de conservar els ancoratges de fusta al terra (Peña, 2010, 41).

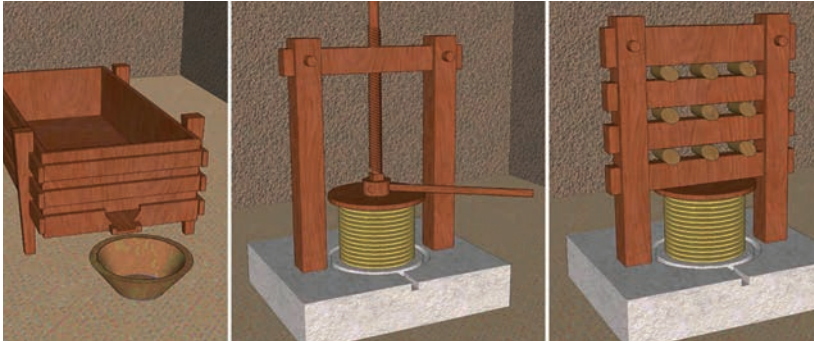


Fig. 37: D'esquerra a dreta: *Calcatorium* de fusta, premsa de cargol directe, premsa de falca (Peña, 2010, fig. 3).

Com hem dit anteriorment, la premsa més utilitzada era la de biga, tot i que la de cargol també admetia el raïm. Un cop s'accionava la premsa i s'exprimia el raïm, aquest sortia del peu o *area* a través d'unes canalitzacions, les quals l'abocaven directament a un dipòsit anomenat *lacus*, el qual explicarem a continuació.

3.3 El procés de fermentació

La producció de vi es basa en la fermentació del most extret del raïm. Bàsicament, els sucres que resideixen en el raïm, i per tant es mantenen al most després de l'extracció, s'han de convertir en alcohol per poder generar el vi. Aquest procés s'havia de vigilar molt atentament, ja que, depenent de la impermeabilitat o l'hermeticitat de la tenalla, el vi es podia fer malbé i convertir-se en vinagre. De fet, hi havia una tècnica que s'utilitzava per saber si el vi es faria malbé, i era a través d'una làmina de plom (Plin. XIV 130). Consistia a posar una làmina molt petita de plom al tap del recipient ceràmic i agafar-la amb cera per després tancar-la durant quaranta dies. Al cap d'aquest temps, s'obria un altre cop aquest recipient i es comprovava el color de la làmina: si continuava igual, el vi estava bé, però, si tenia uns tons blanquinosos, es faria malbé en uns dies.

3.3.1 La fermentació primària

Com hem pogut veure anteriorment en el primer bloc, el procés de fermentació comptava amb dues parts: la fermentació tumultuosa o primària i la fermentació secundària. En època romana, es produïa el vi de la mateixa manera, podent-se observar clarament aquestes dues fermentacions, vitals per poder elaborar-lo. En primer lloc, parlarem de la fermentació tumultuosa, la qual podia durar entre cinc i deu dies i estava provocada per aquests llevats presents en les pells del gra que feien iniciar la conversió dels sucres en alcohol (Peña, 2010, 81). És per aquest motiu que s'anomena

fermentació tumultuosa, ja que el most, durant aquest període de temps, comença a emetre bombolles de CO_2 , similar a com ho faria si bullís.

Aquesta part del procés es duia a terme, com hem vist anteriorment, en un dipòsit anomenat, en època romana, amb el terme *lacus*. Aquesta estructura no era cap altra cosa que el que coneixem com un cup de decantació, molt similar en funcionalitat als d'època ibèrica que hem vist abans. En ser un cup de decantació, havia d'anar associat a una estructura de tipus premsa o *calcatorium*, ja que el most extret havia de quedar recopilat en aquest dipòsit per poder-se iniciar aquesta fermentació primària (Peña, 2010, 82). És per aquest motiu que aquests dipòsits es trobaven a sala, que coneixem amb el nom de *torcularium*, que, com ja hem vist, era on s'extreia el most.



Fig. 38: *Lacus* amb recobriment d'*opus signinum* conservat a la vil·la romana de Torre Llauder (Mataró) (Peña, 2010, fig. 48).

Els *lacus* sempre tenien la mateixa forma i característiques, ja que la funcionalitat era contenir el most. Podem destacar que, de la mateixa manera que els *calcatoria* o les bases de premsa, tenien alguns orificis o canalitzacions per conduir el most cap al cup, en aquest cas no en trobaríem cap (Peña, 2010, 82). Com qualsevol dipòsit hidràulic, estaven fets d'obra, és a dir, de forma perenne i amb un recobriment d'*opus signinum*², els quals els dotava d'una gran impermeabilitat. En alguns casos, podem trobar alguns *lacus* amb escales fetes d'obra que permetien l'accés al seu interior per poder

² Recobriment hidràulic generat a partir de la mescla de fragments de *tegula* i calç, generant un morter que impediria la transpiració i les fugites de líquid.

netejar-los després d'haver estat usats (Peña, 2010, 82). Al mateix temps, però, en ser uns dipòsits hidràulics presenten molts problemes per ser identificats, ja que tenien les mateixes característiques que els que s'usaven per recollir aigua, oli, fer salaons o tintar roba (Peña, 2010, 82). A més, se solien construir enterrats o semienterrats per poder oferir més resistència i solidesa. Això ens pot explicar que alguns cops ens han arribat a l'actualitat parcialment destruïts, el que ha impedit el càlcul de la capacitat total d'aquests dipòsits (Peña, 2010, 82).

Respecte a la capacitat dels *lacus*, no sempre tenien la mateixa. De fet, investigadors com Yolanda Peña afirmen que la mida dels *lacus* no tenien a veure amb la producció final de vi, ja que es podien fer diverses fermentacions primàries, una darrera de l'altra (Peña, 2010, 82). D'aquesta manera, podem extreure la conclusió que els *lacus* no estaven fets seguint la producció aproximada de la *villa*, sinó segons el nivell econòmic del propietari. Podem suposar que, com més recursos i treballadors podia tenir la *villa*, hi havia més *lacus* i de major mida.

De totes maneres, i seguint la línia dels recursos econòmics, hem d'esmentar que els *lacus* no eren els únics dipòsits utilitzats per portar a terme la fermentació primària. S'ha d'entendre que construir un dipòsit de grans dimensions i amb un revestiment hidràulic no estava a l'abast de tothom, per la qual cosa hi havia d'haver altres opcions. Una d'aquestes era la utilització de *dolia* de grans dimensions i una obertura ampla, a mode de *lacus* (Peña, 2010, 82). Així doncs, aquest receptacle de grans dimensions estava associat a la premsa i parcial o completament enterrat, imitant els dipòsits hidràulics.

3.3.2 Preparació de les tenalles per a la fermentació secundària

Una part molt important del procés de producció de vi en època romana era la preparació de les tenalles o àmfores per netejar-les i perquè poguessin contenir el vi sense que hi hagués transvasament pels seus porus. S'havia de generar algun producte o substància que aturés la sortida del líquid a través dels porus dels receptacles de ceràmica.

Les tenalles havien de ser rentades a fi que el vi que anés a contenir no es fes malbé durant la fermentació. Un dels mètodes per netejar els *dolia* era el lleixiu de cendra, una mena de líquid fet amb cendra que netejava els residus que es produïen de l'anterior fermentació (Plin. xiv 129). En la *Naturalis Historia* se'n parla d'aquest lleixiu de cendra, però suposadament el confon amb el *mostum lixivum*, un most resultant de la segona premsada (Manzanero *et alii*, 2010, 249). De totes maneres, aquest lleixiu de cendra molt probablement s'utilitzava per netejar l'interior dels *dolia* abans de posar un altre most per fermentar. Com hem vist, la cendra i el fum han estat conservants per aquest líquid, per la qual cosa no és estrany que s'utilitzés per eliminar residus anteriors que poguessin malmetre el most següent que s'hagués de fermentar.

A més, els romans trasbalsaven el vi d'un recipient a un altre (Plin. XIV 129) durant la fermentació per eliminar-ne les impureses o els residus, per la qual cosa aquests havien d'estar a punt i nets. A més, respecte als trasbalsaments, era més preferible utilitzar receptacles que havien contingut vinagre que no pas els que havien tingut vi dolç o *mulsum* (Plin. XIV 128). Hem d'entendre, llavors, que, els mètodes que hi havia per netejar el receptacle utilitzat no eren suficients perquè afectés, d'alguna manera, els propers vins. Llavors, podem deduir que el vi dolç era molt més perjudicial, en el cas que no es netegés bé el receptacle, que el vinagre.

Un cop els *dolia* o àmfors quedessin ben netes, el pas següent era solucionar el problema que presentava la porositat inherent d'aquests receptacles. Es requeria, llavors, el recobriment del recipient amb una substància espessa o opaca que impermeabilitzés l'interior i evités la transpiració del most. Un dels mètodes més coneguts era recobrir amb cera tot l'interior del receptacle (Plin. XIV 128). Tot i això, no era gens recomanat, ja que solia produir la conversió del vi en vinagre (Plin. XIV 128). Però aquest no era el mètode més utilitzat, sinó que el recobriment habitual de l'interior dels receptacles ceràmics per a líquids era la pega, la qual veurem a l'apartat següent, ja que gaudeix d'una importància pròpia.

3.3.3 La pega

A les fonts, surt referida com a *pix* o *bitumen*, i es tracta d'una substància feta a partir de la resina dels arbres i cuita a altes temperatures (Billiard, 1913, 475). Aquesta pega, molt enganxosa, s'utilitzava per recobrir la cara interna dels receptacles, evitant així la fuga de líquids per les porositats, com hem dit abans, però, a més, també tenia la funció d'evitar fermentacions secundàries (Billiard, 1913, 475). Cató ens explica com s'havien de preparar les tenalles per poder col·locar la pega. Es requeria posar oliasses durant set dies en aquests recipients, per després treure-les i netejar-les amb aigua (Cat. LXIX 1-2). Després s'hi col·locava resina dins i es diluïa. A continuació, s'havia d'escalfar el receptacle i embotornar l'interior amb la pega (Cat. LXIX 2). A més, aquestes resines tenien un aroma particular, per la qual cosa, podia ser que el recobriment mateix s'utilitzés també per afegir al vi notes de gust i olor. De fet, no s'allunyava gaire del que passa amb les de la fusta de les botes de vi, que ofereix a la beguda un aroma particular. Plini esmenta que el most es podia perfumar mitjançant el ruixament de pega durant la primera fase fermentació (Plin. XIV 124). Així doncs, aquest capítol està dedicat als tipus de resines que s'utilitzarien en època romana per poder produir la pega i impermeabilitzar les àmfors.

Probablement, la resina més famosa i utilitzada des de l'antiguitat era la de te-rebint, un arbre que s'ha identificat amb l'espècie *Pistacia terebinthus*. Aquest podia ser mascle o femella, però el que donava fruits era la segona, i hi havia dues varietats:

vermell i com una llentia, i pàl·lid, com una fava (Plin. XIII 54). Aquesta es podia trobar a Síria, però també al voltant del mont Ida, a Anatòlia i a Macedònia (Plin. XIII 54). De la seva escorça en brollava la resina amb la qual es produïa la pega més famosa de l'antiguitat, la més afrodisíaca (Diosc. I 71, 1), ja que era d'una qualitat excepcional i molt lleugera (Plin. XIV 122). De totes les variants que hi havia, la millor era la més translúcida, de color blanc cap a blau (Diosc. I 71, 1). També cal remarcar que era diürètica i eficaç contra les picadures de taràntula (Diosc. I 71, 1). Tota la zona asiàtica apreciava molt aquesta resina (Plin. XIV 128).

La resina de llentiscler també era molt utilitzada per aromatitzar el vi i impermeabilitzar els receptacles de ceràmica. S'extreia de la *Pistacia lentisca*, un arbre que, a l'antiguitat, es trobava sobretot a la zona d'Índia o Aràbia (Plin. XII 73). La resina amb la qual es feia la pega s'anomenava *mastiche* i, com hem esmentat abans, era de molt bona qualitat (Plin. XIV 54). Hi havia diverses imitacions del *mastiche*, com la que es produïa a Grècia i Àsia, i s'extreia d'un fruit similar a una poma amb llavors, i la del *Pontus*, que s'assemblava a la brea (Plin. XII 74). El *mastiche* de Quíos era de color blanc i també brollava d'un llentiscler (Plin. XII 74). Aquesta resina tenia diverses propietats medicinals, com alleugerir la disenteria o el flux sanguini (Diosc. I 70, 1). També podia ser utilitzada com a dentífric i, mastegada (d'aquí el nom de *mastiche*), contreia les gèivies i perfumava la boca, com un xiclet actual (Diosc. I 70, 3).



Fig. 39: *Pistacia terebinthus* (Wikimedia Commons)

La resina de xiprer tenia un gust molt més aspre que les abans vistes, però era igual de líquida que les aquelles (Plin. xiv 122). Segons el mateix Plini, sembla ser que hi havia dos tipus de xiprer: el masculí i el femení (Plin. xiv 141). El primer era el que té una forma més allargada i cònica, mentre que el segon era més similar a un avet, pel que fa a les seves branques, i s'utilitzava per maridar les vinyes (Plin. xvi 141). Segons Dioscòrides, aquesta resina tenia la facultat de combatre la tos crònica (Diosc. i 71, 3).

Al seu torn, la resina de cedre era més greixosa, més espessa, per la qual cosa, era la més indicada per poder fabricar pega (Plin. xiv 122). Els grecs l'anomenaven *cedria*, i d'aspecte era greixosa, elàstica, translúcida i amb molta olor (Diosc. i 77, 1). Existien dos tipus de cedre: el menor, que tenia el lici i el fenici, i el major, que es dividia amb el que dona fruit i el que no (Plin. xii 52-53). Aquesta resina, aplicada com a unció, tindria certes propietats medicinals, com curar algunes malalties oftàlmiques, les càries i les angines (Diosc. i 77, 2). També podria servir com a anticonceptiu i per lliurar-se dels polls (Diosc. i 77, 2).



Fig. 40: *Pistacia lentiscus* (Wikimedia Commons)

Hi ha resines que apareixen referides a les fonts amb el nom de procedència i no pas amb el de l'arbre on s'han extret. Un exemple és la resina de Judea, la qual destaca per tenir una olor molt més potent que la de terebint i ser molt dura (Plin. xiv 122).

La de Síria, al seu torn, s'assemblava a la mel de l'Àtica, pel que fa al color i la textura, mentre que la de Xipre era molt similar d'aspecte, consistent i de millor qualitat (Plin. xiv 122-123). Aquestes resines esmentades pel lloc de procedència (Diosc. i 71, 1) podien estar extretes del terebint. La resina aràbiga ja comença a diferir de les abans referides, ja que era de color blanquinós, amb una olor agria i molt difícil de coure per produir la pega (Plin. xiv 122). La de Colofó o *colofonia*, provenia de la ciutat, amb el mateix nom, de l'Àsia Menor (Diosc. i 71, 3). Era d'un color groc molt alçat de to, però si es triturava, passava a ser blanca i tan olorosa que ni els perfumistes la utilitzaven (Plin. xiv 123).

A la zona de la península Itàlica, la pega més valorada era la del *Brutio* o *bruttia*, feta amb la resina que s'extreia de la pícea (Plin. xiv 127). Segons Dioscòrides, aquesta venia, sobretot, de les Gàl·lies i de la Tirrenia (Diosc. i 71, 3). Si es consumia, servia d'antídot contra verins, tisis, malalties respiratòries (Diosc. i 72, 1). Era d'una qualitat inferior a la de terebint i la de llentiscle (Dosc. i 71, 4). Era la més utilitzada a la península Itàlica per impermeabilitzar els receptacles ceràmics amb la finalitat de contenir líquids com el vi (Plin. xiv 127). Segons Virgili, la resina amb més reputació era la de *Naricia* (Virg. ii 438), la qual es trobava situada a la regió de l'Aquea i estava fundada pels locrides (Plin. iv 27). D'aquesta ciutat en provenien els colons que es van assentar a la regió del *Brutio*, i que produïen la famosa pega que hem esmentat anteriorment. Així doncs, molt probablement Virgili estigués parlant de la pega del *Brutio*, però s'hi referís com la de *Naricia*, per dotar-la d'un component hel·lenitzant.

A Hispània, al seu torn, la pega més utilitzada era la resina que provenia dels pins silvestres (Plin. xiv 127). Era d'una qualitat molt baixa, ja que era amargant, seca i amb una olor forta i desagradable (Plin. xiv 127). Al seu torn, autors com Dioscòrides afirmen que era de més qualitat que la del *Brutio*, ja que era molt més olorosa (Diosc. i 71, 4). La zona d'Hispània on més s'explotaria la recol·lecció d'aquesta resina era l'illa de *Pitiusa*, que no és cap altra que l'actual Eivissa (Diosc. i 71, 4).

A la zona de Grècia, la resina de *Pieria* era la més utilitzada i valorada de totes (Plin. xiv 128). *Pieria* era una regió que es trobava a Macedònia, i rebia aquest nom pel bosc que s'hi localitzava (Plin. iv 33). A més, en aquella zona s'hi localitzaven les ciutats de *Berea* i *Eginion* (Plin. iv 33).

3.3.4 La fermentació secundària

Un cop s'havia acabat la fermentació primària es procedia a continuar el procés de vinificació en un altre espai de la *villa*, el qual anomenem *cella vinaria*, i era el que entenem avui en dia com una bodega. Tenia una doble funció, ja que servia com un espai per completar el procés de vinificació i, a més, s'utilitzava com una sala d'emmagatzematge per dipositar el vi abans de ser comercialitzat (Peña, 2010, 85). Aquí s'hi produïa el

que anomenem fermentació secundària o vinificació, que consistia en el procés en què les bacteries o els llevats transformaven els sucres del most en alcohol (Peña, 2010, 85). Quan aquests sucres s'acabaven, es produïa el que coneixem com conversió en vinagre o degradació del vi, la qual cosa el feia inconsumible. És per aquesta raó que els romans consumien, sobretot, vins joves, ja que els era molt difícil ampliar aquest procés (Peña, 2010, 32). Tot i això, es podia impedir aquesta degradació mitjançant l'additiu de diverses substàncies, que, com hem vist i veurem, podia ser pega, mel, aigua marina i, fins i tot, se'l podia coure. També s'hi podria afegir guix i *puzzolana*³ per augmentar aquest procés i no degradar el vi (Peña, 2010, 32). És per aquesta raó que, més endavant, veurem que alguns vins eren recomanats per ser consumits després de quinze o vint anys.

Aquests espais havien de ser construïts d'una manera molt concreta, ja que hi havia molts factors que podien contribuir a la degradació del vi. El most en procés de vinificació dels *lucus*, es col·locava en recipients de mida inferior que es trobaven dins d'aquesta *cella vinaria*. Afortunadament, conservem diversos testimonis sobre com havia de ser aquest espai de la *villa*, fet que ens permet fer-nos una idea de la seva imatge.

Un aspecte molt important era l'orientació que havia de tenir la *cella vinaria*, ja que en depenia, en gran mesura, el procés de vinificació. L'explicació d'aquest fet és que s'orientava aquesta part de la *villa* de forma que pogués rebre els aires més freds (Col. I 6, 10). Com més freda fos l'orientació donada a la *cella vinaria*, millor fermentava el vi, perquè, com bé es sabut, durant aquest procés s'ha de mantenir el most a una temperatura estable de menys de quinze graus, la qual era requerida en època romana, tal com afirma Vitruvi (Vitr. I 4, 2). Així doncs, les fonts coincideixen que l'orientació òptima per a aquest espai és el nord o, com es refereix en les fonts, l'*aquilo* (Col. I 6, 10; Plin. XIV 133). Varró, al seu torn, no parla directament de l'orientació nord, però diu que les *cellae vinariae* requereixen l'aire més fred (Var. I 13, 7), per la qual cosa segurament coincidia amb els dos autors abans esmentats. Plini també afirma que si no es pot orientar l'estança cap al nord, una bona opció és l'est (Plin. XIV 133). Perquè aquest aire pogués entrar dins la *cella vinaria*, aquesta havia de tenir algun tipus d'obertures. Columel·la refereix que havien de tenir unes finestres de mida petita (Col. I 6, 10). Vitruvi, al seu torn, no parla de finestres, però sí que esmenta la paraula il·luminació, per la qual cosa podem suposar que parlava de la situació de les petites obertures (Vitr. I 4, 2). Plini també ens afirma la presència de les finestres en el mateix moment que ens parla de l'orientació de les estances (Plin. XIV 133).

³ Roca volcànica que s'utilitzava antigament com un dels components per fer el que anomenem *opus caementicium*, un ciment fet amb calç i aquest material (amb presència de sílice) que feia una reacció química i s'enduria.



Fig. 41: Rellu de marbre conservat al World Liverpool Museum on es representa una *cella vinaria* amb els seus *dolia de fossa* (Wikimedia Commons)

Un cop hem parlat de l'orientació de la *cella vinaria*, és el torn de parlar de l'interior d'aquesta. Diversos autors afirmen que els receptacles havien d'estar sobre el mateix paviment, en cap cas sobre un entaulat o entarimat (Col. I 6, 9). Varró també ens parla d'aquesta característica de les *cellae vinariae*, concretant que els líquids han d'anar sobre paviment i els productes secs, en entarimats (Var. I 13, 1). Al seu torn, Varró ens explica que el paviment de la *cella vinaria* ha d'estar lleugerament inclinat cap al *lacus*, ja que alguns receptacles podien trencar-se durant la fermentació, i així es podia recollir el vi en un mateix lloc, una característica únicament esmentada per aquest autor (Var. I 13, 6). Pel que fa a la disposició dels receptacles, aquests havien d'estar separats, ja que, si el contingut d'un es feia malbé, podia passar aquesta degradació als altres (Plin. XIV 134). Columel·la afirma que els receptacles han d'estar col·locats de tal manera que no sigui difícil la circulació de l'interior de l'espai per als operaris encarregats de controlar el procés de vinificació (Col. I 6, 19).

Finalment, també cal esmentar que les *cellae vinariae* havien d'estar allunyades de diversos espais que podien malmetre el most en procés de vinificació. Un d'aquests perills pel most era la presència d'humitat, per la qual cosa la bodega havia d'estar allunyada de cisternes i desaigües (Col. I 6, 11). També podien malmetre el most totes les olors fortes i desagradables, motiu pel qual no havia d'haver als voltants de la *cella vinaria* espais com lavabos, forns, fems (Col. I 6, 11). Les arrels d'arbres o les figues o cabrafigues també havien d'estar allunyades de la bodega (Plin. XIV 133).

Respecte als receptacles utilitzats per contenir el most durant la segona fase de la fermentació, hem d'anomenar els següents: en primer lloc, el més utilitzat, sobretot a Itàlia, era el *dolium* (Var. I 13, 6), que era el recipient més gran per contenir vi, amb una capacitat d'unes trenta àmfores (White, 1975, 146). Aquest receptacle destacava per ser de grans dimensions, amb capacitats que podien arribar als 1.000 litres. Tenia forma de pera, amb la màxima amplada a la zona de l'espatlla per permetre l'expansió del líquid durant la fermentació (Col. XII 44, 2). Depenent del clima de la zona, el *dolium* estava totalment o parcialment soterrat (Plin. XIV 133). Podem suposar que es portava a terme aquesta pràctica en zones on el clima fos molt irregular i les temperatures variessin, ja que, en estar soterrat, el contingut es mantenia més estable. Un aspecte important és que Plini afirma que en algunes regions hi havia els *dolia* soterrats a l'aire lliure i no es requeria la construcció d'una *cella vinaria* (Plin. XIV 133). Quan el clima i les temperatures eren irregulars, s'havia de construir aquesta bodega i posar-hi els *dolia* dins, soterrats o no, depenent de les necessitats sorgides (Plin. XIV 133). Però no sempre el soterrament dels *dolia* anava lligat al clima, sinó també al contingut. Quan a dins hi havia un vi fluix, era necessari soterrar-los per evitar la seva degradació, en canvi, quan era fort, podien estar completament exemptes sense córrer riscos (Plin. XIV 134). D'aquesta manera, una mateixa *cella vinaria* podia tenir els *dolia* disposats de forma diferent (Peña, 2010, 85). La forma del *dolium* també era important per al procés de vinificació, ja que les que tenien una obertura àmplia i una panxa més arrodonada no eren les més òptimes per a aquesta fase del procés (Plin. XIV 134). En aquest cas, es preferirien amb una obertura més reduïda i ser més allargades, contraposant-se amb les utilitzades com a *lacus*, les que Plini no recomana per a la fermentació secundària. Es recomanava tenir una obertura petita, ja que, durant el procés de vinificació, el *dolium* havia d'estar segellat amb *mastiche* o pega del *Brutio*, com esmenta Plini (Plin. XIV 135). Cató també refereix que es taparien les tenalles amb pega, sobretot al cap de trenta dies des de la premsada (Cat. XXVI 1).

Un altre recipient utilitzat per contenir el most en procés de vinificació durant la fermentació secundària eren les *orcae*, que tenien una mida i una capacitat molt més reduïda que els *dolia*. Les *orcae* s'utilitzaven molt freqüentment a Hispània, tal com afirma Varró en aquest fragment «*orcae in Hispania fervore musti ruptae neque non dolea in Italia*» (Var. I 13, 6). Hem de suposar que si Varró recalca aquesta diferència és que en la seva època s'utilitzarien les *orcae* de forma exhaustiva. Tot i això, hem de tenir en compte que Varró és l'autor agrònom més antic que hem consultat, datat entre el II i l'I a.n.e. Els altres autors, que ja daten de la nostra era, no fan menció a aquests receptacles, probablement de tradició autòctona, per la qual cosa es pot entendre que es van anar substituint per els *dolia* romans.



Fig. 42: Detall d'un *dolium de fossa* al jaciment de la vil·la romana de Torre Llauder (Peña - 2010, fig. 48)

Un tercer recipient que s'utilitzava per a aquesta part del procés eren les *cupae*. Es tractava d'uns recipients fets amb llistons de fusta encerclats per anelles de ferro, bàsicament el que avui anomenem una bota (Plin. XIV 132). Aquestes s'utilitzaven a la zona dels Alps, i, de la mateixa manera que no podien estar en ambients calents, s'havia d'evitar que es congelessin, per la qual cosa podien instal·lar una llar al centre de la *cella vinaria* per mantenir una temperatura estable (Plin. XIV 132). Tot i això, i com a fet anecdòtic, alguns cops el vi es podia arribar a congelar, i formar un bloc compacte, i altres només es feia més espès (Plin. XIV 132).

Finalment, la fermentació secundària es podia dur a terme directament en una àmfora, ja que, de la mateixa manera que al bloc anterior hem vist l'existència de tapadores d'època ibèrica per a aquest recipient, també es podia seguir aquesta pràctica en època romana.

Sigui com sigui, aquests receptacles eren els que s'utilitzaven en època romana per fer la fermentació secundària. El que sí que hem de suposar és que, de la mateixa manera que es recobria de pega l'interior de recipients ceràmics com les àmfores, les *orcae* o els *dolia*, les *cupae* també podien rebre el mateix tractament. La causa d'aquesta suposició és que, com hem vist anteriorment, evitar la transpiració dels líquids no era l'únic objectiu de la pega, sinó que també oferia gust i aroma al vi. Així doncs, les *cupae* també podien tenir aquest tractament. A més, també hem de tenir en compte un fet de gran importància: qualsevol recipient mai no s'havia d'omplir fins al límit (Plin. XIV

135), ja que probablement es faria malbé el contingut. El que sí que es recomanava era la neteja dels recipients (sobretot els *dolia*) dos cops cada dia amb una escombra, de la mateixa manera que treure les pells i els baixos als trenta dies de la premsada (Cat. xxvi 1).



Fig. 43: Tomba romana amb forma de *cupa* que havia estat d'un productor de vi (Wikimedia Commons)

Un cop s'acabava aquest procés de vinificació, el vi resultant es posava en receptacles ceràmics com àmfores, els quals estaven dedicats al seu transport i a la comercialització (Peña, 2010, 85). També es podien posar en receptacles fets de materials peribles, com botes de pell o *cupae* de menor mida i aptes per al transport (Peña, 2010, 85). El procés acabava al mes d'abril, concretament el dia 23 d'abril. Aquesta data era molt important en el cicle vitivinícola, ja que significava el seu final (García-Gelabert, M.P.; García-Gelabert, E, 2009, 192). Era el dia de les *vinalia priora* o *urbana*, unes festes que consistien en libacions del vi produït amb el raïm de l'anterior verema, dedicades a Júpiter (García-Gelabert, M.P.; García-Gelabert, E., 2009, 192). També es demanava als déus que les pluges fossin beneficioses per a la vinya i no la malmetessin (García-Gelabert. M.P, García-Gelabert, E., 2009, 192) D'aquesta manera, el vi ja es podia consumir segons les directrius religioses, però tampoc no hem d'entendre-ho com el final del període de repòs del vi. Es podia consumir, però antigament, com veurem més endavant, es preferia mantenir el repòs i l'envelliment del vi durant molts més anys. D'altra banda, també hem de tenir en compte que les *cellae vinariae* tenien una mida determinada, i no podien emmagatzemar el contingut dels *dolia* durant deu anys, ja que cada any aniria entrant nova producció. Així doncs, sembla correcte pensar que cada any, un cop el vi ja hagués estat creat, es trasbalsava a diverses àmfores, les quals es col·locaven en les *apothecae* o es comercialitzaven, i deixaven espai per a la nova producció de vi.

IV. VARIETATS DE RAÏM EN ÈPOCA ROMANA

De la mateixa manera que anteriorment hem recalcat la importància de les fonts per a l'estudi del vi i el conreu de la vinya en època romana, en el cas de les varietats de raïm també és així. A través de les fonts textuais, podem disposar d'informació sobre aquest aspecte, i, fins i tot, relacionar certes varietats amb diverses zones de producció de vi a tot l'entorn del Mediterrani romà. També hem de fer referència a un altre aspecte: la varietat del raïm no influeix en la catalogació del vi. Com més tard veurem, els vins rebien el nom de la zona o la persona que els produïa, la qual cosa podia ser una denominació d'origen. Així doncs, durant el desenvolupament d'aquest capítol, la nostra tasca serà la d'intentar relacionar els vins amb les varietats de raïm de la zona.

També és convenient exposar l'ordre que seguirem durant aquest capítol, el qual té a veure amb l'utilitzat pels autors clàssics. Per exemple, Plini i Columel·la segueixen ordres diferents a l'hora d'exposar les varietats de raïm utilitzades en època romana, tot i que fan referència a les mateixes varietats. Així doncs, hem d'esmentar l'autor que seguirem, malgrat que l'explicació de cada varietat es completarà per tota referència dels autors esmentats anteriorment. Concloent ja amb aquesta breu introducció, afirmem que l'autor que seguirem per al desenvolupament d'aquest capítol és Plini el Vell, el qual fa una relació de les varietats de raïm segons les regions geogràfiques de l'Imperi romà dels seus temps. Cal dir, abans, que els autors romans parlen des d'un punt de vista completament subjectiu, així que només faran referència a les varietats més notables i peculiars, obviant les que, d'acord amb el seu criteri, no mereixen estar en aquesta llista.

La primera varietat a la qual fem referència són les *aminneae*, les quals rebien el nom, probablement, de la ciutat d'*Aminea* o *Peucètia*, situada a la Campània, tot i que va ser estesa per tot el Mediterrani (Manzanero *et alii*, 2010, 33). *A priori*, era una

varietat blanca (Col. III 2, 13). Segons els autors que consultem, tenia diverses classes. Per a Plini, aquesta varietat constava de cinc classes: l'autèntica menor, amb una gran resistència a les inclemències del temps o l'autèntica major, la qual es cultivava millor maridant-la amb un arbre fruiter i no pas amb *rumpotini* o espatlleres (Plin. XIV 21). Al seu torn, Plini coincideix amb Columel·la, el qual també esmenta aquest cultiu òptim per a aquesta varietat (Col. III, 2, 9). Les dues classes següents es denominaven les bessones (major i menor), i eren d'un gust molt aspre, segons Plini (Plin. XIV 22) i Columel·la (Col. III 2, 10). S'anomenaven així perquè els raïms naixien de dos en dos. Concretament, la menor tenia debilitat pel vent austral, és a dir, el provinent del sud, però, en general, era coneguda per la seva resistència. Mentre que no se la trobava a la zona de la Campània, o amb un conreu d'espatlleres, en altres zones de la península Itàlica es maridava amb un arbre (Plin. XIV 22). Una cinquena classe era la turmentosa, que destacava per tenir una espècie de recobriment blanc i una gran rapidesa a madurar i fer-se malbé (Plin. XIV 22). Columel·la s'hi refereix com a llanuda o *lanata*, i, en tenir molts pàmpols, quedava molt poc exposada al sol i es podria amb facilitat (Col. III 2, 12). Columel·la, a part d'esmentar les classes anteriors, n'afegeix una més: la singular, que, tot i ser de menys qualitat, destacava per la seva gran productivitat, cosa que era valorat pels romans a l'hora de generar excedents (Col. III 2, 13). Pal·ladi també fa referència a aquesta varietat, esmentant que es cultiva millor en ambients càlids que no pas freds. Només fa referència a dues classes: la menor, que madura abans i és resistent a la pluja i el vent, i la major, que era més dèbil (Pal. III 9, 4). Plini, cap al final de la seva llista, on parlava de varietats més desconegudes, ens fa referència a una *aminnea* negra, a la qual és referida com la siríaca (Plin. XIV 41).



Fig. 44: Rellu conservat a Palmira amb una decoració formada per raïm (Wikimedia Commons).

La varietat següent a la qual es fa referència són les *nomentanae*, que estaven situades a la zona entre l'Etrúria i la Sabina, les quals rebien el nom per la ciutat de *Nomentum* (Plin. III 94). La fusta d'aquestes vinyes era d'un color rogenc, per la qual cosa, segons Plini, s'anomenaven *rubella* (Plin. XIV 23). Columel·la, al seu torn, les nomena amb el terme *rubellana* (Col. III 2, 14). Es tractava d'una vinya amb una producció més limitada, que depenia de la grandària del gra (com més gran, menys fèrtil), però resistent al fred i la pluja. Tot i això, les sequeres i les grans temperatures eren una debilitat per a aquestes vinyes (Plin. XIV 23). Columel·la arriba a diferenciar-ne dues classes: la menor és més productiva i d'un color més suau, mentre que la major és més rogenca i no tan fèrtil (Col. III 2, 14). Aquesta varietat es pot cultivar en espatlleres o estaques, i fins i tot en arbres fruiters, però també s'esmenta que la seva qualitat va lligada a la zona on es produeix, i es perd en altres regions (Col. III 2, 15).

Les *apianae* reben el nom per les abelles, les quals són molt presents durant el seu cultiu (Plin. XIV 24), a causa, molt probablement, del seu contingut en sucre, per la qual cosa s'havien de veremar amb antelació per evitar la pèrdua de producció (Col. III 2, 18). Plini fa referència a dues classes d'*apianae*, les quals es diferencien pel seu temps de maduració, tot i que les dues tenen un procés ràpid i es cobreixen d'una «llana» blanca (Plin. XIV 24). Columel·la, al seu torn, esmenta que hi ha tres classes, les dues abans esmentades amb Plini i una tercera, de fulles glabres i sense aquest vell, millor que les anteriors (Col. III 2, 17). El medi en què s'assenten és millor que sigui fred (Col. III 2, 18), i la regió que té aquestes vinyes amb la major qualitat és l'Etrúria (Plin. XIV 24). Pal·ladi també fa referència a aquesta varietat, però només ens reafirma la seva qualitat, que compara amb les *aminneae* (Pal. III 9, 5).

Pel que fa a les *greculae*, aquestes provenen del context egeu, més concretament de les illes de Quios o de Tasos, i destaquen per la seva qualitat i la tendresa dels grans (Plin. XIV 25). Plini no distingeix cap classe respecte a aquesta varietat, però Columel·la sí: exactament quatre tipus, els quals identifica com les petites vinyes gregues (Col. III 2, 24). Aquestes són les mareòtiques, les *thasiae*, les *psithiae* i les *sophortiae*, les quals coincideixen en el bon gust que tenen i la poca freqüència i mida (Col. III 2, 24). També hem d'esmentar l'*aethalos* i la *peuce* (Plin. XIV 75), dues varietats negres els noms de les quals voldrien dir «fumada» i «negre», respectivament (André, 1985, 139 i 141).

Les *eugeniae* són una varietat que prové dels turons del Tauromeni, a Sicília (Plin. XIV 24). El seu nom volia dir que prové d'un bon origen, indicador de la qualitat d'aquesta varietat. Es tracta d'un tipus ben arrelat al seu origen, i segons Plini només es va poder importar als turons albanos, ja que, si es trasplantava, perdia la qualitat. Columel·la les identifica a la zona albana, dient que toleren el fred i la humitat perfectament (Col. III, 2, 16), mentre que Plini esmenta que en territoris calorosos perd qualitat en

benefici de productivitat (Plin. xiv 26). Varró, al seu torn, esmenta que és òptima per a espais amb sol (Var. I 25).

Quant a la *raetica*, és una varietat que s'ha identificat amb el poble dels retis, situat a la zona del Veneto. Segons Plini, aquesta varietat s'assentava bé en climes no gaire calorosos ni gaire freds, i li passava el mateix que a l'*eugeniae*: si canviava de regió perdia la qualitat (Plin. xiv 26). Columel·la l'esmenta com una varietat amb una gran productivitat (Col. III 2, 27). No se l'havia de confondre amb la *raetica* dels Alps Marítims, la qual és petita i de raïms amb grans premuts (Plin. xiv 41). El vi resultant era de molt baixa qualitat, però Plini exalta dues característiques del gra: tenia la pell més fina i només tenia un gra molt petit anomenat *chius* (Plin. xiv 41).

L'*allobrogica*, com passa amb la rètica, rep el nom del poble o la zona on es trobava i es cultivava: l'al·lòbroge, situat a la Narbonense. Es tractava d'una varietat negra, capaç d'arrelar-se bé en climes freds, i amb una qualitat intrínseca respecte al territori (Plin. xiv 26). A més, també destacava el seu potent gust a pega. Columel·la només refereix que aquest tipus de vinya, en altres regions, perd qualitat (Col. III 2, 16).

La varietat següent a exposar és la *fecenia* o *faecinia*, la qual destacava per la seva producció exagerada de femta vinícola, que, com hem esmentat anteriorment, és la degradació del vi i els residus que s'obtenien de la fermentació. Aquesta varietat és ja menys famosa que les anteriors, però, depenent de la zona on es cultivi, pot madurar adequadament (Plin. xiv 27). Columel·la, al seu torn, no la identifica com una varietat singular, sinó que l'atribueix a l'abans esmentada: les *nomentanae* (Col. III 2, 14).

Similars a aquesta varietat, ho són les *biturigiaca*, les quals rebien el nom del poble que habitava la zona on es conreaven: els bitúriges, amb la capital a *Burdigalia* (actual Bordeus), a la zona d'Aquitània (Manzanero *et alii*, 2010, 189). Es tracta d'una varietat que s'adaptava millor als ambients freds i humits, i tenia una maduració ràpida (Plin. xiv 27) (Col. III 2, 20). A més, el vi resultant no es feia malbé amb el pas del temps, sinó que adquiria certa qualitat com més repòs tenia (Col. III 2, 19).

La *visulla*, etimològicament, tenia un origen sabí, ja que es cultivava als turons de la zona, a causa de la qualitat del sòl: ni molt solt ni molt compacte (Plin. xiv 28). No podia suportar les variacions climàtiques, però sí que s'adaptava bé al fred o la calor constant, i, a més, els pàmpols la protegien de les calamarsades (Col. III 2, 22). Com més petita era aquesta varietat, millor podia créixer, tot i que el gra fos considerat lleig d'aspecte (Plin. xiv 28). Mentre que en altres varietats hem vist que el millor mètode de conreu era el maridatge amb arbres fruiters, en aquest cas, la utilització de sistemes artificials és la tècnica més òptima (Col. III 2, 21). Finalment, tant Plini com Columel·la afirmen que era típic d'aquesta varietat que caigués el raïm abans que acabés el procés de maduració (Plin. xiv 28) (Col. III 2, 22)

La varietat següent esmentada són les denominades *helvolae*, d'un color entre groc i roig, d'aquí el seu nom, provinent d'*helvus* (Col. III 2, 23). Plini, en canvi, s'hi refereix com una varietat d'un color entre porpra i negre (Plin. XIV 29). La més fosca era la més preuada, i més si no es produïa un gran rendiment, la qual cosa permetia que el gra tingués més qualitat (Plin. XIV 29). Columel·la és més extens en aquest aspecte, i ens diu que la més fosca era més òptima per a la productivitat, però la clara tenia millor sabor (Col. III 2, 23). Tot i el color abans esmentat, aquesta varietat ofería most blanc, i, a més, requeria un maridatge amb arbres fruiters pel que fa al conreu, tot i que també són aptes les espatlleres o les estaques (Col. III 2, 23). Finalment, també se'ns fa referència a la capacitat que tenia aquesta varietat per oferir més o menys produccions en anys alterns (Col. III 2, 23) (Plin. XIV 29).

La *precia* era una varietat que els autors clàssics no identifiquen en cap regió d'influència romana. Plini esmenta que hi ha dos tipus que es distingien per la mida dels grans i la seva capacitat per ser emmagatzemats en olles. A més, també esmenta que la vinya té fulles com les de l'api i ofereixen molta fusta (Plin. XIV 29). Columel·la identifica les dues classes de *precia* com major i menor, i estableix també la diferència a partir de la mida dels grans. Afegeix, a més, que eren aptes per fer vi, la vinya produïa molts sarments i el cos era molt poc rígid (Col. III 2, 23).



Fig. 45: Moscatell, varietat amb la qual identifica Billiard la *balisca* (Fotografia pròpia).

Una varietat també molt coneguda en època romana és la *balisca*, lloada pels habitants de *Dyrrachium*, a Ilíria (Plin. XIV 29). Tot i això, a Hispània també hi era present, però amb un altre nom: *cocolobis*, un terme que, segons Columel·la, es referia a una de les classes d'aquesta varietat, la qual es va adaptar bé a la *Tarraconense* (Col. III 2, 19). Aquest tipus de vinya era molt similar a la *biturigiaca* pel que fa a la qualitat adquirida amb els anys, l'adaptació a climes freds i humits o la resistència a les inclemències del temps (Col. III 2, 20). A Hispània, la *cocolobis* ofería dos tipus de gra: allargat i rodó, dels quals només l'últim s'utilitzava per fer vi (Plin. XIV 30). També es recalca que, com més dolç era, millor era la fermentació. El producte resultant era un vi que podia alleugerir els mals de panxa (Plin. XIV 30). Finalment, s'ha desmentat que aquesta varietat s'ha arribat a identificar com el moscatell o l'albillo (Billiard, 313).

Una altra varietat és l'*albuele*, la qual, pel que fa a la seva etimologia, s'ha proposat que fos blanca (*albus* – blanc) (Manzanero *et alii*, 2010, 190). Aquesta podia tenir una productivitat major en el cas que es maridés amb un arbre amb una alçada considerable, i, si podia ser, en el vessant d'un turó (Col. III 2, 24). A més, la *visulla* es maridava sobretot al tronc, per la qual cosa es podien arribar a trobar les dues varietats en un mateix arbre (Plin. XIV 31).

Fins ara, hem vist varietats majoritàriament blanques (tot i que en molts casos els autors no n'arriben a especificar el color). La *inerticula*, o pels grecs *amarcion*, una varietat negra, rebia el nom pel fet que no embriagava, a causa del baix nivell d'alcohol que generava la fermentació (Col. III 2, 24). Tot i això, el vi resultant d'aquest raïm, com més envellit fos, més aclamat per la societat era (Plin. XIV 31).

L'*helvonnaca* era una varietat molt productiva, de fet, ho era fins a tal punt que era necessari posar forques o suports que aguantessin el cep, ja que es generaven tants sarments i raïms que era impossible mantenir el pes (Plin. XIV 32). Segons l'autor que consultem, veurem més o menys nombre de classes derivades de l'*helvonnaca*. Columel·la fa referència a tres classes: dues majors, una de les quals rebia el nom de *marcus* a la zona de la Galia i produïa un vi de qualitat mitjana; i l'altra que l'anomenaven llarga o cana, i en derivava un producte aspre i indigest (Col. III 2, 25). La tercera classe, la més petita, presentava unes fulles molt arrodonides i una qualitat excepcional. A més, també podia adaptar-se a qualsevol sòl i clima, podent resistir als episodis climàtics més adversos, excepte a les mànegues (Col. III 2, 26). Plini només esmenta dues classes: la major i la menor, o *marcus*, la qual, era menys productiva però d'un sabor més agradable (Plin. XIV 32). Aquesta varietat, a més, sembla ser que no prosperava a la península Itàlica, ja que els sistemes de conreu que utilitzarien en aquesta zona no li eren aptes (Plin. XIV 33). En aquest cas, hem pogut veure com Columel·la i Plini han discrepat sobre la mateixa varietat, un cas molt singular tenint en compte la producció textual clàssica utilitzant els escrits anteriors de cada autor.

Una varietat que per la seva etimologia s'ha proposat que fos negra és la *spionia* o *spinea* (Manzanero et alii, 2010, 192). Començava a créixer i a madurar el raïm amb les pluges característiques de la tardor, oferint, molt probablement, una verema tardana (Plin. XIV 34). A més, sembla ser que s'adaptava molt bé en zones amb presència de boira, com podia ser Ravenna (Plin. XIV 34). Columel·la afirma que era una varietat molt productiva, però, sobretot en la mida dels grans, amb molt de most i no de la quantitat de raïms (Col. III 2, 27).

La *vennuncula* es tracta d'una varietat que era més utilitzada per conservar el raïm en olles de fang que no pas per fer vi (Plin. XIV 34). Rebia molts noms diversos: Columel·la l'anomena *scirpula* (Col. III 2, 27) i Plini, *numisiana*, utilitzada sobretot a *Tarracina*, situada al sud de Roma. Hi afegia dues més: *surcula*, a la zona de la Campània, i *scapula* (Plin. XIV 34). Es tractava d'una varietat que els nivells d'alcohol del vi resultant oscil·laven depenent de la zona on es cultivés el cep. Tot i això, no perdia contingut alcohòlic en les àmfores «des de Sorrento fins al Vesubi» (Plin. XIV 34). Finalment, també hem d'esmentar que Columel·la identifica la *numisiana* com una varietat completament diferent, tot i que només ens esmenta que és productiva (Col. III 2, 27).

La varietat següent és la *murgentina*, la qual tenia el seu origen a l'illa de Sicília, concretament en una ciutat del seu interior, *Murgentia*. Tot i això, Plini l'anomena també *pompeiana*, ja que els habitants d'aquesta famosa ciutat la van importar a la Campània, més concretament als peus del Vesubi (Plin. XIV 35). Columel·la, al seu torn, només fa referència a la seva capacitat productiva (Col. III 2, 27).

L'*horconia* o *holconia*, aquest últim terme utilitzat per Columel·la (Col. III 2, 27), és una varietat que tenia certes característiques similars a altres que hem vist durant aquest capítol. En primer lloc, només es trobava a la zona de la Campània, i si s'exportava i cultivava en una altra regió es feia malbé (Plin. XIV 35). A més, era una varietat similar a la *murgentina* o la *vennuncula*: tindria una gran productivitat (Col. III 2, 27).

L'*arceraca*, o *arcelaca* segons Columel·la (Col. III 2, 27), es tractava d'una varietat contrària a l'anterior, ja que es podia adaptar a qualsevol regió, suportar les pluges i ajudava a fertilitzar el sòl (Plin. XIV 35). A més, el vi resultant d'aquesta varietat no era de molta qualitat i tenia una data de consum d'aproximadament un any, abans d'iniciar-se el procés de degradació (Plin. XIV 35). En aquest cas, també veiem una discrepància entre autors: Columel·la afirma que no s'havia de confondre amb l'*argitis* (Col. III 2, 27), de gran qualitat, similar a la *visula*, ja sigui per la seva productivitat com pel sistema de conreu més òptim (Col. III 2, 24). Plini, al seu torn, esmenta que l'*arceraca* i l'*argitis* eren la mateixa varietat (Plin. XIV 35).

La *metica*, o *metiana*, segons Columel·la (Col. III 2, 27), era un antropònim del nom *Mettius* (Manzanero et alii, 2010, 248). Aquesta varietat era de color negre i capaç

de suportar el temps i el clima (Plin. XIV 35). Columel·la l'agrupa amb les varietats abans vistes, les quals tenien una gran fertilitat (Col. III 2, 27). El vi resultant tenia la capacitat de tornar-se vermell amb el pas dels anys i el repòs en un receptacle (Plin. XIV 35).

Com que estem anomenant les varietats segons l'ordre ideat per Plini, cal esmentar que les següents eren, segons l'autor, un grup més reduït i propi de certes regions (Plin. XIV 36). En ser varietats més minoritàries, la informació que hi ha al respecte és més reduïda, per la qual cosa les anirem anomenant i n'esmentarem les seves particularitats, agrupant-les com Plini ho fa en el llibre XIV de la *Naturalis Historia*. La primera varietat anomenada és la *tuderne*, que es trobava a la zona d'Etrúria (Plin. XIV 36), tot i que, segons el mateix autor, era originària d'Úmbria, de la ciutat de *Tuder*, però, en ser conquerida pels etruscos, aquests en van assumir el conreu (Plin. III 113). Una altra varietat era la *sopina*, que es cultivava a l'entorn de Florència (Plin. XIV 36) i emprava un sistema d'emparrat amb espatlleres (Manzanero *et alii*, 2010, 194).



Fig. 46: Relleu decoratiu format per fulles de parra i raïm (Wikimedia Commons).

A la zona d'*Arretium* hi havia la presència de tres varietats diferents. En primer lloc, la *talpona*, la qual es creu que podia ser anomenada així pel nom *Talponius* (Billiard, 316) o pel substantiu *talpa*, que volia dir talp (Manzanero *et alii*, 2010, 194). Era de color negre, però el most que se n'extreia era de color blanc (Plin. XIV 194). La segona que trobem a *Arretium* era l'*etesiaca*, la qual devia el seu nom als vents etesis, presents quan començava a madurar el raïm (Manzanero *et alii*, 2010, 194). D'aquesta varietat, si produïa molt raïm, en resultava un vi molt bo, però a l'any següent la producció i la qualitat es reduïen (Plin. XIV 36). Finalment, la tercera varietat que anomena Plini és la *conseminia*, la qual ha generat una situació de dubte, ja que discrepa completament de Columel·la. Plini es refereix a aquesta vinya com una de raïm negre, que té la capacitat de conservar-se molt bé, però el vi que en resulta, no, i té una verema molt tardana (Plin. XIV 36). En canvi, per a Columel·la, la *vinea conseminia* és una

vinya en la qual es planten diverses varietats (Col. III 21, 7). Podia ser que Plini s'equivoqués i interpretés aquest tipus de conreu amb una varietat independent. Un aspecte que cal recalcar, també, és que les fulles d'aquesta espècie, igual que les de la llambrusca (una varietat que només anomena Plini) i d'altres, es tornaven de color vermell abans de caure, i això era un indicador de la mala qualitat (Plin. XIV 37). Aquest fenomen es pot relacionar amb el mildiu actual.

La *hirciola* o *hirtiola* devia el nom al terme *hirtus*, el qual volia dir arrissat, molt probablement a causa de l'aparença de les fulles (Manzanero *et alii*, 2010, 194). Aquesta varietat era originària de la zona d'Úmbria, concretament de *Mevania* i *Picenus* (Plin. XIV 37). Columel·la, al seu torn, en el moment que va escriure sobre aquesta espècie sabia que era altament productiva, però encara no havia provat el seu vi, per la qual cosa no sabia amb quines altres comparar-la (Col. III 2, 28). La *pumula* estava relacionada amb el terme *pumilius*, que significava petit o nan, el qual descrivia probablement el cep en qüestió (Manzanero *et alii*, 2010, 194). Aquesta espècie era pròpia de la zona d'*Amiternum*, a la zona de la Sabina (Plin. XIV 37). Al seu torn, la *bananica*, d'origen desconegut, és una varietat que Plini la defineix com a enganyosa, però aclamada per la societat romana (Plin. XIV 37). Existia una espècie anomenada *oleaginea*, la qual, segons Plini, és la que es va trobar més recentment en el moment que va escriure la *Naturalis Historia*. Originària de *Tibur* (actual Tívoli), s'anomenava així perquè tenia uns grans molt similars a les olives (Plin. XIV 38). La *viniacola* és una varietat que podia tenir uns grans de pell molt dura, la qual cosa generava molts excedents durant el premsat (Manzanero *et alii*, 2010, 195). Segons Plini, aquesta espècie només la van arribar a conrear els sabins, de la mateixa manera que van fer els gaurans (del mont *Gaurus*) amb la *calventina* (Plin. XIV 38), que rebria aquest nom per un antropònim: *Calventius* (Manzanero *et alii*, 2010, 195).

Les varietats següents són anomenades com a *falernae*, ja que provenen del territori de *Falerno*, situat a la Campània. Segons la descripció que fa Plini, aquesta regió s'estenia des de Pont Campanià (a la zona de Capua) (Plin. XIV 62). Dins el territori de *Falerno*, hi havia una zona anomenada *Faustiniana*, la qual es trobava a sis mil passos de la ciutat de *Sinuesa* (Plin. XIV 62). Aquest grup constava de tres varietats diferents: la *caucina*, la *faustiniana* i la *falerna* (Plin. XIV 63). Cada una d'aquestes espècies tenia una zona de conreu diferent en els turons: a la part alta, la *caucina*; a la part central, la *faustiniana*, i a la part baixa, la *falerna* (Plin. XIV 63). Aquestes espècies, en ser trasplantades en un altre lloc de la península Itàlica, perdien qualitat i, fins i tot, arribaven a morir, ja que només podien créixer al territori de *Falerno* (Plin. XIV 38). Finalment, Plini esmenta que aquests ceps podien generar grans vins, però, a causa d'una política enfocada a la productivitat, cada cop tenien menys qualitat (Plin. XIV 62).

A la colònia grega de *Turios*, al golf de Tarent, cultivaven fins a tres espècies, les quals s'havien de veremar de forma molt tardana, és a dir, «no es recollien fins a després de la primera gelada» (Plin. XIV 39). Aquestes espècies s'anomenaven *capnius*, *buconiates* i *tarrupia*. D'aquestes, només en coneixem alguns detalls de la primera, el nom de la qual provenia del terme grec *kapnios*, que voldria dir ennegrit o fumat, i s'ha proposat que fos la varietat actual anomenada *pinot gris* (André, 1985, 140). Segons les fonts, la *capnius* tenia dues varietats: una blanca i una negra, tot i que hi havia variacions entre si. A l'entorn de Pisa hi havia una anomenada *pariana*, la qual devia el seu nom per l'antropònim *Parius* (Manzanero *et alii*, 2010, 196), mentre que a Mòdena trobaríem la *perusinia*, derivada del nom *Perusius* (André, 1985, 134). Aquesta última era de gra negre, el vi resultant de la qual s'anava tornant de color blanc al cap de quatre anys (Plin. XIV 39). Hi ha una varietat, anomenada *strepte* que girava cap al sol de la mateixa manera que ho fan els gira-sols (Plin. XIV 39). El seu nom provenia de la paraula *streptós*, que volia dir girat, però, també s'ha de remarcar que no existeix cap varietat de cep que faci aquesta acció, per la qual cosa s'ha proposat que Plini s'equivoqués en consultar les fonts (Manzanero *et alii*, 2010, 196).

La *lagea*, segons Plini, és una varietat que no es trobava a la península Itàlica (Plin. XIV 39). Tot i això, aquesta espècie està referida per altres autors, com Varró o Columel·la. El primer dels dos s'hi refereix com *uva praecox* (Varr. 1, 54), la qual, etimològicament, podia indicar-nos que madurava molt ràpidament, avançant la verema. Columel·la, al seu torn, ens esmenta un seguit de varietats de maduració ràpida, entre les quals les *purpureae*, les *bumasti*, les *dactyli*, les *rodhiaie*, les líbies i les ceràunies (Col. III 2, 1). Podem saber algun tret característic de les anteriors pel nom, per exemple: la primera era púrpura, com indica el nom; la segona tenia una forma similar a la mamella de la vaca (de la paraula *bumastós*) i la tercera, en forma de dàtil (García, 2004, 240).

Hi ha un conjunt d'espècies anomenades les *duracines*, les quals agrupaven les de gra dur, preuades pel fruit i no pas pel vi resultant (Plin. XIV 40). Entre aquestes, podem destacar l'*ambrosia*, que podia venir de la ciutat d'*Ambriso* (Manzanero, 2010, 196). Aquesta conservava al mateix cep, sense la necessitat d'utilitzar recipients com les olles, a part que tenia una gran resistència, podent suportar fred i calor i no necessitava estaques ni cap sistema d'emparrat (Plin. XIV 40). En canvi, les *dactidiles* eren justament el contrari de l'anterior: els calia molta cura, un sistema d'emparrat i tenien una mida molt reduïda (Plin. XIV 40). Les *columbinae*, que devien el seu nom al terme *columba*, colom en català, molt probablement pel color que tenien (Manzanero *et alii*, 2010, 196). Aquesta espècie era molt productiva pel que fa als raïms generats per cep, de la mateixa manera que ho eren les *purpureae*, a les quals abans ens hem referit, anomenades també *binamiae*, ja que els grans no estaven agrupats en raïms (Plin. XIV 40). Si recordem el que s'havia esmentat, aquesta espècie tenia una maduració molt ràpida (Col. III 2, 1).

Existia una varietat anomenada *tripedanae*, que volia dir «tres peus», és a dir, tindria una alçària d'uns 90 centímetres (1 peu romà = 0,296 metres) (Plin. XIV 41). Columel·la considera que el cep d'aquesta espècie és de gran bellesa (Col. III 2, 2). La *scripula* mostrava uns grans d'aparença arrugada i petits, però que pesaven més que la resta de varietats (Plin. XIV 41). Era una de les espècies de gran productivitat que anomena Columel·la (Col. III 2, 27). La *hispanica*, per exemple, era una de les més valorades entre les de menys renom (Plin. XIV 41), tot i que, actualment, no es coneix quina varietat podia ser.

Nogensmenys, hi havia un seguit de varietats que requerien un sistema d'emparat, les quals, sobretot, eren les *duracines* abans esmentades. En aquest grup també hi havia les *bumasti*, que hem explicat anteriorment, a més de l'ègia, originària d'*Aigion*, a l'Acaia (André, 1985, 128) o la ròdia, de Rodes (André, 1985, 132). La uncial s'anomenava així pel pes del gra (Plin. XIV 42), però, segons els editors de l'edició consultada, això era impossible, ja que una unça eren 27,28 grams, per la qual cosa s'ha proposat que fos per la longitud (1 unça = 2,4 centímetres) (Manzanero *et alii*, 2010, p. 198). La *picina* era de color negre (Plin. XIV 42) i, com hem vist abans amb l'*alobrogica*, molt probablement tenia aquest nom per la similitud cromàtica amb la pega. Una altra varietat eren les *stephanitae*, la qual s'anomenava així pel terme *stéphanos*, que volia dir corona (Manzanero *et alii*, 2010, 198). La causa d'aquest nom és que els pàmpols s'entrellaçaven entre si formant unes guirlandes naturals (Plin. XIV 41). Columel·la la considera una de les varietats de gran bellesa (Col. III 2, 2). Hi havia la *forense*, la qual, etimològicament, provindria del terme *forum*, ja que creixia molt ràpidament i era fàcil de transportar i vendre (probablement al lloc que li donaria el nom) (Plin. XIV 41). L'alexandrina venia del turó del Fàlacra, a la Tròade, i tenia uns grans de color negre de la mida d'una fava en raïms transversals i fulles petites i rodones sense marques (Plin. XIV 43). Segons alguns autors, aquesta espècie no era un cep (Manzanero *et alii*, 2010, 198) (André, 1985, 139). Finalment, hi havia la *carbunica*, que rebia el nom de l'antropònim *Carbonus* (André, 1985, 133) i havia sorgit a *Alba Helvia* set anys abans de la redacció de la *Naturalis Historia*, i en aquells moments ja es plantava per tota la província (Plin. 43).

Hi havia una sèrie d'espècies que Plini rebutja completament, al·legant que no més en veure-les ja es descarta la seva utilització (Plin. XIV 42). Aquestes eren la *cinerea*, de color gris com la cendra (*cinis*); la *rabuscula*, de color gris groguenc; l'*asinusca*, de color gris com els ases (*asinus*), i l'*alopécida*, del color groguenc de la guineu (*alopex*) (André, 1985, 139). D'aquestes, la *rabuscula* n'és considerada per Columel·la com una varietat molt productiva i que pot permetre la generació de vi (Col. III 2, 27).

Acabant amb aquest compendi de varietats clàssiques, esmentarem les que Plini obvia en la *Naturalis Historia*. Una n'és la *ferreola*, la qual és molt productiva, però

Columel·la encara no havia provat el vi resultant en el moment en què va escriure la *Res fructuariae* (Col. III 2, 28). Una altra varietat és la *dracontion*, de procedència grega, que era de gran qualitat, ja que els vins resultants es podien comparar amb l'*aminnea* i la productivitat, amb la *balisca* o l'*arcelaca* (Col. III 2, 28). En el moment que l'autor esmenta aquesta varietat, encara era força recent i desconeguda per la societat romana (Col. III 2, 28). Finalment, una tercera espècie no esmentada per Plini és la *pergulana*, la qual encara no havia estat provada per Columel·la i era molt productiva, de la mateixa manera que la *ferreola* o la *hirtiola* (Col. III 2, 28).

V. HISTÒRIA DEL VI A ROMA

Fins ara hem vist les varietats de ceps que refereixen els autors clàssics, però abans de començar a tractar amb deteniment els vins que hi havia en època alt-imperial, és convenient fer esment de l'evolució del vi des de la fundació de Roma fins a l'alt Imperi. En aquest cas, s'empraran sobretot les fonts textuals per elaborar el discurs següent. També se citaran diferents fragments de diversos autors clàssics com a exemples per il·lustrar el text.

5.1 L'època monàrquica i les seves lleis

El vi, en època de Ròmul, era considerat un bé de luxe i no es permetia el mal ús del producte. Podem observar en el fragment de sota com el mateix rei Ròmul no emprava el vi per portar a terme les libacions:

Que Ròmul feia les libacions amb llet i no pas amb vi, ens ho demostren les cerimònies sagrades que va instituir i de les quals avui dia es conserva el costum (Plin. xiv 88).



Fig. 47: Detall de Ròmul i Rem a l'escultura anomenada l'Alegoria del Tíber (Wikimedia Commons).

No es tracta de l'únic fragment en què s'especifica les prohibicions d'emprar el vi com a ofrena. El fragment següent mostra com tampoc no estava permès ruixar les pires funeràries amb aquest producte. A més, el mateix Plini esmenta que aquestes normes estaven motivades per l'escassetat del producte:

Una llei del rei Numa, el seu successor, fa així: «No ruixeu la pira funerària amb vi». Que ell ho havia prescrit per l'escassetat d'aquest producte, ningú ho pot dubtar (Plin. xiv 88).

La tradició imposada per Ròmul d'utilitzar llet en comptes de vi per portar a terme libacions es va mantenir fins a època republicana, tal com mostra el fragment de Plini en què explica com Luci Papiri va oferir a Júpiter sesterts de llet en comptes de vi:

El general Luci Papiri, quan es disposava a lluitar contra els samnites, va fer vot d'oferir a Júpiter, en cas de victòria, una copeta de vi. Veiem, a més, que entre els regals figuren sesterts de llet, mai de vi. (Plin. xiv 91).

És molt probable que la prohibició d'emprar vi en els rituals estigués motivada per l'escassetat del producte, però també s'ha de tenir en compte un element molt important de la cultura romana: el *mos maiorum*. Es tractava d'un conjunt de normes no escrites que dataven d'època monàrquica i intentaven imposar l'estalvi i l'austeritat. El fragment de sota d'Aulus Gel·li mostra la moderació que propugnava el *mos maiorum*:

La frugalitat dels antics romans i llur estalvi en la vida i en els àpats eren no solament un costum i observança de caràcter privat, sinó que, a més, hom prengué cura de preservar-la per pública vigilància i per les sancions de moltes lleis (Aul. Gel. ii 24, 1).

Així doncs, es pot comprovar que l'ús del vi en les ofrenes estava considerat un excés, ja que es tractava d'un bé escàs i luxós, per la qual cosa es deuria imposar la utilització d'altres productes, com pot ser la llet, per exemple.

El *mos maiorum* no afectava únicament el caràcter ritual del vi, sinó que també el podem veure reflectit en altres camps, com també veiem el seu paper social. Aquest producte es consumia, sobretot, als banquets, unes congregacions on els homes de cert estatus social es reunien per sopar, beure vi i discutir d'aspectes de gran importància. Aquesta celebració, anomenada *convivium* dependria molt del seu paral·lel grec, el *symposion*. El banquet, a l'antiga Grècia, era de gran importància pels aspectes abans esmentats del *convivium*. Aquest tipus de celebració podria tenir un origen oriental, ja que al III mil·lenni a. n. e. ja tenim testimonis de banquets a Síria-Palestina i Mesopotàmia (Morala, 2019, 581). Al II mil·lenni, ja tindriem al Mediterrani oriental aquest tipus de celebracions de caràcter lúdic que congregarien multitud de persones i servirien per tractar alguns aspectes socials, però també per menjar i beure (Morala, 2019, 581). No era molt diferent al que trobem al segle IX a. n. e. al sud de la península

Ibèrica amb el consum col·lectiu de vi, com pot ser el Carambolo, tot i que en aquest cas no era reservat per a una part de la població, diferenciant-se dels altres que estarien lligats a l'aristocràcia. El *symposion* grec es representa en moltes obres clàssiques, com pot ser l'Odissea. Tindria dues fases: el sopar, en el qual consumirien aliments de primera qualitat, per posteriorment deixar pas a la segona part de la vetllada, que consistia en una sobretaula en què es bevia vi i es parlava sobre diversos aspectes socials (Morala, 2019, 584). Aquesta segona part és la que resulta d'interès per a la recerca, i la que era anomenada *symposion* o *convivium*, tot i que els noms hagin estat utilitzats per esmentar la celebració al complet. Hem d'imaginar-nos, llavors, una sobretaula en què hi havia músics, espectacles i, fins i tot, alguns fets de connotacions sexuals mitjançant la presència de prostitutes (Herrero, 2006, 72).

Els fragments següents mostren com es deuria desenvolupar un banquet segons Juvenal. Cal reflexionar sobre les últimes línies, ja que l'autor esmenta que els banquets no es poden fer cada dia, sinó que han de ser esporàdics per realment valorar la seva importància. Es pot relacionar aquesta afirmació amb el *mos maiorum* i l'austeritat que proclamava.

El nostre sopar ens oferirà avui uns plaers molt diferents: s'hi cantaran l'autor de la Ilíada i uns versos de l'altíssim poeta Virgili que fan incerta l'atribució de la palma. Què importa la veu que ens llegirà aquests versos? Deixa, doncs, els quefers; allunya les preocupacions i concedeix-te un descans agradable, ara que podràs estar lliure un jorn sencer. Ni un sol mot d'interessos, ni t'irritis secretament si la teva muller té per costum sortir al matí i no tornar fins a la nit portant el vestit humit i amb rebrecs sospitosos, els cabells embullats i el rostre i les orelles enrogides (Juv. xi 179-189).

La nostra pell arrugada s'amari del sol primaveral i s'alliberi de la toga. Pots anar tranquil·lament a banyar-te, encara que manqui una hora sencera per a ser migdia. Això tampoc podries fer-ho cinc dies seguits; una vida així també és molt avorrida. Un ús moderat fa el plaer més valuós. (Juv. xi 203-208).

Enmig de l'escàndol de sons i converses, hi havia una persona que decidia el desenvolupament de la vetllada: el *symposiarchós* (en els banquets grecs) i el *rex convivii* o *magister convivii* (en els banquets romans). Aquesta persona era triada a l'atzar o per la congregació, i decidia diversos aspectes, com la música, els torns de conversa o els torns de paraula (Morala, 2019, 584). Tot i això, l'aspecte més important que decidien era com es faria la barreja d'aigua i vi en les *craterae*, ja que en aquests banquets es prenia així (Morala, 2019, 584). Hem de comprendre que actualment és plenament comú prendre el vi sol, però a l'antiguitat no era així. La persona que prenia el vi sol era considerada alcohòlica, bàrbara. El costum de beure aquest producte amb aigua, a part de simbolitzar la ritualitat pròpia del banquet i la persona que decidia les mesures, també s'ha d'entendre com un intent per evitar que els assistents s'emborratxessin.

Com hem vist anteriorment, els vins romans podien arribar a tenir molt de contingut alcohòlic, per la qual cosa s'havien de reduir amb aigua per poder prendre més d'una copa. D'altra banda, també es podria explicar per l'estat d'alguns vins, ja que alguns havien d'estar segellats molt temps, i podien començar a convertir-se en vinagre, per la qual cosa es barrejaria amb aigua per dissimular, o almenys reduir-ne el gust agre. D'aquesta manera, i com apunta Morala, aquests banquetes rarament es desenvoluparien amb tranquil·litat, ja que hi havia molts factors que animarien l'ambient, com la disposició de copes que triaria el simposiàrca o el *magisteri convivii*; l'ebrietat derivada de la quantitat de vi consumida, el xivarri organitzat pels músics i els espectacles i, fins i tot, per algunes disputes causades per l'alcohol i la discrepància d'opinió (Morala, 2019, 585).

En època monàrquica, els banquetes eren molt austers i, sobretot, no es permetia cap tipus d'excés. Aulus Gel·li, en el fragment següent, esmenta com el rei Ròmul va ser convidat a un banquet i no va voler beure més vi del compte:

Les paraules que va emprar són aquestes: «Diuen que el mateix Ròmul va ser convidat a un sopar i, una vegada allí, no va beure gaire, ja que l'endemà tenia feina. Li van dir: "Ròmul, si tots els homes fessin això, el vi tindria menys valor". Ell va respondre: "No, era més apreciat si cadascú begués el que volgués; pel que fa a mi, he begut el que he volgut"». (Aul. Gel. xi 14, 2).

Com s'ha esmentat anteriorment, els banquetes estaven fortament influïts pels *symposia* grecs, i, per tant, mantenien alguns punts en comú. Un exemple és la prohibició de l'assistència de dones en època monàrquica i, fins i tot, republicana. Aquest fet difereix molt de la situació etrusca, tot i que Roma i la seva cultura parteixen, en part, de l'anteriorment esmentada. Tal com es pot comprovar amb els coneguts sarcòfags etruscos de terracota, com poden ser el de *Lartha Seianti* o el dels esposos de Villa Julia, apareixen representades dones en la típica posició reclinada dels banquetes. Aquest fet ens indicaria que les dones, a Etrúria, podien assistir als banquetes de la mateixa forma que els homes. En canvi, als *symposia* no podien assistir les dones, sense comptar les heteres que acompanyarien els homes a la celebració i les flautistes (Morala, 2019, 583). De fet, les dones rarament podien assistir-hi com a convidades, i en el cas que ho fessin havien de restar assegudes i no beure vi, ja que la beguda i els espais per reclinar-se quedaven reservats als homes (Morala, 2019, 583). Hem d'entendre, llavors, que la societat romana fins a l'època republicana estava influïda per la grega, podent-se denotar similituds pel que fa a la inclusió de les dones en aquestes celebracions, però sí que es permetria l'acompanyament de *meretrices*, o prostitutes. El romà buscava la presència de prostitutes per anar a les termes, per a les nits o, fins i tot, per als banquetes (Herrero, 2006, 72), per la qual cosa es pot considerar un punt de connexió amb la cultura grega.



Fig. 48: Sarcòfag dels Esposos (Wikimedia Commons).

Una idea que s'ha esmentat a l'anterior paràgraf és la prohibició a les dones de consumir vi. Com bé podem suposar, les societats grecoromanes eren profundament patriarcals, i la situació de l'home i la dona no eren similars en absolut. Podem observar com en aquestes cultures, l'home, sempre tenint en compte l'estatus social, podia exercir càrrecs públics, el vot de les magistratures, participar en l'exèrcit i controlar la seva família, mitjançant la figura del *pater familias*. En canvi, la dona no tenia aquests drets, i la seva àrea de participació en la societat era molt limitada: no podia exercir càrrecs públics, participar de la vida política i, en l'àmbit familiar, es trobaria supeditada a l'home. Així doncs, podem remarcar el profund caràcter patriarcal de la societat romana. Aquest fragment de Plini ens mostra la prohibició a les dones del consum de vi:

A Roma, no era permès a les dones de beure (Plin. xiv 89).

La ingesta de vi i l'ebrietat de la dona suposava un delictes segons la legislació de Ròmul, ja que es relacionava estretament amb l'adulteri. El càstig segons les lleis d'època monàrquica respecte al consum de vi de la dona era la mort, tal com afirma Dionís d'Halicarnàs, juntament amb l'adulteri (Dion. Hal. II 25, 6). Hi havia la «prova del petó», esmentada per Cató en paraules de Plini i Aulus Gel·li, la qual serviria als parents per comprovar si la dona havia consumit vi a través del seu alè:

I, encara més, Cató afirma que els parents feien un petó a les dones per saber si flairaven a *temetum*. Aquest era aleshores el nom del vi, d'on ve *tumulentia*. (Plin. xiv 90).

Els qui van escriure sobre la vida i hàbits del poble romà diuen que les dones a Roma i al Laci «vivien abstèmies», és a dir, que sempre s'abstienien de vi, que en llengua antiga es deia «temètum», i que hi havia una norma que obligava a fer un petó als parents per poder descobrir, a través de l'olor, si havien begut. (Aul. Gel. x 23, 1).

S'utilitzava la paraula *temetum* per referir-se al vi en un àmbit familiar, de la mateixa manera que *abstemius* voldria dir «sense vi» (Manzanero *et alii*, 2010, 226). Com podem veure, aquesta era la situació de la dona respecte a aquesta beguda en època romana. En tot cas, podríem adscriure aquesta prohibició a l'intent de la preservació dels costums i la moralitat romana, l'anomenat *mos maiorum*, que no estaven escrits però provenien dels ancestres, per la qual cosa s'havien de respectar. Cató el Censor va ser un dels més fervents defensors del *mos maiorum* (Herrero, 2006, 72). Hi ha diversos casos d'època monàrquica en què la dona va consumir vi i va ser posteriorment castigada de forma extremadament exagerada, tal com es pot observar en els fragments següents:

Fabi Píctor, en els seus Annals, va escriure que una matrona, per haver trencat l'arqueta on es guardaven les claus del celler, va ser obligada pels seus a morir de fam (Plin. xiv 89).

Hem trobat, entre altres exemples, que la dona d'Egnaci Meteni, perquè havia begut vi d'una gerra, va ser assassinada pel seu marit, el qual Ròmul va absoldre de tot crim (Plin. xiv 89).

Hem pogut recuperar dos casos on s'havia castigat una dona per beure vi. El primer que comentarem dels que hem esmentat és el d'*Ignatius Metennus*, que va matar la seva dona apallissant-la amb un pal. Aquest dataria d'època monàrquica, ja que el mateix Plini assegura que *Ignatius Metennus* va ser absolt per Ròmul, ja que havia actuat adequadament segons la legislació i moralitat de l'època. Valeri Màxim també esmenta aquest cas, i coincideix en el fet que la societat romana d'època monàrquica no va veure malament aquesta acció, atès que la dona de l'agressor havia trencat el compromís de sobrietat (Val. Max. vi 3, 9). Aquest brutal cas ens mostra la severitat i la impassibilitat de la societat romana primitiva, la qual creia en uns costums i una forma d'actuar cívica molt concreta. El cas següent era el que reflecteix *Fabius Pictor*, a través de les paraules de Plini, que narra com una *matrona* per trencar el segell de la capsa on es guardaria la clau de la bodega i la van castigar amb la mort per inanició. Podem observar com aquest càstig també era d'una gran brutalitat, i Plini no esmenta si va arribar a beure vi o no, per tant podem afirmar que aquesta beguda estava restringida al gènere femení en època romana.

Posteriorment, en època republicana, els càstigs a la dona per beure vi eren més lleus, i es van deixar de banda les penes físiques i la mort. En el fragment de sota d'Aulus Gel·li, es fa referència a una multa econòmica:

He copiat unes paraules de Marc Cató, del discurs que s'intitula Sobre el dot, en el qual també escriu que els marits tenien dret de matar les dones agafades en adulteri: «Quan un home s'ha divorciat», diu, «es converteix en el jutge de la dona en lloc del censor; té plens poders si la dona ha fet quelcom de pervers o d'infamant; és multada si beu vi i és condemnada si fa quelcom vergonyós amb un altre home». (Aul. Gel. x 23, 4).

Vista aquesta prohibició tan estricta a les dones en referència al consum de vi, existeix el dubte sobre què beuriem en substitució d'aquesta beguda. Abans, però, comentarem una teoria que sostenen alguns investigadors en relació amb aquesta prohibició tan ferma del consum de vi. Es creu que podria estar motivada més per l'intent de salvaguardar la salut dels fetus durant l'embaràs que no pas per la moralitat (Manzanero *et alii*, 2010, 225). A més, segons els tractats de medicina i ginecologia, els autors només condemnen l'*ebrietas*, no el consum de vi (Real, 1992, 308). Aquest argument era apte, ja que el consum d'alcohol durant l'embaràs podia generar malformacions o mala salut per als nounats. Tot i això, ens trobem que la prohibició és total i no pas específica per a durant l'embaràs, el que ens fa veure que la teoria no és sòlida del tot. En el cas que fos per mantenir la salut del fetus, només es prohibiria durant l'embaràs i no pas durant tota la vida. D'altra banda, els casos que hem vist anteriorment, almenys els de la matrona i el d'*Ignatius Metennus* no condemnen l'*ebrietas*, sinó el consum del vi. L'explicació més probable és que la cultura i la societat romanes eren eminentment patriarcals, i per tant limitaven la participació ciutadana, els càrrecs polítics i el lleure al sexe masculí. El vi, que era un producte de luxe, i encara més en època monàrquica, com hem vist anteriorment i veurem en el pròxim apartat, només estava disponible per a l'home. D'altra banda, abans que el déu *Bacus* representés el vi, tindriem la presència de *Liber*, un déu itàlic que s'associava amb l'agricultura. Aquest déu també s'associava al vi, ja que era un producte derivat de les tasques agrícoles, i es caracteritzava amb la figura d'un home, motiu pel qual aquesta beguda també era masculina (Bettini, 2011, 174). El paper masculí del vi podria significar una exclusivitat de la beguda cap a aquest gènere, el que ens podria fer veure una prohibició simbòlica d'un producte. Una societat que discrimina el gènere femení en gairebé totes les esferes de la vida pública i el lleure, molt probablement li impediria el consum de vi per les mateixes raons. Pot ser que hi hagués més d'una raó per aquesta prohibició del consum de vi, però generalment sembla estar motivada pel caràcter androcèntric de la cultura romana. Només cal veure el fragment següent d'Aulus Gel·li, que cita les paraules de Metel Numídic, per poder confirmar el caràcter patriarcal del poble romà:

Trobem escrit en aquell discurs: «Si nosaltres, quírits, poguéssim viure sense muller, tots fórem alliberats d'aqueixa càrrega; però com sigui que així ho ha disposat la natura, que ni amb elles hom pugui viure gaire bé, i ni sense elles la vida sigui possible de cap de les maneres, val més d'assegurar-se la salut que no abandonar-se a una breu benaurança» (Aul. Gel. I 6, 2).

Retornant a la beguda que podria beure la dona en època romana, ens trobem amb diversos testimonis al respecte. Sembla ser que la dona podria beure vi, però únicament el que no tingués alcohol, segons el terme abans esmentat d'*abstemius*. El vi que la dona no podia consumir en època romana era el que embriagava, és a dir, el que hagués patit la conversió de sucres en contingut alcohòlic (Real, 1992, 308). Entre aquests vins hi podríem destacar la *murina* o *muriola*, un vi fet a partir del premsat de les pells ja aixafades, o el *lora*, el que consumirien els esclaus (Real, 1992, 308). Podem observar com aquests vins que podrien consumir eren els procedents de la segona premsada, els que no deixarien iniciar els processos de fermentació o que serien barrejats amb tanta aigua que no tindrien cap contingut alcohòlic. De la mateixa manera, també podien consumir els vins dolços com el *mulsum*, la *sapa* o el *defrutum*.

Diuen que les dones solien beure aigüelles, vi de panses, vi aromàtic i tot tipus de begudes dolces. Tot això ha estat donat per Marc Cató, però, explica que les dones, si havien begut vi, no només eren malmirades, sinó que fins i tot eren multades pels jutges no amb menys duresa que si havien admès el deshonor i l'adulteri (Aul. Gel. x 23, 1).

El vi amb alcohol, l'anomenat *merum*, estava reservat únicament al gènere masculí. Sembla que les dones consumirien el mateix vi que els esclaus, encara que segurament per raons diverses (Real, 1992, 308). Podem entendre que les dones consumirien aquesta classe de vins per tota la construcció moral de la societat romana, mentre que els esclaus no podien beure vi amb contingut alcohòlic perquè havien de treballar en un estat de sobrietat.

5.2 L'època republicana: el gran canvi

S'ha pogut observar anteriorment com el vi en època monàrquica era un producte de luxe, el qual era tan escàs que no es podia emprar en actes religiosos. Hem de suposar que el conreu i la producció de vi cada cop es van anar intensificant més a Roma i la seva àrea d'influència, i va esdevenir progressivament un producte comú i a l'abast de la societat. Tot i això, segons Plini, aquest producte no va tenir reconeixement en altres punts del Mediterrani de forma immediata. En època monàrquica i gran part de l'època republicana, es va considerar el vi d'importació com un bé de luxe, en detriment del produït a la península Itàlica. Aquesta situació de preferència dels productes forans, escassos, davant dels de quilòmetre zero, ja l'hem pogut veure de forma similar

al primer bloc, a la península Ibèrica. Hem pogut observar com l'aristocràcia tartès-sia, i posteriorment, la ibèrica, continuaven bevent vi procedent d'altres regions del Mediterrani, tot i que ja tinguessin tant els ceps com el coneixement per produir-ne. Això estava provocat per dos factors, un dels quals era l'assimilació dels productes de luxe amb l'aristocràcia. Aquests aristòcrates no beurien el mateix vi que la societat que liderarien, per la qual cosa consumirien el que s'exportaria d'altres llocs de Mediterrani, productes considerats de luxe i d'una qualitat millor. L'altre factor ja l'hauríem entre-vist abans: era la necessitat de perfeccionar la producció de vi i el conreu de la vinya, una activitat econòmica exportada. La producció de vi aniria evolucionant fins que, anys més tard, podríem destacar els vins itàlics i, a la península Ibèrica, els de Tàrraco o els laietans.

El mateix Plini esmenta que els vins romans no van tenir un reconeixement internacional fins a partir de mitjans del segle II a. n. e., aproximadament:

I és el conreu allò que l'ha fet arribar tan lluny, en la mesura que aquesta reputació no data des de l'origen sinó que és un èxit que va començar després de l'any 600 després de la fundació de Roma (Plin. XIV 87).

Així doncs, segons l'autor, sembla ser que el vi romà no va assolir aquest reconeixement fins després de l'any 600 de la fundació de la ciutat de Roma. A partir d'aquesta data, succeeixen diversos fets que poden ser indicadors de la creixent fama dels vins romans, per la qual cosa, és pertinent enumerar-los a continuació. Cal remarcar, però, que al voltant de l'any 600 de la fundació de Roma, cau Corint i Cartago, la qual cosa va suposar una via lliure per comercialitzar el vi itàlic arreu del Mediterrani. El primer que cal esmentar és el denominat vi d'Opimi, en honor a *Lucius Opimius*, cònsol l'any 121 a. n. e. Els vins romans, abans de l'assoliment del reconeixement internacional, rebien els noms dels cònsols de l'any en què van ser envasats, per la qual cosa, es podia conèixer el temps que havien estat en repòs. Es pot observar aquest fet en el següent fragment:

Que hi havia cellers i que existia el costum de trascolar els vins l'any 633 de la ciutat de Roma resultà clar amb el testimoni del vi opimià. Tot i que Itàlia ja era conscient del valor del producte, aquestes varietats encara no eren famoses; en conseqüència, tots els vins produïts aleshores portaven només el nom del cònsol (Plin. XIV 94).

Els vins, per tant, al segle II a. n. e., encara no rebien el nom de les varietats, sinó que portaven, com s'ha esmentat anteriorment, el nom del cònsol. El vi opimià, per tant, és l'expressió emprada per fer referència a un vi de gran qualitat. Sembla ser que l'any en què va governar aquest magistrat es va produir un vi d'una gran qualitat, per la qual cosa, el nom del cònsol va ser utilitzat per referir-se a les posteriors elaboracions:

Una anyada fou especialment famosa per la qualitat de les seves collites: la del consolat de Luci Opimi, quan el tribú Gai Grac, que excitava la plebs, va ser assassinat (Plin. XIV 55)

Un cas que cal mencionar és el de la ciutat de *Iesso*. Durant les excavacions que es porten a terme anualment, es va trobar un fragment d'àmfora Dressel 1 que contenia el *titulus pictus* amb el nom del cònsol *Quintus Fabius*. El nom del segon cònsol no era llegible, però amb la tècnica de microscopia d'excitació de dos fotons es va poder recuperar. El nom que va aparèixer era el de *Lucius Opimius*, el cònsol que va exercir el seu càrrec durant la millor anyada de vi, la qual cosa va permetre datar la fundació de la ciutat de *Iesso* al voltant del 121 a. n. e. (Cormack *et alii*, 2007, 1599). Aquest fet també ha pogut demostrar que el vi d'Opimi va arribar a la península Ibèrica.



Fig. 49: Exemple de *titulus pictus* en una àmfora Dressel 20 (Wikimedia Commons).

Un altre fet indicador del procés de reconeixement internacional del vi romà és l'aparició d'un receptacle propi per comercialitzar el producte en qüestió. Es tracta de la Dressel 1, un contenidor ceràmic destinat al comerç marítim de vi que va aparèixer durant el segle II a. n. e., aproximadament. El fet de deixar d'utilitzar receptacles de

tradició grega i començar a transportar el vi en una àmfora pròpia és un clar indicador que el vi ja té certa qualitat i, per tant, ha de ser reconegut a través de l'objecte amb el que és envasat. En els capítols posteriors, es tractarà amb més deteniment aquest recipient.

Un darrer element que cal tenir en compte per observar l'evolució d'aquest producte durant l'època republicana és la referència que fan diversos autors agrònoms a les varietats vitivinícoles i els diversos vins existents en la seva època. Com s'ha referit a l'inici de la investigació, els agrònoms Cató i Varró daten d'època republicana, mentre que Columel·la i Plini el Vell, de l'alt Imperi. Existeix un gran biaix respecte a la concreció sobre vins i varietats vitivinícoles entre els autors abans esmentats. Les referències que porten a terme Cató i Varró són pràcticament inexistentes, mentre que Columel·la i, sobretot, Plini elaboren nombroses llistes sobre varietats vitivinícoles. En el fragment següent, el mateix Plini esmenta aquesta situació:

El primer dels Catons, il·lustre pel seu triomf i per la seva censura, però més encara per la seva glòria literària i pels preceptes que va donar al poble romà sobre temes molt útils però especialment sobre l'agricultura, aquell que, segons van confessar els seus contemporanis, era un pagès excel·lent i sense parangó, va tocar poques espècies de vinya, i, d'algunes se n'han oblidat fins i tot els noms. Analtzarem per separat un passatge de la seva obra, de manera que, en cada gènere, puguem conèixer les espècies de més renom l'any 600 de la ciutat de Roma, pels volts de la presa de Cartago i de Corint, quan ell va morir, i fins a quin punt la civilització ha progressat de dos-cents anys ençà (Plin. XIV 44-45).

Plini esmenta la gran importància que va tenir Cató en l'elaboració d'una obra on hi havia tots els preceptes per poder treballar el camp. Tot i això, fa referència al baix nombre de varietats vitivinícoles que va anomenar en el seu tractat. A més, també esmenta el gran canvi que s'ha produït en el coneixement de varietats i el sorgiment de diverses zones productores a partir de l'any 600 de la fundació de Roma. Aquest fet pot ser considerat com un indicador més del gran canvi que va sofrir la viticultura romana a partir de la segona meitat del segle II a. n. e. En definitiva, s'ha pogut comprovar com la producció de vi a Roma assoleix un reconeixement internacional durant l'època tardorepublicana, fet que es veu reflectit en el gran nombre de varietats vitivinícoles i vins referits pels agrònoms alt-imperials.



Fig. 50: Representació d'un *symposium* en un plat àtic de figures roges (Wikimedia Commons).

El vi i el coneixement de varietats no són l'única cosa que canvia durant l'època republicana. Els banquets, al seu torn, també evolucionen. Aulus Gel·li fa referència a l'evolució de les lleis referents a l'import que podien assolir els banquets a Roma. Com s'ha esmentat anteriorment, els banquets estaven estretament lligats al *mos maiorum*, i hi havia diverses lleis que procuraven el manteniment de l'austeritat en detriment dels excessos. Tot i això, com més avança la societat romana, més dificultats tenien els organismes polítics per frenar els excessos dels banquets, per la qual cosa es pot observar com cada cop es permetia més la inversió econòmica en aquestes celebracions. El fragment següent d'Aulus Gel·li tracta sobre el consolat de *Gaius Fannius* i *Marcus Valerius Mesala*, de l'any 161 a. n. e., el qual mostra les restriccions econòmiques que hi havia al sopar, tot i que, en comparació amb les d'època monàrquica, eren més permissives:

Suara llegia en les *Conjectures de Capitó Ateu*, un antic decret del Senat publicat durant el consolat de G. Fanni i M. Valeri Mesal·la, i en el qual s'ordenava que els

prohoms de la ciutat que duren els jocs Megalencs s'obsequiessin els uns als altres, segons la vella usança, o sigui convidant-se a menjar mútuament, venien obligats a jurar davant els cònsols, segons la fórmula: que no esmerçarien més de cent vint asos per àpat, sense comptar els llegums, la farina i el vi; que no beurién vi estranger sinó del país i que el servei de vaixella no pesaria més de cent lliures d'argent (Aul. Gel. II 24, 2).

Un altre aspecte que es va anar suavitzant durant l'època republicana eren els càstigs que rebien les dones que consumien *merum* o vi pur. Com s'ha vist anteriorment, en època monàrquica el càstig que sofrien les dones era la mort, tal com testimonien els casos d'*Ignatius Metennus* i *Fabius Pictor*. En època republicana es va substituir progressivament el càstig físic per la multa econòmica, i Aulus Gel·li, reproduint un dels discursos de Cató, diu:

He copiat unes paraules de Marc Cató, del discurs que s'intitula Sobre el dot, en el qual també escriu que els marits tenien dret de matar les dones agafades en adulteri: «Quan un home s'ha divorciat», diu, «es converteix en el jutge de la dona en lloc del censor; té plens poders si la dona ha fet quelcom de pervers o d'infamant; és multada si beu vi i és condemnada si fa quelcom vergonyós amb un altre home». (Aul. Gel. x 23, 4).

El jutge Gneu Domici va difondre que li semblava que una dona havia begut, sense que ho sabés el marit, més vi del necessari per la seva salut i la va condemnar a la multa del seu dot (Plin. XIV 89).

El darrer fragment de Plini ens mostra la sentència imposada pel jutge Gneu Domici, el qual va viure entre els segles III i II a. n. e., i ens detalla que les penes s'havien alleugerit. Tot i que l'adulteri encara era castigat amb la mort, el consum de vi per la dona ja no és condemnat d'aquesta manera, sinó que passa a multar-se econòmicament.

5.3 L'alt Imperi

Com s'ha pogut observar anteriorment, l'època republicana és un moment d'impàs en què es denota una certa evolució de la viticultura, amb autors que en fan esment, com Cató i Varró, i l'assoliment del reconeixement del vi romà en altres zones del Mediterrani. També es pot palpar un alleugeriment de la legislació referent al cost dels banquetes i la prohibició del consum de vi a les dones, la qual cosa portarà a una nova realitat durant l'alt Imperi. En aquesta època, el coneixement sobre la viticultura i el vi arriba al punt àlgid, podent-se observar un gran nombre de varietats de vinya i zones productores en diversos tractats i obres.

Demócrito fue el único que pensó que los tipos de vides podían contarse, declarando que todas las de Grecia le eran conocidas; los demás manifestaron que eran incontables y numerosísimas, como se verá con más claridad a propósito de los vinos. No se hablará de todos, sino de los más notables, puesto que son casi tantos como territorios existen, razón por la cual será suficiente señalar los más célebres o los que, por alguna peculiaridad, anuncian algún portento (Plin. XIV 20)

En aquest fragment, Plini esmenta que Demòcrit va ser l'únic autor que va arribar a comptar les varietats de vinya de Grècia, mentre que la resta van assumir que hi havia tanta quantitat que no es podia generar una llista. Això mateix fa Plini: elaborar una llista de varietats de vinya, tot i que serà esmentada en l'apartat corresponent. El que s'ha d'extreure d'aquest fragment és que en època de Columel·la i Plini, dos-cents anys després del moment en què el vi romà va assolir la qualitat, el coneixement sobre tipus de vinya augmenta de forma exponencial. Els vins també passen a anomenar-se amb el nom de la zona productora i no pas amb el dels cònsols. Un exemple pot ser els vins de Tàrraco, que són referits per Marcial:

Tàrraco, que només cedirà als vins de la Campània, ha produït aquest vi rival del de les bótes d'Etrúria (Marc. XIII 118).

Passen a existir innumerables zones productores d'arreu del Mediterrani que competeixen entre si per generar el millor vi. De fet, alguns autors, com Plini, van elaborar llistes de vins en què quedava palesa les preferències de la societat.

Pel que fa als banquets, s'ha pogut observar com en època republicana hi havia cada cop més marge econòmic per organitzar-los, tot i que encara estaven influïts plenament pel *mos maiorum*. A l'alt Imperi, la situació canvia, ja que, tot i que hi ha voluntat de les institucions per frenar l'allau d'excessos i luxes característics del patriariat romà, s'acaba generant una legislació molt més permissiva. En el fragment d'Aulus Gel·li que ve a continuació, es pot observar com durant els mandats d'August i Tiberi el marge econòmic dels banquets s'amplia en gran mesura. El mateix autor esmenta que hi ha límits per conservar el *mos maiorum*, però, si es compara amb l'època monàrquica o republicana, es pot comprova com la legislació s'ha tornat més laxa i permissiva.

Finalment, sota l'imperi de Cèsar August, fou publicada la llei Júlia, que assenyala dos-cents sestercis per als dies feiners, tres-cents per a les diades de les calendes, idus i nones, i altres festivitats, i mil per a les diades de boda i torna-boda. Segons Capítol Atei, existeix un edicte –no recordo prou bé si del diví August, o de Tiberi Cèsar– pel qual edicte, la suma de trescents sestercis s'amplia fins a dos mil per a despeses dels convits de diverses solemnitats, per tal de veure si, almenys, amb aquestes limitacions, hom refrenaria l'agitada maror del luxe (Aul. Gel. II 24, 14-15).

Els banquets cada cop eren més magnànims i luxosos, un aspecte que, segons el *mos maiorum*, havia de ser àmpliament criticat per la societat, ja que es podia considerar un excés. Tot i això, a les fonts es pot observar com es criticava més la manca d'inversió econòmica de l'amfitrió en els banquets. Marcial exposa diversos casos en què l'organitzador dels banquets preferia no gastar diners en els seus convidats:

Seixanta comensals fórem invitats, Mancí, a casa teva, i no ens fou servit més que un senglar. No pas els raïms que es guarden dels ceps tardans, o les pomes ensucrades que rivalitzen en dolçor amb les bresques de mel; no pas les peres que pengen fermades de llargs brins de ginesta, o les magranes d'Àfrica ben acolorides com les roses efímeres; no ens va enviar la rústica Sàsina els seus formatges cònics ni ens arribaren les olives en alfàbies picenes: només un senglar, i encara tan petit, que podria abatre'l un nan desarmat. Res més ens fou servit; i no vam fer tots altra cosa que contemplar-lo: d'aquesta guissa se'ns sol presentar un senglar a l'arena. Tant de bo que no se't serveixi, després d'aquesta gesta, cap senglar ans siguis tu servit al mateix senglar que ho fou Caridem! (Marc. 1 43).



Fig. 51: Recreació d'un *triclinium* romà, espai on es celebrarien els *convivia* (Wikimedia Commons).

En aquest fragment, Marcial ens mostra un cas en què un banquet no és gens sumptuós. Va descrivint tot el que faltaria, com pot ser vi envellit, mel, pomes, magranes o formatges. Denuncia l'avarícia de *Mancinus*, el qual va convidar seixanta persones i només els va servir un porc senglar de petites dimensions. Podem observar com la societat romana criticaria les persones que no celebraven banquets luxosos i, per tant, no gastaven els suficients recursos en els convidats.

Però tu, com si no t'haguessin estat llegats, sinó arrabassats, aquests deu milions, t'has lliurat, miser de tu, a una tal abstinència, que el més sumptuós dels teus convits, l'únic que ofereixes durant tot l'any, no et treu més que la roïndat d'unes monedes negres, i que nosaltres set, els teius vells amics, no et costem tots plegats més que mitja lliura de plom (Marc. I 99, 8-15).

Trobem un altre cas d'un amfitrió avar, el qual organitzaria un cop l'any un banquet i es gastaria molts pocs recursos. De fet, critica que únicament a set amics dediqui una despesa de mitja lliura de plom, una forma dolenta de tractar-los tenint en compte l'amistat.

Un altre aspecte plenament criticat relacionat amb els banquets era l'ebrietat. Cal remarcar que l'alt consum d'alcohol era considerat un excés, és a dir, una vulneració del *mos maiorum*, tal com s'ha pogut observar anteriorment en el fragment en què Ròmul era convidat a un banquet i decidia beure poc vi. Autors com Sèneca critiquen durament les persones que acaben embriagades durant els banquets. El fragment de sota mostra com l'autor assegura que aquests costums s'han de combatre amb la guerra, cosa que evidencia la problemàtica inherent d'aquestes activitats i el rebuig que li provoca.

Car són molts entre aquests qui vesteixen toga, aquells per a qui la pau és més treballosa que la guerra. Creus que han d'estar tan agraïts de la pau els qui l'esmercen en l'embriaguesa, o en la disbauxa, o en altres vicis, dels quals cal interrompre el curs, si cal amb la guerra? (Sen. VIII 73, 6).

L'individu ebri no només era criticat per vulnerar el *mos maiorum* i cometre excessos, sinó que tampoc no era digne de la confiança d'altres persones. Es considerava que una persona que havia caigut en estat d'embriaguesa no podia contenir-se els secrets, per la qual cosa Sèneca recomanava no confiar en una persona que begui de forma excessiva. De fet, l'autor posa com a exemple les tenalles que es trenquen a causa de la fermentació primària:

Apartem, doncs, les declamacions d'aquest estil: «L'ànima enxarxada per l'embriaguesa no és mestressa d'ella mateixa; així com el vi novell romp les bótes i la força de la seva escalfor fa pujar el cim tot el que jau al fons, així, a la bullida del vi, tot el que ja ocult al fons de l'ànima és arrencat i tret a la llum. Els feixucs de vi, igual com no poden contenir el menjar, que junt amb el vi els reglota, així tampoc un secret: amollen igualment els seus i els de l'altre.» (Sen. x 83 16).

Així doncs, la persona virtuosa era la que sabia quin era el seu límit i mai no queia en estat d'embriaguesa. Recordem, un cop més, l'anècdota de Ròmul al sopar i les paraules que va dir. En aquest cas, Sèneca també fa referència a la virtut de saber beure vi i, sobretot, no aprofitar-se d'una persona que està embriagada i no pot contenir secrets:

Però, encara que acostumi a passar així, també ens esdevé sovint de consultar sobre afers essencials homes que sabem abellits a la beguda. És, doncs, fals allò que diuen com a defensa: que no solgui confiar-se un secret a qui acostuma a embriagar-se. Quant millor no és d'atacar de front l'embriaguesa i exposar tots els seus desordres, que àdhuc un home ordinari evitaria, quant més el perfecte i savi, al qual basta d'apagar la set i, fins quan per honor de l'altri és excitat a una prolongada alegria, es conté molt ençà de l'embriaguesa! (Sen. x 83, 17).

Tot i això, hem de suposar que l'embriaguesa, encara que es considerava un excés, no era un fet insòlit als banquetes. Molts convidats acabaven bevent vi de forma irracional, per la qual cosa, alguns autors, com Ateneu de Naucratis, recomanaven certs procediments per alleugerir els efectes posteriors derivats de la ingesta excessiva d'alcohol:

Ahir vas beure un poquet, per això tens ara caparra. Fes una becaina; et passarà. En acabat, que algú et doni col bullida. (Aten. I 34d)

Altres autors, però, no mantenen una posició similar a Sèneca respecte a l'embriaguesa. Marcial, per exemple, en el fragment següent, anima un amic seu a beure vi per desinhibir-se, ja que la seva estimada l'ha rebutjat. D'aquest cas, llavors, se'n pot extreure que l'embriaguesa també podia ser vista com una eina d'evasió dels problemes mundans com el desamor, per exemple:

Barreges sovint aigua amb el teu vi, Rufus, i, només quan t'hi obliga un company de taula, beus, excedint-te de l'habitud, una unça de falern ben amarat. És que Nèvia t'ha promès una nit feliç, i prefereixes les sòbries disbauxes d'una victòria segura? Però tu sospires, calles, et planys: t'ha refusat! Pots beure, doncs, trients abundosos i inundar amb vi el teu cruel desfici. Per què seguir abstenint-te. Rufus? Ja sols cal que dormis (Marc. I 106).

Finalment, i continuant amb l'embriaguesa, s'ha de remarcar un altre fet que diferencia l'alt Imperi de les anteriors èpoques vistes: la dona pot beure vi i assistir als banquetes (Mañas, 2003, 194), situació que es contraposa amb la descrita anteriorment. Aparentment podia assistir de la mateixa manera que els homes a aquestes celebracions, reclinar-se amb ells (i no pas asseure's) i, fins i tot, arribar a estats d'embriaguesa (Mañas, 2003, 194). Això es deuria a un relaxament dels costums i del *mos maiorum*, relaxament que atorgaria a la dona un grau d'independència i desinhibició molt més gran, i que disminuiria, en part, la gran distància social amb els homes (Mañas, 2003, 194). Alguns fragments que mostrarem a continuació ens indiquen aquesta situació que canvia radicalment el panorama republicà respecte a la dona i el vi.

Hi ha barrera possible per a la sensualitat embriaga? És ben capaç d'estranyes confusions a aquesta que a mitjanit mossega grosses ostres, quan els ungüents escumegen

vessats en el vi de Falern, quan hom beu amb la petxina, quan el mareig fa giravoltar el sostre i apareixen damunt la taula els canelobres duplicats. (Juv. vi 300-305)

No vetllen menys que ells, ni beuen menys; els desafien a les lluites atlètiques i a l'embriaguesa; com ells, perboquen el que han ingerit a desgrat de l'estómac i vomiten tant de vi com han begut, com ells masteguen neu per solàçar l'estómac febrejant. En luxúria, no cedeixen en res als homes; destinades per a la natura a un paper passiu —els déus i les deesses les exterminin!— s'han inventat un perversíssim sistema d'impudícia per entrar en els homes. Què té, doncs, d'estrany que el més gran dels metges i el més bon coneixedor de la natura sigui trobat en falsedat, per tal com són tantes les dones colpides de poagre i de calvície? Han perdut amb els vicis el benefici de llur sexe i, per haver-se desfet de llur condició de dones, han estat condemnades a les malalties dels homes (Sen. xv 95, 21).

Qui s'imagina que Acerra fa pudor de vi de la vetlla, s'enganya: Acerra beu sempre fins a la matinada (Marc. i 28).

Per tal de no exhalar l'olor feixuga, Fescènnia, del vi que vas beure ahir, devores sense temprança pastilles de Cosmus. Aquests medicaments netegen les teves dents; però de res no et serveixen quan puja un rot del fons de l'abisme. És que potser no put més aquest túixec barrejat amb perfums, i no és més penetrant aquesta doble olor del teu alè? Deixa, doncs, de recórrer a fraus que tothom coneix i a artificis que a ningú enganyen: siguis simplement borratxa (Marc. i 87).

A través d'aquests fragments, podem denotar dos aspectes de gran importància: efectivament, la dona pot assistir a banquets, beure vi i arribar a un estat d'embriaguesa, però també constatem com la societat romana no tolera aquests comportaments i els denuncia amb rebuig. Pel que fa al primer aspecte, Juvenal afirma que una dona beu vi de *Falerno* i menja ostres fins a arribar a un estat d'embriaguesa extrem. Sèneca diu que les dones rivalitzen amb els homes per beure, arribant al punt de vomitar tot el que s'ha ingerit durant la celebració. Marcial ens apunta que Acerra beu fins a la matinada, mentre que Fescència ha begut tant vi que al dia següent encara està sota els seus efectes. Aquests fragments ens indiquen que la dona podia beure vi, però també que els autors clàssics només incorporaven en les seves obres les situacions més incòmodes. Totes aquestes anècdotes que hem pogut llegir anteriorment serveixen de denuncia social als estats d'ebrietat de les dones. Sèneca, el més ferm defensor de la moralitat romana, afirma que, amb el consum d'alcohol de les dones, aquestes han perdut el seu gènere i les seves qualitats. Els altres autors descriuen escenes que generen incomoditat al lector, denotant una contraposició al nou consum d'alcohol de les dones. Les dones podien assistir a celebracions i beure vi a partir del segle I, però la moralitat romana continuaria present en la societat, denunciant situacions com les abans vistes.

VI. VINS EN ÈPOCA ROMANA

Un cop hem vist totes les varietats de vinya conegudes en època romana, és el moment de tractar el producte que en resultava de l'aixafament i la fermentació del most. Per no perdre la coherència entre l'anterior capítol i aquest, anirem anomenant els vins propis d'època romana seguint l'ordre que proposa Plini en la seva *Naturalis Historia*. Així doncs, tractarem un a un els vins als quals l'autor va fent referència d'una manera molt especial i que avui en dia la tenim molt present: mitjançant un *ranking*, utilitzant aquest terme anglosaxó. S'ha de tornar a recalcar un aspecte molt important: la subjectivitat de Plini a l'hora de parlar sobre els vins més aclamats i els que no tenen tanta fama. Com passava amb les varietats de ceps, les més aclamades pels autors clàssics solen ser les itàliques o gregues. En aquest cas, els vins que estaran en una posició més elevada seran els que vindran d'aquests entorns, els que tenen una tradició grecoitàlica. Finalment, també cal esmentar que no se li ha de retreure a Plini aquesta catalogació subjectiva: ell mateix afirma que els vins depenen de la fermentació i que, encara que el most sigui el mateix, el resultat final pot variar (Plin. XIV 59). Més concretament, un mateix most pot fermentar de diversa manera si tenim en compte el *lacus* o la ceràmica del *dolium* on acabi de finalitzar aquest procés (Plin. XIV 59). Així doncs, ell mateix reconeix que cada persona establirà el seu propi judici sobre quins vins són més bons i quins no (Plin. XIV 59). Els vins podien ser blancs o negres, com en l'actualitat, i cada un tenia unes qualitats diverses. El blanc solia ser més lleuger, diürètic, càlid i digestiu, però provocava mal de cap i embriaguesa (Aten. I 32c). Dels blancs, els dolços eren els que tenien unes propietats més positives (Aten. I 32c). El negre, sobretot el sec, era nutritiu i astringent (Aten. I 32c). Agruparem aquests vins en quatre apartats: vins normals o *merum*, vins salats, vins dolços i vins comuns, dels quals tots eren secs excepte el penúltim grup, tot i que hi podien haver transpiracions entre aquests.

6.1 *Merum* o vins purs

El primer vi que Plini esmenta és el *puicino*, el qual es produïa a la zona del golf Adriàtic, prop de la desembocadura del riu Timavo (Plin. xiv 60). *Pucino* era un castell situat en una turó muntanyós (Plin. iii 127) i famós pels vins que s'hi produïen, ja que els vents marins provocaven que només unes tenalles fermentessin correctament i les altres es fessin malbé (Plin. xiv 60). Tot i això, aquest vi era molt conegut per les qualitats medicinals que tenien, ja que el mateix autor esmenta que Julia Augusta havia arribat als vuitanta-sis anys d'edat gràcies al fet que no en bevia cap altre que no fos aquest (Plin. xiv 60). Finalment, també s'esmenta que els grecs havien anomenat aquest vi *preticianus*, de la ciutat de Pretècia, i que era el més elogiat del golf Adriàtic (Plin. xiv 60).

El vi següent que anomena Plini és el *setinum*, el qual rebia el nom per la ciutat de *Setia* (actual Sezze). Geogràficament, Plini diu que aquest vi es produïa «més enllà del fòrum d'*Apius*», que estava situat al naixement de la via Àpia (Plin. xiv 61). Per a August, aquest vi era el millor de tots, ja que tenia certes capacitats medicinals i mai no donava males digestions (Plin. xiv 61). Es creu que aquest vi era tan preuat per August perquè li recordava la seva infància: en va haver de beure a causa de les seves propietats medicinals (Murray, Tecusan, 1995, 309). Fos com fos, August va generar una moda entre els emperadors que el van seguir, ja que quasi tots van coincidir que aquest vi era el millor de tots (Plin. xiv 61).

El *cecubum* és un vi de gran qualitat que, en els moments que Plini va escriure la *Naturalis Historia*, havia desaparegut. S'havia produït als voltants de la ciutat d'*Aminclanum*, situada en un golf pantanós amb molts àlbers, prop de Terracina. Aquesta ciutat va ser abandonada al cap del temps per la quantitat de serps que hi havia als voltants (Plin. viii 104). Segons l'autor, aquest vi ja no es produïa per diverses causes: la desídia dels habitants, la dificultat del terreny i, sobretot, la construcció del canal navegable de Neró, el qual podia comunicar Veies amb Òstia (Plin. xiv 61). El que encara resulta una incògnita és el motiu pel qual es va perdre aquest vi. Segons la lectura que en podem fer, sembla ser que es va perdre la varietat del cep, però, anteriorment, no hem pogut veure cap que s'adapti geogràficament a aquesta i que fos inexistent. Probablement, va desaparèixer aquest vi a causa de la pèrdua de l'assentament, el qual, molt probablement, estava situat en una zona que permetia una fermentació singular. Era un vi molt fort i tenia un envelliment molt llarg però de qualitat (Aten. i 27a).

És el torn dels vins procedents de *Falerno*, una regió que estava situada al cor de la Campània. Els vins que s'hi produïen en aquesta zona rebien el mateix nom que les varietats falernes esmentades a l'anterior capítol, entre les quals es trobaven el *caucinum*, el *faustinianum* i el *falernum*. Els vins resultants, tot i les diferències exposades a continuació, eren molt similars, de bona criaça (Aten. i 27c). Plini esmenta tot seguit

com eren els vins d'aquesta regió, però no esmenta quin era quin, per la qual cosa, hem d'entendre que segueix un ordre consecutiu. D'aquesta manera, el *caucinum* era un vi sec; el *faustinianum*, dolç i el *falernum*, tènue (Plin. xiv 62). Aquest últim l'hem descrit com ho han fet els traductors de l'edició consultada, utilitzant el terme tènue, el qual referia un vi a cavall entre el sec i el dolç, ambivalent (Manzanero *et alii*, 2010, 209). Entre aquests, el *faustinianum* era el més aclamat per Plini i l'únic que tenia la capacitat de mantenir una flama (Plin. xiv 62), per la qual cosa hem de creure que tenia un gran contingut en alcohol. Com hem esmentat abans, aquests vins cada cop van perdre més qualitat en voler tenir una productivitat major (Plin. xiv 62). Es podien beure a partir dels deu anys de repòs, però assumien la màxima qualitat a partir dels quinze, i fins als vint anys (Aten. i 26d). Tot i això, s'havia d'anar en compte, ja que si es passa d'aquests anys, produïa mal de cap i atacava el sistema nerviós (Aten. i 26d).

Els vins albans també gaudien d'una gran fama. Aquests vins estaven fets a partir de la varietat abans esmentada, l'*eugenia*, la qual tenia una gran reputació en el món romà (Plin. xiv 25; Col. iii 2, 16). Aquests vins eren molt dolços, de fet rarament eren secs (Plin. xiv 64). Ateneu, a part d'esmentar que aquests vins eren dolços, hi afegiria un grup àcid, però els dos coincidien en el fet que estaven llestos per ser beguts al cap de quinze anys (Aten. i 26d).

Plini compara aquests vins amb els de Sorrento, per exemple, els quals estaven fets a partir de la varietat sorrentina o *aminnea* tipus *gemina minor*, cultivada en es- taques o *rumpotini* (Plin. xiv 22; Col. iii 2, 10-11). Segons Plini, l'emperador Tiberi esmentava que aquest vi era el que la majoria de metges aconsellaven per les seves qualitats medicinals, tot i que, si no les tingués, encara es podia utilitzar com a vinagre (Plin. xiv 64). Un altre emperador, Cal·lígula, esmentava que es tractava d'un vi doblement fermentat de gran qualitat (Plin. xiv 64). Cal remarcar, amb aquest exemple, que la societat romana podia beure vins en un estat de degradació avançat en el cas que tinguessin qualitats medicinals. És un dels vins que més temps d'envelliment tenia, ja que requeria vint-i-cinc anys de repòs (Aten. i 26d). Això estava causat pel poc cos i l'astringència, cosa que feia que madurés molt lentament i només els més habituats el poguessin consumir (Aten. i 26d-26e).

Dos vins de també molta qualitat eren els procedents de la Campània. Aquests són el *masicum*, el *gaurum*, l'*estatanum*, el de *Cales*. Tots tres es trobaven dins els límits de la regió, i en alguns d'aquests, fins i tot, es pot conèixer la varietat que devien utilitzar. Pel que fa al *masicum*, es produïa en el territori situat a l'entorn del turó Màsic, que es trobava entre els límits del Laci i la Campània (Plin. iii 60). L'altre vi era el *gaurum*, el qual es produïa a l'entorn del turó Gaurà, situat prop de Veies i Putèol (Plin. iii 60) (Plin. xiv 65). En aquest cas, podem arribar a saber quina varietat s'utilitzava, concretament la *calventina*, abans esmentada. Era un vi molt escàs i d'una qualitat molt

bona, espès i amb cos (Aten. I 26f). L'*Lestatanum* era un vi que es produïa al territori estatà, que es trobava entre *Cales* i *Falerno* (Plin. XIV 65). Aquest vi tenia unes qualitats medicinals molt lloades per la societat romana, tal com afirma Plini (Plin. XXIII 36). Ateneu el considera un dels més importants, molt similar al de *Falerno*, i apte per ser consumit, ja que era suau i no embriagava gaire (Aten. I 26e). Finalment, el vi de *Cales* (actual Calvi Risorta) es produïa en aquesta mateixa ciutat, molt a prop dels que hem vist, i la població el solia preferir als altres esmentats (Plin. XIV 65). Era lleuger i més digestiu que el de *Falerno* (Aten. I 27a).

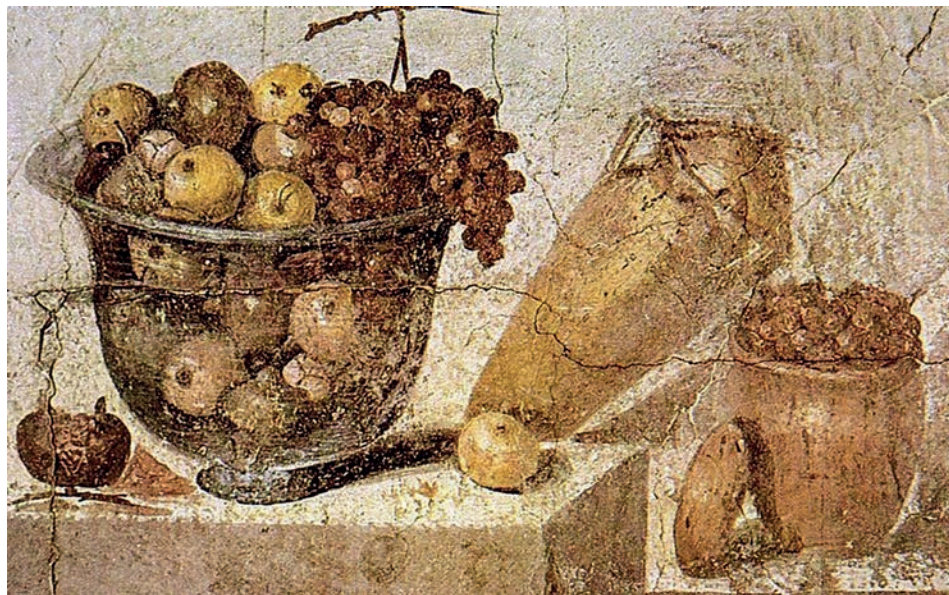


Fig. 52: Fresc conservat a la Casa Júlia (Pompeia) on apareixen diversos productes alimentaris, entre ells una àmfora de vi (Wikimedia Commons).

Molt similar al vi de *Cales*, segons la qualitat, era el *fundanium* o de *Fundi*, una ciutat situada al Laci, prop del llac Fundani (Plin. III 59), si ens guiem per la similitud del nom. Aquest vi provenia d'uns ceps que es cultivaven de forma arbustiva, és a dir, sense cap tipus d'espallera o suport (Plin. XIV 65). No era molt utilitzat en banquets, ja que era fort, substancios i provocava mal de cap i estómac (Aten. I 27a). Prop de Roma també es feien altres vins de qualitat similar, com poden ser els *veliterna* i els *privernata*, de les ciutats de *Velitras*, a l'extrem sud dels monts albans (Plin, III 65 i *Privernum*, als peus dels turons dels volskos (Plin. III 64), respectivament. El de *Velitras* era suau i digestiu (Aten. I 27a), mentre que el de *Privernum* no embriagava gaire i era similar al de *Regium* (Aten. I 26e). Finalment, el vi que es produeix a *Signia*, ciutat situada als extrems del Laci, entre la via Apia i la Latina, era molt preuat per les qualitats astringents que tenia, que eren de gran ajuda medicinalment (Plin. XIV 65; Plin. XXIII 36).

Els quarts vins en la llista de Plini eren els *mamertina*, els quals rebien aquest nom pel terme *mamers*, que significarà fill de Mart, apel·latiu que s'adjudicava als habitants de Messina (Manzanero *et alii*, 2010, 211). Segons explica Plini, aquests vins van guanyar molta fama en el marc del banquet que va organitzar Juli Cèsar l'any 46 a. n. e. després de vèncer Pompeu (Plin. xiv 66). Dels vins mamertins, el més famós era el *potulanum*, el més pròxim a Itàlia i batejat així pel nom del seu creador (Plin. xiv 66). En altres fonts, segons els editors de la versió utilitzada, aquesta denominació és desconeguda (Manzanero *et alii*, 2010, 211). De Sicília, Plini també en destaca els *tauromenitana*, uns vins procedents dels voltants del turó del Tauromeni i que sembla ser que, a poc a poc anaven substituïnt els *mamertina* als *lacus* (Plin. xiv 66). Abans hem pogut veure com la varietat *eugenia* era originària justament de la zona del Tauromeni, per la qual cosa, els vins procedents d'allí podien estar fets a partir del raïm d'aquests ceps. L'anomenaven iotalí i era suau, lleuger i vigorós (Aten. i 27d).

Els vins següents amb renom eren els *praetutia* i els d'Ancona. Eren originaris de dues ciutats situades a la costa del mar Adriàtic, concretament de Praetutium i d'Ancona, respectivament (Plin. xiv 67). Els d'Ancona eren espessos i de gran qualitat (Aten. i 27a). Els seguien uns vins procedents de la zona denominada *ager Palmensis*, situada a la zona del Picè (Plin. iii 110), que prenién el nom de *vina palmensia*. Aquest vi, o varietat de cep, va néixer en aquella zona de casualitat, segons Plini (Plin. xiv 67). A l'interior del golf Adriàtic trobem els vins de *Caesena* o els *maeceniata* (Plin. xiv 67). Els primers eren originaris de la ciutat de *Caesena*, situada prop de Ravenna, a la Gàl·lia Cisalpina (Plin. iii 116), en canvi els altres rebien aquest nom a causa de l'antropònim Mecenes, molt comú en aquesta zona, segons els editors de la versió utilitzada (Manzanero *et alii*, 2010, 211). També destacaven els *vina raetica*, procedents de la zona de Verona (Plin. xiv 67). Aquests eren preferits per Virgili abans que els de *Falerno*, segons Plini (Plin. xiv 67). En aquest cas, per la zona geogràfica on es produïen aquests vins, podem arribar a intuir quina varietat s'utilitzava per fer-los: la rètica. Més al sud, destaquem els vins d'Adrià, els del Laci, els de *Gravisca* i els d'Estàtonia (Plin. xiv 67). Aquests últims no es poden confondre amb els estatans abans vistos, ja que aquells es trobaven a la Campània, i aquests a Etrúria.

Tot i això, de la zona d'Etrúria, el millor vi era el de *Luni* (Plin. xiv 68), ciutat excelsament coneguda pel seu port (Plin. iii 50). Més al nord, a la zona de Liguria, els més famosos eren els de *Genua* (actual Gènova), mentre que entre els Pirineus i els Alps destacaven els de *Massilia* (actual Marsella) (Plin. xiv 68). Aquests podien tenir dues textures en boca diferents: una normal i l'altra més espessa, amb el nom de *sucosum*, amb la finalitat d'aromatitzar la resta (Plin. xiv 68). No s'utilitzaven com un cupatge, sinó que eren més aviat una barreja que es produïa durant la fermentació (Bertucchi, 1992, 202). Segons Ateneu, aquest vi era bo, però se'n produïa poc, i en

boca era espès i amb cos (Aten. I 27c). Més al nord, al cor de les Gàl·lies, el vi que tenia més fama era el de *Baeterra* (actual Béziers) (Plin. XIV 68). Segons Plini, aquest vi era el més respectat, ja que els de la resta de la Narbonense no inspiraven gran confiança. La majoria eren tractats amb fum o *aloe vera* per millorar el gust i evitar la degradació, fet que Plini no acaba de veure amb bons ulls (Plin. XIV 68).

Al sud de la península Itàlica, més concretament a la zona del mar Jònic, els vins que destacaven més eren els de *Tarentum* o *tarentina* (actual Tarent) (Plin. XIV 69). Plini també en destaca els *servitia*, un terme que actualment encara no s'ha pogut relacionar ni amb un antropònim ni amb una població, segons els editors de l'edició consultada (Manzanero *et alii*, 2010, 213). Els de *Cosencia* i *Tempsa*, dues ciutats del golf Jònic, també eren de gran qualitat, de la mateixa manera que els de *Brucio* (Calàbria) o *Lucania*, també dits *lucana* (Plin. XIV 69). Tot i això, cap d'aquests arribava al nivell de qualitat del vi de *Lagaria*, els quals es feien a prop de *Grumentum*, ja que van arribar a curar a Valeri Mesal·la Potit, cònsol l'any 29 a. n. e. (Plin. XIV 69). Segons Ateneu, el vi de *Tarentum* i els de la zona (els altres que hem esmentat en el mateix paràgraf) eren fluixos, sense força ni vigor, suaus i digestius (Aten. I 27c).

Abans hem vist vins de gran qualitat originaris de la Campània. En aquest cas, també anomenarem alguns provinents de la mateixa regió, però com Plini els col·loca en aquesta posició, molt probablement passaven més desapercebuts que els abans esmentats. Segons l'autor, aquests vins havien augmentat la qualitat recentment i havien fet pujar encara més la reputació d'aquella regió amb tradició vitivinícola (Plin. XIV 69). Entre aquests vins, hi podem destacar els *trebellica*, els quals venien de prop de *Neapolis* (Nàpols) (Plin. XIV 69). Pel que fa a les seves qualitats, embriagaven bé, tenien bon gust i eren digestius (Aten. I 27c). Els *caulina*, d'origen desconegut (Manzanero *et alii*, 2010, 213) es produïen a prop de *Capua* i els *trebulana*, a *Trebula* (Plin. XIV 69). Segons Plini, la plebs tenia en alta estima un vi procedent del territori del Trifoli, situat a poca distància de Nàpols (Plin. XIV 69), que podia ser un vi no tan refinat i més fort, de baixa qualitat (Manzanero *et alii*, 2010, 213). Ateneu el considera més terrós que el de Sorrento (Aten. I 26e). Els vins de *Pompeia*, o *pompeiana*, no obtenien la màxima qualitat fins als 10 anys de repòs en àmfores, i a partir d'aquest límit es feien malbé molt ràpidament (Plin. XIV 70). De fet, Plini assegura que si es consumia aquest vi, fins al dia següent la persona afectada tenia mal de cap, per la qual cosa els considera nocius (Plin. XIV 70).

Fins aquí hem vist vins produïts a la península Itàlica i zones properes (com Marsella o l'interior de les Gàl·lies). D'ara en endavant, els vins que esmentarem són procedents d'altres zones de l'Imperi romà. De fet, Plini encapçala el *ranking* de vins de fora Itàlia amb els d'Hispania. Els de més qualitat eren els que es produïen a Tàrraco i els *lauronensia* (provinents de *Lauro*) (Plin. XIV). No fa falta que situem els primers al

mapa, mentre que els altres generen un dilema pel que fa al lloc on s'elaboraven. Alguns investigadors, com els editors de l'edició utilitzada, opinen que *Lauro* es podia situar entre Sagunt i València (Manzanero *et alii*, 2010, 214), mentre que d'altres apunten que es trobava a la Laietània (Estrada, Villarronga, 1967, 174-175). Aquesta segona teoria podria tenir més pes si Plini no hagués esmentat els vins de la Laietània, els quals eren molt abundants, però d'una qualitat menor que els abans nomenats (Plin. xiv 71). Els vins de les Balears, al seu torn, eren comparables amb els del *Lauro* i els de Tàrraco, ja que tenien molta qualitat (Plin. xiv 71).

A la zona del mar Egeu trobem una sèrie de vins de gran renom, els quals tenien un gran recorregut històric i una bona comercialització. D'aquests, els més famosos eren els de Tasos (Plin. xiv 73), que estarien produïts amb les *greculae*, concretament les *thasiae* referides anteriorment. A *Clazomenae*, una ciutat situada a la Lídia, a les costes jòniques, s'hi produïa un vi que havia començat a ser comercialitzat i el preferia molta gent des que li posaven menys aigua de mar (Plin. xiv 73). D'aquests vins salats, en parlarem posteriorment. El vi de Tmolo, un turó de la mateixa regió, no tenia fama com a vi, però, com que tenia un gust tan dolç, se l'afegia a d'altres amb una astringència notable per suavitzar-los i «envellir-los» (Plin. xiv 74). El vi de Sicció, ciutat de l'Acaia, o el de Telmesos, a la Lícia, prop de la frontera amb la Cària també eren de molt bona qualitat (Plin. xiv 74).

A la part més oriental del Mediterrani també s'hi produïen vins amb cert renom, com el de Trípoli, el de Xipre, el de Tir, el de *Beritos* i el de *Sebenitos* (Plin. xiv 74). Aquest últim és un vi egipci que es produïa a partir de tres varietats diferents: la *thasia*, l'*aethalos* i la *peuce* (Plin. xiv 75), i es pot intuir que es tractava d'un tipus negre. Seguint aquest, segons Plini, hi havia el vi d'*Hipodamantium*, ciutat de la Propòntide; el de *Mistos*, illa prop d'Ítaca, i el de *Cataceumene*, regió volcànica de *Meonia*. També hi havia el cantarita, produït amb una varietat anomenada *kanthareoós*, i el de *Miconos*, illa de l'Egeu (Plin. xiv 75), que ens permet retornar al sector abans esmentat. El *mesogites*, que es generava a la serralada de la Mesogis, al seu torn, produïa mal de cap, i el d'Efes no era saludable, ja que es barrejava amb aigua de mar i *defrutum* (Plin. xiv 75). Al seu torn, hi havia el vi d'Apamea, procedent de la regió de la Frígia amb el mateix nom, el qual era molt apte per fer el *mulsum* (Plin. xiv 75). El *protagios*, per exemple, era un vi que va assolir fama, de la mateixa manera que el de Lesbos, gràcies a les recomanacions de de l'escola d'Asclepiades (Plin. xiv 76). Altres vins de fama entre la població grega eren el *naspercenites* del Ponti, el d'*Oreos*, el d'*Enoe*, el de Lèucada i el d'Ambràcia, però sobretot el de *Peparetos*, el qual havia de reposar sis anys abans de poder-se beure (Plin. xiv 76). Aquest seguit de vins, com a fet anecdòtic, eren els que el metge Apol·lodor va recomanar al rei Ptolomeu (Plin. xiv 76).

A continuació esmentarem els vins que Plini obvia en la seva llista dels més importants. El de *Regium*, per exemple, era un vi més aviat espès, comparable amb el de Sorrento i amb un temps de repòs de quinze anys per arribar a una bona qualitat (Aten. I 26e). El de *Formias* era molt similar al de *Privernum* (que hem explicat anteriorment), però tenia un temps de repòs molt més limitat i una espessor més acusada (Aten. I 26e). El vi de *Tiburtum* era lleuger i assolía la qualitat màxima al cap de deu anys, tot i que es recomanava envellir-lo encara més (Aten. I 26e). El vi de *Labicos*, al seu torn, era suau i espès, situat entre el de *Falerno* i els albans, amb un temps de repòs similar al de *Tiburtum* (Aten. I 26f). El vi ulbà era lleuger i amb un temps d'envelliment molt breu: cinc anys (Aten. I 26f). Al seu torn, el vi sabí era molt lleuger i assolía una bona qualitat entre els set i els quinze anys (Aten. I 27b). El de *Signia* era similar al de *Tiburtum* pel que fa a la seva maduració, ja que als sis anys aconseguia la qualitat òptima, tot i que es recomanava envellir-lo més (Aten. I 27b). Amb un temps d'envelliment molt similar, hi havia el de *Nomentum*, el qual no era gaire lleuger ni suau (Aten. I 27b). Del d'Espoleto, en podem arribar a saber el color que tenia, ja que les fonts asseguren que era d'una tonalitat daurada, mentre que en boca era suau (Aten. I 27b). El vi de Bari, al seu torn, era molt sec i, com més s'envellia, més preuat era (Aten. I 27c). *L'erbulos* era un vi negre que al cap de pocs anys es tornava blanc, molt lleuger en boca i delicat (Aten. I 27c).

6.2 Vins salats

Fins ara hem vist vins sense cap additiu durant la fermentació, excepte algun cas com el de Massàlia, i l'aigua que s'hi afegia durant els banquetes per reduir l'acció de l'alcohol. En aquest apartat, tractarem els vins salats, o amb aigua de mar, els quals eren molt típics de la zona de l'Egeu. Els anteriorment anomenats, excepte el de Lesbos, són vins que no s'especifica si contenien aigua marina o no, per la qual cosa els hem incorporat amb els vins sense cap additiu durant la fermentació.

Aquesta barreja del most amb aigua marina era considerada una tècnica molt important per al món antic, ja que, segons ells, tenia un efecte conservant. Afegint-hi l'aigua de mar, s'augmentava l'acidesa del vi, el que impedia el desenvolupament de bacteris i l'inici del procés de degradació (García, 1996, 231). D'aquesta manera, el vi en àmfores que es transportava pel Mediterrani no es feia malbé a causa del temps i el moviment en vaixell.

També s'exalta en les fonts les qualitats que tenien els vins barrejats amb aigua de mar. No produïen ressaca i eren molt beneficiosos per als intestins (Aten. I 32e). De fet, el mateix Ateneu explica que prendre aquests vins anava molt bé per poder expulsar gasos i digerir millor el menjar consumit (Aten. I 32e).

El primer vi amb aigua marina que esmenta Plini és el *bios*, un terme que significa vida. Es va inventar aquest vi per sanar malestars i algunes malalties (Plin. XIV 77).

De fet, aquest vi ja és anomenat per Dioscòrides, però amb un altre nom: *omphakites* (Diosc. v 6, 14). Es produïa d'aquesta manera: es feia la verema en verd per poder prendre el raïm poc abans d'estar madur. Posteriorment, els grans s'assecaven sota el sol durant tres dies, girant-los tres cops cada un d'aquests. Al quart dia, es premsaven els raïms i el most restant es posava en *cadi* per continuar la fermentació i poder-se transportar (Plin. xiv 77).

El vi següent al qual ens referim és el procedent de Cos, una illa de les Espòrades, justament davant de les costes anatòliques. Com a fet anecdòtic, l'origen del vi resideix en l'intent de robatori de part de la producció de vi a mans d'un esclau (Plin. xiv 78). Resulta ser que aquest esclau volia robar part de la producció de vi, per la qual cosa necessitava líquid per acabar d'omplir les àmfores o *cadi*. Com que inicialment ja es barrejava amb aigua marina, l'esclau va decidir prendre part del vi i substituir-lo amb aquest líquid, la qual cosa va fer que el vi encara millorés més i que aquestes proporcions s'estenguessin per tota l'illa (Billiard, 1913, 500-501). De fet, Plini esmenta que era un dels vins que més aigua de mar tenia (Plin. xiv 78), la qual cosa confirma Ateneu (Aten. i 32e). Podia ser tant negre com blanc, l'últim dels quals s'anomenava *leucocoo*. Horaci, al seu torn, esmentava que aquest vi tenia efectes laxants (Hor. ii 4, 29). Cató explica que aquest vi es pot fer amb aigua de mar vella (de seixanta dies) i col·locar-la en un *dolium* durant trenta (Cat. cxii 1). S'havia, després, de trasbalsar i deixar vint dies els baixos (Cat. cxii 2). Més tard es treia tot i es tornava a posar l'aigua per col·locar-hi el raïm dins durant tres dies. A continuació, es treia i s'aixafava per obtenir-ne el most, el qual es col·locava en els mateixos *dolia* (Cat. cxii 3).

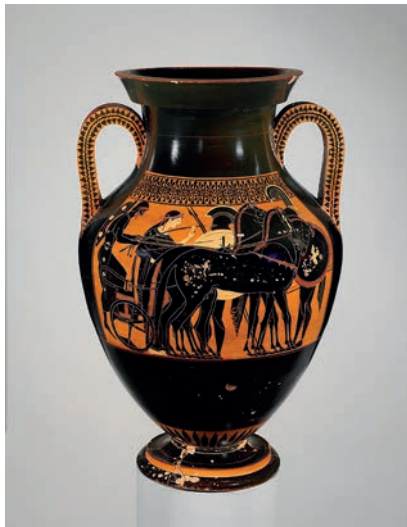


Fig. 53: Àmfora àtica de figures negres (Wikimedia Commons).

Fora de l'illa de Cos, el vi que es feia de forma similar rebia el nom de *tethalassomenos* (Plin. xiv 78). Els *thalassites* es diferenciaven de la resta perquè se submergien els seus receptacles els receptacles durant el procés de fermentació per tal d'envellir-los d'una forma més ràpida (Plin. xiv 78). El vi que venia de Rodes era molt similar al de Cos, mentre que el *phorineos* encara era més salat (Plin. xiv 79). Tot i això, altres fonts afirmen que el vi de Rodes tenia menys aigua salada, i bona part no se'n podia aprofitar (Aten. i 32e). Els vins de Quios també eren dels millors que hi havia, sobretot l'*ariusio*, que estava produït a la regió de l'illa que tenia el mateix nom (Plin. xiv 73). Era d'alta graduació i tenia tres tipus: un de sec, un de dolç i un entremig, anomenat *autokratós*, que voldria dir «barrejat de per si» (Aten. i 32f). El sec era bo de gust, diürètic i nutritiu; el dolç provocaria afartament i lleugeresa d'estómac, i l'últim disposava d'ambdues qualitats (Aten. i 32f). Tindriem també el de Lesbos, que, com apunta Plini, va assolir molta reputació quan el metge Erasístrat de Ceos el va començar a recomanar per les seves propietats medicinals, cap al 450 de la ciutat de Roma (a l'entorn del 300 a. n. e.) (Plin. xiv 73). Aquest vi tenia menor astringència i milloraria la circulació i excreció (Aten. i 32f). El de *Cnido*, al seu torn, millorava la generació de sang, era laxant i nutritiu, però provocava descomposició si es bevia en excés (Aten. i 32e).

El vi amb aigua de mar també es podia fer amb un d'itàlic, però aquest havia de madurar al sol durant tres dies (Cat. cxii 1). Al seu torn, Columel·la afirma que per fer el vi a la grega era necessari recollir els raïms com més madurs possible i assecar-los al sol durant tres dies (Col. xii 37).

6.3 Vins dolços

Els vins amb una dolçor protagonista també eren molt comuns entre la població romana. Segons Plini, aquests vins, com més dolços eren, menys aroma tenien. En canvi, guanyaven olor com més tènues eren pel que fa a la dolçor (Plin. xiv 79). Això es deu al fet que estava estès entre la població romana que qualsevol aliment que era dolç produïa una olor més lleu (Plin. xiv 110).

Si els vins salats tenien tots una producció similar i eren resultat de la mescla del most i l'aigua de mar, els dolços podien tenir diversos modes de producció o ingredients. Esmentem les varietats següents: en primer lloc, els vins de panses eren probablement els més naturals, ja que no s'hi afegia res addicional (Plin. xiv 81). Aquestes panses s'aconseguien assecant el raïm al sol o bullint-lo en oli (Plin. xiv 81). Columel·la, en canvi, esmenta que, per accelerar l'assecament del raïm, aquest s'havia de submergir en líquid de cendra de sarment i bullir-lo amb oli (Col. xii 16, 1). Altres mètodes podien ser els següents: amb raïm madur blanc, assecant-lo al sol, n'exprimien els grans amb compte per extreure'n el most (Plin. xiv 81). Després es barrejava amb la mateixa pro-

porció d'aigua, i s'obtenia així un vi de panses de segona classe (Plin. xiv 82). També es podien extreure els grans dels grans i submergir aquests últims en vi per després exprimir-los, i resultava un vi de gran qualitat (Plin. xiv 82). Si se li afegeix aigua a aquest últim, també se'n podia obtenir un segona classe (Plin. xiv 82).

Un altre vi resultant de l'asseccament del raïm pot ser el dolç de la Narbonense, el qual es produïa, com el nom indica, en aquesta regió, i sobretot al poble dels vosconcis (Plin. xiv 83). Plini ens exposa que aquest vi sempre s'havia de fer a partir de la varietat de l'*helvinnaca* (Plin. xiv 84). En aquest cas, s'havia de girar el peduncle dels raïms per trencar les fibres i, després, deixar el raïm assecant-se en el mateix cep durant una temporada (Plin. xiv 83). Després, suposadament, es recollia i s'extreia el most per poder fer el vi. A part de la tècnica vista, n'hi havia d'altres, com tallar el sarment fins a la medul·la, però sense escapar-lo completament o assecar el raïm en *tegulae* (Plin. xiv 84). Un altre vi dolç obtingut mitjançant l'asseccament del raïm era el *diachyτος*. El seu procediment consistia a assecar el raïm en un lloc tancat i a sobre d'un encanyissat perquè no toqués el terra i no es fes malbé per la humitat de la nit (Plin. xiv 84). Al vuitè dia, aquest raïm es trepitjava, ja que, d'aquesta manera, es podia aconseguir el màxim olor i sabor (Plin. xiv 85).

Entre aquests, hi podem destacar el *psithium*, un vi de color vermell que tenia gust a panses (Plin. xiv 80). Aquest estava produït amb raïm de la varietat *psithia*, que, segons Plini, era la mateixa que l'*apiana* (Plin. xiv 81). Tot i això, si tenim en compte que l'*apiana* era una varietat blanca, és improbable que fos la que s'utilitzava per fer un vi vermell. El *melampsithium*, al seu torn, també era un vi amb gust a panses i, a diferència de l'anterior, era de color negre, segons l'etimologia de la paraula (Manzanero et alii, 2010, 219). Plini diu que aquest vi servia per generar una beguda de raïm verd anomenada *onfacium* (Plin. xii 130). Destaquem també el vi de panses de Creta, el qual era millor que el de Sílicia o Àfrica (Plin. xiv 81). Una altra varietat utilitzada comunament per fer vi de panses era la *scripula* (Plin. xiv 81).

El vi que exposarem a continuació ha estat col·locat en aquest grup, ja que és natural com la resta, és a dir, no requereix el procés de coccio o la barreja amb mel. Es tracta del *protopos*, el qual es produeix a partir del most que cau dels grans en el moment de més maduresa, no sent necessari el premsat (Plin. xiv 85). Era un vi molt dolç, ja que les llàgrimes de most utilitzades tindrien grans nivells de sucres (García, 1999, 231). Posteriorment, es col·locaven en *lagonea* i es fermentava per després coure'l al sol durant quaranta dies a partir de la sortida de la Canícula (Plin. xiv 85), que es produïa entre el 18 i el 26 de juliol (Le Boeuffe, 1977, 232).

Després hi havia els vins generats a partir de la reducció del most mitjançant la coccio. Tenien diverses classes, depenent de quina fos la reducció total del most, i s'obtenia un producte més o menys dolç. En primer lloc parlarem de la *sapa*, la qual

prové de la reducció del most a un terç del seu volum (Plin. XIV 80). Si consultem altres autors clàssics, podrem arribar a entreveure certes diferències sobre com s'aconseguia la *sapa*. Pal·ladi, per exemple, referia que s'havia de reduir el most a un terç del seu volum, coincidint amb Plini (Pal. XI 18). En canvi, Columel·la esmentava que es produïa la *sapa* reduint el most a la meitat del seu volum (Col. XII 19, 1). Els grecs l'anomenaven *sireos*, i, alguns cops, se la podia trobar amb el nom d'*epsema* (Plin. XIV 80). Un altre vi resultant de la cocció era el *defrutum*, que era el que Columel·la associa amb la *sapa*, ja que s'havia de reduir a la meitat del most (Plin. XIV 80). Columel·la, en canvi, esmenta que el *defrutum* s'aconsegueix reduint a un terç el most (Col. XII 20-21). Un altre vi dolç resultant d'un procés concret era l'*aigleucos*, el qual no tenia contingut alcohòlic, i es quedava sempre en un estat de most (Plin. XIV 83). El procés que se seguia era el següent: després de l'extracció del most, es col·locava ràpidament en *cadí* i aquests se submergien en aigua fins al 21 de desembre, és a dir, el solstici d'hivern (Plin. XIV 83). D'aquesta manera, s'aconseguia una temperatura tan baixa que els llevats no podien actuar i no es produïa la vinificació. Altres autors com Columel·la i Varró coincideixen que l'*aigleucos* es produeix d'aquesta manera.

Finalment, cal destacar el *mulsum*, un vi que es barrejava amb mel per poder adquirir una gran dolçor. Similar a aquest, hi ha el *melitites*, el qual, en comptes de mesclar vi i mel, ho feia amb most, un *congius*⁴ de mel i cinc *congii* de most sec (Plin. XIV 85).

6.4 Vins comuns

Aquests vins eren els que tenien una qualitat baixa o ínfima i no es podien comparar amb els que hem vist abans. Normalment estaven reservats a les esferes més baixes de la societat i els esclaus, a causa del seu baix preu i la seva qualitat. Hem de sobreentendre que les varietats utilitzades per fer aquests vins eren les de menor qualitat, ja que les altres estaven reservades per fer els vins abans esmentats. Tot i això, segons els procediments que veurem a continuació, es podien fer aquests vins amb qualsevol varietat, però, probablement, no dilapidaven una collita d'*apianae*, per exemple, per fer un vi d'esclaus.

El primer mètode per aconseguir un vi comú, i el de més qualitat d'aquest grup, consistia a mesclar el most extret amb una proporció d'aigua de la desena part del seu contingut (Plin. XIV 86). Posteriorment, s'anava mullant en aquest most durant dos dies el raïm que s'havia exprimit, i, a continuació, es tornava a premsar (Plin. XIV 86).

Un altre vi comú era el que seguia un procediment grec. Consistia a afegir una tercera part d'aigua al most obtingut i després es reduïa aquesta mescla fins a un terç

⁴ Un *congius* era una mesura de líquids que consistia, més o menys, en una vuitena part d'una àmfora, la qual cosa suposaria, avui en dia, uns tres litres i mig.

del seu volum mitjançant la cocció (Plin. XIV 86). Aquest procediment podia semblar-se al de la *sapa* o el *defrutum* de baixa qualitat, però, en aquest cas, l'aigua s'hi afegeix al principi, i no després de la cocció.

El tercer vi comú que ens esmenten és el de pitjor qualitat, i s'aconsegueix mitjançant el premsat de les restes del raïm que s'ha fet servir per obtenir el most (Plin. XIV 86). Bàsicament, es tracta el premsat de les femtes del vi, les restes de raïms, amb les pells i la rapa, per la qual cosa havia de ser d'una qualitat ínfima. Cató anomena aquest vi amb el nom de *fecatum* (Cat. CLIII).

Un vi d'hivern per als esclaus era fet a partir de most i una cinquena part de vinagre, una cinquena part de most cuit i cinc cops la quantitat vi en aigua dolça (Cat. CIV 1). Es remenava tres cops al dia durant cinc dies per després afegir-hi aigua de mar vella i tapar el *dolium* amb una tapadora i pega durant deu dies (Cat. CIV 2). Aquest vi durava fins al solstici d'hivern, però després es feia malbé i es convertia en vinagre (Cat. CIV 2).

Finalment, tot i que no són considerats com a vins, remarquem el que els grecs anomenaven *deuteria* (Plin. XIV 86). Aquests resultaven de la maceració del raïm exprimit amb aigua, de la mateixa manera que ho feien els romans amb la *lora* (Plin. XIV 86).

6.5 Els vins més elogiats

Hem dedicat un gran capítol de la recerca a esmentar tots els vins que existien en època romana, però ho hem fet des de la perspectiva d'un sol autor i mitjançant una enumeració (la qual no deixa de marcar quins són els millors i quins no). L'objectiu d'aquest apartat és exposar els vins que són més esmentats en els clàssics i analitzar el paper i el motiu pel qual ho són. Com podem observar, hi ha un sèrie d'autors que fan també una llista dels vins més famosos de la seva època, per la qual cosa partirem també d'aquesta base. Així doncs, posarem diverses cites sobre el vi en qüestió per després poder analitzar com era el paper d'aquest vi.

Començarem amb el vi de Falern, un dels més esmentats en l'antiguitat. Com hem pogut veure anteriorment, aquest vi es produïa en una subregió de la Campània i era l'únic que tenia la capacitat per cremar. Molts autors esmenten aquest vi, ja que era dels més reconeguts per la seva qualitat.

Beuràs un vi ordinari de Sabina amb uns modestos bols, un vi que jo mateix vaig guardar en una gerra grega i vaig ben tapar amb pega aquell dia que en el teatre se't va retre, estimat cavaller Mecenas, un aplaudiment tan fort, que, a la vegada, els marges del teu riu pairal i l'eco jocós del tossal Vaticà et tornaven les aclamacions. Tu beu Cècub i el suc del raïm vençut per una premsa de Cales; les meves copes, no les endolceixen els ceps de Falern ni els pujols de Fòrmies (Hor. I 20).

En aquest fragment hi podem veure com Horaci no beu vi de Falern. Esmenta que Mecenes, a casa seva, beuria vi de gran reputació com el de *Cales* o el *cecubum*, però mentre estigués amb Horaci, aquest rebia vi sabí.

Quin minyó serà més ràpid a apagar l'ardor de les copes de Falern amb l'aigua d'aquest rierol? (Hor. II 11, 14-21).

En aquest fragment hi podem veure la famosa característica del vi de Falern: pot mantenir la flama a causa del seu contingut alcohòlic. Tot i això, també es pot entendre com que el vi en qüestió era tan alcohòlic que, en ser begut, semblava que cremés.

Dels vins, el més plaent és l'albà d'Itàlia, i el falerní. D'aquests, l'envellit i que té molt de temps és com una droga i produeix somnolència molt ràpida. (Aten. I 33a).

Un fragment d'Ateneu que ens recalca la fama del vi de Falern com un dels millors d'Itàlia. A part, també se'ns indica que si s'envelleix, arriba a tenir tanta graduació alcohòlica que pot provocar ràpidament l'estat d'embriaguesa.

Buidem tantes copes de falern com lletres compta el nom de cada amiga nostra. I com sigui que cap d'elles no se m'acosta, vina tu almenys, oh Somni! (Marc. I 71).

En aquest fragment, Marcial se serveix vi per a cada amant o amor que ha tingut, però, com no ve cap, finalment s'adorm a causa de la quantitat que ha begut.

Beus vins resinosos, menysprees el falern. Sospito que s'oculta en el teu estómac no sé quina tara secreta: si no, per què, Bètic, menges carronya? (Marc. III 77).

En aquest fragment, podem veure com el personatge de Bètic té uns gustos tan dolents que el mateix Marcial s'impressiona. De fet, li retreu que beu vi resinós (segurament amb molta pega) abans que el de Falern, considerat de gran qualitat.

Quin gust trobes, Tuca, a mesclar amb el falern ranci el most guardat en bótes del Vaticà? Quin bé tan gran t'han fet els vins més repugnants? O quin mal t'han fet els vins més generosos? Que ens matis a nosaltres, això no té importància, però és un crim d'emmetzinar el falern i donar tòxics mortals al vi de la Campània. Els teus convidats hauran merescut la mort, no la mereixia pas una àmfora tan preciosa (Marc. I 18).

Marcial li retreu a Tuca que ha barrejat vi de Falern amb el del Vaticà, considerat un dels pitjors que hi havia en època romana. Això el fa enfadar, ja que considera que ha assassinat una àmfora de vi portant a terme aquesta barreja.

Aquest mässig ha vingut dels folladors de Sinuessa. Demanes sota quin cònsol fou embotat? No n'hi havia encara (Marc. XIII, 111).

Una forma de posar en manifest l'envelliment del vi, tal com indica Marcial quan diu que «no hi havia cònsols» quan es va envasar. Els vins, com hem esmentat

abans, van trigar a tenir el nom de procedència, atès que, fins llavors, rebien el dels cònsols, és a dir, l'any en què es van envasar. Així doncs, en dir que no hi havia aquests personatges, és que el vi procedia de l'època monàrquica, una forma de dir que era molt antic i tenia un gran envelliment.

Si beus vi calent, escau a l'ardorós Falern la substància del vas murrí, i el vi té més bon sabor (Marc. XIV 113).

Finalment, aquest fragment ens indica que el vi de Falern sí que es podia barrejar, per exemple, amb mirra.

Un altre vi que gaudia de molta reputació era el *setinus*, provinent de la *Setia*, actual Sezze. Com hem esmentat abans, aquest vi era el preferit d'August, ja que tenia totes les capacitats medicinals que podia assolir una beguda del tipus. Molts autors l'esmenten en les obres, tal com veurem a continuació.

El diví August preferia a tota la resta el vi de Sècia, com ho van fer també gairebé tots els seus successors, atès que l'experiència demostrava que el seu sabor prevenia els problemes digestius (Plin. XIV 61).

El fragment de Plini en què s'esmenta el perquè de la importància del *setinus*: era el preferit d'August, ja fos perquè li recordava la seva infantesa o per les seves capacitats medicinals.

Ai vi de Sètia, ai neus i copes sovint omplertes de la meva mestressa, quan us podré beure sense la prohibició del metge? Boig, ingrati i indigne de tal present, qui preferís l'herència de l'opulent Midas! Que posseeixi les messes de Líbia, l'or d'Hermus i del Tagus, aquell que m'envaja; i que begui aigua calenta! (Marc. VI 86).

En aquest fragment, Marcial fa una pregunta retòrica sobre quan vi de Sètia s'ha de prendre perquè el metge l'hi prohibeixi. Així es pot entendre que es tractava d'un vi amb unes grans capacitats medicinals, per la qual cosa el metge no li impediria beure més o menys.

Cest, honor del testí, barreja-hi vi de Sètia: sembla que l'infant mateix, que el crestat mateix tingui set (Marc. VIII 50, 19-20).

Podem entendre d'aquest fragment que el vi de Sètia era tan bo que el podia beure gent de totes les edats, des de nens fins a gent adulta.

Es filtra per a la teva amant un vi de Sètia capaç d'abusar les neus: nosaltres bevem la tèrbola metzina d'un càntir de Còrsega (Marc. IX 2, 5-6).

Entenem que quan es fa referència que el vi de Sètia podria fer cremar la neu és pel gran contingut alcohòlic que tindria. D'altra banda, destinar aquest vi a l'estimada era un acte de respecte, ja que es tractaria dels millors d'Itàlia.

Tu envies als teus pobres amics a través dels mars, per camins interminables, metzines cruels; i no pas a bon preu, sinó al que acontentaria una gerra de Falern o la d'un vi de Sètia, delícia del celler on es guarda (Marc. x 36, 3-6).

En aquest fragment, Marcial critica Muna, el qual gasta molts diners en exportar vi de Marsella, que també hem vist anteriorment i segons l'autor era d'una pèssima qualitat. De fet, li retreu que amb els mateixos diners es podia fer amb una àmfora de vi de Falern o Sètia, els quals eren molt millors.

Penjada a l'altura, Sètia, que domina les maresmes pontines, ha enviat des d'una petita ciutat bótes rànçies de vi (Marc. XIII 112).

En aquest fragment, Marcial ens indica la procedència d'aquest vi, la qual era l'actual Sezze, tal com hem esmentat anteriorment.

Els vins que tractarem a continuació són els albans, els quals també són molt esmentats, es produïen prop de Roma i eren d'una qualitat extraordinària.

El tercer premi el tenen, si bé de manera diversa, els albans, veïns de Roma, molt dolços i rarament secs (Plin. XIV 64).

Plini cataloga aquests vins com els tercers millors provinents d'Itàlia. Recalca que es produeixen prop de Roma i les qualitats que tenien: dolços i rarament secs.

Tinc una gerra plena de vi d'un vi d'Alba, vell de més de nou anys (Hor. IV 11, 3-4).

En aquest fragment d'Horaci hi podem veure la capacitat que tenien els vins albans per envellir, una qualitat que els romans valorarien molt positivament, tal com hem vist anteriorment.

Quant al vi alba, també n'hi ha de dos tipus: un que dolceja, i un altre d'aspre; tots dos estan en el seu punt òptim a partir dels quinze anys. (Aten. I 26d).

En aquest fragment d'Ateneu s'hi recalca els tipus de vins albans que hi havia, dolç i àcid, i la capacitat que tenien per envellir fins a quinze anys.

Aquest vi dels cellers del Cèsar, te l'envia la dolça verema que es complau a madurar a la muntanya de Julus (Marc. XIII 109).

Aquí ens parla sobre la localització d'aquesta zona productiva: el mont Juli, que feia referència a Juli-Ascani, fill d'Enees, que va fundar la ciutat d'Alba Llonga (Fernández, Ramírez, 2001, 350), i va donar així el nom als vins "albans". També se'ns indica que Cèsar disposava d'una finca en aquesta zona, i produïa vins de gran qualitat.

El vi que esmentarem ara és el *cecubum*, un vi de gran qualitat que va desaparèixer en el moment en què Neró va decidir construir un canal navegable per aquella zona (Plasencia, 2013, 68).

Porta aquí, minyó, copes més grans i vins de Quios o de Lesbos, o bé, per contenir el flux de la nàusea, aboca'ns Cècub; dóna bo d'esvair l'ànsia i la por per la fortuna de Cèsar amb la dolçor de Lieu. (Hor. Ep. ix 34-36).

Quan serà que, joiós per la victòria de Cèsar, beuré amb tu —grat sia a Júpite— el Cècub guardat per a les grans festes? (Hor. Ep. ix 2-4)

Fes sortir prestament, Lide, el Cècub del racó i fes cedir les muralles del seny (Hor. III 28 3-4).

Un hereu, més digne, beurà els Cècubs guardats sota cent claus i enrogirà el paviment amb aquest vi superb, millor que el dels sopars dels pontífexs (Hor. II 14, 25-28).

Abans d'ara havia estat un sacrilegi treure el Cècub dels cellers dels avis (Hor. I 37 5-6).

Com que tots aquests fragments esmenten el mateix, els comentarem de forma simultània. Bàsicament, podem llegir que Horaci recomanava molt guardar el vi *cecubum*, ja que, com més envellit fos, millor qualitat podia arribar a obtenir. Tanmateix, exagera el fet de guardar el vi dient que estava tancat en una porta de cent claus, com si fos el bé més preuat. Un altre exemple és quan diu que era un pecat treure el vi *cecubum* de les bodegues, ja que era tan bo que no es podia beure així com així. Observem com només es treu aquest vi en les ocasions especials, com les festes, la victòria de Cèsar. El primer fragment, en canvi, ens parla sobre les capacitats medicinals que tindria, capaç de curar les nàusees.

És també noble el cecub, vigorós, poderós; envelleix després d'un nombre suficient d'anys (Aten. I 27a).

Ateneu ens esmenta que el *cecubum* és apte per a l'envelliment i era fort de cos.

En altre temps era molt lloada l'excel·lència del Cècub, que naixia en les pollancredes pantanoses del golf d'Amicles, varietat que ja ha desaparegut per la descurança dels propietaris i l'exigüitat del terreny, però sobretot pel canal que Neró va començar a construir per fer possible la navegació entre el llac de Baies i Òstia (Plin. XIV 61).

Aquí Plini ens explica el perquè de la desaparició del vi *cecubum*: la desídia dels colons de la zona, però també la construcció del famós canal de Neró, el qual permetria la navegació des de Veies a Ostia. La qualitat d'aquest vi era molt bona, dels millors d'Itàlia.

Tens massic només teu i cecub del temps d'Opimi només teu; ben teva és la teva intel·ligència, ben teu és el teu enginy (Marc. III 26, 3-5).

Aquí Marcial esmenta que Càndid tindria vi *cecubum* de l'anyada d'Opimi, la qual, com hem esmentat anteriorment, va ser notablement excelsa. L'individu també té màsic, vi de gran qualitat.

El Cècub generós madura a Amicles, prop de Fundi; els seus ceps verdegem aferrant en plena maresma (Marc. XIII 115).

Marcial ens explica aquí el lloc on es produeix el vi *cecubum*, el qual havia de ser en una zona pantanosa, segons Marcial.

Quan em fas servir vi de Cècub per un coper més efeminat que el donzell d'Ida (Marc. x 98, 1-2).

En aquest fragment, podem veure com aquest vi se servia en els millors banquetes, gràcies a la qualitat que tenia.

El vi següent que tractarem és el que provenia de *Cales*, ciutat del nord de la Campània. Se l'esmenta molt freqüentment en les fonts com un dels millors que hi havia en el panorama italià.



Fig. 54: Part del mosaic romà de Xenia on apareix una ampolla i una copa de vi (Wikimedia Commons).

Tu beu Cècub i el suc del raïm vençut per una premsa de Cales; les meves copes, no les endolceixen els ceps de Falern ni els pujols de Fòrmies (Hor. I 20).

Recuperant aquesta cita abans esmentada, podem veure com Horaci diu que Mecenes bebia vi de *Cales* i altres que hem comentat abans, però el mateix autor no consumia aquests vins, sinó els de la seva finca sabina.

La bonança a dut la set, Virgili; però, si et deleixes per beure un Líber espremut a *Cales*, tu que et fas amb joves de la noblesa, amb un perfum de nard que et faràs me-reixedor de vi (Hor. iv 12, 14-16).

En aquest fragment hi podem veure esmentat el vi de *Cales*, el qual era el preferit de Virgili (Plasencia, 2013, 69), i que era de gran valor, ja que el compara amb el nard, un unguent o perfum de molta qualitat.

El calè és lleuger, més digestiu que el falerní (Aten. i 27a).

En aquest fragment, Ateneu ens indica que el vi de *Cales* era lleuger de prendre i no provocava malestar com ho feia el Falern, el qual hem vist que tenia un gran contingut alcohòlic.

Juntament amb aquests (vins estatans) solien ser preferits dels vins de *Cales*, i els de Fundi, que neixen tant en vinyes com en arbredes, i també altres propers a la ciutat de Roma, com els de Velitra o els de Privern (Plin. xiv 65).

Plini ens indica que els vins de *Cales* eren preferibles als estatans, i es produïen en les immediacions d'aquests. Això ens indica que a la Campània es generaven molts vins de gran qualitat, i, en haver-hi tants centres, aquests quedaven molt a prop els uns amb els altres.

Com podem veure, hi ha molts vins de renom a la península Itàlica en època romana, per la qual cosa hem hagut de fer una breu selecció dels més esmentats. Tot i això, no podem deixar de tractar uns últims vins: els d'Hispania, concretament els que es produïen al nord-est peninsular, ja que és l'àmbit de la recerca que estem portant a terme.

A les Hispànies, els vins laietans s'han fet famosos per la seva abundor; els de Tarragona i els de Lauro per la seva qualitat; els de les Balears poden comparar-se amb els millors d'Itàlia (Plin. xiv 71).

Aquest fragment és el que hem utilitzat en l'apartat sobre vins per parlar dels que trobem a la península Ibèrica. Com podem observar, hi havia dues classes de vi: abundants i de qualitat. És el que s'ha esmentat anteriorment quan en la viticultura es pot triar per tenir gran producció i una qualitat baixa i l'inrevés. Veiem com els vins laietans eren molt abundants, però d'una qualitat més aviat baixa. En canvi, els de Tarragona, Lauro i balears tenien una qualitat òptima:

Tàrraco, que només cedirà als vins de la Campània, ha produït aquest vi rival del de les bótes d'Etrúria (Marc. XIII 118).

El vi de Tarragona era d'una qualitat tan alta que només el guanyava el que es produïa a la Campània. De fet, podia passar perfectament per vi llatí, la qual cosa significa que els romans el tenien en gran estima.

Demana al taverner que et serveixi fargalada de la Laetània, si passes, Sextilià, dels deus tragueds (Marc. I 26, 8-10).

En canvi, el vi de la Laetània no era de qualitat. Tenia tan poca graduació alcohòlica que es requeria beure molt perquè fes efecte. Marcial utilitzava la paraula *faex* (femta) per descriure'l, la qual cosa no és un bon indicador de la seva qualitat.

Hi has afegit una esponja, un tovalló, una copa, mig modi de faves amb una cistella d'ollives del Picè i una garrofa negra de vi cuit de la Laetània (Marc. VII VII 53, 4-6)

Finalment, aquest fragment ens indica que el vi de la Laetania era negre.

6.6 Tècniques a l'hora de fermentar i la creació de vins medicinals

Tal com s'ha pogut observar, a l'anterior capítol hi havia un apartat destinat a tot el coneixement sobre el conreu de la vinya que no es podia explicar de forma separada. La finalitat d'aquest apartat, llavors, és reunir diverses tècniques referents a la producció de vi que es durien a terme abans o durant el procés de fermentació, sobretot en la segona part d'aquest.

Cató, com veurem a continuació, ens proporciona diversos procediments que es podien dur a terme durant la fermentació. Un d'aquests era l'embotornament de les vores dels *dolia* perquè fessin bona olor (Cat. CVII 1). Aquesta substància s'aconseguia a partir de la cocció fins a la meitat de most cuit, iris sec triturat i *melilotus*. (Cat. CVII 1). Després es col·locava en un recipient embotornat amb pega per utilitzar-se posteriorment en aquestes vores (Cat. CVII 2).

També ens parla d'un mètode per saber si el vi durarà o no. Es col·locava en una copa petita i nova un fragment d'una coca de polenta i un sextari del vi que es volia comprovar (Cat. CVIII 1). Es bullia dos o tres cops i després es treia la polenta, i es deixava el vi a l'aire lliure durant una nit (Cat. CVIII 1-2). Al dia següent es provava i, si tenia el mateix gust que el del receptacle, durava, mentre que, si estava àcid, es feia malbé en poc temps (Cat. CVIII 2).

Si un vi resultava ser aspre, hi havia una tècnica que podia arreglar-lo, convertint-lo en un de lleuger, suau i amb bona olor. Consistia a fer un pa de pessic amb farina, vi i vi cuit (Cat. CIX 1). Aquests es deixaven macerar durant la nit i es barrejaven amb el vi aspre dins el *dolium*, per després tapar-lo amb pega durant seixanta dies

(Cat. cix 1). El resultat final era un bon vi, tot i que, com podem imaginar-nos, no es tractava d'una tècnica eficient a l'hora de la veritat. Si només es volgués treure la mala olor del vi, es col·locava dins el *dolium* una *tegula* recoberta de pega i lligada amb un fil durant dos dies (Cat. cx 1). Si no marxava, Cató recomanava repetir el procés fins que fes efecte (Cat. cx 1).

Una tècnica per saber si a un vi se li havia afegit aigua era utilitzar un got fet amb fusta d'heura. Si tinguéssim aigua, el vi transpirava deixant l'aigua en el got (Cat. cxii 1). Plini donava suport a la utilitat d'aquest procediment, afirmant que la fusta d'heura té la propietat de filtrar el vi, però no l'aigua, atès que demostra si s'ha aigualit aquesta beguda alcohòlica (Plin. xvi 155).

Si es volia evitar la fermentació per tenir most tot l'any, s'havia de procedir de la manera següent: posar-lo en una àmfora i segellar-la amb pega. Després es col·locava en un dipòsit d'aigua durant trenta dies, aturant la fermentació del most (Cat. cxxi 1). Tant Plini (Plin. xiv 83) com Columel·la (Col. xii 29) descriuen aquest procediment de la mateixa manera que Cató.

Hi havia diverses formes de condimentar el vi durant la fermentació per aconseguir determinades propietats diürètiques i medicinals. Si es volia fer un vi amb efectes laxants, s'havia de repartir al voltant de les arrels dels ceps triats una picada d'arrels d'el·lèbor negre (Cat. cxiv 1). S'envoltaven les arrels del cep amb fems vells, cendra vella i dues parts de terra (Cat. cxiv 1). Finalment es tapava i es cultivava aquest cep: el vi resultant feia anar de ventre (Cat. cxiv 2).

Per moure el ventre, el procediment era el mateix, però només calia posar a les arrels del cep tres manats d'el·lèbor negre (Cat. cxv 2). El vi resultant d'aquest cep es posava en una altra beguda per aconseguir remoure l'estómac i, al dia següent, tenir efectes laxants (Cat. cxv 2). Si no es volia efectuar tot aquest procediment i esperar fins a la verema, només era necessari infundir el vi amb el·lèbor negre (Cat. cxv 1).

També es podia preparar un vi que tenia efectes diürètics. S'havia de coure vi vell amb una picada de tàperes o ginebre (Cat. cxxii 1). Es deixava refredar i es col·locava en un recipient per consumir-lo al matí (Cat. cxxii 1).

Si es tenia ciàtica, hi havia un remei que consistia a modificar un vi. S'havia de picar fusta de ginebre de mig peu de gruix i després infundir-la en vi vell (Cat. cxxiii 1). Un cop es refredés, s'abocava en un recipient i s'havia de consumir (Cat. cxxiii 1).

El vi de murta servia per curar dolors laterals o celiacs. S'havia de deixar secar murta negra fins a la verema, per després infundir-la amb most acabat d'extreure (Cat. cxxv 1). Després es tapava el recipient amb pega fins que es consumia (Cat. cxxv 1).

Hi havia un vi medicinal que servia per solucionar el mal de panxa, la disenteria i els paràsits com cucs o tènies. Es feia a partir d'una picada de trenta magranes sense madurar barrejada amb vi negre aspre (Cat. cxxvi 1). Després es tapava amb pega el recipient i s'havia de mantenir segellat durant trenta dies, per després beure'l en dejú (Cat. cxxvi 1). També servia un altre vi, fet a partir de magrana madura, una picada de fonoll i vi vell barrejats i segellats durant trenta dies amb pega (Cat. cxxvii 1). Després es picava una mica d'inces i es barrejava amb mel cuita i vi infusionat amb orenga (Cat. cxxvii 1). Amb això se solucionava el problema dels cucs i les tènies, a més de curar la disenteria i la mala micció (Cat. cxxvii 1).

Com podem observar, Cató tenia moltes tècniques que s'utilitzaven tant per modificar el vi com per arreglar-lo o fer-lo medicinal. Molts d'aquests mètodes no tenen una explicació científica en l'actualitat, i el seu funcionament anava més lligat a la sort o l'atzar que no pas als processos que es duïen a terme. Tot i això, sí que ens hem de fixar en la utilització de fonts gregues per part de Cató, ja que coincidia amb Teofrast o Dioscòrides.

VII. ESTRIS I RECEPTACLES EN ÈPOCA ROMANA

Fins ara hem vist estructures relacionades amb la producció de vi. De totes maneres, hi ha més testimonis de la producció de vi o, si més no, del seu consum, o fins i tot del seu comerç. En aquest apartat no analitzarem els béns immobles relacionats amb aquesta beguda, sinó la resta d'evidències que podem trobar en un jaciment, i que ens poden informar de molts aspectes, com el conreu, la producció, l'envasament o, fins i tot, el comerç. Concretament, tractarem els estris utilitzats per cultivar el camp i la vinya que són esmentats pels autors clàssics. També analitzarem els receptacles per contenir el vi, tant durant la seva fermentació com durant el transport, ja que és sabut que les àmfores estaven fetes per a la comercialització del seu contingut. Així doncs, procedirem a analitzar aquests elements per poder tenir una visió més completa del món vitivinícola romà.

7.1 Eines agrícoles

En primer lloc tractarem les eines que s'utilitzarien en les tasques agrícoles i vitivinícoles. Hi ha molts estris que els autors clàssics ens esmenten, i, alguns, com hem vist al llarg del treball, apareixen en els jaciments arqueològics, el que ens permet entendre la seva morfologia.

La primera eina que tractarem és la *falx vinatoria*, o, com l'hem anomenat anteriorment, la podadora. Aquesta eina, tal com indica el seu nom, servia tant per a les tasques de poda com per a la verema. De fet, apareix esmentada de moltes formes en els textos clàssics, on se'ns dona més informació del seu ús. Entre els noms referits hi podem trobar el de *calcula vineatica*, *unguis ferreis*, *corbula* o *quailus vindimiatorius*, tot i que historiogràficament s'ha utilitzat el conegut terme de *falx vinatoria* o *falx vindi-*

miatoria (Cerrillo, 1998, 421). Els termes llatins que hem esmentat anteriorment ens descriuen perfectament per a què s'utilitzava, la seva morfologia i, fins i tot, el material amb què estaven fets. D'una banda, el terme *calcula vineatica* ens indica la seva relació amb la vinya (*vinea*), per la qual cosa podem entendre que tenia una funció clau per a la seva cura. A més, *quailus vindiminatorius* també ens indica la seva utilització en una de les parts més representades de cicle vitivinícola: la verema (*vindimia*). D'altra banda, el terme de *corbula* fa sovint referència a un cistell de petites dimensions, però Cerrillo també aposta per aquesta denominació per a la podadora. Finalment, podem saber de quin metall estaven fetes gràcies al terme *unguis ferreis*, que significava urpa de ferro. Així doncs, podem observar que aquesta eina s'utilitzava de forma constant en el món vitivinícola, i fins i tot era àmpliament representada en moltes obres artístiques, com ja hem vist anteriorment en els mosaics. Existia una variant de la *falx vinatoria* que estava dotada d'un altre braç o taló a la part posterior de la fulla que permetia tant les tasques de tal·la com les de poda (Vernou, 2004, 250).

Molt similar a la *falx vinatoria* teníem el que s'anomenava *falcula*. Com el seu nom indica, es tractava d'una *falx* de reduïdes dimensions (Vernou, 2004, p. 250). Concretament, era allargada i plana, amb una fulla de petites dimensions i un mànec més gran, el qual tenia en angle recte i perpendicular, una extensió que permetia el tall del raïm amb un moviment giratori (Vernou, 2004, 250). No era gaire diferent a la *falx vinatoria*, però sí el suficient per rebre un altre nom.



Fig. 55: Mosaic procedent de Jordània on apareix un vindimiator amb una *falx vinatoria* (Wikimedia Commons).

La *dolabra* és una altra eina que esmenta Columel·la a l'hora de netejar el camp d'una arbreda emparrada (Col. II 2, 28). Aquesta eina, segons ell, servia per treure tots els brots trencats i les arrels més superficials que embrutaven aquest tipus de vinya (Col. II 2, 28). L'eina era d'una mà i s'assemblava a una destrat, la qual tenia una part afilada per tallar, i a l'altra banda hi havia una espècie de piqueta afilada, sovint inclinada cap al mànec (Del Amo, 1981, 11). Encara que aparentment aquesta eina estava relacionada amb les tasques de picapedrer (Del Amo, 1981, 11), Columel·la ens parla del seu ús en l'agricultura. Probablement, era útil en les tasques agrícoles, ja que permetia tallar brots i arrels ràpidament i extreure'ls amb la part obliqua.

El *pastinum*, segons Columel·la, era una eina amb forma de forca (*ferramentum bifurcum*) que s'utilitzava sobretot per plantar els esqueixos de vinya (Col. III 18, 1). De fet, les vinyes desfondades s'anomenaven *repastinari*, ja que se substituïen per uns ceps nous (Col. III 18, 1). La qüestió que ens podem plantejar a continuació és la coincidència entre el *pastinum* (eina) i la *pastinatio* (llaurar el camp). Està clar que ambdós termes comparteixen arrel, però tenen significats diferents. El mateix Columel·la ens aclareix aquesta qüestió quan afirma que, en els seus temps, la paraula *repastinatum* significava qualsevol sòl remogut per plantar ceps, cosa que criticava, ja que era ignorar els termes dels predecessors (Col. III 18, 1). Entenem, llavors, que, en confondre els significats de *repastinum*, s'ha utilitzat *pastinatio* per referir-se a l'acció de llaurar el camp.

Una altra eina de gran importància és el trepant que utilitzaven els romans per perforar la vinya i injectar-hi els esqueixos. El nom que rebia aquesta eina era *terebrum*, i n'hi havia més d'un tipus. El primer de tots era el *terebrum antiquum*, el qual era el que "utilitzaven els antics" segons Columel·la (Col. IV 29, 15) i Cató (Cat. XLI 3-4). Aquest trepant el rebutjaven els agrònoms, ja que, quan es perforava el cep amb l'eina, produïa serradures i cremava la fusta (Col. IV 29, 15). Aquesta part cremada no podia recuperar-se fàcilment, i, a més, era difícil retirar totes les serradures del forat, per la qual cosa les que quedaven a dins impedien un ajustament correcte de l'esqueix dins el portaempelts (Col. IV 29, 15). A més, també hi havia el *terebrum gallicum*, o el trepant gàl·lic, el qual era molt millor a l'abans esmentat, i en fan referència autors com Plini (Plin. XVII 116) i Pal·ladi (Pal. III 17, 7). Aquest, en comptes de produir serradures, generava encenalls, per la qual cosa la seva neteja era molt més fàcil i es podia deixar el forat completament net (Col. IV 29, 16). També deixava el tall net, sense cremades, el que permetia un ajustament molt millor de l'injert (Col. IV 29, 16).

Per remoure terra i fer caves, tindriem la *pala*, que servia per fer qualsevol tipus de tasca relacionada amb el sòl, com preparar-lo, allisar-lo o remoure'l. La morfologia d'aquesta no era diferent a la que coneixem avui en dia, i la seva fulla podia estar feta de ferro, fusta o d'ambdós materials, mitjançant un contorn metàl·lic (Billiard, 1913,

259-260). Pel que fa a la forma de la fulla, podia ser triangular, quadrada o arrodonida (De Angelis, 1997, 206-207). Segons Cató, les *palae* que es feien a Calvi, Venafri i Minturnes (Cat. cxxxv).

El *rutrum* era una eina molt ambivalent, ja que servia per diverses tasques. Sembla ser que es tractava d'un estri que tindria tant una pala com una destal (Billiard, 1913, 260). De fet, ens hem d'imaginar una eina llarga, amb una fulla que era de ferro i ampla, amb forma rectangular i amb el fil situat a l'extrem inferior, però que es podia utilitzar com una pala (Billiard, 1913, 260). Amb això, es podien dur a terme diverses tasques de tala i moviment de terres sense haver de canviar d'eina. Molt probablement, en les activitats viticultòriques podia servir per treure ceps, ja que permetia tallar amb la part afilada i arrencar les arrels amb la pala. Altres investigadors afirmen que el *rutrum* tenia la fulla arrodonida i serviria, sobretot, per trencar terra compactada i calç (De Angelis, 1997, 207).

Un altre estri esmentat pels autors clàssics en les tasques agrícoles i viticultòriques és el *bipalium*. Abans d'entrar en matèria sobre com podria ser, s'ha de dir que hi ha certs dubtes sobre si es tractava d'un objecte agrícola o una tècnica per al conreu del camp relacionat amb la *pastinatio* o llaurat (García, 2009, 39). Aquest instrument o tècnica l'esmenta Columel·la quan explica la tècnica que s'ha de seguir per poder fer un planter i cultivar els esqueixos per després tenir nous ceps (Col. *De Arb.* i 5). Concretament, recomana voltejar amb el *bipalium* el camp utilitzat per fer el planter, mitjançant caves de més de peu i mig de profunditat (Col. *De Arb.* i 5). En el cas que es tractés d'un instrument agrícola, llavors hem d'imaginar-nos una pala amb doble dentadura i unes mesures de la fulla de dos peus i mig de llargada, la qual cosa era desmesurada a causa de les grans dimensions que comportaven aquestes mesures (García, 2009, 83). Billiard ens descriu aquesta eina com una pala que tenia una barra transversal mòbil sobre la qual es podia col·locar el peu per fer força i clavar la fulla a la terra (Billiard, 1913, 259). La seva utilitat era similar a la de la pala: estovar, preparar o remoure el sòl (Billiard, 1913, 259). Al seu torn, hi ha investigadors que creuen que aquest terme era més aviat una tècnica a l'hora de preparar i llaurar el camp. Exactament, molts cops la paraula *bipalium* apareix lligada a un altre verb, com pot ser *bipalio vertere*, *bipalio subigere* o *bipalio converti*, entre d'altres (De Angelis, 1997, 228). De fet, s'aposta per una transformació de la paraula *bipedalium* (dos *pedes* o peus) a *bipalium*, la qual cosa provocava que actualment s'interpretés erròniament (De Angelis 1997, 227). Així doncs, aquesta tècnica, i no pas l'estri, consistia a llaurar el camp remenant la terra a més de dos peus de profunditat o cada dos peus (De Angelis 1997, 230).

7.2 Receptacles

Un cop hem fet referència a diversos estris agrícoles d'època romana, és el moment de tractar els receptacles per produir, emmagatzemar i transportar el vi. Pel que fa als que s'utilitzaven per portar a terme la fermentació secundària, els anomenarem breument, però no entrarem en detall, ja que els hem tractat anteriorment en l'apartat de procés de vinificació. Concretament, hem fet referència a quatre tipus de recipients que es podien utilitzar per acabar el procés de vinificació. El més conegut i utilitzat per això era el *dolium*, un receptacle globular de grans dimensions i capacitat que tenia parets molt amples, capaces de suportar la pressió del vi en procés de vinificació. Com hem pogut veure abans, aquestes rebien dos noms depenent de la seva col·locació respecte al terra: *dolia de fossa*, si estaven enterrats parcial o completament i *dolia* si estaven a l'aire lliure (Peña, 2010, 33). En segon lloc, tenim les *orcae*, uns recipients de dimensions més reduïdes que eren molt propis d'Hispania, segons el fragment de Varró en què parla de la pressió en el procés de vinificació en certs receptacles: «*orcae in Hispania fervore musti ruptae neque non dolea in Italia*» (Var. I 13, 6). En tercer lloc, podríem destacar les *cupae*, uns recipients de fusta envoltats per anelles de ferro que no presentaven gran diferència de les botes de vi que trobem als cellers avui en dia. Respecte a aquest recipient, es van generar certs dubtes pel que fa a la seva arquitectura, una qüestió que tractem més endavant. Finalment, com hem vist en el primer i el segon blocs, les mateixes àmfores es podien utilitzar per acabar el procés de fermentació del vi. Així doncs, podem observar que hi havia diversitat pel que fa als receptacles per a la fermentació, però, com hem vist anteriorment, la majoria d'assentaments dedicats a la producció vitivinícola comptarien amb una *cella vinaria* amb molts *dolia*, la qual cosa podia significar que en, època romana, les àmfores i les *orcae* s'havien substituït pel receptacle itàlic.

A continuació, tenim els recipients utilitzats per al transport del vi. Hem de distingir dos tipus: els que s'utilitzaven en les rutes terrestres i els que es col·locaven en els viatges marítims. Pel que fa al primer tipus, hi havia trobar sobretot dos recipients: d'una banda, es podien carregar les *cupae* abans esmentades en els carros i, de l'altra, també tenien les botes de pell com a recipient de transport i mercantilització. Tot i això, els recipients que més evidències ens han deixat són els de transport marítim, i aquests eren les àmfores, que són els contenidors per excel·lència en les rutes marítimes, ja que la seva forma estava dissenyada per poder-se encabir perfectament en els vaixells. En un viatge marítim es podien transportar moltes més àmfores i per un preu força menor que en una ruta terrestre, per la qual cosa podem trobar en qualsevol jaciment molts fragments de ceràmica amfòrica. A més, l'estudi de les àmfores és de gran importància per conèixer l'origen dels recipients, les rutes comercials i el contingut en alguns casos. Així doncs, procedirem a esmentar els diversos tipus d'àmfora que hi havia, els quals

ens permetran observar els múltiples punts productors de vi del Mediterrani. Finalment, també cal remarcar l'existència d'informació textual en les àmfors, concretament els *tituli picti* i els segells. Pel que fa a la primera evidència, tal com hem vist amb el vi d'*Opimius*, consistia en l'escriptura de certa informació (com el lloc de producció, l'any, el contingut o la destinació) amb pintura. Els segells amfòrics, al seu torn, solen correspondre als centres productors dels receptacles, ja que s'han pogut vincular amb diversos forns (Járrega, 2013, 81). Aquests proporcionen informació referent al nom del que podria ser el propietari d'aquests forns (Járrega, 2013, 79).

Com hem pogut observar anteriorment, molts dels vins més reconeguts en època romana provenien d'Itàlia, almenys des del segle II-I a.n.e. De fet, l'àmfora eminentment itàlica era la que coneixem com Dressel 1A, la qual començava a marcar la diferència amb les greco-itàliques, datades dels segles IV-II a.n.e. (Tchernia, 1986, 42). Concretament, les àmfors greco-itàliques eren de tradició grega, però produïdes en zones itàliques (Pascual, Ribera, 2013, 237). Sembla ser que la Dressel 1, o Dressel 1A, va aparèixer a la segona meitat del segle II a.n.e. (Tchernia, 1986, 42), coincidint en aquest moment de popularització dels vins itàlics en contextos mediterranis. Així doncs, podem comprendre com, amb un vi que té noves possibilitats comercials, es requeria un contenidor propi, i no el de tradició grega (greco-itàlic). Aparentment es produïen a l'àrea tirrènica, i s'utilitzaven fins, almenys, l'època augustal, amb les variacions B i C (Pascual, Ribera, 2013, 249). Aquesta àmfora era molt comuna a la península Ibèrica, recipient que denotava el comerç amb la península Itàlica. De la costa adriàtica, en podríem destacar les Lamboglia 2, de forma més aviat panxuda, les quals sorgien a finals del segle II a.n.e. i tenien un ús durant el segle I a.n.e. (Pascual, Ribera, 2013, 253).



Fig. 56: Àmfora Dressel 1 (Wikimedia Commons).

Aquestes dues àmfores arribaven a la franja mediterrània de la península Ibèrica, però en proporcions diferents depenent de la zona. A la zona més septentrional hi havia una proporció molt diferenciada entre les dues àmfores, i per tant procedències comercials. Concretament, a Bètulo teníem un 97,6% de Dressel 1 i un 2,4% de Lamboglia 2; a Burriac, un 84,8% i un 15,2%, i a *Saguntum*, un 89,1% i un 9,9% (Molina, 1997, 65). En canvi, a les zones més meridionals de la franja mediterrània era diferent: a L'Alcúdia teníem un 55,8% i un 44,2%; al Molinete, un 54,1% i un 45,9%, i a la Loma de Herrerías, un 50,4% i un 49,6% (Molina, 1997, 65). Aquestes dades, tot i ser relativament antigues, ens permeten entreveure com era la dinàmica de comerç a la península Ibèrica des de la itàlica. Podem observar com l'àrea tirrena tenia un pes molt important a la zona nord, mentre que l'adriàtica era més testimonial. En canvi, al sud era molt equilibrada la quantitat de productes exportats de les dues zones. Es pot relacionar aquest fenomen amb una selecció de rutes comercials en funció de l'àrea geogràfica exportadora (Molina, 1997, 66).

També hem esmentat anteriorment la importància dels vins grecs, i en època republicana tenim la presència de diverses àmfores que transportaven el producte hel·lènic. L'àmfora de Rodes estava en funcionament des del segle IV a. n. e., i fins i tot arribava a la franja mediterrània de la península Ibèrica, com a les Balears, Cartagena, Pollentia o Valentia (Pascual, Ribera, 2013, 261). També cal remarcar l'existència de l'àmfora de Cos, la qual arribava a Occident entre els segles II i I a. n. e., i es mantenia en funcionament fins a principis del segle I (Pascual, Ribera, 2013, 263). A part d'aquestes àmfores, en època tardorepublicana apareixien, a Occident, les que provenien de Quios o, fins i tot, *Cnidos*, situada a la Cària, a l'actual costa de Turquia (Pascual, Ribera, 2013, 258).

La península Ibèrica també era un centre productor de vi de força importància, tal com hem vist anteriorment amb els diversos vins del nord-est. De fet, un altre indicador de la importància dels vins d'aquesta zona són les àmfores, ja que ens mostren que es comercialitzaven en altres indrets. No estem confirmant una gran qualitat d'aquests vins, però, si tenim en compte les fonts, podem entreveure que hi havia una diversitat pel que fa al caràcter d'aquestes produccions. Abans d'entrar en matèria fa quant a les produccions locals, s'ha de dir que es produïen àmfores de tipus Dressel 1A, per exemple, a tallers ceràmics com el del Vilar, a Valls (Járrega, 2015, 81). Aquest fet ens indica que algunes formes s'imitaven en altres espais del Mediterrani externs a la zona originària.

Una de les àmfores més conegudes és la Tarraconense 1, la qual es produïa des de mitjans del segle I a. n. e., sobretot entre el 50-30 a. n. e. (Cau *et alii*, 2018, 88). Sembla ser que s'utilitzava aquest recipient des d'aquest moment fins a l'època d'August o Tiberi, és a dir, la primera meitat del segle I (Nolla, Solias, 1985, 137). Tot i això,

alguns investigadors apunten que el temps de funcionament d'aquesta àmfora podia ser menor, situant-se entre el 40 i 20 a.n.e. (Járrega, 2016, 63). L'origen de la forma d'aquesta àmfora el podem trobar en les ovoïdes de mida mitjana, de coll curt i pivot troncocònic, com les de Bríndisi (Nolla, Solias, 1985, 142). Es podien saber els llocs on es produïen les àmfors pels segells que portaven incorporats, la producció de les quals es concentrava a l'àrea central i septentrional de la costa catalana (i, probablement, a l'àrea oriental de l'ager *Tarraconensis*) (Járrega, 2016, 55). Aquesta àmfora es podia produir en tallers situats a Llafranc (Palafrugell), La Salut (Sabadell), Bètulo (Badalona), Les Casetes (Mataró), Horta Nova (Arenys de Mar) o, fins i tot, al Vilarenc (Calafron) o Tomoví (Albinyana) (Járrega, 2016, 56). S'ha proposat una possible divisió en dos subtipus per a aquesta àmfora, que consistia en les que són ovoïdes i les que eren fusiformes (Miró, 2014). Finalment, cal dir que es tractava del mateix contenidor que la Laietana 1 (Pena, Barreda, 1997, 52). Aquesta altra denominació li va ser conferida perquè la zona on més es produïa era la Catalunya central i les zones properes a Íluro (Mataró), tot i que actualment es prefereix utilitzar el terme *Tarraconense 1* (Nolla, Solias, 1985, 112).



Fig. 57: Àmfora Tarraconense 1 (Museu de Badalona)

Una altra àmfora de producció local era la Pascual 1, que també es produïa en els tallers d'Íluro i Bètulo, bàsicament en la costa central catalana (Cau *et alii*, 2018, 88). Començaria a aparèixer cap al 40 a.n.e., i tindria una durada més llarga que l'abans esmentada, la *Tarraconense 1*, ja que la podem trobar fins a mitjans del segle I (Cau *et alii*, 2018, 88). Altres investigadors apunten que la seva aparició era una mica posterior, cap al 30 a.n.e. (Járrega, 2016, 157). La forma d'aquesta àmfora podia ser una

hibridació entre la Tarraconense 1 i la Dressel 1 (Járrega, 2016, 157). Aquesta àmfora s'utilitzaria per exportar vi a la Gàl·lia, a /Britània i, fins i tot, als *limes* germànics (Cau *et alii*, 2018, 88). A través d'anàlisis arqueomètriques s'han pogut confirmar alguns tallers que produïen aquestes àmfores, com Llafranc, Ca l'Arnau (Cabrera de Mar), el Moré (Sant Pol de Mar), Can Portell o Can Notxa (Argentona) (Cau *et alii*, 2018, 102). No hem d'entendre l'aparició d'aquesta nova àmfora com un canvi radical, ja que molts tallers produïen ambdós tipus a la vegada, per la qual cosa hem de suposar una coexistència dels receptacles (Járrega, 2016, 157).

Més tardanes eren les Dressel 2-4, anomenades d'aquesta manera per senyalar les àmfores vinàries més representatives d'època alt-imperial (Berni, 2015, 187). Aquestes àmfores, d'origen itàlic, es distribueixen temporalment de forma que existeixen solapaments i moments en què poden conviure dos receptacles a la vegada (Berni, 2015, 188). De fet, la Dressel 2 (forma 13) correspon a l'època julio-clàudia (30-70), mentre que les 3 i 4 (formes 14 i 17) eren anteriors, datant de finals d'època augustal i el regnat de Tiberi (10-40) (Berni, 2015, 188). Pel que fa a la forma d'aquests receptacles, s'ha desmentat que la Dressel 2 era més allargada estilitzada que la resta, les quals eren més baixetes i amples (Berni, 2015, 188). S'explica també aquesta coexistència dels receptacles abans esmentats per la producció d'aquests mateixos tipus d'àmfora en altres espais del Mediterrani, com pot ser Hispània o la Gàl·lia. De fet, alguns investigadors apunten per anomenar les àmfores produïdes a Hispània, concretament la Tarraconense, com Dressel 2-3, ja que la Dressel 4 no es produïa a la península Ibèrica (López, Martín, 2008, 701-705).



Fig. 58: Àmfora Dressel 2-4 (Amphorae ex Hispània)

Aquestes àmfores eren més estilitzades que les itàliques, i, algunes, semblen lligades als vins del *Lauro*, els quals hem esmentat anteriorment (Berni, 2015, p. 191). S'ha interpretat una voluntat dels productors ceramistes locals d'imitar els prototips grecs de les àmfores de Cos, però no totes les de la costa catalana eren iguals, sinó que existien variacions segons tallers i zones productores (Berni, 2015, 191). És més, hem d'estendre la zona productora d'aquest tipus d'àmfora des de la zona del Penedès fins al nord d'Empúries, tenint en compte la vigència dels tallers abans esmentats (Berni, 2015, 191). Sembla ser que les Dressel 3 produïdes a la Laietània, en un origen, compartien trets amb les Pascual 1, tot i que la forma clàssica apareixia cap al 15, i es mantenia fins al 30, moment en què sorgia la Dressel 2 com una evolució de la 3 (Berni, 2015, 199). La Dressel 2 clàssica es trobava en ús des del 30 al 50, moment en què començava a moure's la variant tardana de la 2, més escairada i alta, que era vigent fins al 70 (Berni, 2015, 199). També cal esmentar que la part occidental de la Laietània va exportar un major nombre de Dressel 3, mentre que l'oriental ho va fer amb Dressel 2 (Berni, 2015, 196). Tradicionalment s'ha entès que el vi de la *Tarraconense* desapareixia radicalment durant el segle II del panorama comercial Mediterrani (García, 2007, 338). Tot i això, fa relativament poc es va identificar el que podia ser un tipus de Dressel 2-4 evolucionada *Tarraconense*, la qual va sorgir a finals del segle I i va tenir el seu període d'esplendor a mitjans del segle II, i es va mantenir el seu ús fins als primers decennis del segle III (Járrega, Otiña, 2008, 285). Tot i que no s'ha pogut localitzar cap centre productor, es creu que es fabricava prop de Tàrraco (Járrega, Otiña, 2008, 285), i apareix en diversos contextos ceràmics, com la vil·la dels Munts (Altafulla), Barenys (Salou), Mas d'en Gras o els Masos (Cambrils) (Járrega, Otiña, 2008, 284-285).

Aquestes eren les àmfores que estaven en circulació en època republicana i augustal. Hem tractat les més conegudes dels espais productors de vi amb més fama: la península Itàlica i l'Egeu. A més, ens hem endinsat en les àmfores de producció local del nord-est peninsular, observant la cronologia de les *Tarraconense* 1 i Pascual 1. Aquestes àmfores van sorgir en una època clau: l'inici de les centuriacions de Cèsar i August i el canvi entre centres productors de tradició local i les *villae* romanes. Podem observar com, de mitjans del segle I a.n.e. a mitjans del segle següent, trobem un fenomen productiu i comercial de vi molt important. Es van generar i remodelar centuriacions, es van construir nous centres productors de caràcter industrial amb formes romanes i es van comercialitzar els productes vitivinícoles amb noves àmfores. Posteriorment, en època alt-imperial, veiem una imitació clara de formes itàliques, les Dressel 2-4, les quals estaven en vigència gairebé tot el segle I.

Sembla ser que hi havia una versió evolucionada de les Dressel 2-4, la qual ampliava el període d'exportació un segle més, però no en la mateixa quantitat que les *Tarraconense* 1, Pascual 1 i Dressel 2-4. Sembla ser que aquesta davallada de les exportaci-

ons de vi al segle II pot estar motivada per l'entrada de la Gàl·lia al comerç internacional, tal com afirma el sorgiment de les àmfores pròpies d'aquella zona (Tremoleda, Járrega, 2014). La Gauloise 4, per exemple, es va començar a produir en època flàvia (70 aproximadament), centrant-se la seva hegemonia i distribució al segle II i perdurant fins al segle III (Tremoleda, Járrega, 2014). Hem d'entendre, llavors, que la Gàl·lia va poder prendre el relleu d'Hispània pel que fa a la producció i exportació de vi, segurament enviant grans carregaments als *limes*, de la mateixa manera que ho havia fet anteriorment la península Ibèrica. Llavors, sembla adequat pensar que al segle II el comerç de vi de la península Ibèrica disminueix de forma acusada per l'entrada d'una nova potència vitivinícola al context mediterrani. Així doncs, no es deixarà d'exportar vi, tal com mostra la Dressel 2-4 evolucionada, però sí que ho farà en nivells inferiors.

7.3 Vaixelles per consumir el vi

Finalment, acabarem aquest capítol referint-nos breument a les vaixelles que hi havia en circulació des d'època republicana a l'alt-imperial. Com hem fet referència anteriorment, les vaixelles eren de gran importància en els banquets, ja que simbolitzaven un estatus econòmic i tenien diversos elements indispensables per al funcionament de la celebració.

En època romana podem veure diversos tipus de vaixel·la, els quals, depenent de quin fos, es produïen en tallers de diversos llocs del Mediterrani. Tot i això, es poden agrupar en dos grans grups: les campanianes i les *terrae sigillatae*. Aquestes es diferenciaven per factors com: el color, les formes, la cronologia i els llocs de producció. Hem de tenir en compte que en època romana s'utilitzaven per beure copes, en comptes del *kylix* grec, a part que la *cratera* i la gerra tampoc no eren presents en aquestes produccions ceràmiques. També cal remarcar la gran presència de plats i bols que formaven part d'aquesta producció ceràmica, utilitzats mot probablement en els àpats dels *convivii*. A continuació, esmentarem els diversos tipus de vaixel·la que s'utilitzaria en els banquets romans.

En primer lloc, destaquem les vaixelles campanianes, les quals es distingeixen per ser completament negres gràcies al vernís que se'ls aplicava. Estaven en funcionament des del segle IV al I a. n. e., amb diversos moments àlgids depenent de les produccions tractades. Com sol ocórrer amb qualsevol producte antic, hi ha diversos subtipus o variants, i, en aquets cas, en tenim tres, tot i que actualment es troben sota revisió.

El primer subtipus, la Campaniana A, té el seu origen a l'illa d'Ischia i al golf de Nàpols (Py, 1993, 146). Al segle IV a. n. e. només era una producció local, però aproximadament, entre el 280 i el 220 a. n. e., va començar a comercialitzar-se cap al Mediterrani en petites quantitats (Py, 1993, 146). Posteriorment, entre el 220 i 180 a. n. e.,

es va amplificar el seu comerç, i va arribar a l'apogeu entre el 180 i 100 a.n.e., aproximadament. Finalment, va caure en declivi entre el 100 i 40 a. n. e., a causa de l'adveniment d'altres produccions de ceràmica de vernís negre itàliques (Py, 1993, 146). Podem identificar aquesta ceràmica pel color vermellós de la pasta, el vernís negre i les decoracions de palmetes i rodets. Un altre subtipus era la denominada Campaniana B, tot i que aquest terme està actualment en desús per la identificació de diversos tallers productors. Es va començar a produir a mitjans del segle II a. n. e. en tallers situats al nord de la Campània, com Cales o al Laci meridional (Py, 1993, 151). S'exportarà efusivament fins a finals del segle I a. n. e., aproximadament (125-30 a. n. e.) (Py, 1993, 151). Podem distingir aquesta ceràmica pel vernís negre, millor qualitat que la Campaniana A, decoració de rodeta, pasta més clara i vores més estilitzades. Finalment, tenim una última producció de Campaniana que tradicionalment se l'havia anomenat C, però preferim identificar-la pel taller on es deuria fer: Siracusa, Sicília (Py, 1993, 153). Va començar a aparèixer cap al segle II a. n. e., però es va difondre cap a principis del segle I a. n. e. i va desaparèixer aproximadament a mitjans d'aquest segle (Py, 1993, 153). Aquesta ceràmica destacava per la decoració a rodeta i una pasta més aviat grisa.



Fig. 59: Plat de ceràmica campaniana A (Museu d'Història de Catalunya).

El segon gran grup de produccions ceràmiques eren les *terrae sigillatae*, anomenades d'aquesta manera pel segell que s'incorporava al fons de l'útil per mostrar el taller que l'havia creat. Si les ceràmiques campanianes eren la vaixel·la predilecta en època republicana, les *terrae sigillatae* ho eren de l'època imperial. Al contrari que les abans vistes, aquestes no eren de color negre, sinó que destacaven pel seu potent roig generat pel vernís aplicat i les noves tècniques de cocció (Passelac, 1993, 554). Sembla ser que tant el canvi de color com les decoracions van intentar ser estris de propaganda política (Bustamante, 2008, 187). A continuació, esmentarem els principals tipus de ceràmica *sigillata*, els quals reben el nom de les zones del Mediterrani on es produïrien.

La *terra sigillata* itàlica és la primera producció que va sorgir, concretament en tallers de la ciutat d'Arretium cap a mitjans del segle I a. n. e. (47 a. n. e. segons el derelict de Planier 3) (Bustamante, 2008, 188). Hi havia altres tallers, com els de Pozzuoli o a la zona de la Vall del Po (Roca, 1982, 369). La seva cronologia, com hem esmentat abans, anava de mitjans del segle I a. n. e. a mitjans del segle I (60-80) d. n. e., amb una clara fase d'apogeu compresa entre el 15 a. n. e. i el 15 d. n. e., en plena època d'August (Roca, 1982, 365-368). Destaca pel seu color roig-taronjós clar, la decoració amb motlle, la representació d'escenes o els segells en dos registres o *in planta pedis*.



Fig. 60: Copa de *terra sigillata* itàlica o aretina (Wikimedia Commons).

El tipus següent era la *terra sigillata* sud-gàl·lica, que, com indica el nom, es produïa a l'actual França, i no pas a la península Itàlica. Probablement, els tallers més importants d'aquesta producció ceràmica siguin els de Le Graufesenque, amb uns inicis entre el 5 a. n. e. i el 5 (Roca, 1982, 378). La veritable producció va començar cap al 10, i va arribar a l'esplendor entre el 40 i 60, tot i que es mantindria activa fins al 120 (Roca, 1982, 379). Podem destacar, d'aquesta producció, el color roig fosc, els motius vegetals, la decoració a *barbotina* o el segell allargat.



Fig. 61: Bol de *terra sigillata* sud-gàl·lica (Wikimedia Commons)

L'últim tipus de *terra sigillata* era la hispànica, produïda en tallers de la zona de l'actual Rioja (Nájera o Arenzana de Arriba), Navarra (Pamplona o Liédena) o a Jaén (Andújar) (Mezquíriz, 2004, 427-429). Pel que fa a la seva cronologia, sembla ser que es va començar a produir entre el 40 i 50, però no va assolir el seu apogeu fins a la segona meitat del segle I, i no va entrar en decadència fins als últims anys del segle II (Mezquíriz, 2004, 421). Podem destacar d'aquesta producció ceràmica el retorn al color roig-taronjós itàlic, la decoració amb motius impresos, com cercles o separadors, i els segells amb la paraula *oficina* (taller).



Fig. 62: Bol de terra sigillata hispànica (Wikimedia Commons).

VIII. CENTRES PRODUCTORS VINÍCOLES AL NORD-EST PENINSULAR EN ÈPOCA ROMANA

En aquest apartat, analitzarem una sèrie de jaciments arqueològics situats al nord-est peninsular per poder veure si les característiques que presenten s'adapten a la informació recopilada a través de les fonts. L'anàlisi que portarem a terme en aquest apartat és estrictament arqueològic, per la qual cosa els focus d'atenció seran les evidències que puguem contrastar a partir de la disciplina en qüestió. Entre aquestes evidències, podem recalcar la troballa de fragments de ceràmica, les evidències de la presència d'estructures de premsat i fermentació (*calcatoria*, *torcularia* i *lacus*) i, en alguns casos, llavors de raïm a partir d'un estudi carpològic.

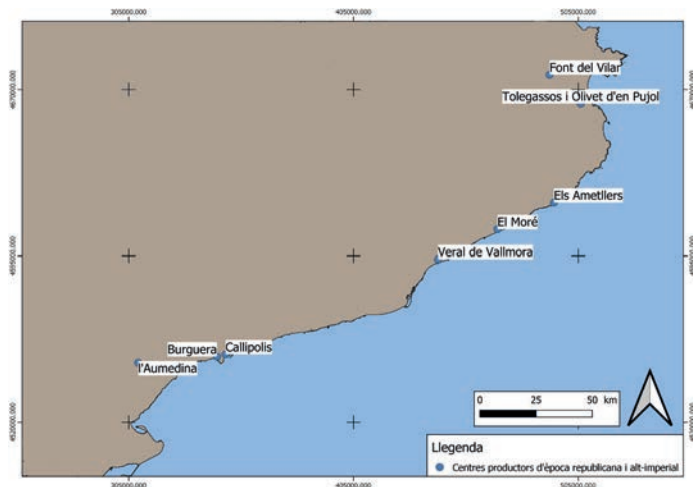


Fig. 63: Centres productors d'època republicana i monàrquica (Cartografia pròpia generada a partir de dades procedents de l'ICGC).

8.1 Vil·la romana de Font del Vilar

El jaciment de la Font del Vilar es troba situat dins el terme municipal d'Avinyonet de Puigventós, a l'Alt Empordà. Es va descobrir anecdòticament l'any 1983 mentre s'urbanitzaven els carrers dels sectors de la Torre o Font del Vilar (Casas *et alii*, 1993, 343). Es tracta d'una *villa* romana de caire productiu, enfocada, sobretot, a la generació de vi. Té una cronologia que s'estén des del segle I a.n.e. al v d.n.e. (Castanyer, Tremoleda, 2007, 277). La Corporació Municipal de la localitat va decidir variar la qualificació de les parcel·les afectades per la presència de la vil·la, fent-les públiques i permetent la continuació dels estudis en un futur (Casas *et alii*, 1993, 343-344). Tot i això, una part d'aquesta vil·la es trobava en parcel·les privades, per la qual cosa es van haver de fer una sèrie d'intervencions per documentar-la, entre els anys 1991 i 1993 (Casas *et alii*, 1993, 344).

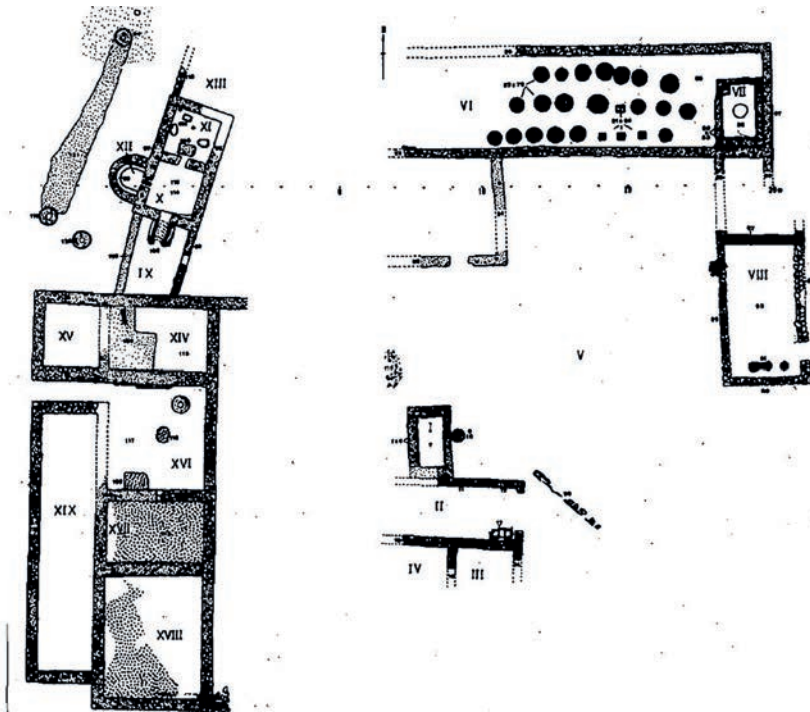


Fig. 64: Planta de Font del Vilar (Casas *et alii*, - 1993, fig. 2)

Aquesta vil·la està dividida en dues parts ben diferenciades: d'una banda, tenim la *pars fructuaria*, la qual estava destinada a la producció de vi i altres productes a comercialitzar; d'altra banda, situem la *pars urbana*, utilitzada com a residència dels propietaris que habitaven aquesta propietat agrícola. Explicarem, a continuació, i de forma breu, com era la *pars urbana*, i posteriorment ens concentrarem en la zona productiva,

la qual és d'interès per a la recerca que estem portant a terme. La part residencial de la vil·la és la que ens trobem més situada a l'oest. La zona més septentrional s'ha pogut catalogar com un conjunt termal, el qual s'ha conservat millor que la resta de la vil·la (Casas et alii, 1993, 349). S'han pogut constatar la presència del *caldarium* i el *tepidarium*, els murs dels quals estarien revestits d'*opus signinum* (Casas et alii, 1993, 349). La zona més meridional, en canvi, estava més arrasada, però s'ha considerat que fossin les estances residencials de la vil·la (Casas et alii, 1993, 351). Estava formada per un cos rectangular amb diverses estances, amb pavimentació, que s'hi accedirien a través d'un corredor (Casas et alii, 1993, 351).

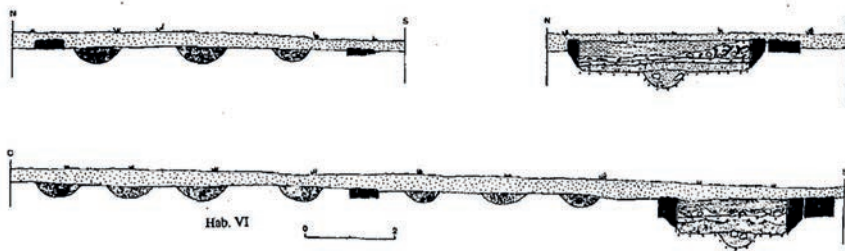


Fig. 65: Secció de la cella vinaria i del lacus (Casas et alii - 1993, fig. 3).

Pel que fa a la *pars fructuaria*, trobem un centre dedicat a la producció de vi. Aquesta es trobava separada completament de la *pars urbana* (Castanyer, Tremoleda, 2007, 277), probablement per un pati obert. Entre les edificacions i les estructures que formen aquesta part agrícola, podem destacar la número 1, la qual s'ha identificat com un *calculatorium*. Els investigadors arriben a aquesta conclusió, ja que es tracta d'un dipòsit amb un arrebossat d'*opus signinum* amb una canalització de ceràmica que permetia decantar el most extret en un recipient situat a l'exterior (Castanyer, Tremoleda, 2007, 281). Concretament, s'ha trobat un retall a l'exterior d'aquest àmbit amb una forma cilíndrica, la qual cosa era per encabir-hi un receptacle ceràmic que recollís el most (Castanyer, Tremoleda, 2007, 283). També s'ha pogut identificar un dipòsit o *lacus* situat a l'àmbit VII del jaciment. Aquest dipòsit es troba ben conservat, amb una longitud de 3,5 metres, una amplada de 2 metres i una fondària entre 60 i 80 centímetres (Castanyer, Tremoleda, 2007, 280). La capacitat d'aquest *lacus* no s'ha pogut acabar de concretar, segons Yolanda Peña (Peña, 2010, 105). Es conserva la capa d'*opus signinum* que impermeabilitzava el *lacus*, i, a més, s'han pogut observar algunes característiques com la presència de sòcols per facilitar les tasques de manteniment i neteja, de la mateixa manera que hi ha un espai circular que permetia recollir les impureses (Castanyer, Tremoleda, 2007, 280). Situada al costat d'aquest *lacus*, tenim el que s'identifica com la *cella vinaria*, la qual consisteix en una estança de 25 metres de longitud per 6 metres d'amplada, amb 20 detalls distribuïts per tota la superfície que permetien encaixar els

dolia de fossa (Castanyer, Tremoleda, 2007, 279). Tot i això, els investigadors que han estudiat aquest jaciment opinen que podria haver-hi més receptacles ceràmics destinats a la vinificació, però no s'ha pogut excavar la zona en qüestió (Castanyer, Tremoleda, 2007, 279). Peña, al seu torn, ha quantificat el probable número de *dolia* que hi havia en aquesta estança, concretament entre 40 i 50 unitats (Peña, 2010, 108).

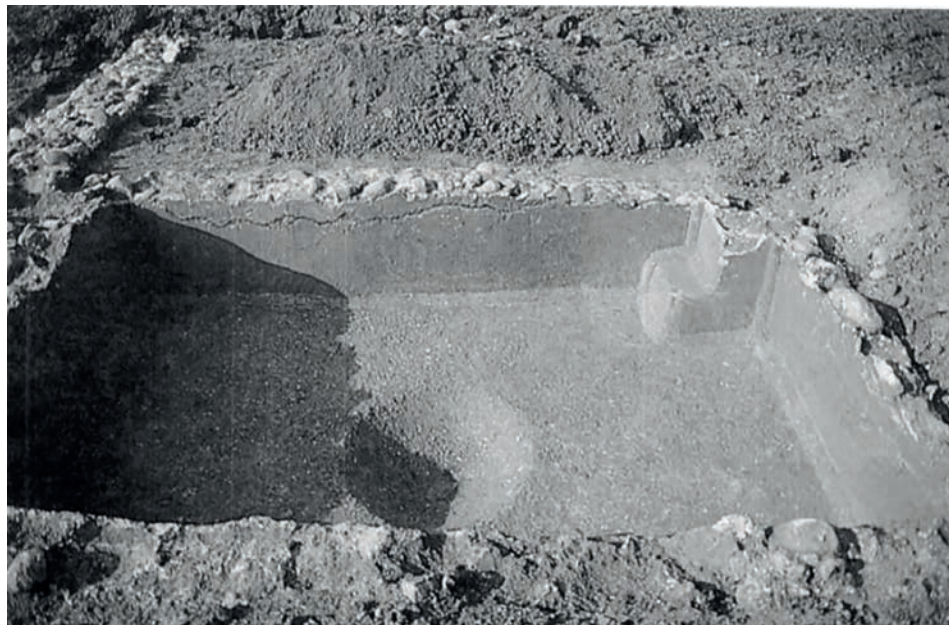


Fig. 66: *Lacus* documentat a la vil·la romana de Font del Vilar (Casas et alii - 1993, fig. 5).

Així doncs, aquest jaciment és un bon exemple de com era una vil·la romana destinada a la producció de vi. Tenim la presència d'un *calcatorium* amb un sistema de recollida del most i fermentació primària format per un *dolium*, una funció que hem vist anteriorment. A més, podem identificar el *lacus*, el dipòsit on es faria la fermentació primària, i justament al costat, la *cella vinaria*, on s'emmagatzemaria el líquid i es produïa el procés de vinificació. Altres característiques que podem observar és que els *dolia* de la *cella vinaria* es troben mig soterrats per mantenir una temperatura estable, tal com apuntava Plini. Finalment, cal recalcar que el *lacus* no es troba associat a cap sistema d'extracció del most, per la qual cosa s'ha proposat que en les estances situades al sud del dipòsit hi hagués el *torcularium* amb la respectiva premsa (Castanyer, Tremoleda, 2007, 283). Pel que fa a la producció de vi, s'ha documentat que es trobava al voltant del segle I per la datació de les estructures, però no s'ha pogut contrastar una cronologia completa (Peña, 2010, 195). Al segle IV es va reutilitzar aquest espai, però no se sap amb quina funcionalitat (Peña, 2010, 204).



Fig. 67: Calcatorium amb canalització ceràmica documentat a la vil·la romana de Font del Vilar (Casas et alii, 1993, fig. 6).

8.2 Vil·la romana de Vallmora

La vil·la romana de Vallmora es troba situada a la localitat de Teià, al Maresme. Formaria part del conjunt de centres productors vitivinícoles de la regió de la Laietània. Aquesta era reconeguda per diversos autors romans com una regió molt productiva, capaç de generar molts excedents de vi, però d'una qualitat més baixa que els de l'entorn de Tàrraco (Plin., XIV 71). També era conegut el jaciment amb el nom de «Vinya del Senyor Mas», i va ser descobert l'any 1966 a causa de la caiguda d'un marge i l'aparició de murs i paviment d'època antiga (Martín, 2009, 197). Es van produir intervencions en el jaciment els anys 1966-1967 i 1972-1973; posteriorment el 1999 i, finalment, el 2004. Durant aquests anys, l'Ajuntament de Teià el va declarar Bé Cultural d'Interès Local (BCIL), concretament l'any 2001, i, pel que fa l'extensió del jaciment, va augmentar de 700 metres quadrats a quasi 4.000 (Martín, 2009, 197). Tot i això, encara queden diverses zones potencials per excavar.

Aquest jaciment arqueològic és eminentment productiu, enfocat antigament a la producció de vi a gran escala, tal com veurem a continuació. Es distribueix de la manera següent: trobem una sèrie d'estructures que s'articulen en terrasses segons el terreny, i a més podem diferenciar-ne tres ales, les quals tenen un estat de conservació

determinat (Martín, 2009, 197). Actualment s'han pogut identificar les funcions que tenien aquestes estructures, i s'han pogut observar espais d'emmagatzematge i zones d'extracció de most. Tot i això, aquestes estructures no són coetànies en el temps, i corresponen a diverses fases compreses entre el segle II a.n.e. al V, amb una ocupació tardana de l'emplaçament entre el VI-VII (Martín, 2009, 198).

El moment en què el complex vitivinícola es funda i es comencen a construir les facilitats corresponents per al procés de creació del vi era cap a la fase 2 del jaciment, que aniria de la segona meitat del segle I al II (Martín, 2009, 198). Així s'iniciava un període de producció de vi en aquest jaciment que va durar des del segle I al V, aproximadament (Martín, 2011, 117). A continuació, esmentarem les estructures destinades a la producció vinícola que podem trobar en aquest jaciment. Hi ha la presència de tres *torcularia* al complex, els quals tenen dues premses cada un (Martín, 2009, 197). El *torcularium* 1 tindria una cronologia del segle I a mitjans del *torculariai* (Martín, 2009, 200). Com hem esmentat abans, trobem dues premses de biga situades en aquest àmbit, de les quals només s'ha conservat el testimoni dels retalls del mecanisme per fer pujar i baixar el *praelum* (Martín, 2009, 200). Al costat hi ha un *lacus* de 5,35 metres per 1,35 metres i una fondària de 70 centímetres, i una capacitat de 5.000 litres, el qual presentaria un sistema de canalització del most fet amb una canonada de plom que aniria a parar a quatre *dolia* semienterrats (Martín, 2009, 201).

El *torcularium* 2 és el que té la cronologia més tardana, la qual anava de mitjans del II a finals del IV (Martín, 2009, 201). Aquest àmbit també tenia dues premses, les quals mantenen un període de funcionament fins a finals del segle III, tot i que una es manté fins a finals del IV (Martín, Bayés, 2009, 219). Aquest *torcularium* era molt més gran que la resta, amb una superfície de 74,15 metres quadrats amb un paviment d'*opus signinum* (Martín, Bayés, 2009, 219). Les premses tenien un sistema d'acció de torn vertical i de cargol, respectivament (Martín, 2009, 208). Es conserven els testimonis de les *areae* circulars, una de les quals amb un diàmetre de 2,1 metres (Peña, 2010, 94), les dues amb unes canalitzacions que conduïen a un gran *lacus* de 8 metres per 1,87 metres i una fondària de 90 centímetres, amb una capacitat de 13.500 litres (Martín, Bayés, 2011, 220). S'han identificat també el que podien ser dos *calcatoria*, un dels dos amb uns suports encastats al paviment d'*opus signinum* que mantienien una estructura de fusta per ajudar a l'aixafament (Martín, 2009, 202).

El *torcularium* 3 tenia una cronologia molt similar al primer i unes característiques semblants, amb una superfície de 30 metres quadrats (Martín, 2009, 206). En aquest àmbit, trobem els testimonis de la presència de dues premses, a través d'uns encaixos al terra per encabir-hi els *arbores*. El sistema per premsar el raïm sembla diferir de la resta, ja que compartia el suport central del torn, el que facilitava l'ús de les premses i les forces requerides (Martín, 2009, 206). Sembla ser que aquesta part

del complex va ser força reformat, ja que tenim la presència de dos *lacus* superposats, un amb una cronologia del 40 al 150 i l'altre, de dimensions més grans, del 150 al 300, aproximadament (Martín, 2009, 206). A causa del grau de conservació, no es pot conèixer la mida i capacitat completa, però sí que es pot registrar la presència de cubetes per facilitar-ne la neteja (Martín, 2009, 206-207).

Fins ara hem descrit els *torcularia* del complex vitivinícola, però també hi ha la presència de dues *cellae vinariae*, les quals presenten diferències entre si. La més gran de totes té una cronologia que s'estén del segle I al IV, i té la característica d'estar a cel obert (Martín, 2009, 208). Està configurada com una esplanada plena de retalls alineats per encabir-hi els *dolia*. Aquestes estaven a dues cotes diferents, la qual cosa podia estar causada per la superposició de fases o pel desnivell del terreny (Martín, 2009, 208). També s'ha pogut documentar, en aquest lloc la possible presència d'una cisterna d'aigua, que era d'utilitat per netejar eines, dipòsits i les mateixes tenalles (Martín, 2009, 208). L'altra *cella vinaria*, situada a la part més oriental del jaciment i amb coberta, presenta diverses alineacions de *dolia* semienterrades i diverses cotes, corresponents a diversos moments en la seva història productiva (Martín, 2009, 204). S'ha calculat un nombre entre 12 i 24 tenalles, les quals podien arribar als 1.500 litres (Martín, 2009, 204).



Fig. 68: Vista des d'una de les *cellae vinariae* del *torcularium* 2 de Vallmora (Vallmora. Centre Enoturístic i Arqueològic).

I no acabant aquí amb l'explicació d'aquest jaciment, s'ha de citar encara la presència d'un altre *lacus* i *calcatorium*. Pel que fa al dipòsit o cup, correspondia al segle I a.n.e. i tenia una vida útil fins a mitjans del I d.n.e. (Martín, 2009, 211). Disposava d'una capacitat de 3.900 litres i no estava associat a cap *torcularium* ni *calcatorium* (Martín, 2009, 211). El *calcatorium*, datat de principis del segle I, tampoc no estava associat a cap estructura i tindria una superfície 30 metres quadrats, amb revestiment hidràulic (Martín, 2009, 210). Es pot catalogar com un *lacus* o un *calcatorium*, tot i que els autors que investiguen aquest jaciment s'han decantat per la segona opció (Martín, 2009, 210).

Un cop hem pogut descriure tots els elements arqueològics que ens documenten una producció de vi, hem d'esmentar que es tractava d'un centre vitivinícola de gran importància a la zona. Tenim la presència de sis premses, cinc *lacus* i tres *calcatoria*, de la mateixa manera que podem trobar dues *cellae vinariae*. Aquesta presència desmesurada d'estructures dedicades al procés de creació del vi ens fa corroborar una producció a gran escala del producte. També hem de recalcar la importància de trobar una *cella vinaria* sense coberta, un fet que Plini descriu molt bé i que hem vist anteriorment. És per aquest motiu que hem de recalcar la importància d'aquest complex vitivinícola laietà, ja que havia generat un gran nombre d'excedents destinats al comerç, un fet que Plini reflecteix en la seva *Naturalis Historia*. Tenint en compte la zona i els testimonis sobre aquesta, podem imaginar que el conreu de la vinya utilitzat era en *alveus*, és a dir, exempta i sense tutor (Martín, 2011, 126).



Fig. 69: Vista del jaciment de Vallmora (Ajuntament de Teià).

8.3 Vil·la romana del Moré

El jaciment romà del Moré es troba situat dins el terme municipal de Sant Pol. Els primers investigadors que fan referència a l'existència d'aquest jaciment són Joan Corromines i Joan Calassanç Serra Ràfols, els anys 1929 i 1932, respectivament (Gurri, Sánchez, 1997, 24). Quatre dècades més tard, investigadors com Jordi Soler o Joaquim Pera, els anys 1978 i 1985, tornen a referir aquest jaciment, coincidint amb els anteriors i identificant l'assentament com un *castrum* (Gurri, Sánchez, 1997, 24-25). Jordi Miró i Ricard Pascual, al seu torn, van investigar el material, i van suposar l'existència d'un forn ceràmic en aquest jaciment (Gurri, Sánchez, 1997, 25). L'any 1992 es va excavar part d'aquest jaciment per construir l'autopista A-19, i es va identificar un abocador i el que era un complex productor de ceràmica (Gurri, Sánchez, 1997, 25). El 1995, es va poder iniciar una campanya de tres mesos d'excavació, la qual aportaria molts resultats a la investigació (Gurri, Sánchez, 1997, 25).

El jaciment del Moré s'ha catalogat com un assentament d'època romana corresponent a una *villa* enfocada a la producció de vi (Gurri, Sánchez, 1997, 25). Sembla ser que aquest centre vitivinícola es va edificar a finals del segle I a. n. e., o principis del I d. n. e., i es trobava en funcionament fins a mitjans o finals del segle II (Gurri, Sánchez, 1997, 34). S'ha pogut datar una reforma de les instal·lacions a partir del primer quart del segle I i mitjans del segle II, la qual no s'ha pogut acabar de precisar cronològicament (Gurri, Sánchez, 1997, 34). Sembla ser que a finals del segle III, i fins a principis del V, aquest assentament es va tornar a ocupar, tot i que no es pot confirmar una reutilització de les estructures productives alt-imperials (Gurri, Sánchez, 1997, 34). S'han pogut documentar dos individus enterrats dins dels *lacus* destinats anteriorment a la producció de vi, i, en alguns casos, una ocupació d'algunes estances que arribava al segle VI (Gurri, Sánchez, 1997, 34).



Fig. 70: Restes conservades del jaciment del Moré (Ajuntament de Sant Pol).

La vil·la romana del Moré s'organitzava en quatre terrasses, les quals es trobaven disposades de nord a sud en sentit descendent. Analitzarem les diferents estructures de producció vitivinícoles a partir de les terrasses. La que es trobava situada en una posició més elevada no té cap estructura destinada a la producció de vi, sinó que es tractava d'una torre (Gurri, Sánchez, 1997, 27). La segona terrassa destacava per tenir un gran pati obert, pel qual s'organitzaven els diversos espais. S'ha pogut documentar un àmbit on hi podia haver un molí de gra, i una zona destinada a la metal·lúrgia (i, probablement, una segona), gràcies a la troballa de carbons i escòries de ferro (Gurri, Sánchez, 1997, 28-29).

Les estructures de producció vitivinícola documentades en aquesta segona terrassa estan dedicades a l'extracció del most. En podem destacar dues premses: la situada al nord conservaria els forats per col·locar els *arbores* i el retall on anava el peu de premsa (Gurri, Sánchez, 1997, 30). El most resultant d'aquesta premsa es dirigia a un *lacus* situat a l'exterior amb un revestiment d'*opus signinum* de color rosat, gràcies a la utilització de molta ceràmica (Gurri, Sánchez, 1997, 30). El dipòsit, al seu torn, desguassava per una obertura de plom a un *dolium*, del qual només s'ha conservat el retall al sauló (Gurri, Sánchez, 1997, 30). Amb unes mides de 2 x 1,5 x 1 metres, tenia una capacitat de 3.000 litres, aproximadament (Peña, 2010, 105). L'altra premsa es trobava situada més al sud, de la qual només s'ha conservat un retall per col·locar un *dolium* (probablement, amb la funció de recipient de recollida). S'havia documentat una pedra de premsa, que avui en dia no es conserva (Gurri, Sánchez, 1997, 32). Aquestes premses no ens han pogut aportar gaire informació de com podien ser, i per tant es desconeix la longitud dels seus *praela* i el sistema d'accionament (Peña, 2010, 104). Entre aquestes dues premses, en una habitació intermèdia, es disposaven dos *lacus* quadrangulars, un de 2 x 2 x 2 metres i un altre de 2 x 2 x 1,75 metres, aquest segon amb un annex de 80 x 50 centímetres a l'angle sud i una cubeta circular de 50 centímetres per netejar les impureses (Gurri, Sánchez, 1997, 30-31). Peña ha calculat quina capacitat podien tenir aquests dos dipòsits, i sembla ser que es trobava al voltant dels 7.000 litres (Peña, 2010, 105). Finalment, en aquesta terrassa hi destaquem la presència del que podia ser un *calculatorium*, de 1,5 x 2 metres (Peña, 2010, 107), el qual es trobava connectat a un *dolium*, aquest últim amb la funció de dipòsit de recollida (Gurri, Sánchez, 1997, 32).

A la terrassa 3 documentem el que pot identificar-se com un magatzem. També tenim el que era un quart *lacus*, l'aparentment que rebia els líquids de la premsa meridional (Gurri, Sánchez, 1997, 32). Al costat d'aquest dipòsit, en una altra sala, trobem el que podia ser la *cella vinaria*, la qual funcionava com un sol àmbit en un moment inicial i, posteriorment, es dividia en dues zones (Gurri, Sánchez, 1997, 33). S'havien documentat 18 fons de *dolia*, la qual cosa ens indica que es tractava de *dolia de fossa* (Peña,

2010, 108). Finalment, a la quarta terrassa, trobem algunes empremtes de *dolium*, cosa el que ha portat els investigadors a pensar que es tractava d'una zona destinada a l'emmagatzemament de vi (Gurri, Sánchez, 1997, 33). Yolanda Peña afirma que en aquesta terrassa hi podia haver fins a un centenar de *dolia de fossa* (Peña, 2010, 108).



Fig. 71: Una altra vista de les restes conservades del jaciment arqueològic de Sant Pol (Ajuntament de Sant Pol).

Concloent amb l'anàlisi d'aquest jaciment, s'ha de recalcar la seva importància com un gran centre productor vitivinícol de la Laietània. Equiparable a Vallmora, aquest assentament estava enfocat a la producció excedentària de vi, destinada al comerç i l'aprovisionament de les tropes al *limes*. A més, la presència d'un forn ceràmic als voltants (Gurri, Sánchez, 1997, 24) i els tallers metal·lúrgics del mateix assentament ens indiquen l'autoaprovisionament de receptacles amfòrics i eines per cultivar la vinya. També s'ha de recalcar la distribució en terrasses de l'assentament, la qual era de gran utilitat per al procés vitivinícol en precipitar-se els vins a través de diverses canalitzacions (Gurri, Sánchez, 1997, 34), de la mateixa manera que ho faria Vallmora. En definitiva, aquest assentament és un molt bon exemple de l'explotació excedentària vitivinícol de la Laietània durant el segle I, la qual va entrar en decadència a partir del segle II.

8.4 Vil·la romana de *Callipolis*

Aquesta vil·la romana es troba situada dins el terme municipal de Vila-seca, concretament a la Pineda, a vuit quilòmetres de la ciutat de Tarragona. És el jaciment més conegut d'aquesta zona, i consisteix en una vil·la romana de grans dimensions, propera al mar (Jarrega, Sánchez, 2008, 21). Tot i estar a la platja de la Pineda, es coneix avui en dia aquest jaciment amb el nom de *Callipolis*, a causa d'una mala interpretació de l'emplaçament d'una ciutat que rebia el mateix nom i que apareix esmentada a l'*Ora maritima* d'Aviè (Jarrega, Sánchez, 2008, 22). La primera notícia que tenim d'aquest jaciment data de 1855, any en què Bonaventura Hernández Sanahuja en fa esment, el que provoca el posterior intent dels investigadors per relacionar-lo amb la ciutat abans esmentada (Jarrega, Sánchez, 2008, 22). L'any 1950 es torna a produir un interès per investigar la zona i trobar la mítica ciutat d'Aviè, culminant l'any 1955 amb troballa del famós mosaic dels peixos (Díaz, Macías, 2008, 133). Els anys següents es va abandonar la investigació arqueològica sobre la zona, i, sumant-hi la creixent activitat constructora del sector terciari, es van provocar danys a les restes de la vil·la (Díaz, Macías, 2008, 134). Les investigacions es van reprendre l'any 1991 gràcies a l'elaboració d'un projecte integral per CODEX i la nova propietat del jaciment, l'Autoritat Portuària de Tarragona (Díaz, Macías, 2008, 134).

Llavors, les investigacions produïdes en aquest jaciment han pogut confirmar la presència d'una vil·la romana amb un període d'hàbitat de gairebé set segles (Díaz, Macías, 2008, 134). Tenia unes mides molt elevades, arribant a mesurar la seva *pars urbana* fins a 8.000 metres quadrats (Jarrega, Sánchez, 2008, 22). El seu origen és incert, però tot sembla apuntar que es va edificar aquest complex cap a finals de l'època tardorepublicana (segle I a. n. e.) i va perdurar fins a l'època visigòtica, amb l'abandonament de certes àrees entre els segles III-IV (Macías, Tuset, 1996, 114). A continuació, esmentarem de forma concisa les diverses fases d'aquesta vil·la: La fase 1 és probablement el moment més desconegut de l'assentament, ja que gran part de les estructures van resultar destruïdes en les fases següents (Díaz, Macías, 2008, 136). La fase 2 és el moment en què es construeixen més estructures, que daten del segle II (Díaz, Macías, 2008, 137). Daten d'aquesta fase les estructures següents: unes estances articulades a través d'un *hortus*, que formen una U. Podem destacar un possible *triclinium* o uns *balnea*, amb el *tepidarium/caldarium* i evidències de l'*hipocaustum* (Díaz, Macías, 2008, 137). Data també d'aquesta època la *pars fructuaria*, la qual estava equipada amb alguns dipòsits, una zona d'emmagatzematge amb *dolia* i un contrapès de premsa (Díaz, Macías, 2008, 138). La fase 3 es va iniciar entre finals del II i principis del III, la qual destaca per una modificació de l'àrea residencial i una ampliació dels *balnea* (Díaz, Macías, 2008, 139). La fase 4, que inclou part del segle III i el IV, es caracteritza per una contracció de la vil·la, alguns sectors de la quals es van abandonar, com la *pars fructuaria*

(Díaz, Macías, 2008, 139). La fase 5 data de la segona meitat del segle IV i la primera del V, en destaca la reconstrucció dels espais termals, l'elevació de la cota de circulació i l'homogeneïtzació d'algunes estances (Díaz, Macías, 2008, 140). Finalment, la fase 6 també té a veure amb els *balnea*, que veuen la construcció de dos nous *hipocausta* cap al segle VI, ja en època visigòtica (Díaz, Macías, 2008, 140).

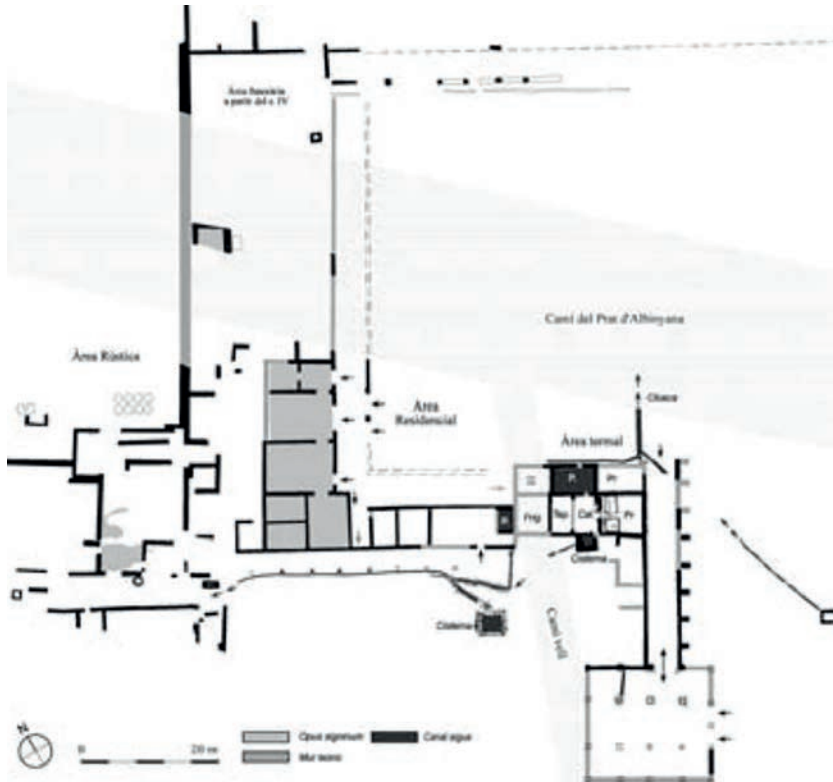


Fig. 72: Planta de la vil·la romana de Callipolis a la fase II (Díaz, Macías, 2008, fig. 2).

Pel que fa a les estructures destinades a la producció de vi, d'importància per a la recerca, daten de la segona fase i van tenir un període de funcionament fins a la quarta, d'aproximadament dos segles. Com sol passar en l'estudi de les estructures de premsa, no es pot confirmar la majoria de cops si corresponien a la producció d'oli o de vi, tot i que en molts casos podien conviure les dues. En aquest cas, les estructures dedicades a la producció de vi són molt reduïdes, ja que l'únic element que ens ho indica és un contrapès i un espai d'emmagatzemament que podia correspondre a una *cella vinaria*. Aquestes evidències es van trobar a la part nord de la vil·la, la *pars fructuaria*, la qual s'ha conservat de forma limitada, i disposa de murs d'*opus caementicium* i de pedres lligades amb argila (Járrega, Sánchez, 2008, 22). El contrapès trobat no ens permet

saber si la premsa situada a la *pars fructuaria* era de cargol o de torn vertical, però sí que confirma la presència del *torcularium*. Pel que fa a la *cella vinaria*, era de reduïdes dimensions, ja que només s'han pogut documentar vuit *dolia* (Macias, Tuset, 1996, 115). A més, la presència de clavegueres, canalitzacions i dipòsits (presumiblement *lacus*) (Macias, Tuset, 1996, 115), encara ens atorga un altre motiu per creure en l'existència d'aquest *torcularium*.

Les restes que s'han conservat són poques, però suficients per proposar una producció de vi en aquest espai entre els segles II i IV, on destaquen el contrapès de la premsa, els dipòsits i la *cella vinaria* amb vuit *dolia*. Posteriorment, com passaria també en altres jaciments, es va abandonar aquesta activitat productiva, intensificant la monumentalització de la *pars urbana*.

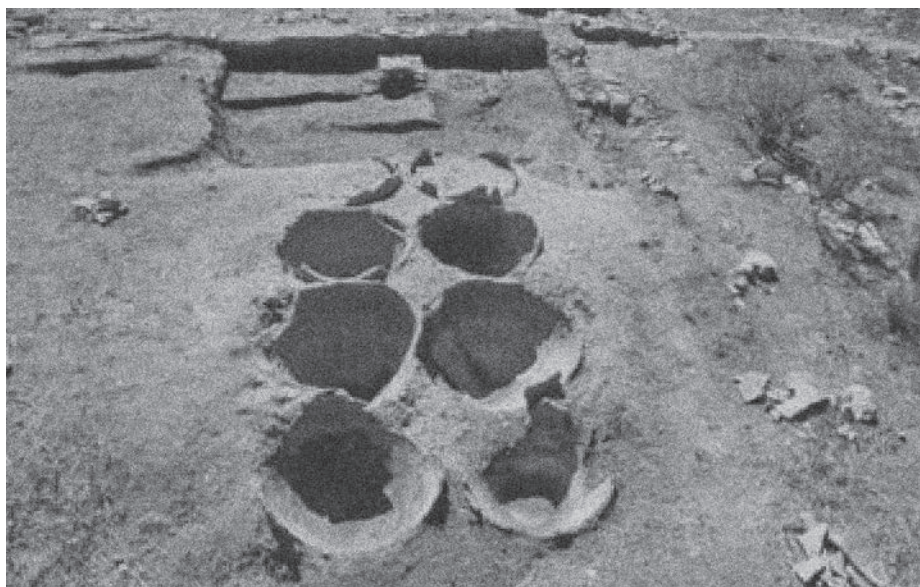


Fig. 73: *Cella vinaria* de la vil·la romana de Callipolis (Díaz, Macías, 2008, fig. 6).

8.5 Vil·la romana de la Burguera

La vil·la romana de la Burguera és un jaciment que es troba dins el terme de Salou, al Tarragonès. Aquest jaciment va ser documentat per primer cop als anys seixanta pel Grup de Recerques de Vila-seca, en el marc de la construcció d'una residència unifamiliar que el va afectar parcialment (Bosch, Díaz, Macias, 2009, p. 155). A diferència dels jaciments abans vistos, avui en dia només es pot veure el conjunt termal, el qual està integrat en els jardins d'un complex hotel·ler, ja que, amb l'execució del Pla Parcial Residencial de Salou, es va procedir al desmuntatge de la vil·la (Bosch, Díaz, Macias, 2009, 155). Tot i això, abans del desmuntatge de gairebé la totalitat de les restes, es va

procedir a la documentació intensiva d'aquest jaciment (Bosch, Díaz, Macias, 2009, 155), fet que avui en dia ens permet analitzar les seves estructures vitivinícoles. La delimitació, documentació i excavació d'aquesta vil·la romana es va produir entre els anys 1992 i 2002 per l'empresa CODEX, el que va permetre distingir la funcionalitat de la vil·la i diversos àmbits diferenciats (Bosch, Díaz, Macias, 2009, 155).



Fig. 74: Vista zenital de la vil·la romana de la Burguera (Bosch, Díaz, Macías, 2011, fig. 1).

Pel que fa a la seva cronologia, podem afirmar que hi ha una ocupació que va començar cap al segle I a. n. e. i s'estenia fins al VII (Bosch, Díaz, Macias, 2009, 157 i 163). Per a aquesta recerca, la cronologia que ens interessa era la que anava del segle I al II, moment en què la vil·la destaca per tenir una marcada funcionalitat vitivinícola (Bosch, Díaz, Macias, 2009, 155). Abans d'entrar en matèria, però, farem un breu recorregut per les diverses fases que formen l'ocupació i el funcionament de l'indret. La fase I del jaciment consisteix en un assentament rural, del qual podem destacar la presència d'un possible *granarium*⁵, una estructura molt similar a la que podem veure a

⁵ *Granarium*: Espai amb la funció d'emmagatzemar els productes agrícoles situat a la *pars fructuaria* de la *villa*. Concretament, els productes que contindria eren els procedents del conreu de cereals.

la Moleta del Remei o la Illeta dels Banyets (Bosch, Díaz, Macias, 2009, 156). Aquesta fase data de mitjans el segle I a.n.e., en plena època tardorepublicana, tal com indiquen els fusts, capitells i la presència de ceràmiques tipus Dressel 7/11 (Bosch, Díaz, Macias, 2009, 157-158). En la fase II, es genera una *pars fructuaria* dedicada exclusivament a la producció de vi i el seu emmagatzematge, distribuïda en tres terrasses (Bosch, Díaz, Macias, 2009, 158).



Fig. 75: Possible fossa de maniobra de tipus *arca lapidum* documentada a la vil·la romana de la Burguera (Bosch, Díaz, Macias, 2009, fig. 4).

Els investigadors que han tractat aquesta vil·la afirmen que no es pot adjudicar tot a un únic procés constructiu, sinó que tenim la formació d'aquest àmbit i una posterior reforma o ampliació (Bosch, Díaz, Macias, 2009, 158). La fase III de la vil·la suposa un gran canvi respecte a la funcionalitat anterior: es genera una *pars urbana* de grans dimensions i s'abandonen les estances productives (Bosch, Díaz, Macias, 2009, 160). Concretament, es construeix un edifici dedicat al lleure, amb un conjunt termal amb tots els àmbits propis, com pot ser el *caldarium*, el *frigidarium* o el *tepidarium* (Bosch, Díaz, Macias, 2009, p. 161). La fase IV ja coincideix amb l'antiguitat tardana, i es documenta un fenomen d'abandonament i reutilització de les estructures abans esmentades, com l'aprofitament del *balneum* per fer un habitatge (Bosch, Díaz, Macias, 2009, 162). L'última fase, la V, consisteix en un abandonament definitiu de la zona, i gràcies a les produccions ceràmiques trobades (Keay 8A, LRA 3 o TSA D) s'ha pogut teoritzar que es produïa cap al segle VII (Bosch, Díaz, Macias, 2009, 162).



Fig. 76: *Lacus* de decantació documentats a la vil·la romana de la Burguera (Bosch, Díaz, Macías, 2009, fig. 5).

Després d'haver vist l'evolució d'aquest assentament al llarg del temps, s'haurà de posar el focus d'atenció en la fase II, la qual correspon al moment en què la vil·la té una funcionalitat vitivinícola. La *pars fructuaria*, que data dels segles I-II tal com hem dit anteriorment, es dividia en tres terrasses. La part més elevada conserva tres retalls cúbics arrengrats de 2 x 2 x 1,8 metres i connectats entre si per unes canalitzacions (Bosch, Díaz, Macías, 2009, 158). S'han proposat dues teories per explicar la utilitat d'aquests retalls: podien ser uns *lacus* revestits de fusta (tal com indiquen els claus i les restes de fusta de les cantonades), ja que hi havia una canalització d'entrada i una de sortida, identificant així una funció de decantació de líquids (Bosch, Díaz, Macías, 2009, 158). Si fossin uns *calcatoria* per aixafar el raïm abans de premsar-lo, llavors les canalitzacions que observem havien d'estar fetes per a la neteja d'aquests receptacles (Bosch, Díaz, Macías, 2009, 158). L'altra teoria afirma que podien ser els encaixos dels contraforts de tipus *arca lapidum* de les premses de torsió, molt similars als que hem vist anteriorment al jaciment de Vallmora (Martín, 2012, 68). Tot i que aquesta hipòtesi no es pot acabar de confirmar per la manca d'altres elements, sí que podem veure paral·lelismes en altres jaciments del nord-est peninsular com

Can Feu o la vil·la romana de Cornellà de Llobregat (Martín, 2012, 79 i 82). La terrassa central ha estat modificada per la construcció posterior de tres forns, però s'han conservat dos *lacus* revestits d'*opus signinum* que tenen unes mesures de 2 x 2 x 1,3 metres, amb una concavitat circular central per facilitar la neteja i la recuperació de líquids (Bosch, Díaz, Macias, 2009, 159). Aquesta terrassa disposa d'un altre *lacus* de dimensions una mica més reduïdes que els anteriors, el qual era posterior a aquests (Bosch, Díaz, Macias, 2009, 159). A la terrassa inferior tenim la *cella vinaria*, la qual era de grans dimensions i podia arribar a tenir un centenar de *dolia* (Bosch, Díaz, Macias, 2009, 159). Connectant els *lacus* abans esmentats i la *cella vinaria*, tenim una suposada canalització en *opus signinum* i certes piques, col·locades sobre un mur amb funció de banqueteta de fonamentació per a la terrassa (Bosch, Díaz, Macias, 2009, 159).



Fig. 77: Detall de la *cella vinaria* de la vil·la romana de la Burguera (Bosch, Díaz, Macías 2009, fig. 7).

En definitiva, podem observar com la vil·la romana de la Burguera arriba a ser, entre els segles I-II, un important centre de producció vitivinícola, tal com testimonia la presència d'una *cella vinaria* amb capacitat d'un centenar de *dolia*. A més, també disposava de tres premses, en el cas que seguíssim una de les teories. En canvi, si seguíssim l'altra, tindríem uns *calctoria* d'obra revestits de fusta, un cas molt singular i estrany, ja que solien tenir una capa d'*opus signinum*. Finalment també destacaríem la presència

dels *lacus* de la terrassa central, els quals estarien connectats amb la *cella vinaria* mitjançant la col·locació d'una canalització en el mur de contenció. Aquest centre, com hem vist, disposava d'unes instal·lacions enfocades a la gran producció de vi, almenys fins al segle I, moment en què s'abandonen per reformar la vil·la en un espai monumental dedicat al lleure, responent al mateix procés que seguirien *Callipolis* i els Munts (Bosch, Díaz, Macias, 2009, 163).

8.6 Vil·la romana dels Ametllers

La vil·la romana dels Ametllers, tal com indica el seu nom, es tracta d'un assentament romà de tipus rústic situat dins el terme municipal de Tossa. Va ser descobert a principis del segle XX, concretament el 1914, pel metge Ignasi Melé, el qual va iniciar les primeres excavacions arqueològiques (Jiménez, Palahí, 2005, 125). Tot i que no van ser molt fructíferes pel que fa a la troballa de material arqueològic de valor, Melé va rebre el suport d'investigadors com Pere Bosch o Adolf Schulten (Palahí, Nolla, 2010, 28). Les intervencions es van continuar produint en els anys següents, destacant el 1933 una consolidació dels mosaics (Jiménez, Palahí, 2005, 125). Amb la Guerra Civil, les excavacions es van aturar i no seria fins a l'any 1976 que es reprendrien de la mà de Batista, López i Zucchitello, amb tasques de neteja i prospecció, les quals durarien fins al 1979 (Batista, López, Zucchitello, 1980, 5). Tot i això, el 1957 l'Ajuntament es va fer amb els solars que quedaven lliures per poder excavar-hi (Batista, López, Zucchitello, 1980, 5). A partir del 1985, s'iniciarien excavacions arqueològiques cada estiu fins al 1989, tot i que el 1992 es produïa una última campanya. L'any 1999 s'iniciaria un conveni entre l'Ajuntament, el Patronat de la Vil·la dels Ametllers i l'Institut del Patrimoni Cultural de la Universitat de Girona que va permetre l'excavació i la investigació del jaciment entre el 2000 i 2004 (Palahí, Nolla, 2010, 30).

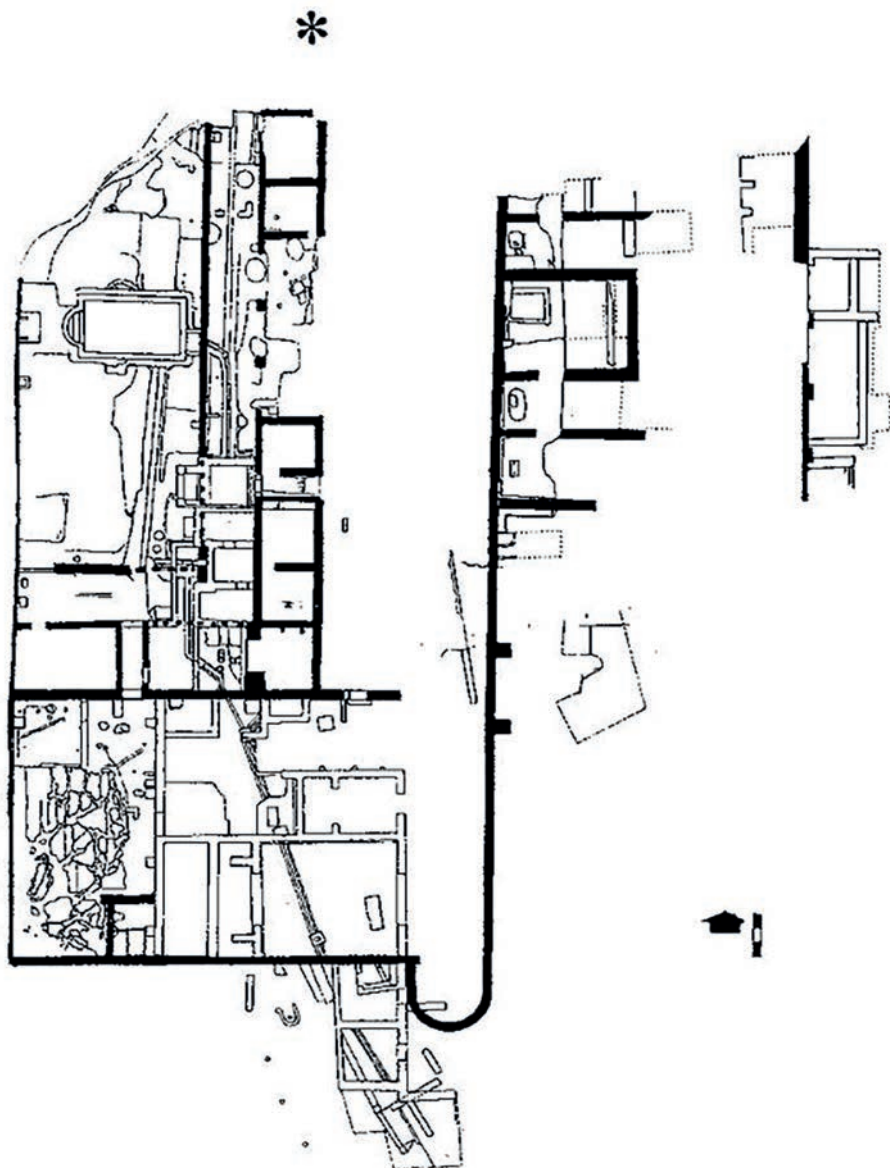


Fig. 78: Planta de la vil·la romana dels Ametllers (Jiménez, Palahí, 2005, fig. 1).

Es tracta d'una *villa* romana que conserva tant la *pars urbana* com la *pars fructuaria/rustica*, aquesta segona amb importants evidències d'activitats econòmiques enfocades al conreu de la vinya i la producció de vi. Tindria una cronologia que s'estén des del primer quart del segle I a. n. e. fins a la segona meitat del segle V. A continuació,

explicarem de forma breu els fets més notables de cada fase de la *villa*. Podem destacar, abans de la construcció de l'edifici d'August, una fase republicana, de la qual s'han conservat algunes sitges, i l'aterrament de l'orografia del turó de Sant Magí, aprofitada posteriorment per la vil·la en si i una sèrie de murs (Palahí, Nolla, 2010, 87). Podríem entendre que es tractava d'un centre productiu d'aquella fase intermèdia entre el món iber i el romà. Posteriorment, en època d'August, es va modificar de ple l'edifici anterior, i es va convertir ja en una vil·la romana tal com la coneixem (Palahí, Nolla, 2010, 96). En aquesta fase, trobem ja diferenciades la *pars fructuaria/rustica* i la *pars urbana*, que estan separades per grans patis amb vinyes (Palahí, Nolla, 2010, 99). Destaquem també la presència d'un *triclinium* d'hivern a la *pars urbana*, gràcies a la troballa de diverses *pilae* que formaven un *hypocaustum*, el qual permetia mantenir l'estança calenta quan feia fred (Palahí, Nolla, 2010, 100). La fase següent comença al segle II, amb una sèrie de reformes, com una cisterna i un nimfeu, que permetria celebrar espectacles aquàtics justament davant del gran *triclinium* (Palahí, Nolla, 2010, 104-105). També es van construir uns banys conformats per dues estances: un *frigidarium* i un *caldarium* (Palahí, Nolla, 2010, 108), i es va ampliar la zona d'habitacions residencials.

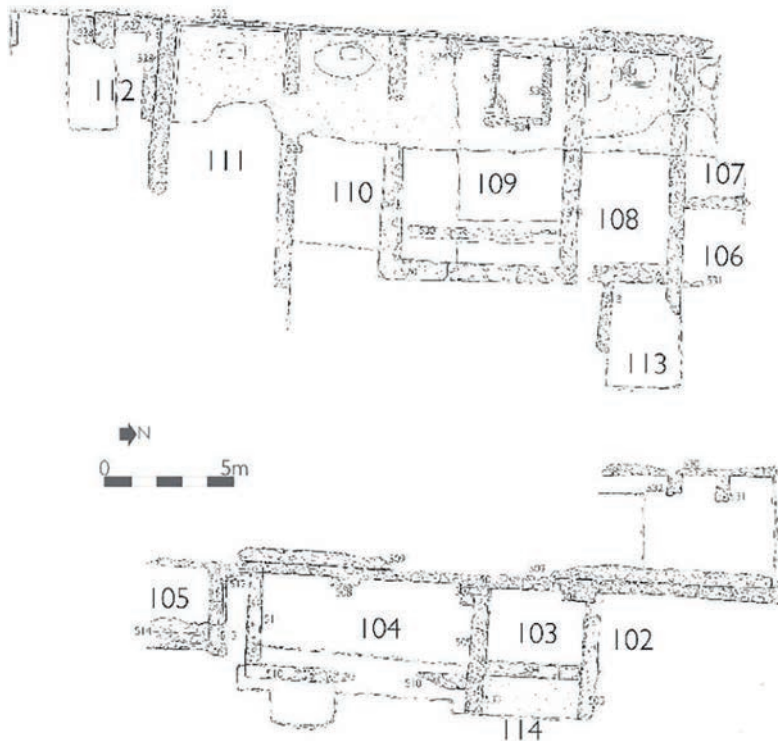


Fig. 79: Planta de la *pars fructuaria* de la vil·la dels Ametllers (Palahí, Nolla, 2010, fig. 59).

La fase següent data d'època severiana, i es tracta d'unes grans reformes que convertirien la *villa* en un espai molt més luxós. Podem destacar l'ampliació dels banys i la fusió del *triclinium* d'hivern amb l'antic *caldarium*, convertint-se en l'*apodyterium* (Palahí, Nolla, 2010, 111-113). A més, es va construir un gran dipòsit per proporcionar aigua a totes aquestes instal·lacions, a part d'embellir la resta de la vil·la amb habitacions i algun nimfeu. Al segle III s'abandona la vil·la, tal com podem observar pel colgament del desguàs de la piscina i la destrucció de mosaics per espoliar materials com els metalls de les canonades (Palahí, Nolla, 2010, 115). En època baix-imperial, a mitjans del segle IV a. n. e., es torna a ocupar la vil·la, es fusiona la *pars fructuaria/rustica* i *urbana*; s'utilitza la piscina com a abocador, i s'abandona el nimfeu que presidia aquesta, entre d'altres reformes més supèrflues i no tant ostentoses (Palahí, Nolla, 2010, 117). Aquesta situació es va mantenir així fins a mitjans/finals del segle V, moment en què es va abandonar definitivament aquest emplaçament (Palahí, Nolla, 2010, 122).

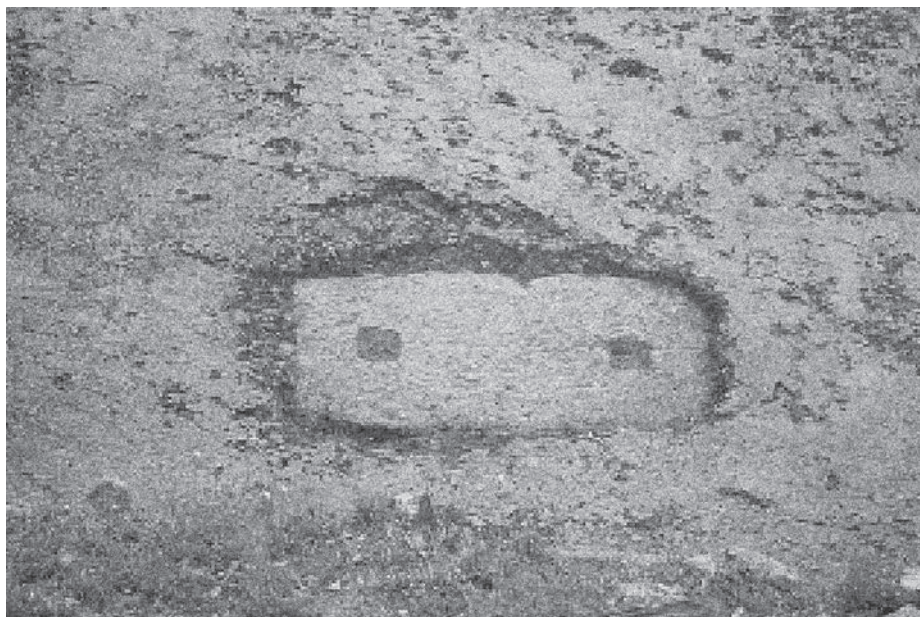


Fig. 80: *Lapis pedicinus* que subjectaria la premsa (Palahí, Nolla, 2010, fig. 122).

Un cop hem fet una breu explicació de l'evolució de l'emplaçament al llarg del seu període d'ús, és el moment de tractar la *pars fructuaria* i les seves instal·lacions per produir vi. Sembla ser que l'emplaçament d'època republicana tindria una *pars fructuaria* que barrejava els sistemes d'emmagatzematge ibèrics (sitges) i romans (*dolia*). Podem interpretar que la part que tenia *dolia* era una *cella vinaria*, ja que tenim la presència d'un espai retallat a la roca amb fora trapezoidal i tres encaixos rectangulars a prop (un sota el mur de l'edifici augustal), similars als d'una premsa (Palahí, Nolla, 2010,

142-143). Els investigadors creuen que és una possibilitat molt raonable la presència de dues premses de vi, tot i que encara falten dades fermes per acabar de confirmar-ho (Palahí, Nolla, 2010, 143). En època augustal, trobem la construcció d'una *pars fructuaria* completament nova, equipada amb quatre premses de biga, distribuïdes de dues en dues en cada costat d'un gran *torcularium* (Palahí, Nolla, 2010, 143). El que no s'ha pogut documentar és la presència de *lacus*, la qual cosa fa pensar que s'utilitzaven gerres per recollir el most resultant de la premsada, que després es portaven a una suposada *cella vinaria*, la qual estava en un altre sector de la *pars fructuaria* que no s'ha conservat per la construcció de diversos xalets (Palahí, Nolla, 2010, 143-144). Amb les reformes de finals del segle I, a principis del II es va ampliar la *pars fructuaria*, sobretot la part on estarien situades les premses. A la part de les dues premses septentrionals s'hi van construir dues estances pavimentades amb *opus signinum*, que podien ser uns *lacus* per la recollida de most, mentre que les meridionals també veurien la construcció d'un altre dipòsit o cup (Palahí, Nolla, 2010, 144-145). En època baix-imperial, després del moment d'abandonament de la vil·la, amb la gran reforma que unia les dues parts de l'emplaçament, es construeix una nova premsa de biga amb *area* i un *lacus* associat (Palahí, Nolla, 2010, 145-146). Sembla ser que les altres premses s'havien abandonat al segle III, el que provocà que en època baix-imperial només es disposés d'aquesta, tot i que la seva cronologia no és molt clara (Palahí, Nolla, 2010, 147). Suposem que aquesta premsa i el *lacus* van funcionar fins a finals del segle V, el que va permetre disposar d'una producció més moderada.



Fig. 81: *Lacus* de recepció conservat a la vil·la romana dels Ametllers (Palahí, Nolla, 2010, fig. 123).

En conclusió, ens trobem amb un emplaçament que probablement sigui productor de vi des de la seva fundació fins al seu final. Yolanda Peña afirma que es podia produir vi des de mitjans del segle I a finals del III, pel que fa a la fase alt-imperial (Peña, 2010, 196). En primer lloc, hem de recalcar que trobem una *villa* que té un gran desenvolupament entre la *pars fructuaria* i la *urbana* al llarg del seu període de funcionament. En segon lloc, tenim la presència d'un centre anterior d'època republicana, que correspon a les característiques esmentades de la transició entre el món iber i romà, i que probablement produïa vi. Des d'August fins al segle III, tenim tot un seguit de reformes que milloraven substancialment la producció vinícola, la qual era molt elevada, ja que disposarien de quatre premses. Finalment, també podem veure que en època baix-imperial, en comptes d'abandonar-se la part industrial, es reforma per continuar produint vi, un cas que difereix molt dels altres vistos. Malauradament, gran part de la *pars fructuaria* s'ha perdut per la construcció d'habitatges, però resultaria molt interessant estudiar una probable *cella vinaria* de grans dimensions que pogués admetre tot el vi produït per les premses.



Fig. 82: Area d'una de les premses de biga (Palahí, Nolla - 2010, fig. 125).

8.6 Vil·la romana dels Tolegassos i el magatzem de l'Olivet d'en Pujol

La vil·la romana dels Tolegassos es troba situada dins el terme municipal de Viladamat. Aquest jaciment s'ha estat excavant des de l'any 1983 fins a dia d'avui (Casas, Merino, Soler, 1993, 129), i ens ha mostrat un gran assentament destinat a la producció agrícola. Aquest assentament tenia un petit magatzem annex que es trobaria a 500 metres i que s'ha anomenat actualment l'Olivet d'en Pujol. Aquest magatzem es va excavar

completament en dues campanyes entre el 1982 i el 1983, havent-se descobert el 1981 (Casas, 1988b, 94). Tot i que actualment les restes arqueològiques que es conserven són reduïdes, es tracta d'una vil·la que ens aporta molta informació sobre la romanització i l'explotació del camp en època romana (Casas, Merino, Soler, 1993, 129).

Aquest assentament es trobava situat a pocs quilòmetres d'Empúries, element de gran importància pel focus de romanització i centre comercial que va ser aquesta ciutat durant l'antiguitat (Casas, 1988a, 3). Pel que fa a la seva cronologia, s'ha establert que l'inici de la vil·la se situava a principis del segle I, a partir d'una gran ampliació de l'assentament (Casas, 1988b, 96). L'assentament anterior, tot i que no s'han trobat estructures, ha estat datat cap a la segona meitat del segle I a.n.e. (Casas, 1988b, 96), cosa que pot ser interpretada com un dels establiments agrícoles precedents a les *villae* romanes que hem referit anteriorment. De la fase republicana, en podem destacar la presència de diverses sitges i alguns dipòsits, els quals ens testimonien un ús de l'espai en aquesta cronologia (Casas, Soler, Turon, 1996, 67). S'ha pogut recuperar de les estructures republicanes una gran quantitat de carbons i grans, tant de cereals com de vinya (Casas, Soler, Turon, 1996, 96).

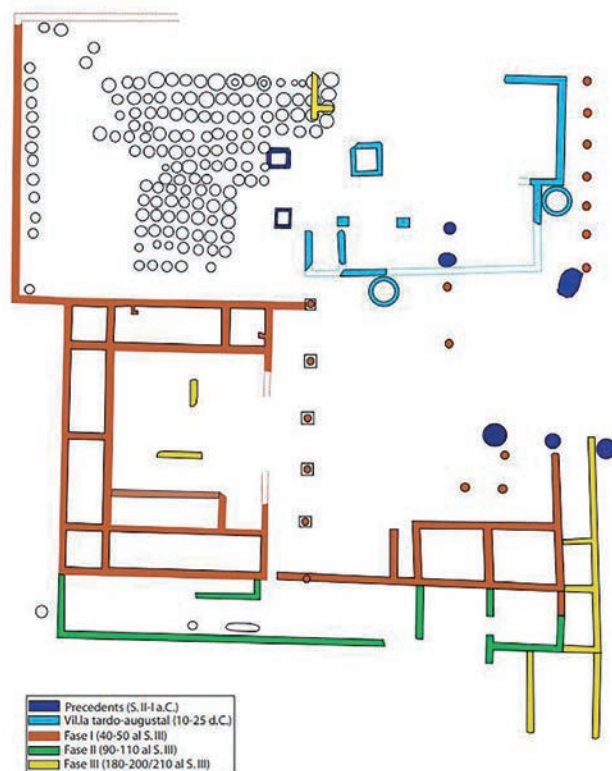


Fig. 83: Planta de la vil·la romana de Tolegassos amb les seves corresponents fases (Planimetria cedida per Josep Casas).

L'ocupació i el funcionament de la vil·la, ja en època alt-imperial, es pot dividir en tres fases, les quals depenen de la cronologia i de les ampliacions que s'hi van dur a terme. La fase I, que data de principis del segle I, correspon a aquesta ampliació que convertia l'assentament agrícola precedent en la vil·la alt-imperial (Casas, 1988b, 96). D'aquesta fase, en data un edifici de planta rectangular amb un petit pati interior, un pòrtic exterior a la façana est i un seguit d'estances organitzades seguint l'eix de l'espai central (Casas, 1988b, 97). S'ha identificat aquest espai com la *cella* de la vil·la, i les habitacions que es disposaven al seu voltant corresponien als obrers (Casas, 1988b, 97-99). Així doncs, aquesta era la *pars rustica/fructuaria* de la vil·la, mentre que l'edifici del sector 2 era probablement la *pars urbana* (Casas, 1988b, 100). La fase II, a finals del segle I o principis del segle II, consistia en una ampliació del sector 2, el qual també s'engrandia durant la fase III, que datava de la segona meitat del segle II (Casas, 1988b, 100). En aquesta fase, es va habilitar al sector 2 un petit taller destinat a la fabricació d'eines agrícoles (Casas, 1988b, 101). Aquest establiment s'abandonaria cap a finals del segle III, un centenar d'anys més tard de l'última ampliació (Casas, 1988b, 96).

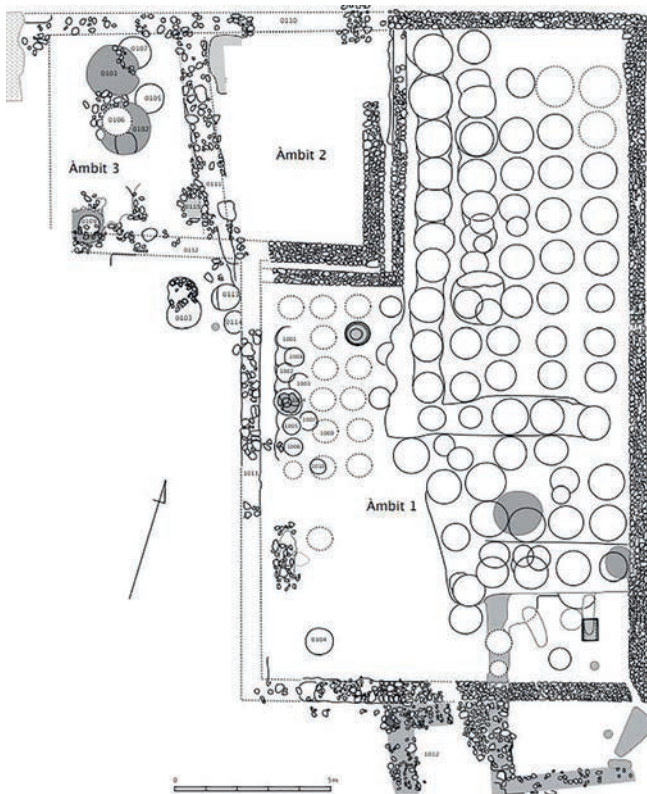


Fig. 84: Planta del jaciment de l'Olivet d'en Pujol (Casas, Nolla, Soler, 2013, fig. 1).

Pel que fa a les estructures destinades a la producció de vi, només s'ha conservat la *cella vinaria*, la qual estava en funcionament des de principis del segle I a finals del segle III (Peña, 2010, 195). Aquesta *cella vinaria*, del segle I (fase I), tenia una gran quantitat de *dolia de fossa*, aproximadament 80 (Peña, 2010, 108). A la fase III, a finals del segle II, principis del segle III, s'ampliava aquesta *cella vinaria*, afegint-hi 25 *dolia de fossa* més (Peña, 2010, 108). Aquesta ampliació corresponia a una voluntat d'incrementar més la capacitat productiva vitivinícola, un exemple de la continuïtat d'algunes estructures de producció excedentària durant el segle III (Peña, 2010, 165).

El magatzem de l'Olivet d'en Pujol data de finals del segle II a.n.e. o principis del segle I a.n.e., i es mantenia en ús fins a l'últim terç del segle I, tot i que hi ha evidències d'usos esporàdics durant el segle II (Casas, 1988b, 94). S'havia testimoniat una ocupació indígena anterior, concretament del segle IV a. n. e. (Casas, 1988b, 94). Estava format per un petit edifici cobert i una tanca que generaria un espai que reunia tots els *dolia de fossa* (Casas, 1988b, 94). En no haver cap edifici situat a una distància immediata, s'ha proposat que estigués vinculat a una vil·la, molt probablement la de Tolegassos (Casas, 1988b, 94).

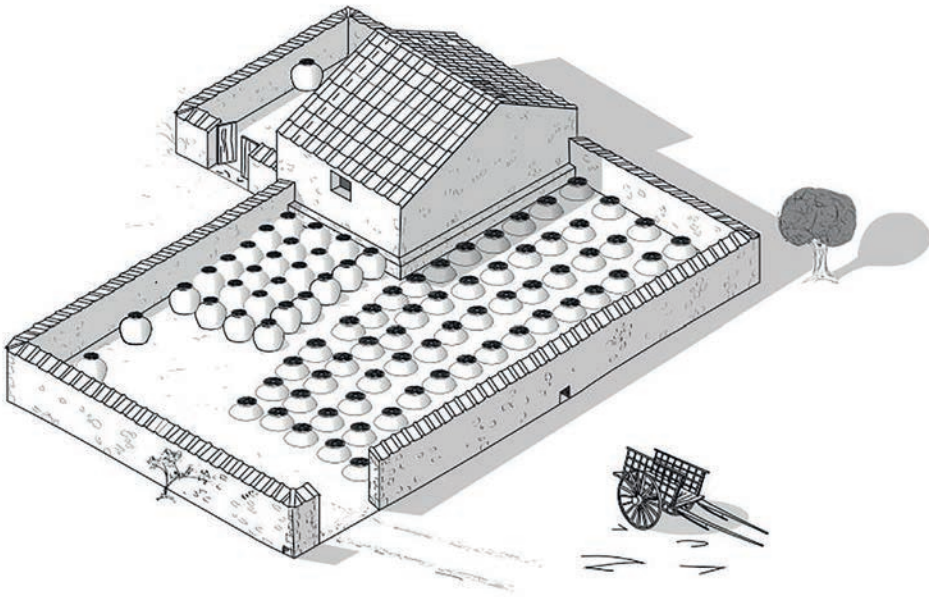


Fig. 85: Reconstrucció del magatzem de l'Olivet d'en Pujol (Casas, Nolla, Soler, 2013, fig. 12).

Alguns investigadors, com Peña, l'han interpretat com una *cella vinaria* annexa a la de Tolegassos, ja fos per la seva proximitat com per la presència de molts fragments de Pascual 1 i Tarraconense 1 (Peña, 2010, 161), recipients ceràmics destinats a la

comercialització del vi, tal com hem referit anteriorment. Aquesta *cella vinaria* tindria fins a 75 *dolia de fossa* i, com passava amb els Tolegassos, no s'havien documentat altres estructures de producció vitivinícola (Peña, 2010, 108).

Concloent ja amb l'anàlisi d'aquests dos assentaments relacionats entre si, s'ha d'esmentar que la manca d'estructures de producció vitivinícola com *calcatoria*, *torcularia* o *lacus* provoca que no es pugui acabar de confirmar l'enfocament de generar aquest tipus de producte. Tot i això, Peña ha identificat aquests dos espais com centres de producció de vi, ja fos per la planta de les estances com la presència de contenidors amfòrics destinats al transport d'aquesta beguda.

8.7 Vil·la romana de l'Aumedina

El jaciment romà de l'Aumedina es troba situat al terme municipal de Tivissa. L'inici de les investigacions en aquest jaciment va ser decebedor, ja que l'any 1920, amb l'ampliació del Camí Reial, que unia Móra i l'Hospitalet de l'Infant, es van destruir parts del complex industrial d'una vil·la romana situada entre les partides de l'Aumedina i Sort (Miró, Pallarès, Gracia, 1998, 275). Aquestes obres van deixar al descobert un forn d'època romana i alguns materials ceràmics amb la marca TIBISI, terme molt similar al de la població propera (Miró, Pallarès, Gracia, 1998, 275). A la dècada dels anys 40, amb les excavacions de l'*oppidum* ibèric del Castellet de Banyoles, Serra Ràfols i Brull van incloure una breu nota en una de les seves comunicacions referents al jaciment que investigaven (Miró, Pallarès, Gracia, 1998, 275). L'any 1972, André Tchernia duria a terme prospeccions sistemàtiques, de la mateixa manera que ho farien Josep Maria Nolla, Enric Sanmartí i Josep Padró el 1977 (Miró, Pallarès, Gracia, 1998, 275-276). Les excavacions començarien l'any 1978, i es faria una altra campanya el 1979, moment en què s'aturarien i no es reprendrien fins al 1986, en el marc d'una intervenció d'urgència (Miró, Pallarès, Gracia, 1998, 276). Els anys 2004, 2005 i 2010 s'efectuarien altres intervencions d'urgència.

Aquest assentament representa un dels exemples més clars de les formes d'implantació i organització econòmica que integra el desenvolupament de la viticultura a la província romana de la Hispània Citerior (Revilla, 1993, 7). S'emmarca dins el fenomen d'increment de la productivitat i exportació vitivinícola que es va viure al nord-est peninsular entre el segle I a. n. e. i el segle I d. n. e. (Revilla, 1993, 7). Pel que fa a la seva cronologia de funcionament, s'ha proposat que aquesta partís des de l'època d'August, ja que es va trobar una marca amfòrica (SEX DOMITI), la qual data d'aquesta època (Miró, Pallarès, Gracia, 1998, 286). Sembla ser que la fundació d'aquest assentament se situa al voltant del canvi d'era i va funcionar fins a finals del segle III, tal com apunta Peña, almenys per a la producció i exportació de vi (Peña, 2010, 195). Aquesta datació,

però, s'ha fet a partir dels materials trobats al *torcularium* del jaciment, la qual cosa no indica que la producció de vi s'estengui fins a aquestes dates (Peña, 2010, 165).

Abans d'entrar en matèria en les estructures de producció vitivinícola, descriurem breument els forns ceràmics trobats, ja que ens indiquen que es generaven allí mateix els receptacles on es dipositaria el vi. El més ben conservat dels forns és l'A, del qual s'ha perdut la part aèria i han restat les cotes més baixes (Miró, Pallarès, Gracia, 1998, 278). Concretament, disposem de la preparació de la boca, el conducte d'alimentació o *praefurnium* i la cambra de combustió, la qual té un pilar central (Miró, Pallarès, Gracia, 1998, 278-281). Es tracta d'un forn de planta circular i pilar central, el qual podria haver-se construït a sobre d'un de cronologia anterior (Miró, Pallarès, Gracia, 1998, 278). Del forn B, se'n conserven encara menys restes que l'anterior, ja que justament es va construir la carretera per sobre d'aquesta estructura (Revilla, 1993, 34). Es troba a 15 metres de l'anterior i només es conserven les restes de tres murs i el paviment de la cambra de combustió (Revilla, 1993, 34). En aquests forns d'hi produïren àmfores Pascual 1, Dressel 2-4, Oberaden 74 i Dressel 7-11 (Miró, Pallarès, Gracia, 1998, 283).

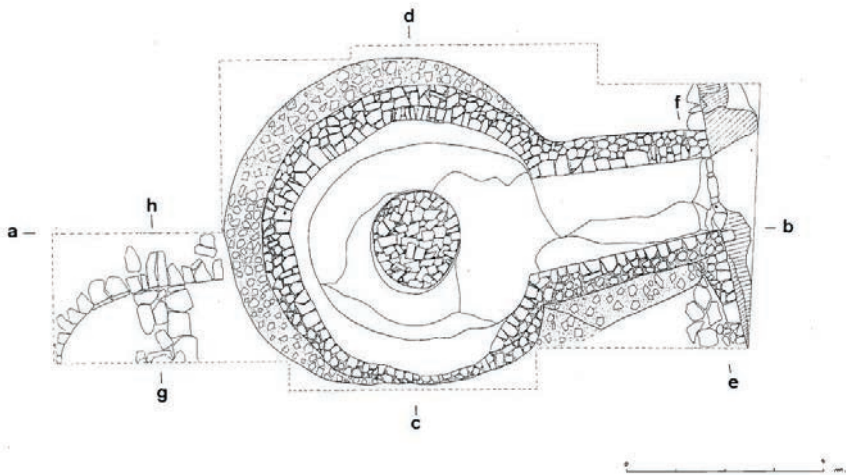


Fig. 86: Forn ceràmic A de la vil·la romana de l'Aumedina (Miró, Pallarès, Gràcia, 1998, fig. 2).

Un cop hem descrit de forma breu els forns que es trobaven en aquest jaciment, és el moment de les estructures de producció vitivinícola. La premsa es trobava en una habitació rectangular de 5,4 x 4,5 metres, la qual s'havia treballat per anivellar completament el terra (Miró, Pallarès, Gracia, 1998, 276). El contrapès d'aquesta premsa té forma de paral·lelepípede i unes mesures de 0,95 x 0,75 x 1,1 metres (Miró, Pallarès, Gracia, 1998, 278) (Peña, 2010, 96). La premsa era de biga i accionada a través del

torn, amb un *praelum* de 5 metres, amb un paviment d'*opus signinum* (Peña, 2010, 102). Situats a poca distància de la premsa, trobem dos *lacus*, un de forma rectangular i l'altre quadrangular, amb unes mesures de 3 x 1,8 metres i 2 x 1,8 metres, respectivament (Miró, Pallarès, Gracia, 1998, 276). Ambdós *lacus* estarien recoberts amb *opus signinum* i tenien una capacitat de 6.800 i 4.620 litres, respectivament (Peña, 2010, 105). El primer dels *lacus* tenia un element que el diferia de l'altre: tres graons d'accés al seu angle NE (Miró, Pallarès, Gracia, 1998, 276). Aquestes estructures han estat datades del segle I gràcies als recipients amfòrics que es produïen als forns propers (Miró, Pallarès, Gracia, 1998, 276), i, com hem esmentat anteriorment, se situa el seu abandonament cap a finals del segle III, tot i que podia haver ocorregut abans, fins i tot.

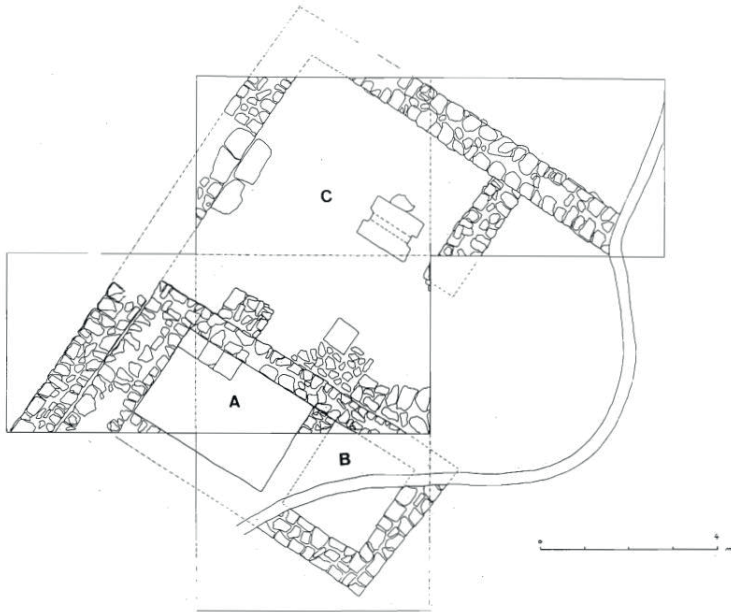


Fig. 87: *Torcularium* de la vil·la romana de l'Aumedina. A i B: *Lacus*; C: Premsa (Miró, Pallarès, Gràcia, 1998, fig. 1).

En conclusió, podem observar com aquest assentament, tot i el seu arrasament i les poques campanyes arqueològiques que s'han dut a terme, ens és molt definitori de la producció vitivinícola excedentària durant el segle I, moment de màxima expansió del comerç del vi del nord-est peninsular. Malauradament, no s'ha pogut documentar la *cella vinaria* de l'assentament, la qual podia haver estat arrasada o encara no s'havia trobat.

IX. PROBLEMÀTICA DE L'ESTUDI DE LES FONTS TEXTUALS

Acabant ja amb el bloc principal de la recerca, és adient tractar la problemàtica inherent que podem trobar quan s'estudien les fonts textuals per a la investigació històrica. En aquest projecte, hem fet una recerca partint de dues bases: l'arqueologia i les fonts textuals. Com bé hem pogut veure, l'arqueologia no dona sempre resultats clars, ja que depèn de la interpretació correcta que fan els investigadors de les restes i de l'estat de conservació en què trobem els vestigis. Amb les fonts succeeix un fenomen similar: no totes les obres ens han arribat completes, i algunes han estat corrompudes amb el pas del temps. Aquests canvis o pertorbacions de les obres originals es deuen al que coneixem com la transmissió textual, la qual ha pogut permetre que puguem llegir avui en dia Plini el Vell o Columel·la. Les obres clàssiques ens han arribat fins a l'actualitat gràcies a la creació de manuscrits en època medieval i les posteriors edicions renaixentistes, les quals s'han anat refent fins avui en dia. Tot i això, i com hem esmentat abans, hi ha alguns errors, buits o canvis que han provocat que els experts hagin d'interpretar el text i decidir quina opció és la més adient. Així doncs, de la mateixa manera que molts cops l'arqueologia requereix interpretació per l'estat de les restes, les fonts també la necessitaran per als problemes que puguin sorgir de la transmissió textual.

En aquest apartat, llavors, citarem i tractarem alguns fragments que presenten certes problemàtiques i generen disquisicions entre edicions. Aquests casos d'estudi que treballarem són els que fins ara hem pogut treballar en el bloc, i que ara posarem en èmfasi per demostrar alguns dels problemes inherents de les fonts.

En primer lloc, tractarem un fragment de Plini del llibre XIV de la *Naturalis Historia*. Aquest tracta sobre els recipients i els espais utilitzats per emmagatzemar el vi i acabar el procés de vinificació. Concretament, el que ens interessa d'aquest fragment és l'explicació dels recipients anomenats *cupae*, els quals hem descrit anteriorment com les botes de vi que coneixem avui en dia.

A l'hora de guardar el vi després de la collita, són grans les diferències en funció del clima. Als entorns dels Alps el conserven en tonells de fusta voltats d'anelles, i fins i tot, al fort de l'hivern, encenen fogueres per impedir que es geli. Cosa rara de dir, però vista de tant en tant, és que els recipients es trenquen i deixen dempeus masses de gel, a manera de prodigi, en la manera que no és propi de la natura del vi congelar-se (Plin. xiv 132)⁶.

Magna et collecto iam vino diferenciar in caelo. circa alpes ligneis vasiscondunt tectisque cingunt atque etiam hieme gelida ignibus rigorem arcent. rarum dictu, sed aliquando visum, ruptis vasis stetera glaciatae moles, prodigii modo, quoniam vini natura non gelascit; alias ad stupet tantum. (Plin. xiv 132)⁷.

Com podem observar, la traducció utilitzada defineix les *cupae* com «recipients de fusta que envolten amb anelles», però l'edició crítica utilitzada per extreure el fragment en llatí utilitza la paraula *tectis*, que significava «teules». Així doncs, la traducció literal del llatí era «recipients de fusta que envolten amb teules». Com podem veure, hi ha una gran diferència entre l'edició crítica i la traducció. La causa d'aquest fet consisteix en el fet que l'edició de Karl Mayhoff admetia el fragment que incorporava *tectisque cingunt*, però els editors de la traducció de la col·lecció Gredos van decidir seguir altres de més moderns que van canviar-ho per *circulisque cingunt* (Manzanero et alii, 2010, 250-251). Ara bé, també cal remarcar que era més real la utilització d'anelles de ferro per unir els taulons de fusta de les *cupae* i no pas teules, un peça ceràmica de grans dimensions. A més, i com veurem posteriorment, en alguns jaciments s'han trobat les restes d'aquestes anelles de ferro, la qual cosa pot confirmar la utilització de les *cupae* tal com les coneixem avui en dia i no pas envoltades per teules.

Un altre cas el trobem en Varró, quan esmenta la utilitat d'incorporar arbres en les plantacions de vinya. Concretament, el fragment que presenta certa problemàtica és el que parla sobre la utilització de xiprers en les vinyes.

En tota vinya posen esment que el cep sigui guardat amb l'aspre vers la tramuntana, i si per aspres sembren xiprers vius, en fan rengles alterns i no permeten que creixin més alts que els aspres, ni que els ceps es sembrin prop de les fileres, car ells són enemics (Var. i 26, 1)⁸.

In omni vinea diligenter observant ut ridica vitis ad septemtrionem versus tegatur; et si cupressos vivas, pro ridicis quas inserunt, alternos ordines inponunt neque eos crescere altius quam ridicas patiuntur, neque propter eos ut adserant vites, quod inter se haec inimica (Var. i 26, 1)⁹.

6 Plini el Vell. *El llibre del vi*. Mònica Vinaixa (ed.). Barcelona: Editorial entrecomes, 2015.

7 Gaius Plinius Secundus. *Naturalis Historia*. C. Mayhoff (ed.) [5 vols.]. Leipzig: Teubner. 1892- 1909.

8 Varró. *Del camp*. Salvador Galmés (ed.). Barcelona: Fundació Bernat Metge, 1928.

9 Cato, Varro. *On Agriculture*. W. D. Hooper, H. B. Ash (ed.). Loeb Classical Library 283. Cambridge, MA: Harvard University Press, 1934.

Com podem observar, la traducció al català concorda perfectament amb el fragment en llatí de l'edició crítica. La problemàtica d'aquest fragment està relacionada amb el sentit del text: aconsella utilitzar xiprers en les vinyes per protegir-los contra el vent del nord, però posteriorment no recomana col·locar-los prop dels ceps perquè són perjudicials els uns als altres. Resulta contradictori utilitzar uns arbres per protegir el cep dels vents del nord, però que al mateix temps els fa malbé i els impedeix créixer correctament. L'editor de la traducció utilitzada apunta que segurament es tracti d'un *locus corruptus* o un error en la transmissió textual, ja que el fragment no té sentit (Cubero, 2010, 93). L'editor proposa el canvi següent: en el fragment en llatí podem observar les paraules *proper eos*, que voldrien dir «prop d'ells», i probablement es tractaria d'un error d'escriptura, ja que concorda més *propter olus*, «prop de les cols» (Cubero, 2010, 93). L'explicació d'aquest canvi resideix en el fet que només Varró esmenta que el xiprer malmet la vinya, mentre que altres autors, com Cató, asseguren que és la col la que no pot estar a prop d'aquest arbre (Cat. CLVI-CLVII). Així doncs, l'editor proposaria que fossin les cols les que no s'havien de barrejar amb els xiprers. D'aquesta manera, podem afirmar que la utilització de xiprers per protegir la vinya del vent del nord era òptima, i no suposaria cap problema per al seu creixement.

Retornant a Plini, el cas següent que tractarem presenta dues problemàtiques. En primer lloc, el fragment esmenta el nom d'una regió, sobre la qual hi ha certs dubtes, ja que hi ha editors que la interpreten com una altra. Després, també s'esmenta el nom d'una ciutat que ha plantejat molts dubtes respecte a la seva localització.

A les Hispànies, els vins laietans s'han fet famosos per la seva abundor; els de Tarragona i els de Lauro per la seva qualitat; els de les Balears poden comparar-se amb els millors d'Itàlia (Plin. xiv 71)¹⁰.

Hispaniarum laetana copia nobiletantur, elegantia vero Tarraconensia atque laurenensia et baliarica ex insulis conferuntur italiae primis. (Plin. xiv 71)¹¹.

El primer problema que ens trobem en aquest fragment és la paraula *laetana*. Resulta ser que entre els editors hi ha certa disquisició sobre el terme que s'utilitzaria aquí. La majoria dels editors, com Mayhoff (edició utilitzada en el fragment superior) donen suport a la teoria que la paraula a la qual es referiria Plini era *laetana* i no pas *laletana*, proposada per Detlefsen¹² (Manzanero *et alii*, 2010, 214). Aquesta problemàtica només afecta la paraula, ja que en ambdós casos farien referència a la zona productora de vi situada entre *Barcino* i *Blanda*, amb grans centres productors de vi, com pot ser el de Vallmora, abans tractat.

10 Plini el Vell. *El llibre del vi*. Mònica Vinaixa (ed.). Barcelona: Editorial entrecomes., 2015.

11 Gaius Plinius Secundus. *Naturalis Historia*. C. Mayhoff (ed.) [5 vols.]. Leipzig: Teubner, 1892-1909.

12 Gaius Plinius Secundus. *G. Plinii Secundi Naturalis Historia*. D. Detlefsen (ed.) [6 vols.]. Berlin: Berolini Apud Weidmannos, 1866-1882.

El segon problema té a veure amb la localització de la ciutat anomenada *Lauro*, la qual, com hem esmentat anteriorment, destacava per produir uns vins de gran finesa i qualitat. Plini en fa esment quan parla dels vins d'Hispania, però, mentre podem reconèixer els llocs geogràfics dels altres, aquest en concret ens és difícil d'interpretar. Existeixen dues tendències sobre la localització d'aquesta ciutat: una, la que podem anomenar tradicional, apunta que es trobaria entre la ciutat de *Saguntum* i la de *Valentia*, a l'actual País Valencià (Cisneros, 2019, 83). De fet, hi ha un jaciment que s'anomena «vil·la romana del *Lauro*», però es troba situat a Castelló de Rugat, Alacant, lluny de l'àrea abans esmentada (Pérez, 2007, 576). Alguns investigadors creuen que es trobava a la Laietània (Estrada, Villarronga, 1967, 174-175). Així doncs, altres investigadors han continuat defensant aquesta posició, relacionant el poblat ibèric del Puig del Castell de Samalús (Cànoves i Samalús) amb la seca i ciutat de *Lauro* (Guardia, 2015, 73). Actualment, les investigacions apunten que *Lauro* es trobaria a la Laietània, concretament al Vallès Oriental, possiblement en l'actual Llerona (Aguilar, 2005, 6). Tot i això, només estem parlant d'hipòtesis, i, avui en dia, la localització de la ciutat de *Lauro* encara continua sent una incògnita.

Un altre cas que genera certs dubtes és el fragment de Plini en què es descriu certa varietat vitivinícola. Parlem concretament de la *hirtiola*, la qual era pròpia de la Umbria, a la península Itàlica.

Les seves fulles, com les de la llambrusca, abans de caure muden en color de sang. Això s'esdevé també en altres espècies, indicatiu evident de la seva mala qualitat. La *hirtiola* és pròpia de l'Úmbria, dels territoris mevanats i de la regió del Picè, la *pumula*, d'Amitern (Plin. xiv 37)¹³

Huius folia sicuti labruscae prius quam decidant sanguineo colore mutantur. evenit hoc et quibusdam aliis, pessimi generis argumento. Itriola umbriae mevanatique et piceno agro peculiaris est, amiternino pumula (Plin. xiv 37)¹⁴

En aquest cas veiem una confrontació d'idees sobre com anomenaria Plini aquesta varietat. Hi havia dos possibles mots per fer referència a aquesta espècie de cep. Mayhoff, tal com podem veure en el fragment superior en llatí, l'anomena *itriola*, que vindria del terme *itrion*, el qual feia referència a un tipus de pastís (Manzanero *et alii*, 2010, 194). Els editors de la traducció utilitzada es declinen més per la versió d'André, la qual pren el terme *hirtiola*, d'*hirtus*, que significava arrissat (Manzanero *et alii*, 2010, 194). Aquest segon terme potser pot descriure millor aquesta varietat, ja que és molt més probable que les fulles d'un cep siguin arrissades o recargolades que no pas que tinguin forma de pastís.

¹³ Plini el Vell. *El llibre del vi*. Mònica Vinaixa (ed.). Barcelona: Editorial entrecomes, 2015.

¹⁴ Gaius Plinius Secundus. *Naturalis Historia*. C. Mayhoff (ed.) [5 vols.]. Leipzig: Teubner, 1892-1909.

Continuant amb Plini, esmentarem l'extracte que genera certs problemes a l'hora d'identificar què vol dir l'autor, ja que discrepa amb altres clàssics. No es tractava de cap problema derivat de la transmissió textual, sinó que era una equivocació de l'autor.

La *conseminia* és negra: el seu vi es conserva poc temps, però el raïm molt. Veremadaquinze dies després de totes les altres espècies, fa vi abundant, però de taula (Plin. XIV 36).¹⁵

Conseminia nigra, vino minime durante, uva maxime, post xv dies quam ulla alia metitur, fertilis, set cibaria (Plin. XIV 36)¹⁶

La problemàtica d'aquest fragment és que diversos autors clàssics discrepen sobre el terme *conseminia*. Segons Plini, aquesta varietat era de raïm negre, el qual durava molt al cep, i es veremava quinze dies després que qualsevol altre espècie (Plin. XIV 36). De fet, el vi que es produïa a partir del raïm d'aquest cep es feia malbé molt ràpidament, així que Plini aconsella utilitzar-lo com aliment de sobretaula (Plin. XIV 36). Tot i això, Columel·la afirma que la *vinea conseminia* és la col·locació de diverses espècies de vinya en un mateix camp (Col. III 21, 7).

Por otro lado, la separación de vidueños tiene la gran ventaja de que el viñador podrá más fácilmente dar a cada uno la poda que le conviene —pues sabe de qué variedad es la parcela que está podando— ; práctica que resulta difícil de observar en las viñas de plantación mixta, porque la poda tiene lugar en su mayor parte durante el tiempo en que la vid no presenta ni siquiera una hoja que la distinga (Col. III 21, 7).¹⁷

Iam illa generum separatio summam commoditatem habet, quod vinitor suam cuique facilius putationem reddet, cum scit cuius notae sit hortus, quem deputat; idque in vineis consemineis observari difficile est, quia maior pars putationis per id tempus administratur, quo vitis neque folium notabile gerit. (Col. III 21, 7).¹⁸

Com podem observar, Columel·la ens parla de les vinyes mixtes amb el terme de *vineis consemineis* (*vinea conseminia*). Aquests tipus de vinya no eren òptims per a la poda, ja que no totes les varietats seguien el mateix estil o procés. Així doncs, podem afirmar que trobem una disquisició entre dos autors clàssics, la qual cosa ens porta a pensar que un dels dos es podia haver equivocat. Segons la traducció de l'edició Gredos, el que s'equivoca és Plini, confonent un tipus de plantació de vinya amb una varietat (Manzanero *et alii*, 2010, 194).

15 Plini el Vell. *El llibre del vi*. Mònica Vinaixa (ed.). Barcelona: Editorial entrecomes, 2015.

16 Gaius Plinius Secundus. *Naturalis Historia*. C. Mayhoff (ed.) [5 vols.]. Leipzig: Teubner, 1892-1909.

17 Columela. *Libro de los árboles · La labranza (Libros I-V)*. J.I. García Armendáriz (ed.). Gredos. Madrid. 2004.

18 Collumela. *De re rustica*. V. Lündstrom; A. Josephson; S. Heldberg (ed.). Leipzig: Teubner, 1902-1940.

Finalment, tractarem un *locus corruptus* que trobem en Columel·la quan parla de les varietats de raïm que s'han de plantar prop de les ciutats i com s'ha de preparar el camp abans de procedir a cultivar-les.

Tras esto, acuérdesse luego de elegir con mimo la ubicación de sus viñas; y cuando haya discurrido sobre este punto, sepa que ha ponerse la mayor atención en desbrozar y preparar el terreno; que, cuando ya lo haya hecho, debe plantar la viña con no menor diligencia, y que — una vez la haya plantado— ha de aplicarse a su cultivo sin el menor desmayo. He ahí, en efecto, lo que podríamos llamar el punto capital y culminante de la inversión, pues de eso depende que el propietario haya confiado a la tierra su dinero con más o menos acierto [...] administrarlo en la ociosidad (Col. III 4, 3).¹⁹

Post haec deinde meminerit accurate locum vineis eligere; de quo cum iudicaverit, maximam diligentiam sciat adhibendam pastinationi; quam cum peregerit, non minore cura vitem conserat; et cum posuerit, summa sedulitate culturae serviat; id enim quasi caput et columen est impensarum; quoniam in eo consistit, melius an sequius terrae mandaverit pater familias pecuniam, quam in otio tractare (Col. III 4, 3).²⁰

Com podem observar, en la traducció de García Armendáriz hi ha un espai buit, el qual ens marca que tenim un *locus corruptus*. El fragment en llatí que hem pres de l'edició de Lündstrom no ens marca aquesta llacuna. Segons García Armendáriz, aquest fragment no té gaire sentit, ja que probablement falti alguna part que s'ha perdut. Tot i això, ell interpreta que Columel·la volia dir que qualsevol persona que volgués dedicar-se personalment a la vinya requeria, en gran mesura, que la inversió fos més profitosa que si es dediqués a la usura (García, 2009, 256). Bàsicament, invertir diners en la vinya era més profitós i honorable que fer-ho en la usura, un ofici mal vist al llarg de la història. S'entén que dedicar els diners a la vinya implicava un treball manual i un producte final de valor, no com la usura, que generaria ingressos basant-se en l'altra gent i sense cap esforç.

En definitiva, amb aquests casos hem pogut mostrar que les fonts, tot i ser eines de recerca de gran valor, sempre han de ser interpretades en alguns fragments, ja que poden existir errors, buits o, fins i tot, equivocacions del mateix autor. També podem observar com no totes les edicions actuals segueixen les mateixes tesis, sinó que cada una pot interpretar un passatge d'una manera concreta, i mostrar-nos diverses cares d'un mateix prisma.

19 Columel·la. *Libro de los árboles. La labranza (libros I-VI)*. J.I. García Armendáriz (ed.). Gredos, Madrid. 2004.

20 Collumel·la. *De re rustica*. V. Lündstrom; A. Josephson; S. Heldberg (eds.). Leipzig: Teubner, 1902-1940.

BLOC 2
VITICULTURA I PRODUCCIÓ DE VI
EN ÈPOCA BAIX-IMPERIAL
I VISIGÒTICA

I. DEL BAIX IMPERI A L'ÈPOCA VISIGÒTICA

Aquest capítol, com s'ha pogut observar en l'anterior bloc, té com a propòsit generar un context històric per poder començar a tractar el vi amb més profunditat. Articularem aquest apartat a partir de tres eixos: les conseqüències de la crisi del segle III; com els visigots, un poble bàrbar, acaba a la península Ibèrica, i com l'església s'apropiarà del vi com un element litúrgic.

1.1 La crisi del segle III i les conseqüències

En primer lloc, cal remarcar la importància del segle III per poder entendre la nova realitat politicoeconòmica que el seguirà, el baix Imperi. De fet, la crisi del segle III, de caire militar, polític i, fins i tot, exogen marcarà les posteriors reformes que generaran les bases del que anomenem l'antiguitat tardana (Witschel, 2009, 474). Dioclecià esdevé emperador l'any 284, i amb el seu regnat generarà diverses reformes per aturar aquesta crisi, com la Tetrarquia, l'any 293. Aquest sistema suposarà l'existència de dos emperadors o augusts (un d'Orient i un d'Occident) i dos cèsars (els seus respectius successors) (Pollitzer, 2003, 160). Relacionada amb aquesta reforma, també en promulga una de caràcter territorial, que divideix l'Imperi en una *pars occidentalis* i una *pars orientalis*. Aquestes estaven dividides en dues *praefecturae* cada una: Occident disposava de la Gàl·lia i Itàlia; Orient, d'Il·líria i Orient. També promulgarà l'*edictum de pretiis*, el qual suposarà que les autoritats imperials fixin el preu de compra dels productes comercials (González, 2011, 128). No podem afirmar que el segle III suposi una ruptura entre l'alt Imperi i el baix Imperi, sinó que, en el cas d'Hispania, es tractava d'un moment de transformació continuada, amb alguns moments crítics com invasions o revoltes (Witschel, 2009, 496).

Pel que fa al vi i la seva comercialització, es percep una davallada molt important de les exportacions de vi hispànic a altres llocs del Mediterrani durant el segle II, tal

com semblen indicar els estudis ceràmics duts a terme fins ara (García, 2007, 338). En canvi, veiem un increment de l'exportació d'altres productes, com l'oli, *liquamen* o llard en època de Dioclecià (Vilella, 1983, 194). Hem d'entendre l'increment d'exportació d'aquests productes en qualitat d'*annona* com una necessitat de l'Imperi per abastir les seves tropes (Vilella, 1983, 194). Les *annona militaris* eren les entregues de productes als exèrcits acantonats als *limes* per evitar les incursions bàrbares o els itinerants per pal·liar les revoltes que sorgirien a les províncies. De fet, no és en època baix-imperial quan es comença a exportar oli en qualitat d'*annona*, sinó que durant l'alt Imperi ja s'enviaven àmfores plenes d'aquest producte cap als *limes* de Germania (Remesal, 1986, 109). Tampoc no totes les exportacions designades per ordre de l'Emperador es limitaven a l'exèrcit, sinó que també hem de tenir en compte que la ciutat de Roma rebia aquests productes com a forma d'evergetisme imperial (Remesal, 1986, 112).



Fig. 88: Tetrarques de Venècia. Esculpits en pòfir vermell, representen el sistema de govern proposat per Dioclecià (Wikimedia Commons).

Amb aquests casos, tractem d'exposar una sèrie de factors que van contribuir a la davallada de l'exportació des de la península Ibèrica a partir del segle II i durant tot el baix Imperi. No podem atribuir aquesta situació a un únic element, sinó que, proba-

blement, devia ser un conjunt de factors. En primer lloc, recalquem que el segle III és un període marcat per una crisi econòmica, política i militar que va debilitar el mercat mediterrani. Així doncs, podem entendre que la producció vitivinícola comercial del nord-est peninsular descendís radicalment. En segon lloc, la península Ibèrica esdevé un punt d'exportació d'oli (sobretot la Bètica) per a les *annona*, per la qual cosa podem estar davant d'un canvi d'enfocament productiu i potenciació d'altres zones hispanes. Tots aquests fets provoquen que passem de tenir una producció vitivinícola plenament comercial, entre segles I a. n. e. i I d. n. e., a una producció més aviat destinada a l'autoconsum i un comerç molt més limitat, a partir dels segles III-IV.

Pel que fa a l'evolució dels establiments o *villae*, hem d'esmentar que existeixen dues teories confrontades sobre el que va ocórrer a partir del segle III. D'una banda, alguns investigadors apunten a un abandonament de les ciutats per les elits socials, les quals es devien retirar a les *villae* rurals, magnificant-les i omplint-les de luxe (Witschel, 2009, 474). Alguns exemples arqueològics poden ser la vil·la de Pla d'Horta, la vil·la romana de la Burguera o la de *Callipolis*, els quals hem analitzat anteriorment. Aquesta presència de les elits al camp farà que, en els segles posteriors, membres de la societat, tant de *ordo decurionum* com persones més humils, busquin refugi fiscal en aquestes noves potències rurals en ple creixement econòmic.

D'altra banda, altres investigadors apunten a una continuació de les elits en els àmbits urbans, alternant el seu temps entre les propietats rurals i la ciutat, ja que seguien exercint càrrecs (Chevarría, 2001, 60). Segons aquesta teoria, algunes *villae* es van veure deslliurades de la part residencial a favor de la productiva. Això estava causat per l'acumulació de propietats d'unes elits que cada cop es van anar fent més riques, i que esdevingueren *possessores*, i enfocaren alguns d'aquests establiments només a la producció agrària (Chevarría, 2001, 66). Alguns d'aquests jaciments que van tenir funcionament durant l'època baix-imperial i, fins i tot, visigòtica són la vil·la de Vilauba, Torre Llauder o la fase tardana de Font del Vilar (Chevarría, 2001, p. 65). També és interessant observar com el terme *villa*, que ens ha acompanyat durant gran part del relat, comença a desaparèixer al segle V en els textos visigòtics, i és substituït per *villula* (Isla, 2001, 9). Sembla ser que, tot i el ressorgiment de les *villae* al segle IV com a centre de producció i residència de l'aristocràcia romana, el panorama va canviar durant el segle V (Isla, 2001, 19). Hi va haver un progressiu abandonament d'aquest hàbitat a causa d'un fenomen de reutilització d'aquests espais, que va promoure les zones fabrils vers les residencials, i fins i tot es va produir una reorganització de la *villa* com un poblament camperol (Isla, 2001, 19). Així doncs, podem suposar que el nou terme *villula* devia fer referència als nous assentaments agrícoles més reduïts que van aparèixer en detriment de les antigues *villae*, molts cops reutilitzant-les.

Com hem pogut observar, aquestes tendències poden semblar contraposades. Una afirma que les *villae* s'abandonen o es magnifiquen en contraposició de les parts productives, mentre que l'altra apunta a un fenomen totalment contrari. Segons Chevarría, al segle III sí que hi havia una tendència d'amplificació d'aquestes *villae*, sense estar causada per la fugida de les elits al camp, però entre els segles IV-V es van abandonar les *partes urbanae* i es van potenciar les *fructuariae* (Chevarría, 2001, 59-60). Tot i això, no ens podem decantar per l'afirmació d'una tendència i el rebuig de l'altra, ja que alguns establiments es magnifiquen entre els segles III-IV i es mantenen en ús fins al segle V. En canvi, altres establiments que, entre els segles IV i V passen a tenir una funció més aviat rural i no pas de lleure, se solen mantenir actius, alguns, fins al segle VI. D'aquesta manera, podem veure que les dues tendències poden haver-se produït coetàniament, obtenint les dues cares de la mateixa moneda.



Fig. 89: Vil·la romana de Vilauba cap al segle VII. Es pot observar el caràcter reduït d'aquest emplaçament (Castanyer et alii - 2015, fig. 10).

1.2 De bàrbars als *limes* al *regum visigothorum* de Toledo

Pel que fa l'origen del regne visigòtic de Toledo, ens hem de remuntar a molt abans de la seva fundació. Els gots són un poble bàrbar que es van formar a partir d'un procés d'etnogènesi, és a dir, l'aglomeració de diverses tribus en una identitat comuna, però també en la integració d'altres comunitats a mesura que s'avançava pel territori (Castillo, 2015, 149). Sembla ser que aquest poble va començar a penetrar o migrar cap a l'Imperi des del mar Negre, es va assentar als *limes* i va fer incursions cap al segle III (Castillo, 2015, 149). Com hem dit anteriorment, aquestes migracions i incursions van generar, d'una banda, inestabilitat a les fronteres i, d'altra banda, una necessitat de fortificar-les, per la qual cosa van haver de destinar legions permanents en aquestes zones, el que va augmentar la despesa militar i va fer que haguessin de pagar en espècie (*annona militaris*) als soldats.

La solució per a l'Imperi romà va ser incloure contingents gots dins del seu exèrcit als *limes*, ja amb Gordià III al 242 (Castillo, 2015, 149). Aquests tractats (*foeda*) amb els pobles bàrbars van suposar la concessió de regals, donatius o la ciutadania romana a canvi del servei com a tropes auxiliars als exèrcits romans. De fet, el pacte més important va ser el de l'emperador Constantí amb els gots dels *limes* del Danubi, l'any 332, que va significar la pacificació de les relacions entre ambdós pobles i va permetre l'entrada de contingents bàrbars dins l'exèrcit romà (Castillo, 2015, 150). Aquesta situació es va mantenir amb una certa tranquil·litat fins a l'arribada dels huns des d'Orient, la qual cosa va provocar la necessitat d'aquests pobles de penetrar les fronteres i, en alguns casos, els va convertir en enemics de Roma, com en la batalla d'Adrianòpolis (378) o el saqueig de Roma perpetrat per Alaric (410) (Castillo, 2015, 151). Amb aquests esdeveniments esmentats, podem observar com el poble got anava entrant cada cop més a l'interior de l'Imperi, fins a arribar ja al segle V a la península Itàlica. Els atacs contra Roma estaven motivats, sobretot, per la manca de recursos i pagaments promesos. També hem de comprendre que el contacte entre gots i romans va permetre unir diversos trets culturals d'ambdues bandes. Al segle IV, sembla ser que moltes tropes romanes del *limes* van adoptar vestimenta i costums bàrbars, fins que en temps d'Honori només tres de les vint-i-nou legions eren legionàries (Castillo, 2015, 158). Hem de suposar que aquest fenomen d'adopció cultural va ser present en el sentit invers, i que els gots del segle V no eren els mateixos que els del segle II-III. Ens trobem davant d'uns gots romanitzats, tal com ho mostra l'exemple d'Alaric entrant a Roma el 410 com a rei got, però també com a *magister militum* romà (Castillo, 2015, 158).

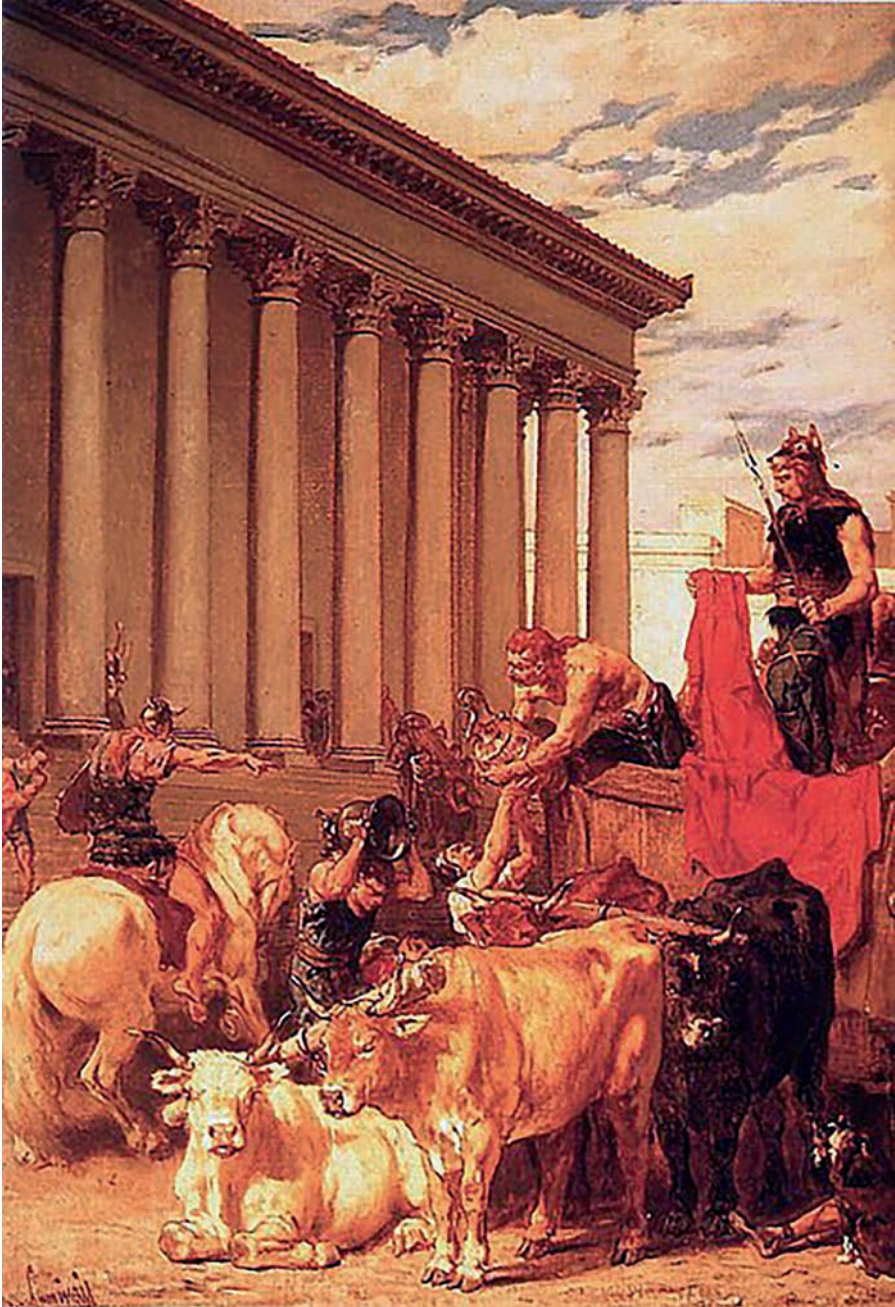


Fig. 90: Le Sac de Rome, per Evariste-Vital Luminais. A la Sherpherd Gallery, Nova York (Wikimedia Commons).

Una altra mostra d'aquesta irrupció de pobles bàrbars dins els territoris de l'Imperi és la presència dels sueus, alans i vàndals a la península Ibèrica des del 409 (Frighetto, 2018, 160). Els gots van ajudar l'emperador Constanci a sufocar aquesta presència bàrbara a Hispània a partir del 416. La recompensa pels serveis va ser un nou *foedum* entre Vàlia i Constanci l'any 418, que va permetre als gots establir-se a la zona d'Aquitània (regne de Tolosa) en qualitat d'Estat federat de Roma (Frighetto, 2018, 160-161). Tot i això, alguns successors, com Teodoric I, van apostar per l'ampliació dels seus territoris. Aquesta situació ambivalent de donar suport a Roma (com en la batalla dels Camps Catalàunics, el 451) i desobeir en ampliar territoris es va anar mantenint fins al 476, quan Ròmul August va ser deposat per Odoacre, fet que va significar la fi l'Imperi romà d'Occident. El *regnum gothorum* de Tolosa va emprendre diverses campanyes per conquerir nous territoris, com la zona de Narbona o Tàrraco, mentre que els francs, amb Clodoveu, van pressionar els gots des del nord (Fuentes, 1996, 10). Aquesta situació va culminar l'any 507, amb la derrota d'Alaric II davant els francs a la batalla de Voullié, fet que va posar fi al regne de Tolosa i va fer desplaçar els gots cap al sud (Fuentes, 1996, 9). Els visigots van romandre entre el nord-est d'Hispània i Narbona, mentre que els ostrogots es van assentar entre aquesta última localització i la península Itàlica.

Les bases de la formació del regne de Toledo les va marcar Teudis (531-548), un noble ostrogot destinat a Hispània que, amb la mort del rei ostrogot, Amalaric, l'any 531, va ser elevat a sobirà, exercint el càrrec fins al 548 (Fuentes, 1996, 22). A partir del moment en què va ascendir, el nou monarca va emprendre diverses campanyes per ampliar el territori cap al sud de la Península, va fer front a la pressió bizantina a les zones més meridionals i va aplacar una incursió franca l'any 541. Els seus successors van contribuir a la formació del regne visigòtic de Toledo: Atanagild (551-567) va establir la capital del *regnum* a *Toletum*; Leovigild (568-586) va reafirmar la seva independència vers l'Imperi bizantí i va restablir el seu poder en algunes zones de la Bètica, i Recared (586-601) va culminar el procés unificador entre la població iberoromana i visigòtica, i esdevingué un monarca catòlic després d'abjurar l'arrianisme (Fuentes, 1996, 36).

Aquesta explicació pretén posar en context el període en què abordarem la producció de vi. Es tracta d'un moment que, malgrat ja no existir l'Imperi romà d'Occident, aquest preserva el seu llegat en els regnes posteriors, com pot ser el *regnum visigothorum*. No es tracta d'un poble bàrbar, aliè a Roma, sinó que ha patit un procés de transformació i aculturació que li ha portat a adoptar moltes característiques romanes. Així doncs, podem observar com la península Ibèrica, després de la caiguda de Roma, encara continuava tenint molts vincles de connexió amb aquest passat. D'aquesta manera, i com veurem més endavant, ja sigui amb l'estudi de fonts com amb les evidències arqueològiques, la viticultura durant el baix Imperi, però sobretot en època visigòtica,

no trencarà amb la tradició romana. Tot i això, algunes investigacions apunten que el paisatge agrari visigòtic era variat, és a dir, es produïen molts tipus de conreus en una mateixa propietat (Godoy, Vilella, 1987, 440). Amb això afirmem que es va passar a una agricultura concentrada en l'autoconsum i a un comerç molt més reduït, no pas a l'enfocament productiu i la generació d'excedents pel comerç que hem vist durant l'època republicana i l'alt Imperi.

1.3 El cristianisme i el vi des del punt de vista religiós

Finalment, el tercer punt que tractarem en aquest capítol és com el vi pren un nou paper cultural en ser adoptat per l'Església com un element litúrgic. Abans de tractar aquests fets, però, explicarem de forma breu com l'Església cristiana passa de ser perseguida durant l'alt Imperi a ser la religió oficial durant el baix Imperi. Com és conegut, els inicis del cristianisme no van ser fàcils, a causa de les múltiples persecucions que van dur a terme alguns emperadors entre els segles I i IV. El motiu pel qual el cristianisme era perseguit, en part, es trobava en la seva consideració de *superstitio illicita*, la qual no estava permesa per la religió romana, mentre que el judaisme gaudia de la qualitat de *religio licita* des del segle I a.n.e. (Aguado, 2000, 257). La *superstitio* és un terme utilitzat per adscriure qualsevol culte que fos contrari a la religió tradicional romana (Gordon, 2008, 93). Aquesta es basava en la *pietas*, és a dir, la deguda observança; la *religio*, o el culte segons les normes tradicionals i les *iustae preces*, les demandes designades (Gordon, 2008, 81). El cristianisme xocava amb aquests elements, ja que tenia el seu propi culte i marginava les pràctiques tradicionals, per la qual cosa era qualificat com a *superstitio*. A més, també anava en contra de la religió tradicional romana perquè no retia culte a l'Emperador, que era considerat diví, un cop després de la seva mort. D'aquesta manera, podem comprendre com, entre el segle I i IV es van produir diverses persecucions per decisió imperial en contra dels cristians, com la de Neró (64), la de Deci (249-251) o la de Dioclecià (303-305) (Gordon, 2008, 93). D'altra banda, també hem de suposar que el cristianisme era perseguit a causa del seu constant augment de seguidors.

Aquesta situació va canviar amb Constantí (306-337), el qual, l'any 313, va promulgar l'edicte de Milà, pel qual cosa el cristianisme va esdevenir una *religio licita*, i va deixar de ser perseguida (Blázquez, 1997, 56). Abans, però, Constantí ja va portar a terme diverses concessions als cristians, com la devolució dels bens confiscats, l'any 312 (Blázquez, 1997, 56). Durant el seu regnat, Constantí va promulgar diferents lleis favorables als cristians, com la capacitat de rebre donacions de l'Església o jurisdicció per als bisbes, mentre que també en va fer en contra dels pagans, com la prohibició de la pràctica dels *haruspicina* o dels sacrificis (Blázquez, 1997, 57-58). L'any 325, fins i

tot, Constantí va presidir el concili de Nicea, i l'any 331 va pagar la construcció d'esglésies com la del Sant Sepulcre de Jerusalem o la dels Sants Apòstols de Constantinoble (Blázquez, 1997, 58). Als anys següents, amb els regnats de Constanci II (337-361) o Gracià (375-383), l'Església va continuar assumint importància fins a esdevenir la religió principal de l'Imperi, en detriment de la tradicional romana. Teodosi (379-395) va promulgar l'edicte de Tessalònica l'any 380, pel qual el cristianisme va esdevenir ser la religió oficial de l'Imperi romà. El paganisme, en canvi, va passar a ser perseguit durant el seu regnat, mitjançant prohibicions i lleis en contra d'aquesta religió, entre el 381 i el 395 (Blázquez, 1997, 64).



Fig. 91: Cap de l'estatua colossal de Constantí I, conservada als Museus Capitolins, Roma (Wikimedia Commons).

Així doncs, durant el segle IV l'Església esdevé l'única religió oficial, i cada cop va assumint més poder, autoritat i, també, béns econòmics. Aquesta contextualització ha servit per poder-nos fer una idea de quin havia de ser el seu poder cap al segle V, i entendre el paper que va assumir durant el baix Imperi i l'època visigòtica com a productora de vi. L'Església té una estreta connexió amb el vi, ja que, a través de la transsubstanciament, els sacerdots cristians el podien convertir en la sang de Crist (*sanguis Christi*), per la qual cosa va esdevenir un element litúrgic (Gallego, 1999, 48). També hem de suposar que l'Església, durant el segle IV, va començar a ser propietària de molts centres de producció, entre els quals els vitivinícoles, tal com veurem posteriorment. El vi, considerat producte de luxe durant tota l'antiguitat, el consumien els càrrecs religiosos, tal com s'afirma en el II Concili de Braga, l'any 572 (Gallego, 1999, 48). És per aquest

motiu que els termes relacionats amb la producció de vi van començar a ser presents en la majoria de concilis hispanovisigòtics (Gallego, 1999, 43). En aquests concilis, es feia referència al vi sobretot amb el terme *vinum*, tot i que també van utilitzar el tradicional *merum* o *frux liquida* (Gallego, 1999, p. 48). Altres termes que s'utilitzaven, relacionats amb el vi, eren els de *vinea* (vinya), *torcular* (premsa), *sanguis uvae* (most) o *uvae* (raïm) o *botrum* (grapat) (Gallego, 1999, 52). Aquests mots ens permeten observar com el vi era un element important des del punt de vista del cristianisme, tractant diversos aspectes relacionats amb la seva producció durant els concilis.

El vi era vist com un producte de luxe per l'Església, i li atorgava un paper especial, ja sigui com a objecte d'intercanvi i d'empenyorament, o similar al valor que tindria la carn (Gallego, 1999, 48). Concretament, al III Concili de Tarragona es va considerar la possibilitat que el vi fos utilitzat com a be de canvi per als préstecs i al IV Concili de Toledo es va imposar la prohibició del seu consum durant la Quaresma, a l'igual que la carn (Gallego, 1999, 48). No podem únicament fer referència al vi com a element de luxe, sinó que també hem de tenir present la seva dimensió litúrgica, en condemnar l'ús de llet durant l'eucaristia, probablement com a substitut en no poder utilitzar la *sanguis Christi* (Godoy, Vilella, 1987, 441). També podem relacionar aquest fet amb la tradició romana d'emprar llet en comptes de vi en les libacions.

Les vinyes també tenien la seva importància com a propietat de l'Església (Gallego, 1999, 50). Algunes de les disposicions que veurem a continuació ens permeten comprovar que l'Església era propietària de vinyes, i per tant productora de vi. Al II Concili de Toledo, es va permetre als eclesiàstics utilitzar les vinyes per subsistir, és a dir, per al consum personal i per disposar de vi en les cerimònies (Gallego, 1999, 50). El vi també era vist com un element fiscal pel poder regi, subjecte a impostos o tributs, tal com es pot comprovar amb l'al·leugeriment d'aquests que va ordenar Ervigí, al XIII Concili de Toledo (683) (Gallego, 1999, 50).

Per concloure aquest apartat, cal remarcar un cop més que el baix Imperi i, sobretot, l'època visigòtica no van suposar en absolut un trencament amb l'activitat vitivinícola i el consum del vi, sinó un canvi respecte al seu enfocament productiu. A més, el vi esdevé un element de gran importància pel que fa a la dialèctica cristiana i el desenvolupament de les seves cerimònies religioses.

II. CONREU DE LA VINYA I PRODUCCIÓ DE VI ENTRE EL BAIX IMPERI I L'ÈPOCA VISIGÒTICA

No podem afirmar que es produeixi un trencament entre l'alt Imperi i el baix Imperi pel que fa als mètodes de conreu i producció de vi. De fet, hem esmentat que els visigots ja s'havien romanitzat en un grau elevat en el moment en què van arribar a la península Ibèrica, per la qual cosa hem de suposar que es van mantenir les mateixes tècniques. A més, sembla ser que el contingent visigòtic que va arribar a la Península era força reduït, i va ocupar sobretot els llocs de poder, el que explica que la majoria d'habitants eren la població autòctona iberoromana. Així doncs, la producció de vi havia de ser molt similar a la que trobàvem a l'alt Imperi.

Tot i això, Pal·ladi és un autor agrònom que viu entre el segle IV i V, en plena època baix-imperial, per la qual cosa és adient esmentar les tècniques i els processos que ell refereix en la seva obra. Així doncs, articularem aquest capítol seguint l'ordre del seu paral·lel en el bloc I, fent referència, de forma breu, a la informació que esmenta Pal·ladi i tractant les similituds i les diferències amb les dels agrònoms anteriors.

2.1 L'establiment agrari i el conreu de la vinya

Abans de tot, cal remarcar com percepció els establiments rurals. La tria de lloc ha d'estar relacionada amb els elements propers: és convenient allunyar-se dels rius i, sobretot, dels estanys, ja que són centres de plagues i malalties (Pal. I 7, 4). Depenent del clima, es buscaran diverses orientacions: en entorns calorosos, el nord; mentre que en zones fredes, l'est i el sud per evitar gelades (Pal. I 7, 3). L'edifici, tal com apuntaven els altres autors, havia d'anar relacionat amb el valor del camp i els diners del propietari (Pal. I

8, 1). Era de gran importància que l'amo de la finca hagués de ser present (Pal. I 6, 1). A més, s'havien de contractar forjadors, fusters i artesans per fabricar els recipients destinats al vi (Pal. I 6, 2).

També hem de fer referència que Pal·ladi critica Columel·la per adornar el seu relat de forma magnànima i amb símils literaris que dificultaven la seva comprensió (Pal. I 1, 1). Pal·ladi entén l'agricultura com una conjunció de quatre factors que s'han de tenir molt en compte: l'aigua, l'aire, la terra i la feina (Pal. I 2, 1). Pel que fa a la terra, o el sòl, aquest és un aspecte que hem esmentat anteriorment de forma molt extensa, i cal dir que l'autor diferencia entre aquestes característiques: sòl magre o gras; compacte o solt, i sec o humit (Pal. I 5, 6). El sòl amb una combinació més efectiva és el gras i solt, mentre que el pitjor i del qual s'havia de fugir era el compacte, magre i fred (Pal. I 5, 6). Respecte al terreny, recomana que no sigui gaire pla ni tampoc gaire inclinat: ha d'estar en un terme mig, un bon equilibri (Pal. I 5, 5).

El sòl idoni per plantar la vinya ha de ser equilibrat, és a dir, ha d'estar en un terme mitjà pel que fa a la seva compactació, de la mateixa manera que la seva humitat, inclinació o amplada (Pal. II 13, 1). El clima indicat per a la vinya és el que no és calorós ni fred, de la mateixa manera és el que ni pateix sequeres ni grans tempestes (Pal. II 13, 2). La mida de les vinyes ha de ser la que el propietari decideixi o la que s'adapti al lloc triat (Pal. I 11, 1). Aquests camps, si no han estat cultivats abans, millor, però si és el cas, s'ha de llaurar fins a treure'n totes les arrels (Pal. II 13, 2). Podem observar que la dinàmica de tria del lloc és molt similar a la que hem vist anteriorment amb els altres autors.

Pel que fa a la plantació dels ceps, Pal·ladi la situa al mes de febrer, ja que poden suportar qualsevol clima si es col·loca la classe adequada (Pal. III 9, 1). Bàsicament, recomana plantar les vinyes en llocs completament oposats als que no es poden utilitzar a causa dels seus defectes. Per exemple: en sòls grassos, ceps fèrtils i dèbils; en llocs magres, ceps forts i durs (Pal. III 9, 2). També s'han de plantar en zones similars als llocs d'origen, en el cas que es trasplantin o s'utilitzin esqueixos (Pal. III 9, 5). Pel que fa als esqueixos, s'han d'escollir els del centre d'un cep vell, amb una mesura de cinc gemmes i del sarment més productiu (Pal. III 9, 6). Es poden plantar els ceps en forats o en solcs, i, depenent del sòl, es deixa més distància o menys entre si. En el cas que sigui magre, es deixarà menys distància que en el gras (Pal. III 9, 9). Sovint es deixen tres peus entre ceps, però Pal·ladi diu que, si el terreny ho permet, millor designar una distància de dos peus i mig, i així poder-ne plantar més (Pal. III 9, 10). No recomana plantar el mateix tipus de cep en tota la finca, sinó que és preferible utilitzar cinc varietats per si hi ha un mal any (Pal. III 9, 11). Abans de plantar-les, però, Pal·ladi aconsella posar els sarments o esqueixos en un planter i deixar-los créixer fins que passin dos anys, moment en què es trasplantaran (Pal. III 10, 1-2).

Sobre els empeltaments de la vinya, Pal·ladi en distingeix tres tipus, que són els que hem vist anteriorment: el de falca, el de pua i el que utilitza l'escorça (Pal. III 17, 1). De fet, també coincideix en el fet que els dos primers es poden practicar a la primavera, mentre que l'últim és més propi de l'estiu (Pal. III 17, 1). Com que els mètodes per portar-los a terme són molt similars, ja que el mateix Pal·ladi probablement va copiar Columel·la (Moure, 1999, 189), no els tornarem a explicar.

Pel que fa als murgons, Pal·ladi n'anomena dos tipus, els quals es produeixen al mes de febrer. Concretament, fa referència a un que requereix soterrar tot el cep, esmentat ja per Columel·la i que és tasca desagradable per als agricultors (Pal. III 16, 1). L'altre tipus consisteix a deixar créixer un sarment i soterrar-lo sense separar-lo del cep mare (Pal. III 16, 2). Aquest es talla al cap de tres anys al mes de novembre (Pal. XII 2, 1), coincidint, un cop més, amb Columel·la.

Respecte als tipus de conreu de la vinya, Pal·ladi es refereix a les vinyes exemptes, les emparrades i les maridades a un arbre. Esmenta que el primer dels anomenats és el millor, ja que no depèn de cap tutor a partir del moment en què es pot mantenir dreta sola (Pal. III 11, 1). Tot i això, també fa referència a la *vinea postrata* o que reptant pel terra, la qual, segons ell, és la pitjor, coincidint amb Columel·la (Pal. III 11, 1). Aquest tipus de vinya exempta es poda deixant els quatre braços segons les direccions del vent i els sarments segons les necessitats del cep (Pal. III 14, 1). La reptant, en canvi, es podarà de forma molt curta, deixant dues gemmes el primer any, i després més (Pal. III 14, 1).

Quant a les vinyes emparrades, Pal·ladi cita les que es cultiven en jous o *vinea iugata*, però no fa referència a quins tipus hi havia, cosa que sí feia Varró (Pal. III 12, 5). També esmenta una vinya emparrada en canyes que podria identificar-se com la *vinea characata*, o emparrat circular (Pal. III 11, 1). Fa referència a la *vinea in pergu-la*, però només descriu com arreglar-la en el cas que hagi crescut malament, tècnica abans descrita (Pal. XII 3, 1). Aquestes vinyes també es poden deixar quatre branques quan tinguin quatre peus d'alçària i en cada una d'aquestes els sarments al mig (Pal. III 12, 6).

Finalment, tenim les vinyes maridades a un arbre, les quals varien segons la zona on es cultiven. L'om, el freixe o el pollancre són adequats en terrenys escarpats o muntanyosos (Pal. III 10, 4). Tot i això, assegura que l'om no s'adapta del tot en aquestes zones, però és l'adequat per a les zones més planes (Pal. III 10, 4). Pel que fa a la seva plantació, es recomana deixar una distància de quaranta peus entre arbres en un camp de blat, mentre que en una zona magra se'n deixen vint (Pal. III 10, 5). També recalca la importància de deixar un peu i mig entre l'arbre i el cep, evitant que s'impedeixin el creixement, aspecte vist anteriorment (Pal. III 10, 5). Hi ha dues formes de deixar créixer els ceps maridats: si es vol produir en grans quantitats, es

deixen molts brots a les branques, en canvi, si es prefereix la qualitat, es fa escalar els sarments fins a dalt de l'arbre (Pal. III 13, 1). Aquests ceps es poden tallant els sarments que havien produït el primer any i deixant els nous sense fulles i circells (Pal. III 13, 2).

Tot i això, tots els tipus de conreu de vinya es podarien cap al mes de febrer o març (Pal. IV 1, 1). D'altra banda, també esmenta Pal·ladi que se'n produïa cap a la tardor, entre els mesos d'octubre i novembre (Pal. XIII 4, 1). Sembla ser que només es produïa una poda, coincidint amb Plini (Plin. XVII 257), mentre que actualment faríem servir les dues (Moure, 1990, 387-388). Columel·la, com hem vist, semblaria apuntar fer les dues podes, ja que diferencia la que es faria en verd i la que era per triar els sarments.

Tot i això, segons Pal·ladi hi havia una sèrie de trets que coincidirien en tots els tipus de conreu pel que fa a la poda: s'havia de treure qualsevol cosa que naixés del tronc de l'arbre, a part dels sarments vells per poder potenciar-ne els nous (Pal. III 12, 4-5). Els talls que es feien als sarments havien de ser superiors al brot i amb forma rodona o obliqua, mai plana, coincidint amb els agrònoms anteriors (Pal. III 12, 5). També s'havien de treure els brots o sarments que creixessin malament, de la mateixa manera que els que sortien entre dues branques, excepte si algun es volia substituir per una d'aquestes (Pal. III 12, 1-2). També es podien respectar els brots inferiors a les branques per si es volien rebaixar els ceps o restablir alguna branca (Pal. III 12, 2).

Al mes de maig, Pal·ladi aconsella despampolar la vinya, un procés que, coincidint amb els altres autors, feia el raïm més gran en deixar passar els raigs solars (Pal. VI 2, 2). El moment idoni per fer aquesta tasca és quan els sarments, en ser premuts amb els dits, comencin a cruixir (Pal. VI 2, 2). Pel que fa al mes i l'estació, primavera, pot tractar-se de la poda en verd que coneixem actualment i Columel·la esmenta. També aconsella despampolar la vinya cap al mes d'agost en les zones fredes, per tal d'evitar que es podreixi el raïm (Pal. X 3, 1). De fet, si és el cas, s'havia de dur a terme aquesta tasca trenta dies abans de la verema, deixant les fulles superiors perquè protegeixin el raïm del sol excessiu (Pal. X 18, 1). Com podem veure, el despampolament, segons Pal·ladi, és molt similar al que coneixem avui en dia i que especifica Columel·la.



Fig. 92: Mosaic romà on es representa un *vindimiator* durant la verema (Wikimedia Commons).

Finalment, en relació amb la verema, Pal·ladi recomana fer-la al mes d'octubre (Pal. XI 3, 1). Retornant a multiplicitat de varietats en una finca, la verema havia de ser esglaonada, i produir cada vi en diverses setmanes sense necessitar un nombre elevat d'obrers (Pal. III 9, 13).

2.2 Producció de vi

Un cop hem descrit els principals punts del conreu de la vinya segons Pal·ladi, és el moment de tractar la producció de vi. El primer aspecte que abordarem és com concep Pal·ladi les *cellae vinariae* i si és fidel als anteriors agrònoms. Cal referir, abans de tot, que aquests punts de fermentació i emmagatzemament, tal com veurem posteriorment, canviaran cap a un modus més auster, reduït i senzill.

La *cella vinaria* havia d'estar orientada al nord i ser fosca i freda, tasca que facilitarien els vents septentrionals (Pal. I 18, 1). Era important que estigués allunyada de zones humides com banys, cisternes, aigües estancades; però també de les males olors, com forns, podrimeners o estables (Pal. I 18, 1). Quant a la seva estructuració i organització interior, destaca la importància de tenir construïda una zona més elevada per col·locar-hi el *calcatorium* i, a cada costat, un *lacus* que pogués recollir el most (Pal. I 18, 1). D'aquests *lacus*, a través de canonades, es dirigia el most després de la primera fermentació cap a l'altra banda de la *cella vinaria*, per tal de poder omplir les tenalles i continuar el procés de vinificació (Pal. I 18, 1). Com a fet inèdit, aconsella col·locar al centre de la *cella vinaria* les *cupae* sobre cavallets o tenalles, en el cas que hi hagi una

sobreproducció (Pal. I 18, 2). Si no es pot dur a terme d'aquesta manera, una altra forma d'aprofitar l'espai és col·locar les *cupae* sobre el *calcatorium*, de manera que, si hi ha fuites, es puguin recollir en els dipòsits (Pal. I 18, 2). Com podem observar, en essència, Pal·ladi enumera les mateixes premisses que els altres autors sobre com s'ha de construir una *cella vinaria*: orientada al nord, freda i fosca. També ens aporta una sèrie de consells sobre què fer si hi ha sobreproducció o com organitzar l'espai.



Fig. 93: Mosaic procedent del Líban en què es representa l'aixafat del raïm en una *area* de la premsa (Wikimedia Commons).

Durant el procés de fermentació, Pal·ladi també fa referència a la multitud d'additius que s'hi poden afegir per modificar o arreglar el vi, una pràctica que es duia a terme a l'antiguitat. Un exemple pot ser afegir-hi resina seca per fer-lo diürètic (Pal. XI 14, 3) o àloe, mirra i safrà en pols per evitar que es faci malbé (Pal. XI 14, 7), entre molts altres processos. El que sí que ens resulta d'interès és la forma en què se segella el recipient amb guix, deixant un forat perquè transpiri durant quaranta dies, per després tapar-lo (Pal. XI 14, 15-16). També esmenta els procediments per preparar el *defrutum* i la *sapa*, aquest últim coincidint amb Plini, tal com hem esmentat anteriorment (Pal. XI 18, 1).

Finalment, cal esmentar el temps que estava el vi en aquests recipients de fermentació fins ser envasats en els de transport o consum. Pal·ladi assenyala que el vi de mel o *mulsum* s'havia de transvasar a recipients més petits cap a la primavera i s'havia de posar en una bodega freda (Pal. XI 17, 3). Hem de suposar que era el mateix pro-

cediment per a tots els tipus de vins, ja que, com hem vist anteriorment, aquest procés tenia lloc durant les *vinalia priora*, celebrades el 23 d'abril.

En conclusió, podem afirmar que Pal·ladi és continuador de les pràctiques viticultòriques a les quals es refereixen els agrònoms d'època republicana i alt-imperial. Es pot observar com hi ha mètodes que aporta el mateix autor, però, en essència, el conreu de la vinya i la producció continuen seguint una tradició que es remunta diversos segles abans.

III. ESTRIS I RECEPTACLES EN ÈPOCA BAIX-IMPERIAL I VISIGÒTICA

Aquest capítol, un cop més, tracta la cultura material que té a veure tant amb el conreu de la vinya, la producció de vi, el seu comerç com el seu consum. Hem de recalcar que, com s'ha pogut comprovar anteriorment, la tradició agrària és molt present en aquests segles, per la qual cosa hi haurà certs aspectes que, com s'han explicat anteriorment, abordarem breument.

3.1 Estris agrícoles

El capítol anterior s'ha desenvolupat a partir de l'estudi de Pal·ladi, l'últim dels denominats agrònoms, el qual, com hem pogut comprovar, mantenia moltes similituds amb els d'època republicana i alt-imperial. Aquest apartat, que es desenvoluparà a partir de les eines que esmenta Pal·ladi, presentarà molts vincles amb les eines a les quals ens hem referit anteriorment en el bloc I.

En primer lloc, parlarem d'una eina de la qual cap altre autor agrònom fa referència, i és la denominada *vanga*. Pal·ladi l'esmenta quan fa referència a altres estris relacionats amb el camp (Pal. I 42, 3). Sembla ser que es tractava d'una paraula d'origen germànic, i era el terme medieval per referir-se a la pala de metall (White, 1967, 24). Podia tractar-se de l'estri que alguns investigadors identifiquen com el *bipalium*, que hem esmentat anteriorment, és a dir, una pala amb una extensió perpendicular al mànec per poder recolzar a sobre el peu i fer més força (White, 1967, 24). A més, cal remarcar que els termes *pala* o *bipalium* no són presents en Pal·ladi (White, 1967, 18-20), la qual cosa ens indueix a pensar en aquesta substitució lèxica.

El *rutrum* també és anomenat per Pal·ladi, quan parla sobre la tècnica per fer els revestiments de paret i com s'utilitza aquesta eina per remoure la calç (Pal. I 15, 1).

Com hem vist anteriorment, trencar i remenar aquest material era una de les funcions que s'han proposat per a aquesta eina, tot i que altres apunten el seu caràcter agrari perquè tenia una part afilada que es podria utilitzar per tallar arrels.

El *sarculum* era el que coneixem com una aixada. Segons Pal·ladi, les aixades podien ser simples o bifurcades (*simplices vel bicornes*), és a dir, amb una fulla o dues (Pal. I 42, 3). Es tractava d'una eina més que servia per remoure la terra del camp, tot i que tenia força presència en les tasques relacionades amb el conreu de cereals (White, 1967, 45). Una altra aixada que menciona Pal·ladi és la *bidens*, que significa bidentat o de dues dents. Segons White, es tracta d'una aixada d'arrossegament (White, 1967, 47), i Pal·ladi l'agrupa amb altres eines que es podien utilitzar tant per al conreu d'arbres com de vinyes (Pal. I 42, 1). De fet, Pal·ladi explica que servia per plantar la vinya segons el sistema de solcs (Pal. II 10, 2) i que també es podia usar per polvoritzar i excavar el sòl proper a les vinyes joves (Pal. IV 7, 1). El *rastrum* també és esmentat per Pal·ladi com una aixada d'arrossegament (Pal. I 42, 3), similar al *bidens*. El *rastrum* també podia estar ajuntat amb una eina anomenada *ascia*, la qual Pal·ladi és l'únic agrònom que la nomena. Es tractava d'un estri que uniria una aixada i un *bidens*, la part de la fulla de la qual, però, podria estar afilada, i s'utilitzava per dur a terme tasques referents a la vinya (White, 1967, 67-68).



Fig. 94: Fulla d'un *sarculum* (Wikimedia Commons).

Pel que fa les destrals, menciona la *securis*, una eina que podia ser simple o “doblada”, és a dir, amb un pic a l'altra banda (Pal. I 42, 3). La *dolabra*, destral amb pic, era esmentada juntament amb la *bidens* com una eina que s'utilitzaria en la vinya (Pal. I 42, 1). De fet, la torna a referir en diverses tasques, com trencar terrossos després de llaurar el sòl per a la vinya (Pal. II 3, 1) o netejar totes les males herbes al voltant del cep i cavar un forat per fer-la prendre força (Pal. II 1, 1).

Pel que fa a les eines de poda, Pal·ladi es refereix al *cultellus*, un ganivet de poda corb per tallar branques seques o supèrflues dels arbres o ceps joves (Pal. I 42, 2). Les *falces* també estan presents en Pal·ladi, i les que tenien funció en la vinya eren les *falces putatoriae*, agrupades dins el conjunt d'eines viticultòriques (Pal. I 42, 1) i les *falces a tergo acutae atque lunatae*, o falçs afilades i en forma de mitja lluna (Pal. I 42, 2). D'aquestes dues, les que White identifica com la *falx vinatoria* era la segona (White, 1967, 93).

Lacus era una eina que tindria forma de bastó curt amb punta rodona (White, 1967, 110), utilitzat per plantar els esqueixos (Pal. I 42, 2). Podia ser el que entenem avui en dia com una binadora, però, en aquest cas, sembla més proper al *pastinum* abans esmentat (Moure, 1990, 142). També cal remarcar que el passatge de Pal·ladi on apareix és l'únic en què aquesta paraula té un sentit agrari (White, 1967, 110).

3.2 Recipients

Farem referència, primerament, als que s'utilitzarien per fermentar el vi, que no diferirien dels que s'han explicat anteriorment. El que sí que remarcarem és un possible fenomen de canvi de recipient predilecte.

Tal com hem referit abans, el contenidor més utilitzat pels romans era el *dolium*, que estava fet de ceràmica i era de dimensions descomunals. Durant el baix Imperi, el *dolium* continua utilitzant-se de forma àmplia, tal com podem comprovar en les *cellae vinariae* de nova construcció, cap al segle IV i de forma posterior, com la de Torre Llauder, Can Bosch, Poble Sec (Peña, 2006, 105) o el centre productor vitivinícola del conjunt episcopal de *Barcino* (Peña, 2008, 344). Sembla ser que els centres posteriors al segle IV-V ja no presentaran *cellae vinariae* amb *dolia*, tal com succeeix amb el Bovalar i Puig de les Muralles (Peña, 2006, 108). De fet, és molt difícil trobar evidències de producció de vi entre els segles VI-VII, la qual cosa fa pensar en l'existència d'una viticultura silenciosa, és a dir, portada a terme amb materials peribles (Peña, 2006, 111). Llavors, hem de suposar que es comença a produir vi amb receptacles de tipus *cupa*, és a dir, fets amb fusta. El mateix Pal·ladi, quan parla de les *cellae vinariae*, ja assenyala la presència de *cupae* i com situar-les perquè no hi hagi fuites (Pal. I 18, 2). A més, tal com referirem després, en un jaciment com el Bovalar, ja trobem evidències de la presència

de *cupae*. Així doncs, hem de suposar que cada cop s'avançava més vers l'ús de materials peribles, i no pas els perennes, probablement per una qüestió de transport i cost econòmic. En primer lloc, les *cupae* eren un bon contenidor per poder desplaçar vi d'un lloc a un altre, sobretot en rutes terrestres, de la mateixa manera que ho eren les pells (Peña, 2006, 109). En segon lloc, hem de suposar que era més barata la construcció de *cupae* que la de *dolia*. El primer recipient requeria el treball de la fusta i el ferro, mentre que, per a l'altre, calia argila, la seva manufactura, una instal·lació per coure-la i molt combustible. Així doncs, podem entreveure com, probablement, havia de ser més útil en època visigòtica la utilització de *cupae* que els *dolia*, ja fos pel transport interior (i potser exterior) com pel cost econòmic de la seva producció.

Pel que fa als recipients de transport, hem de recalcar que a Hispània, les últimes àmfores que es produiran seran les «Àmfores Tarraconenses tardanes», és a dir, les Dressel 2-4 evolucionades, les quals se situaran entre finals del segle III i principis del segle IV, amb una desaparició d'aquestes cap al segle V (Peña, 2006, 109). Tot i això, arribaran algunes procedents d'altres llocs del Mediterrani, però amb lleugers canvis. Les àmfores, durant l'època republicana i alt-imperial, són de dimensions elevades, ja que els vaixells eren més grans i podien admetre més recipients. A mesura que ens acostem a l'època tardana, aquestes àmfores van disminuint de mida, però continuen arribant de diverses parts de la Mediterrània. Aquest fet ens indica dues coses: la pervivència de la producció de vi en època tardoantiga i la continuïtat de l'activitat marítima al Mediterrani, tot i que no es pot atribuir tot al comerç.

Entre els segles V i VI, trobem, en diversos contextos arqueològics, una varietat d'àmfores de tot arreu del Mediterrani. Gràcies a aquests recipients, podem conèixer els llocs que continuaven produint vi i s'exportaven part d'aquesta producció cap a diverses zones del Mediterrani. D'Àfrica, tenim les àmfores Keay XXV i XXVI, les quals s'han proposat com a contenidores de vi. La primera era de tipus cilíndrica mitjana i la segona era petita. Aquestes estaven presents fins a la primera meitat del segle VI (García, 2007, 345). D'Itàlia, trobaríem la Keay LII, una àmfora de tipus globular i reduïdes dimensions que emmagatzemava vi.

Finalment, tenim el que es coneix com a LRA (Late Roman Amphora), una sèrie d'àmfores que venen de diversos llocs d'Orient i portaven, sobretot, vi. N'hi ha fins a sis tipologies, i cada una ens ofereix informació de diverses zones productores. L'LRA I venia de Xipre, de la costa de Cilícia i potser del nord de Síria, i datava dels segles V i VI (García, 2007, 348). D'aquesta àmfora, en podem destacar la versió tardana, la qual data del segle VII (Remolà, 2013, 313). L'LRA 2 és originària de la zona d'Argos i probablement de l'illa de Quios, i té una cronologia similar a la resta (García, 2007, 348). La seva difusió es generalitza més entre els segles VI i VII (Remolà, 2013, 310). Pel que fa a l'LRA 3, també és importada de la zona de l'Egeu, però en aquest cas dels

voltants d'Efes i la Cària. Presenta una cronologia des del segle v a mitjans del segle vi, i en aquest cas s'ha proposat que el seu contingut fossin ungüents rituals (García, 2007, 348). Finalment, l'LRA 4, que portava vi, venia de Gaza i té una cronologia similar a la 3 (García, 2007, 348). Similar a l'LRA 4, trobem la 5 (García, 2007, 348-349), la qual venia de Cesarea i Palestina septentrional i té una cronologia entre els segles vi i vii (Remolà, 2013, 323). L'àmfora cisterna de Samos, tal com diu el seu nom, venia de la illa situada al sud-oest de Turquia, i, de forma generalitzada, de la costa oest de la península Anatòlica, i datava entre els segles vi i vi (Remolà, 2013, 312).

3.3 Vaixelles per consumir el vi

Les últimes vaixelles que hem esmentat a l'anterior bloc eren les denominades *terrae sigillatae*, les quals rebien aquest nom pel segell que tenien al fons per indicar el taller de procedència.

Concretament, les últimes esmentades eren les produïdes a Hispània, les quals tenen com a punt final els últims anys del segle ii. Tot i això, hem de recalcar l'existència d'una *terra sigillata* hispànica tardana, la qual ha estat localitzada en jaciments de la zona de Cuenca, Albacete, Múrcia, Jaén, Granada, Almeria o Sevilla (Orfila, 2008, 407). Segons les últimes investigacions, aquesta ceràmica s'havia produït entre els segles iv i vi, englobant tant l'època baix-imperial com els inicis de la visigòtica (Orfila, 2008, 407). L'aspecte de les seves pastes és similar a les *terrae sigillatae* africanes (que veurem a continuació) o a les últimes hispàniques del segle ii, amb possibles colors vermellosos, taronjosos, ocres o grisos (Orfila, 2008, 402). El seu vernís és mat, amb un color molt similar al de la pasta, tot i que en molts casos desapareix per la seva mala qualitat (Orfila, 2008, 402). Per decorar-la, s'utilitzaven un punxó o una rodeta, amb els quals es dibuixaven triangles, rombes i franges al voltant de les vores. En algun cas, s'ha pogut confirmar alguna impressió (Orfila, 2008, 403). Es coneix molt poca informació sobre centres de producció de la *terra sigillata* hispànica tardana, encara que s'ha pogut identificar que les que datarien de principis del segle iv podien estar fetes a La Rioja (Pérez, 2014, 170). A finals del segle iv, podria semblar que hi havia una segona producció d'aquesta *terra sigillata* cap a la Vall del Duero, i a principis del segle v, es multiplicarien els tallers cap al curs alt del riu Arlanza, al voltant de la ciutat de *Nova Augusta* (Lara de los Infantes) (Pérez, 2014, 170).

L'altra gran producció ceràmica de vaixel·la fina que ens trobem durant l'època baix-imperial i en tota l'antiguitat tardana és la *terra sigillata* africana. Aquesta producció ceràmica engloba molts segles: té el seu origen a finals del segle i i la seva fabricació perdura fins als segles vi-vii (Raynaud, 1993, 190). Hi ha diversos tipus de *terra si-*

gillata africana, concretament tres, i com passa amb les produccions ceràmiques, hi ha certa successió entre aquests.

El primer tipus de *terra sigillata* africana és la que denominem A, la qual es produïa en tallers de la Tunísia central (Raynaud, 1993, 170). Es comença a produir a partir de l'últim quart del segle I, i es distribuïa a la Mediterrània durant el canvi de segle (Raynaud, 1993, 170). Les produccions de més qualitat se situen entre finals del segle I i tot el segle II, amb un vernís vermell brillant i una pasta taronjosa (Raynaud, 1993, 170). Al segle III es produeixen unes *terrae sigillatae* africanes A amb un vernís més opac i d'una qualitat menor. Sembla ser que aquest tipus va desaparèixer entre finals del segle III i principis del IV, amb l'adveniment de la C i D (Raynaud, 1993, 170). Aquestes vaixelles solen ser majoritàriament llises, però en alguns casos poden mostrar decoració a rodeta, i, en d'altres casos, amb vores a barbotina.

El tipus següent és la *terra sigillata* africana C, la qual era procedent de la regió de *Byzacium*, al sud de *Carthago* (Raynaud, 1993, 185). Es comença a produir a principis del segle III, i assoleix hegemonia entre el 220 i 230, i perdura al Mediterrani fins a mitjans del segle V (Raynaud, 1993, 185). Les primeres produccions, produïdes durant tot el segle III fins a principis del segle IV, destaquen per tenir una pasta rosa fosca i un vernís que podria ser taronja fosc brillant (les més antigues) i taronja clar opac (les posteriors) (Raynaud, 1993, 185). Durant el segle IV i la primera meitat del V, es produïen uns subtipus més gruixuts. Un últim subtipus el situem entre principis del segle V i finals d'aquest, però cada cop era menys freqüent al Mediterrani (Raynaud, 1993, 185). Aquestes vaixelles eren majoritàriament llises, però podem trobar, en algunes ocasions, decoracions aplicades.



Fig. 95: Plat de *terra sigillata* africana C (Wikimedia Commons).

L'últim tipus era la *terra sigillata* africana D, la qual provenia del nord de Tunísia, especialment de la regió de *Carthago*. Es comença produir a principis del segle IV, domina el mercat entre els segles IV i V i perdura fins a mitjans del segle VI, moment en què va començar un període de desaparició que es mantindria durant el segle VII (Raynaud, 1993, 190). Les de primera generació (amb formes pròpies de la TSAC) es produïen entre principis del segle IV i mitjans del V, mentre que, les de segona, renovant repertori, es trobaven entre la segona meitat del V i principis del VI (Raynaud, 1993, 190). La generació tardana de la *terra sigillata* africana D es trobava entre finals del segle VI i tot el segle VII, però s'ha documentat que estava en un fort retrocés, i es limitava sobretot a les grans ciutats i les principals vies (Raynaud, 1993, 190). Totes les produccions tenien una pasta de color vermell clar, però les decoracions, poc abundants, variaven: la primera tenia motius estampats, com poden ser rosetes o palmetes, i en algun cas una creu; en la segona, d'un estil més elaborat, hi havia representacions animals, antropomorfes i cristianes (Raynaud, 1993, 190). El vernís, aplicat sovint a l'interior dels envasos, de la primera generació era del color de la pasta, poc espès i opac, mentre que el de la segona, més gruixut, era taronja clar i poc brillant (Raynaud, 1993, 190).

Una última vaixela que es pot trobar en contextos arqueològics entre el baix Imperi i l'època visigòtica al nord-est peninsular és la que s'ha anomenat DSP (*dérivée sigillée paléochrétienne*). Es tracta d'una producció ceràmica produïda a la Gàl·lia meridional, considerada l'última de les vaixelles fines (Raynaud, 1993, 410). Es produïa des del segle IV al segle VI, aproximadament, i com a trets identificadors podem anomenar un vernís fi i transparent, pastes a vegades de mala qualitat i dos possibles colors: gris i taronja (Raynaud, 1993, 410). La decoració, poc freqüent, consisteix en estampacions o motius geomètrics fets amb punxons. Es va arribar a exportar al litoral mediterrani peninsular, les illes Balears, Còrsega i Sardenya, la costa lígur i, fins i tot, Grècia i Àfrica, de forma més esporàdica (Raynaud, 1993, 410). Hi havia tres grups, depenent de la zona en què es produïen. El grup del Languedoc, amb dos centres de producció de gran importància a Narbona i a Carcassona, de cocció oxidant, era de gran qualitat i amb una gran densitat decorativa (Raynaud, 1993, 410). Es va començar a produir a l'últim terç del segle IV i va perdurar fins a mitjans del segle V, però no es coneix encara el seu final. El grup de la Provença destaca per la cocció reductora, un vernís de pitjor qualitat, un aspecte metàl·lic i una decoració més limitada (Raynaud, 1993, 410). Es comença a produir a finals del segle IV, en grans quantitats durant tot el segle V. A finals del segle V i durant el VI, es va mantenir una producció constant, però de pitjor qualitat, amb pastes deteriorades, decoracions pobres i un repertori cada cop més poc abundant. És probable que desaparegués la seva fabricació durant el segle VII (Raynaud, 1993, 410-411). L'últim grup era el de l'Aquitania, el qual era d'aspecte

grisenc i es caracteritza pel predomini de formes obertes. Es produïa durant el segle VI, sense poder concretar-ne més la cronologia i, pel que fa al taller principal, sembla ser que es trobava als voltants de l'actual Bordeus (Raynaud, 1993, 411). Per acabar, cal dir que trobem diverses produccions locals en algunes zones d'Hispania (Raynaud, 1993, 410).

Podem observar que, amb el pas dels segles, les produccions de vaixel·la són cada cop més austeres i d'una qualitat menor. No podem comparar una copa de *terra sigillata* itàlica amb una de *terra sigillata* africana D: les formes i les decoracions tendeixen a ser cada cop més simples. Aquest fenomen ens pot indicar que els banquetes i el luxe que esmenten els autors d'època republicana i alt-imperial cada cop són menys freqüents. El que sí que podem afirmar és que les vaixel·les destinades al consum d'aliments i vi es van mantenir en circulació comercial pel Mediterrani durant tota l'antiguitat tardana. Amb la presència de les àmfores abans esmentades i aquestes produccions ceràmiques, podem notar que el comerç no desapareix després de la caiguda de l'Imperi romà d'Occident, sinó que es manté, almenys, de forma testimonial. Així doncs, també podem afirmar que s'exportava vaixel·la de taula, però també vi d'altres llocs del Mediterrani, i que no es limitava únicament el consum vinícola a l'autoproducció.

IV. LLOCS DE PRODUCCIÓ DE VI A LA TARDOANTIGUITAT

A l'antiguitat tardana, les estructures de poder que hi havia durant l'Imperi romà van variar i es van adaptar a la nova situació politicosocial causada per l'enfonsament del sistema, la nova hegemonia del cristianisme i les invasions bàrbares. A més, es produeix una concentració de poder en mans dels denominats *patronus*, uns terratinents que oferien refugi fiscal a molts ciutadans romans a canvi de les seves possessions i un contracte clientelar. A Hispània (i altres llocs de l'Imperi romà), es va produir la desaparició de les cúries, a causa de les fortes pressions fiscals, i les ciutats van anar a càrrec d'una nova estructura jerarquitzada i amb un gran poder recent: l'església. Amb l'arribada del món visigòtic, trobarem els poders eclesiàstics i reials en els nuclis urbans, mentre que l'entorn rural estarà en mans dels terratinents. Aquesta nova realitat condicionarà la producció de vi, que no desapareixerà, però sí que quedarà lligada a les noves estructures de poder anomenades. Així doncs, en aquest apartat aportarem diversos exemples de noves realitats productives de vi, lligades als sectors abans esmentats.

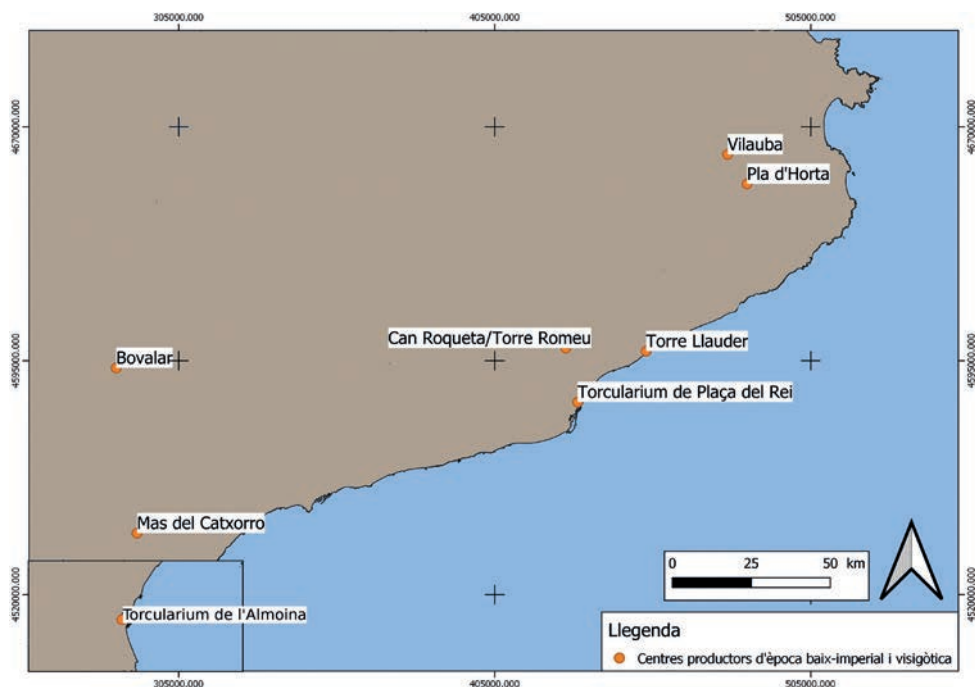


Fig. 96: Centres productors d'època baix-imperial i visigòtica (cartografia pròpia elaborada amb dades procedents de l'ICGC).

4.1 *Torcularium* de la plaça del Rei

Abans d'entrar en matèria sobre les estructures o evidències relacionades amb la producció de vi que podem trobar en el conjunt episcopal de *Barcino*, contextualitzarem breument aquesta ciutat. *Barcino* es va fundar cap al 10 a. n. e., en època d'August (Beltrán de Heredia, 2006, 87). La seva fundació podia estar causada per dos motius: el primer és el final de les guerres càntabres i la necessitat de premiar els veterans amb terres i parcel·les; l'altre, pot ser la reordenació del territori amb un enfocament econòmic per a la producció de vi, aspecte que hem comentat anteriorment (Perich, 2014, 63). Aquesta ciutat es va emplaçar al denominat *mons Taber*, i tenia una planta poligonal amb quatre grans portes que coincidien amb el *cardo maximus* i *decumanus maximus* (Perich, 2014, 64). Aquestes eixos es dividien en carrers més reduïts que no devien generar parcel·les iguals, sinó que depenien directament de la repartició de la terra de forma poc equitativa (Perich, 2014, 65). Aquestes estarien ocupades majoritàriament per habitatges (*domus*), tot i que hi havia la presència de *termae*, les quals podien estar datades al segle II (Perich, 2014, 66). Al segle IV, actualment a la zona on se situa la catedral de Barcelona, es va formar el primer grup episcopal de *Barcino* amb la donació

d'una part de la *domus* de Santa Iu a la comunitat cristiana, lloc on probablement va viure el bisbe abans de la construcció del conjunt (Perich, 2014, 77). Al mateix segle es va construir el baptisteri i la primera basílica cristiana, però serà al segle v quan aquest conjunt evolucionarà de forma més radical (Perich, 2014, 77).

Alguns d'aquests habitatges van veure un canvi molt important, ja que es van remodelar per canviar la seva funció. Un d'aquests casos era la construcció de la *cella vinaria* situada sota la plaça del Rei. El centre de producció de vi va veure els seus inicis a la segona meitat del segle III, i es va utilitzar la zona de l'*intervallum* entre la parcel·la i la muralla per col·locar-hi una sèrie de *lacus* (Perich, 2014, 68). A partir del segle IV, aquests *lacus* van passar a mans del bisbe, quedant la producció de vi lligada al conjunt episcopal fins a finals del segle VI, moment en què s'hi va construir una església a sobre (Huertas, Peña, Miró, 2017, 249). Les estructures lligades a la producció de vi són múltiples: en primer lloc, trobem un possible *calcatorium* de 2,4 m x 3,55 m, amb una alçària màxima de 55 cm (Huertas, Peña, Miró, 2017, 250). En segon lloc, hi ha tres *lacus* que presenten unes dimensions de 3,5 m de costat, però es troben tan arrasats que no es pot saber la seva capacitat (Huertas, Peña, Miró, 2017, 251).



Fig. 97: *Lacus* de fermentació del conjunt arqueològic de la plaça del Rei (Fotografia pròpia).

Juntament al *calcatorium* independent, trobem un retall de forma rectangular que s'ha interpretat com una premsa de biga, concretament el lloc on devia situar-se l'ancorament dels *arbores* (Huertas, Peña, Miró, 2017, 250). També hi ha una base del que podria ser una premsa de cargol, la qual es tracta d'una estructura rectangular, amb angles corbs i un cinturó hidràulic que connecta amb una canalització de plom a un *dolium* encaixat al paviment (Huertas, Peña, Miró, 2017, 251). A la zona nord, trobem el que podria ser un altre *lacus* que havia de servir com a dipòsit de trasbalsament. Aquest probablement va ser anterior a la construcció del *torcularium*, però es va aprofitar per elaborar el vi (Huertas, Peña, Miró, 2017, 251). L'últim element que s'ha de remarcar és la presència d'una *cella vinaria*, la qual tenia deu *dolia de fossa* (Peña, 2010, 108), cada un amb una capacitat de 830 litres (Peña, 2010, 110), i podia haver estat al descobert o parcialment tapada (Huertas, Peña, Miró, 2017, 251).



Fig. 98: Detall de la *cella vinaria* documentada a la plaça del Rei (fotografia pròpia).

Com podem observar, es tracta d'un centre de producció vitivinícola de gran potència, sobretot per la seva cronologia. És possible que es construís a l'interior de la ciutat a causa de la situació d'inestabilitat del segle III. Sigui com sigui, tenim la presència d'un centre productor amb dues possibles premses, una de biga i l'altra de cargol; un *calcatorium*, tres *lacus* i un de trasbalsament i una *cella vinaria*. El fet important és que l'Església es fa amb el control d'aquest centre, el que indica la voluntat d'aquesta per

produir vi i, fins i tot, generar ingressos. No podem afirmar que aquest centre funcionés al cent per cent durant el període religiós, però, si aquest és el cas, havia de produir excedents. D'aquesta manera, sembla molt probable que l'Església pogués comerciar amb part de la producció, o, si més no, emmagatzemar-lo per a les cerimònies o distribuir-los a altres centres religiosos.

4.2 *Torcularium* de l'Almoina

Aquestes estructures de producció de vi es troben en les restes arqueològiques del Pla de l'Almoina, a València. En aquest indret, excavat entre 1985 i 2005, es presenta una superposició de les cinc ciutats de *Valentia*, o, si més no, cinc períodes cronològics (Vera, 2020, 23). Aquestes són l'època republicana (138-75 a. n. e.), l'època romana imperial (segles I-V), l'època visigòtica (segles V-VII), l'època islàmica (segles X-XII) i l'època medieval (XII-XV) (Vera, 2020, 23). La ciutat de *Valentia* va ser fundada l'any 138 a. n. e. durant el consolat de *Decimus Iunius Brutus*, o si més no per ell mateix, com un *oppidum* per allotjar els militars que van combatre a la Lusitania contra Viriat (Ribera, 2013, 36). En aquesta primera fase, a la plaça de l'Almoina, trobem el que podria ser un *horreum* de 24 metres d'amplada, del qual s'ha proposat la funció, en part, d'emmagatzemar àmfores de vi que s'importaven des d'Itàlia (Ribera, 2013, 37-38). Aquesta dada ens indica que en aquest sector el vi podia estar força present durant les diverses etapes romanes de la ciutat. L'any 75 a. n. e. va ser destruïda per Pompeu en el marc de les guerres sertorianes, el que provocà un abandonament de l'assentament durant uns 70-80 anys, moment en què era refundada (Ribera, 2013, 38 i 40).



Fig. 99: Fotografia de les excavacions de l'Almoina, on es va documentar el *torcularium* (Escrivà, Ribera, Vioque, p. 68).

A finals del segle III, i principis del IV, veiem com al fòrum de *Valentia* hi ha una reorganització espacial d'una de les *insulae* (Peña, 2008, 346). Podem comparar aquest fenomen amb l'anterior, ja que ambdós casos consisteixen en una reorganització de l'espai per situar un centre de producció (Peña, 2008, 346). En aquesta zona hi devia haver el que es coneixia com la presó, on es va martiritzar sant Vicent, per la qual cosa podem relacionar la producció de vi amb una certa ideologia religiosa (Vera, 2020, 32). De fet, a la segona meitat del segle IV es va construir en aquest espai un àmbit basilical, per la qual cosa l'Església podia haver-se fet amb aquest centre de producció (Peña, 2008, 346). També s'han trobat elements litúrgics dins l'espai vitivinícola, el que enforteix més aquesta suposició de la propietat eclesiàstica del centre (Peña, 2008, 346). Tractant-se d'un *torcularium* de petites dimensions, només disposava del que s'ha interpretat com una premsa de cargol directe connectada a un *dolium* en qualitat de receptacle de recollida de líquids (Peña, 2008, 346). Només s'ha pogut documentar aquesta estructura de premsat, mentre que la resta d'evidències arqueològiques de producció de vi no s'han pogut localitzar. No hi ha testimonis de *lacus* o de la *cella vinaria*, la qual s'ha proposat que estigués en una petita sala a l'oest, o en la zona sud del jaciment, que no s'ha pogut excavar (Peña, 2008, 346). Sembla ser que aquest espai va deixar de funcionar cap al segle V, en documentar-se nivells de destrucció en aquesta zona (Ribera, 2019, 26) (Ribera, 2013, 42).

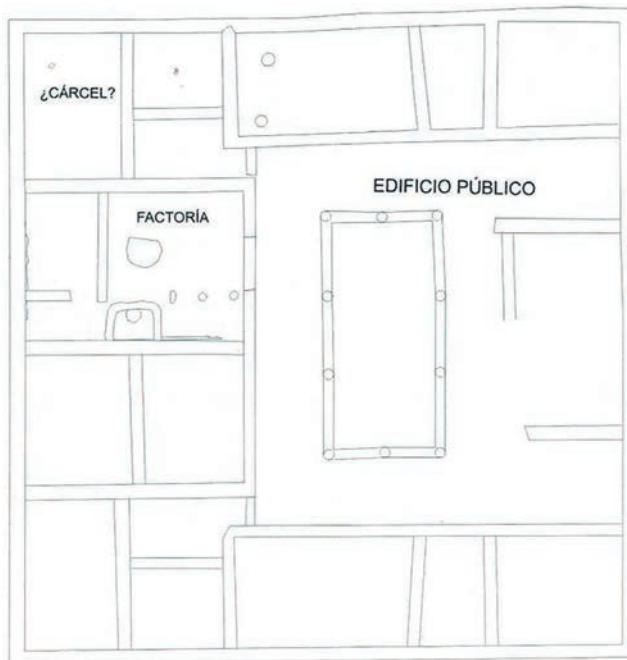


Fig. 100: Planta del *Torcularium* de l'Almoína (Escrivà, Ribera, Vioque, 2010, fig. 76).

Com hem pogut observar, aquest *torcularium* era de petites dimensions, ja que només disposava d'una premsa de cargol directa i un recipient de recollida de vi. Podem suposar que, en mancar les estructures de fermentació primària, aquesta es pogués dur a terme al *dolium* de recollida, en diverses tandes durant el període de verema. Tot i això, també hem de recalcar que es tracta d'una suposició, i, de fet, aquesta acció alentiria molt la verema, i per tant limitaria la producció i faria malbé el raïm pendent de ser premsat. També podria disposar de *lacus* fets de material peribles o que no s'haguessin pogut excavar. Respecte a la *cella vinaria* no localitzada, si estigués situada en una de les estances excavades, es devien haver utilitzat receptacles peribles com les *cupae*, encara que no es conserven evidències arqueològiques. Finalment, cal esmentar que s'ha proposat una producció molt limitada de vi, probablement destinada a l'autoconsum (Peña, 2008, 346).



Fig. 101: Premsa localitzada a les excavacions de la plaça de l'Almoïna (Álvarez et alii, 2005, fig. 4).

4.3 El poblat de Bovalar

El Bovalar, dins el terme municipal de Serós, és un jaciment arqueològic que es troba a 23 quilòmetres de la seu episcopal de *Ilerda* (Sales, 2015, 423). Es tracta d'un poblat organitzat al voltant d'una església, per la qual cosa hem de remarcar el seu caràcter religiós. Va ser descobert l'any 1943 per Rodrigo Pita, i es va començar a excavar de

forma intensiva entre 1967 i 1968 (Sales, 2015, 424). Aquestes excavacions es van aturar, es van reprendre l'any 1976 i es van portar a terme fins al 1987, sota la tutela de la Càtedra d'Arqueologia Cristiana de la Universitat de Barcelona i la direcció de l'arqueòleg Pere de Palol (Sales, 2015, 425).

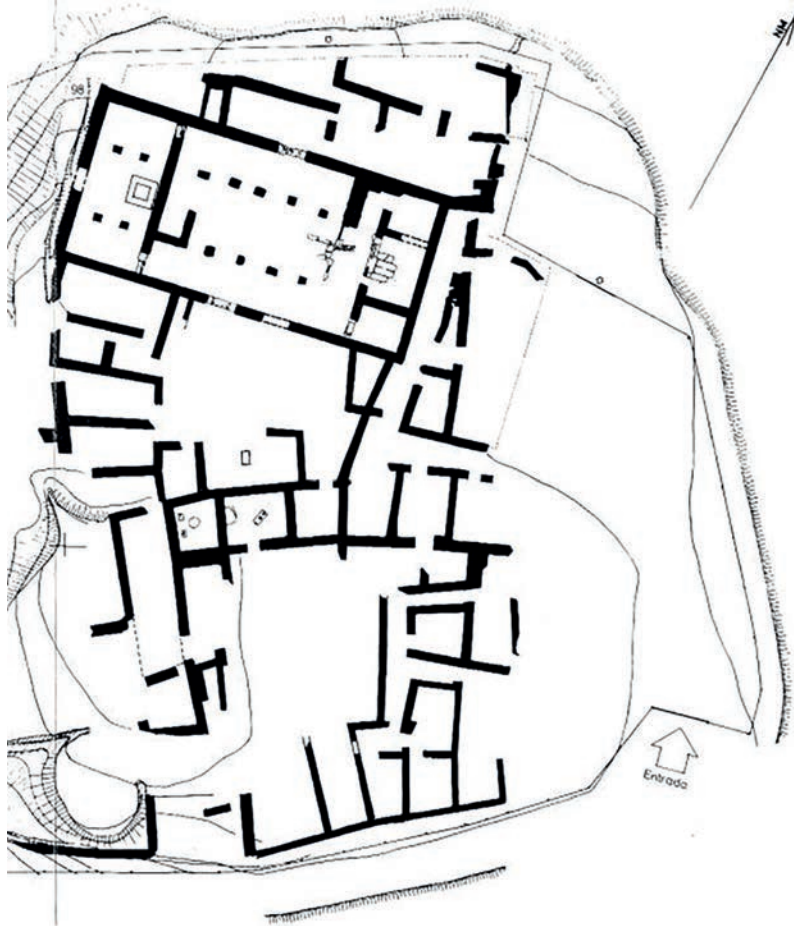


Fig. 102: Planimetria del poblat visigòtic de Bovalar (Palol, 1989, 29-30).

Aquest poblat té una àrea d'un mínim de 2.400 metres quadrats, amb una basílica de planta rectangular situada més o menys al centre i una sèrie de construccions que s'hi adossen (Sales, 2015, 426). Fins ara no s'ha pogut determinar si hi havia un tipus de sistema defensiu que tanqués el poblat, tot i que encara no s'ha excavat completament el jaciment i es troba parcialment arrasat (Sales, 2015, 426). La cronologia d'aquest jaciment es troba al voltant del segle VII i el seu final, suposadament, el situem a la primera meitat del segle VIII, en el marc de la conquesta musulmana, tal com evidencia un incendi que ens fa creure en el col·lapse de l'assentament (Peña, 2008, 353). Pel que fa a

la basílica, s'han de remarcar tres espais ben diferenciats: en primer lloc, a la capçalera hi trobem el *sanctuarium* i dues cambres annexes amb funcions funeràries. La segona part és el tram central de la basílica, format per una nau principal i dues laterals. En aquesta zona hi trobem un contracor als peus d'aquest espai i un presbiteri situat davant el *sanctuarium* (Sales, 2015, 427-428). Finalment, tenim la zona baptismal amb una piscina de planta quadrada i les restes d'un baldaquí, als peus del tram central de la basílica (Sales, 2015, 428). La resta del poblat s'organitza a partir d'aquest temple religiós, i es defineix principalment per dos patis interiors a mode de claustre (Sales, 2015, 431).

En un d'aquests recintes annexos de la basílica, trobem el que va ser un *torcularium*, datat del segle VII, una cronologia molt tardana respecte als nuclis urbans. En aquest poblat, podem veure una premsa de biga amb acció de cargol situada en la part productiva (Peña, 2008, 345). Amb un *praelum* de 5,5 m, era una premsa de reduïdes dimensions respecte a les anteriors vistes (Peña, 2010, 80). Disposaven també d'una *area* d'obra amb forma quadrangular i feta d'*opus signinum* (Peña, 2010, 94). Pel que fa a la *cella vinaria*, dividida en dues estances, destaquem l'absència de dipòsits de fermentació i recipients ceràmics, per la qual cosa podem entendre que hi havia una sèrie de *cupae* destinades a la fermentació i emmagatzematge de vi. Hi ha diverses evidències que reforcen la idea de la presència de *cupae* com a contenidor per a la fermentació, com poden ser les restes d'anelles metàl·liques (Palol, 1989, 515; Palol, 1999, 145), les quals unien les peces de fusta. D'aquesta manera, cal imaginar aquesta *cella vinaria* com una bodega més propera als nostres temps, i no pas similar a la romana, amb els contenidors ceràmics soterrats.



Fig. 103: *Torcularium* del poblat visigòtic del Bovalar. Es pot observar, al fons, els dos orificis de subjecció dels arbres i, al centre, el contrapès de la premsa (Palol, 1986, fig. 4).

En definitiva, cal remarcar la importància d'aquest jaciment per diversos motius: en primer lloc, per ser un assentament de caràcter religiós i rural, la qual cosa ens indica que l'Església també produïa vi fora de la ciutat. En segon lloc, per la presència de restes de les anelles de les *cupae*, el que confirma la utilització d'aquest tipus de contenidors. Hem de remarcar que no s'han trobat estructures de fermentació primària, la qual cosa ens pot fer pensar que se n'utilitzaven algunes fetes amb materials peribles o, si més no, es produïa aquesta part del procés en les mateixes *cupae*. Fos com fos, aquest jaciment ens evidencia una producció vitivinícola molt tardana en un context eclesiàstic rural, la qual cosa ens portaria a pensar que s'utilitzava el vi resultant per l'autoconsum i, sobretot, per a les cerimònies religioses.

4.4 Can Roqueta / Torre Romeu

Can Roqueta / Torre Romeu és un jaciment arqueològic situat al sud-est del municipi de Sabadell. Aquest jaciment té diverses fases d'ocupació, podent observar-hi un ampli ventall d'èpoques. De fet, comprèn els períodes del neolític, bronze inicial, bronze final, primera edat del ferro i inicis de la iberització i la tardoantiguitat, i arriba fins a l'època medieval (Carlús *et alii*, 2009, 115-117). Tot i això, la fase d'ocupació que tractarem en aquest apartat és la que data d'època tardoantiga.

L'assentament d'aquesta cronologia ha estat determinat com una fundació *ex novo* durant la tardoantiguitat, situant el seu començament entre els segles v i vi i el seu abandonament al segle vi (Terrats, 2009, 312). Es tracta d'un establiment agrícola que consta de tres àmbits funcionals ben diferenciats: la zona d'habitatge (amb estructures peribles com cabanes), la d'emmagatzematge i la de producció (Terrats, 2005, 215). Les cabanes són les estructures més malmeses, sobretot per l'erosió i l'antropització de la zona (Terrats, 2005, 215). Les sitges, o espais d'emmagatzemament es conserven fins a la tercera part de la seva secció (Terrats, 2005, 215). Pel que fa als espais de producció, destaquem la presència de quatre *lacus*, que més tard explicarem amb més detall, i un forn ceràmic (Terrats, 2005, 220). Aquest forn, que es troba en un estat avançat d'arrasament, ha perdut a dia d'avui la part aèria. De planta circular (1,80 de diàmetre), no disposava cambra de combustió, per la qual cosa la cocció era directa (Terrats, 2005, 221).

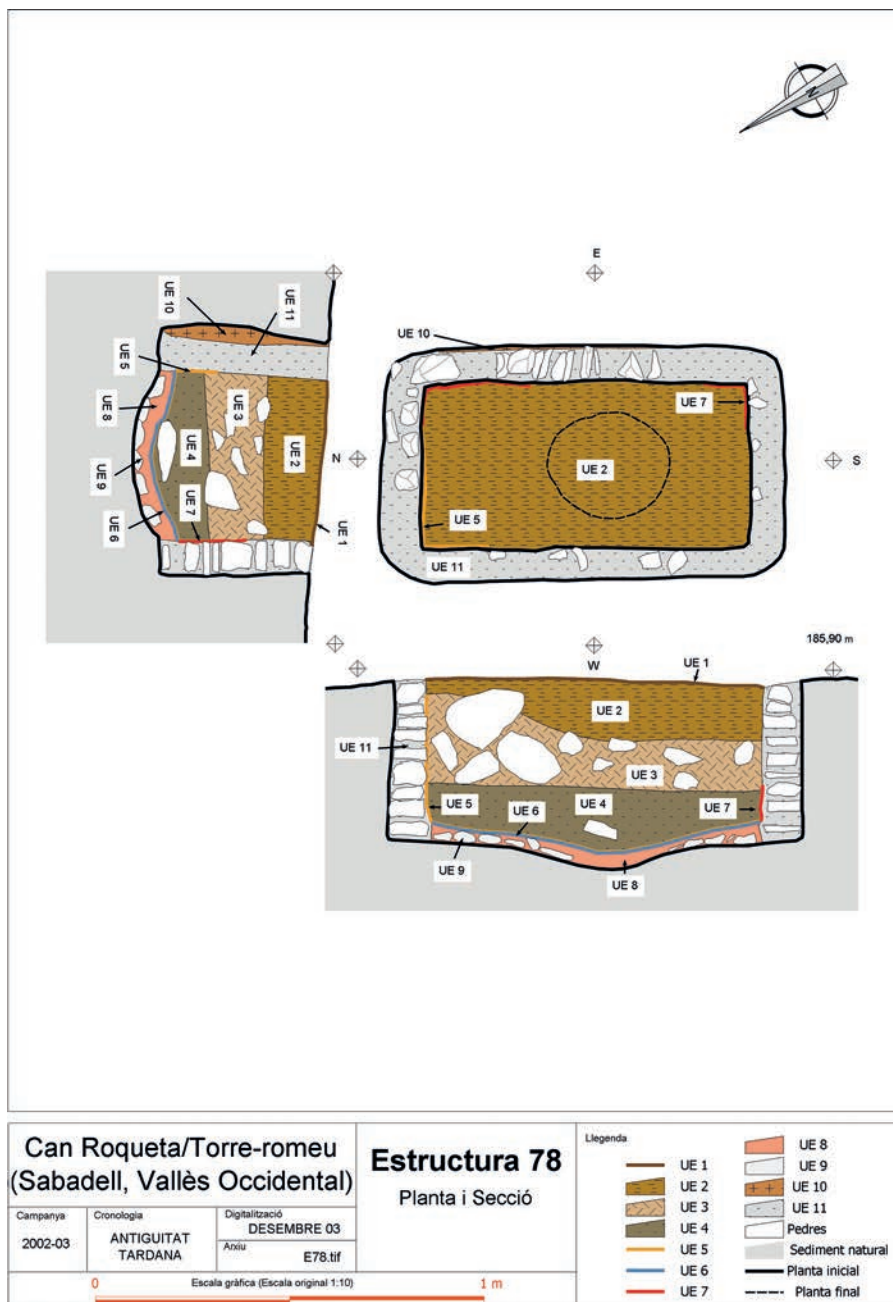


Fig. 104: Planta i secció d'un dels dipòsits de Can Roqueta/Torre Romeu (Terrats, 2005, fig. 8/ Cedida per Noemí Terrats).

Un cop hem mostrat de forma breu el jaciment, ens concentrarem en els quatre *lacus* que s'han documentat, els quals presenten un recobriment d'*opus signinum* (Terrats, 2009, 308). Aquests quatre *lacus* són de planta rectangular, amb unes mides que van entre els 2 m i 1,45 m de longitud per 1,80 m i 1,35 m d'amplada (Terrats, 2005, 220). La seva fondària oscil·laria entre 86 cm i 31 cm, depenent de la conservació de cada *lacus* (Terrats, 2005, 220). Aquests dipòsits estaven enfocats a la producció de vi, tal com s'ha confirmat a través de les analítiques sobre el sediment recollit (Terrats, 2005, 220-221).

No tenim cap altra estructura que ens indiqui la producció vitivinícola, com pot ser la *cella vinaria* o el *torcularium*, amb la premsa o el *calcatorium*. Tot i això, les analítiques sobre els *lacus* i la presència de 639 fragments de *dolia* (un 22,3% del material ceràmic trobat) (Terrats, 2005, 226), ens poden ajudar a reforçar la idea de la producció vitivinícola. De fet, dels fragments recuperats, se n'han pogut destriar 42 individus de mitjana capacitat (Terrats, 2005, 226). Així doncs, podem suposar que podia existir una *cella vinaria* situada amb *dolia* no soterrats, tot i que falten evidències per poder-ho confirmar. A més, la presència del forn ceràmic ens indica que, probablement, els receptacles utilitzats per emmagatzemar el vi es produïen allí mateix. Pel que fa a la manca d'estructures d'extracció del most, podem suposar que utilitzaven *calcatoria* de fusta, els quals no es van conservar. Finalment, cal remarcar que s'ha proposat una producció vitivinícola per a aquest assentament destinada a l'autoconsum (Terrats, 2005, 221).



Fig. 105: Dos dels quatre dipòsits de Can Roqueta, els quals, probablement, serviren per a produir vi (Terrats, 2005, fig. 7 / Cedida per Noemí Terrats).

4.5 Vil·la romana de Pla d'Horta

El jaciment romà de Pla d'Horta es troba dins el terme municipal de Sarrià de Ter, a quatre quilòmetres de la ciutat de Girona. Es tracta d'una vil·la romana suburbana que té com a origen la fundació de la ciutat de *Gerunda* i la repartició de les terres limítrofes, entre els anys 80-70 a. n. e. (Palahí, Nolla, Costa, 2014, 240). Aquest jaciment va ser descobert fortuïtament l'any 1970 amb la construcció de blocs d'habitatges, la qual es va aturar per poder procedir a una intervenció d'urgència (Palahí, Nolla, Vivó, 2014, 38). La tasca principal era extreure els mosaics apareguts durant la construcció dels blocs, però es van produir diverses excavacions fins a l'any 1972, que es van estendre a diversos àmbits i espais de la vil·la (Palahí, Nolla, Vivó, 2014, 40). Posteriorment, es van tornar a soterrar les restes aparegudes i, en els anys següents, van anar apareixent altres troballes, com una tomba de *tegulae* o una necròpolis romana i una de visigòtica relacionades amb la vil·la (Palahí, Nolla, Vivó, 2014, 40). L'any 2012, aquest jaciment va ser declarat Bé Cultural d'Interès Nacional. D'altra banda, des del 2008, s'han estat portant a terme un seguit de campanyes arqueològiques dirigides pel Laboratori d'Arqueologia i Prehistòria de l'Institut de Recerca Històrica de la Universitat de Girona (Palahí, Nolla, Vivó, 2014, 40-41).



Fig. 106: Planimetria general de la vil·la de Pla de l'Horta (Palahí, Nolla, Vivó, 2014, fig. 2).

Aquesta *villa* té un llarg període de funcionament, que comprèn gran part de l'ocupació romana de la zona de *Gerunda*. Com hem esmentat anteriorment, aquesta *villa* es funda al segle I a. n. e., i, durant aquesta fase republicana, es construeix el cos central del complex, amb habitacions de grans dimensions, entre 25 i 40 metres quadrats (Palahí, Nolla, Costa, 2014, 240). En època d'August, la qual se situa entre el 31 a. n. e. fins al govern de Tiberi, la *villa* pateix un procés de transformació radical, tot i conservar l'orientació i alguns eixos de l'edifici anterior (Palahí, Nolla, Costa, 2014, 241). Podem destacar, entre d'altres, la reestructuració d'algunes cambres, la inclusió de decoració d'*opus sectile*, un porticat i un jardí (Palahí, Nolla, Costa, 2014, 242). L'època següent, anomenada julioclàudia pels investigadors del jaciment, va des de Tiberi fins a finals del segle II (englobant també les dinasties flàvia i antonina). S'amplien els luxes del complex, i s'incorporen estructures com un nimfeu i una cambra absidiada que presidia el *triclinium* i estava dotada d'*hipocaustum* (Palahí, Nolla, Costa, 2014, 242). A la fase severiana tenim una altra gran reforma del recinte, la qual es creu que va ser portada a terme a causa d'un incendi anterior (Palahí, Nolla, Costa, 2014, 244). Tenim reformes al paviment, el nimfeu, el pati i les estances annexes, entre d'altres (Palahí, Nolla, Costa, 2014, 244). Al segle IV hi ha una sèrie de canvis, com l'eliminació de certes estances o el reforçament dels murs amb pedra i morter (Palahí, Nolla, Costa, 2014, 245). També daten d'aquesta època els testimonis d'elements de producció de vi que s'han pogut documentar i que a continuació explicarem. Finalment, hi havia una sèrie de construccions a la part més meridional del jaciment que, pels materials trobats, semblen datar entre el segle VIII i XI, en plena ocupació carolíngia (Palahí, Nolla, Costa, 2014, 246).

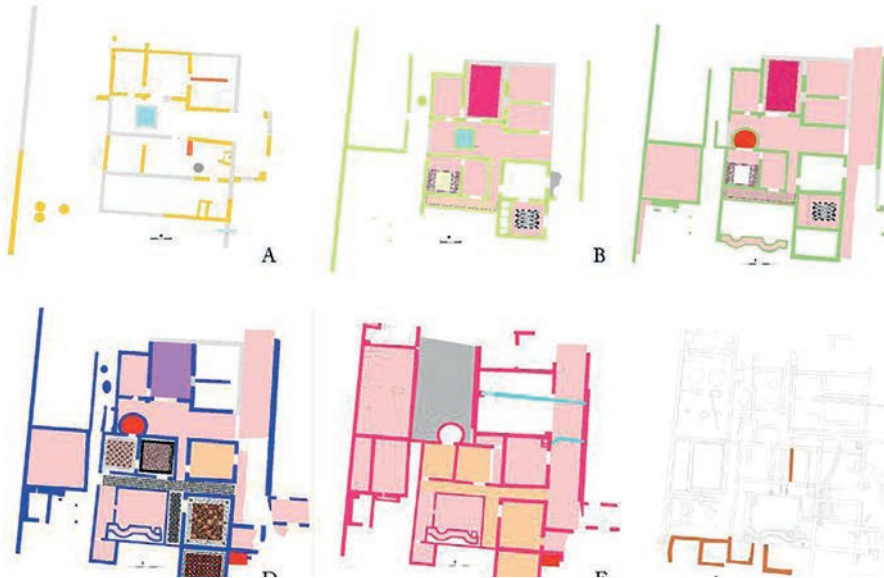


Fig. 107: Evolució de la vil·la de Pla de l'Horta (Palahí, Nolla, Vivó, 2014, fig. 4).

Com podem observar, aquesta vil·la té un gran període d'ús que abraça més de mig mil·lenni. El *torcularium* que podem trobar en aquest complex data del segle iv, tot i que no significa que es construeixi en aquell segle, sinó que podia ser de l'anterior, ja que aquest àmbit conserva fins a cinc pavimentacions diferents (Palahí, Nolla, Costa, 2014, 245). Una evidència que pot confirmar la utilització anterior d'aquest espai com a *torcularium* és la presència d'encaixos de premsa situats lluny d'on anirien les del segle iv, per la qual cosa es pot confirmar una disposició prèvia (Palahí, Nolla, Costa, 2014, 245). El *torcularium*, tal com apunten les evidències conservades actualment, disposava de dues premses, amb una orientació de sud a nord, amb els contrapesos situats a la segona direcció (Palahí, Nolla, Costa, 2014, 245). Els investigadors creuen que el sistema d'acció de les premses era el de cargol, ja que era el més difós en època baix-imperial (Palahí, Nolla, Costa, 2014, 245). Es conserven també tres columnes de sorrenca que poden indicar la presència d'una coberta per a la sala (Palahí, Nolla, Costa, 2014, 245). Hi ha una gran distància entre el dipòsit conservat i el *torcularium*, la qual cosa pot estar causada per les reformes portades a terme i la possible destrucció d'un més proper i anterior (Palahí, Nolla, Costa, 2014, 245). Aquest dipòsit es podia utilitzar com un *calculatorium*, ja que al segle iv se'n redueix la capacitat i les dimensions, i es connecta amb un petit *lacus* que rebia el most extret i podia utilitzar-se per omplir els recipients amfòrics gràcies a dues aixetes (Palahí, Nolla, Costa, 2014, 246).



Fig. 108: Vista aèria de les estructures i recintes destinats a la producció de vi (Palahí, Nolla, Vivó, 2014, fig. 7).

D'aquesta manera, ens trobem amb una vil·la romana que tenia la *pars fructuaria* i *pars urbana* ben integrades. Es tracta d'un centre productor que es monumentalitza amb els anys, responent al fenomen d'ampliació i incorporació de luxes a les vil·les romanes durant l'època baix-imperial. Trobem un *torcularium* que datava del segle iv (Peña, 2010, 204), tot i que va estar reformat contínuament des de principis del segle i. D'altra banda, també podem afirmar la presència d'un *lacus* que podia haver-se reconvertit en un *calculatorium*, probablement responent a un canvi de planificació en el procés de producció del vi. Sens dubte, es tracta d'un cas que ens permet observar com hi havia *torcularia* associats a vil·les monumentals d'època baix-imperial i les profundes remodelacions de les estructures dedicades a la producció de vi.

4.6 Vil·la romana de Vilauba

La vil·la romana de Vilauba és un jaciment que es troba situat al terme municipal de Camós. Es tracta d'un assentament que té un ampli ventall d'ocupació, que comprèn des del segle I a. n. e. a la segona meitat del segle VII (Castanyer *et alii*, 2015, 43). Com podem observar, aquesta vil·la agrupa tant l'època alt-imperial com la baix-imperial i visigòtica. De fet, la part més coneguda de la vil·la és la que correspon als segles I-III, però, en aquest cas, posarem el focus de l'anàlisi en les fases que daten ja de partir del segle IV.

Abans, però, descriurem breument com era la vil·la en època alt-imperial. Aquesta s'organitzava en una estructura contínua en forma d'U, al voltant d'un pati central (Castanyer, Ferrer, Tremoleda, 2017, 44). Al voltant d'aquest espai situat al mig de la vil·la, s'articulava un corredor que resseguiria l'edificació i comunicaria totes les estances, el qual esdevindria l'eix vertebrador de l'assentament (Castanyer, Ferrer, Tremoleda, 2017, 45). A l'ala nord de l'assentament hi havia el *triclinium*, el rebost i el *lararium*, mentre que a l'oest es disposaven els diversos *cubicula* (Castanyer *et alii*, 2005, 8). Finalment, a l'ala sud de l'assentament hi podem trobar el que s'ha conegut com els *balnea*, els quals, a diferència de les anteriors ales, no presentaven nivells de destrucció, sinó que s'identificava un procés d'abandonament i transformació (Castanyer, Ferrer, Tremoleda, 2017, 47). L'assentament alt-imperial va quedar destruït a causa d'un gran incendi en algun moment dels últims anys del segle III (Castanyer, Ferrer, Tremoleda, 2017, 45).



Fig. 109: Situació de la vil·la romana de Vilauba al segle III i als segles IV-V (Castanyer, Tremoleda, Dehesa, 2011, fig. 2).

Al segle IV es va reconstruir part d'aquest assentament i va estar ocupat fins a la segona meitat del segle V (Castanyer, Tremoleda i Dehesa, 2010, 11). En aquesta fase, també trobem una articulació de l'establiment a l'entorn d'un pati central delimitat per diverses edificacions de caràcter independent (Castanyer, Tremoleda i Dehesa, 2010, 11). La zona nord, on se situen les estances agrícoles, presentava diverses estructures que es podien atribuir a la producció (Castanyer, Tremoleda i Dehesa, 2010, 11). Sense anar més lluny, aquestes estances estaven organitzades a l'entorn d'una premsa, i també es disposava de diversos *lacus* amb un arrebossat d'*opus signinum* (Castanyer, Tremoleda i Dehesa, 2010, 11). La manca d'una *cella vinaria* ha portat a molts investigadors a creure que es tractava d'una premsa destinada a la producció d'oli, com pot ser Peña, per exemple (Peña, 2010, 103). Tot i això, no cal rebutjar la possibilitat que s'hi produís vi també, ja que, com passa en molts d'aquests assentaments tardans, la utilitat podia ser doble. A més, hem vist anteriorment com la manca de *cella vinariae*, com pot ser a Can Roqueta o el Bovalar (de *dolia*), no significa que no s'hi produeixi vi.



Fig. 110: Planta de la vil·la romana de Vilauba entre els segles VI i VII (Castanyer, Tremoleda, Dehesa, 2011, fig. 3).

L'última fase d'ocupació d'aquest assentament ja és en època visigòtica, i va de la segona meitat del segle V al segle VIII (Castanyer, Tremoleda, Dehesa, 2010, 12). Aquest assentament es trobava dividit en dues parts plenament diferenciades: la residencial i la productiva. Pel que fa a la primera, la residencial, estava situada al sud de l'ala meridional de l'antic assentament, en una zona completament nova (Castanyer, Tremoleda i Dehesa, 2010, 13). Estava formada per tres unitats domèstiques que se-

guien una forma similar d'organització. La part productiva d'aquest assentament visigòtic es trobava situada 40 metres al nord, a sobre de l'antiga *villae* romana (Castanyer, Tremoleda i Dehesa, 2010, 13). En aquestes estances agrícoles hi trobem una premsa de biga de la qual es conservaven els encaixos dels *arbores* que aguantaven el capçal del *praelum* (Castanyer *et alii*, 2015, 51). Hi havia una cisterna o *lacus* impermeabilitzat situat al costat de la premsa de forma paral·lela, amb un graó per accedir-hi al fons i una cavitat circular per recollir i retirar les impureses (Castanyer *et alii*, 2015, 51). Sembla ser que la capacitat d'aquest dipòsit podia ser d'uns 3.000 litres (Castanyer *et alii*, 2015, 52). És una incògnita el producte que es produïa en aquesta premsa. Alguns investigadors, com Castanyer i Tremoleda, opinen que es tractava d'un trull d'oli (Castanyer, Tremoleda, 2002, 162). En canvi, Peña considera la possibilitat de la producció d'oli, però no la confirma en conservar-se'n tan poca informació (Peña, 2010, 94).

En definitiva, hi ha jaciments on no està clara la seva producció. Recalquem que no és necessari disposar de *calctoria* fets d'obra ni *cellae vinariae* per poder produir vi, per la qual cosa, quan es disposen de tan poques evidències, resulta molt agosarat confirmar un tipus de producte concret. Es podien produir els dos productes, ja que es tractava d'una època en què predominava l'autoconsum, motiu pel qual els assentaments rurals no estaven enfocats a un únic producte, tal com passava en època alt-imperial.

4.7 Vil·la romana de Mas del Catxorro

La vil·la romana del Mas del Catxorro es troba situada al terme municipal de Benifallet. Aquest jaciment es va excavar en el marc de les obres de millora de la carretera N-230 en el trajecte Móra-Tortosa i la construcció del pont del Llagoter sobre el riu Ebre (Benet *et alii*, 1993, 31). Aquestes intervencions arqueològiques es van iniciar l'any 1987 i es portarien a terme anualment fins a l'any 1991 (Benet *et alii*, 1993, 31). Es tractaria d'un assentament de tipus *villa* situat a uns 30 quilòmetres de Dertosa (Tortosa), amb uns inicis que se situarien cap a la segona meitat del segle I a. n. e. i un funcionament que es mantindria ininterromput fins a la segona meitat del segle VI (Benet *et alii*, 1993, 31).

Com hem pogut observar, aquesta vil·la té un ample marge d'ocupació que abraça des de l'època tardorepublicana fins a l'època visigòtica. En aquest cas, descriurem sobretot les estructures que datarien d'època baix-imperial, tenint en compte l'eix cronològic d'aquest bloc. Entre les evidències d'ocupació trobades, al sector 1.000, hi podem remarcar la presència d'una sèrie de sitges, les quals estarien enfocades a l'emmagatzemament de productes com el blat, a l'àmbit 1, i algunes que s'han interpretat com dipòsits per conservar líquids o residus, a l'àmbit 2 (Benet *et alii*, 1993, 32). Una

tercera estança tenia una estructura quadrangular situada al nord amb un seguit de sitges i encaixos situats al seu voltant, unes evidències que no s'han pogut acabar de clarificar en què podia consistir la seva funcionalitat (Benet *et alii*, 1993, 33). Aquestes estructures han estat datades entre principi i mitjans del segle VI, moment en què es va iniciar una fase d'abandonament definitiu del jaciment (Benet *et alii*, 1993, 32).



Fig. 111: Vista del contrapès circular (Benet *et alii*, 1993, fig. 1).

Tot i això, l'evidència que ens pot fer creure en la producció de vi d'aquest assentament és una premsa, trobada al sector 2.100. Es va poder localitzar a partir de la identificació del seu contrapès, de forma cilíndrica i pedra calcària amb unes mides d'1,15 m de diàmetre i 1,40 m d'alçària (Benet *et alii*, 1992, 112). Es va identificar aquesta premsa com una de biga amb acció mitjançant el torn manual o cabestrant (Benet *et alii*, 1992, 113). Aquest contrapès subjectava el *praelum* i servia per permetre que ascendís i descendís a través de l'acció del torn manual, com bé s'ha explicat anteriorment. Aquesta premsa està datada entre el segle III i V a partir del context on es troba, per la qual cosa, la situem al baix Imperi (Benet *et alii*, 1992, 113). Al costat de la premsa, es va documentar un dipòsit circular excavat als nivells geològics, delimitat per un mur i amb un diàmetre de menys d'un metre (Benet *et alii*, 1992, 112). A l'interior, es va trobar un fragment de base i de paret d'un *dolium* (Benet *et alii*, 1992, 112), per la qual cosa podem suposar que aquest receptacle ceràmic servia com a recipient de recollida. També es va trobar un contrapès amb forma de paral·lelepípede en un estat de conservació deficient i unes dimensions de 1,10 m de llargada

per 80 cm d'amplada, amb una alçària d'entre 70 cm i 85 cm (Benet *et alii*, 1992, 112). Aquest contrapès corresponia a una altra premsa de biga que no s'ha pogut situar al jaciment, però sí que s'ha confirmat que era d'unes dimensions més reduïdes (Benet *et alii*, 1992, 113).

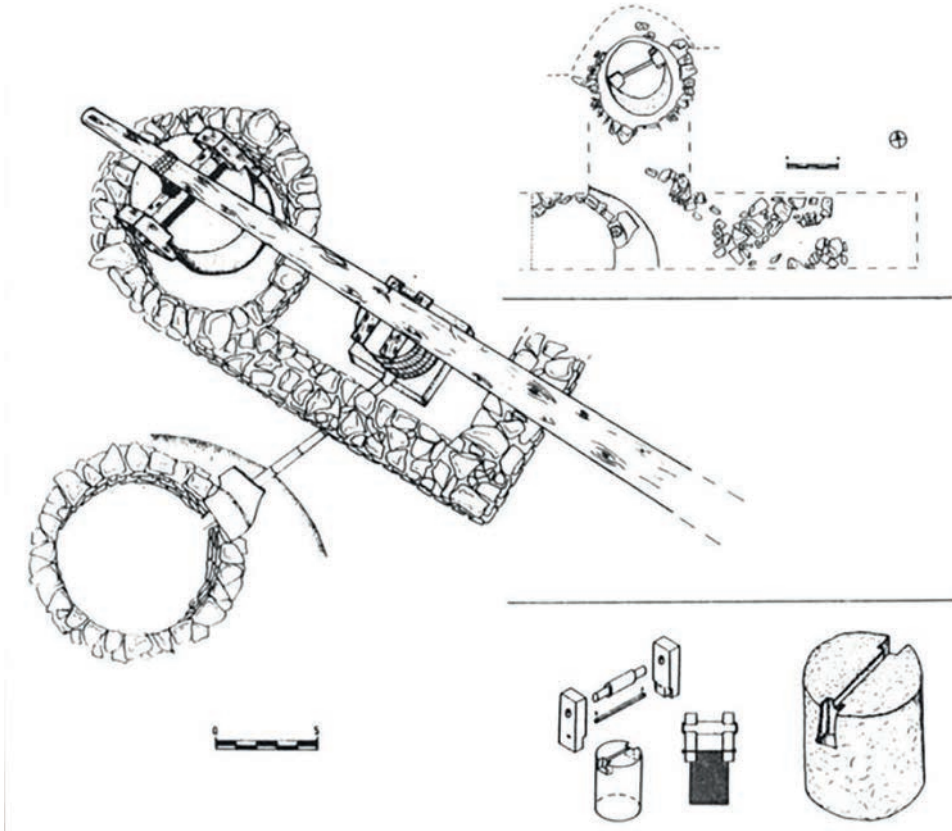


Fig. 112: Restitució de com era la premsa de biga de Mas del Catxorro (Benet *et alii*, 1992, fig. 2).

Així doncs, en aquest jaciment s'hi ha pogut localitzar la presència d'una premsa de biga que dataria entre el segle III i v, és a dir, en ple baix Imperi. També cal recalcar la presència d'aquest dipòsit circular excavat en el geològic, en el qual es col·locava un *dolium* i que servia per recollir el líquid resultant de l'acció del premsat. S'ha proposat una producció de vi, ja sigui pels recipients amfòrics trobats com pels testimonis de la zona, tot i que els investigadors admeten que molts paral·lels a aquesta premsa corresponen a l'obtenció de l'oli (Benet *et alii*, 1992, 113-114). Peña, en canvi, no proposa cap funcionalitat concreta per la manca d'evidències al respecte (Peña, 2010, 96).

4.8 Vil·la romana de Torre Llauder

Aquest jaciment, situat al terme municipal de Mataró, es tracta d'un assentament de tipus *villa*. La primera notícia sobre la presència de les restes arqueològiques d'aquest jaciment daten del 1737, la qual va ser publicada el 1949 en la revista *Museu de Mataró* (Prevosti, Clariana, 1988, 125). L'any 1961 es van iniciar les excavacions sota la direcció de Marià Ribes. Posteriorment, l'any 1963 es van produir les segones i el 1969 unes altres (Prevosti, Clariana, 1988, 125). Les excavacions es van reprendre l'any 1981, i es van anar produint anualment fins al 1985 (Prevosti, Clariana, 1988, 125). Aquesta vil·la es troba a poc més d'un quilòmetre de distància de la ciutat d'Íluro i a uns 650 metres de la Via Augusta, dos aspectes que ens indiquen la seva immillorable situació geogràfica (Prevosti, Clariana, 1988, 125).

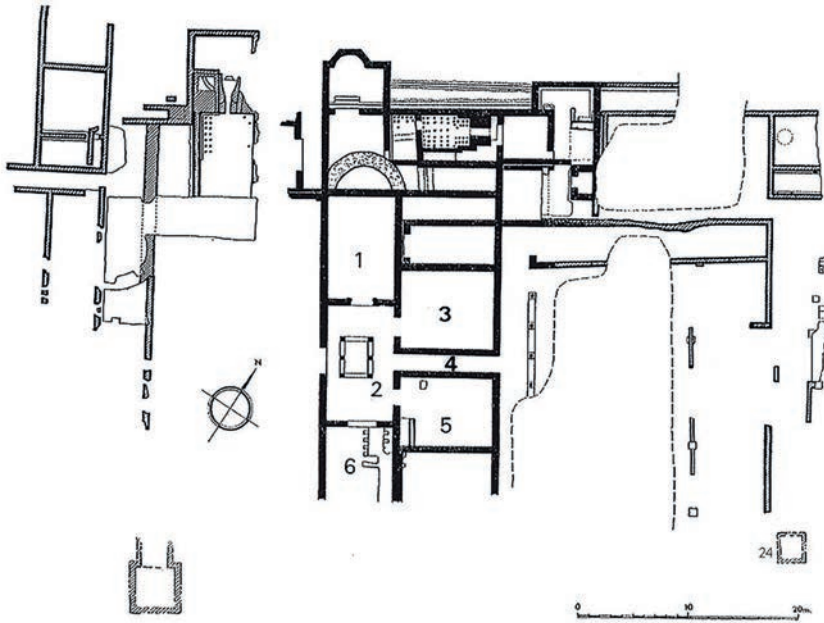


Fig. 113: Planimetria de la vil·la romana de Torre Llauder. Els àmbits 3 i 5 són els que han aportat evidències de producció de vi (Prevosti, Clariana, 2010, fig. 1).

Aquesta vil·la té un ampli ventall cronològic pel que fa a la seva ocupació i el seu funcionament. Sembla ser que aquest assentament es va edificar en època d'August al voltant d'un forn ceràmic de cronologia anterior, aproximadament de mitjans del segle I a. n. e. (Prevosti, Clariana, 1988, 127). Els segles I-II destaquen per ser un dels moments més rics de la vil·la, i, en època severa (a finals del segle II i principis del segle III), les estances de la *pars rustica* es van convertir en sales de recepció, ennoblint-se en gran mesura l'establiment (Prevosti, Clariana, 1988, 127-128).

Al baix Imperi, però, la situació va canviar. Hem vist com, fins al moment, les estances residencials es van magnificar en detriment de les productives. Tot i això, a principis del segle iv hi ha una reforma del *triclinium*, adaptant-lo a les modes constructives del moment (Prevosti, Clariana, 1993, 71). A partir de finals del segle iv o principis del v, però, hi va haver un fenomen de davallada pel que fa a l'edificació i acció constructiva a la *pars urbana* (Prevosti, Clariana, 1993, 71). De fet, es van reconvertir certes estances residencials en zones de producció, tal com testimonien els àmbits D, F i el peristil (Prevosti, Clariana, 1988, 129), els quals tractarem posteriorment més a fons. Sembla ser que la cronologia d'aquests espais productius amortitzats tenien una cronologia entre finals del segle iv (o principis del segle v) i mitjans del segle vi, tot i que això no porta als investigadors a confirmar el final de la vil·la (Prevosti, Clariana, 1993, 71).



Fig. 114: *Lacus* de l'àmbit F de Torre Llauder (Peña, 2010, fig. 48).

Pel que fa a les estructures productives, construïdes *ex novo* entre finals del segle iv i principis del segle v en les estances D i F, aquestes consisteixen en un seguit de dipòsits i el que podria ser una *cella vinaria*. Les primeres estructures es tractaven de dos *lacus* revestits en *opus signinum* situats a la cambra F, els quals han estat considerats dipòsits de recepció (Peña, 2010, 142). La *cella vinaria*, situada a l'estança D, estava formada per 18 *dolia de fossa* (Peña, 2010, 109). Com a fet insòlit, podem destacar la pavimentació de la sala, la qual estava formada pels mosaics (Peña, 2010, 109), anteriors a la reutilització de l'espai com a *cella vinaria*. Finalment, també hem de destacar la presència d'una *area* d'obra, de forma rodona i unes dimensions d'un metre de diàmetre, però que no s'ha pogut datar correctament (Peña, 2010, 94).



Fig. 115: *Cella vinaria* de la vil·la romana de Torre Llauder. Es pot observar el paviment de mosaic (Peña, 2010, fig. 48)

A mode de conclusió, hem d'esmentar que aquesta reutilització dels espais residencials per col·locar-hi les estances productives concorda amb el fenomen descrit anteriorment sobre el qual recolzen les teories d'investigadors com Chevarría. Aquesta amortització dels espais tan tardana ha estat interpretada com una ocupació visigòtica de l'espai, ja que es contraposa completament a la reforma del *triclinium* de principis del segle iv, un fenomen d'embelliment de les estances residencials (Prevosti, Clariana, 1993, 72).



Fig. 116: Detall del *dolum de fossa* conservat a l'àmbit E de Torre Llauder (Peña, 2010, fig. 48).

CONCLUSIONS

A partir dels anteriors blocs i els seus capítols, les dades tractades permeten extreure una sèrie de conclusions pel que fa a la viticultura i la producció des d'un punt de vista diacrònic. Cal remarcar, però, que s'organitzaran per aspectes tractats, i mostraran l'evolució i els canvis produïts en cada època.

Com s'ha pogut observar al principi del present treball, el conreu de la vinya i el vi arriben a la península Ibèrica gràcies al contacte intercultural amb poblacions comerciants del Mediterrani. Arriba de forma desigual, ja que al sud de la península Ibèrica les primeres evidències del conreu de la vinya i la producció de vi daten del segle VIII a.n.e., mentre que al nord-est peninsular les trobem entre els segles VII i VI a.n.e. Tot i això, els processos que generarà el contacte intercultural entre la població indígena i els comerciants serà similar, ja que provocarà el sorgiment d'unes elits i, per tant, una societat estratificada. Aquests membres acumularan en un primer moment àmfores de vi per repartir-lo a la societat a través de banquets, i, quan ja es produeixi de forma constant al territori, adquiriran vaixel·la per diferenciar-se de la resta de la societat per la forma de consumir-lo. Aquest fet pot extrapolar-se a les prohibicions referents al vi en època monàrquica que trobem en les fonts textuales. Es pot entendre que el vi, en el moment inicial de Roma, va ser un bé preuat, per la qual cosa no es permetria la seva dilapidació. Posteriorment, el vi cada cop va tornar-se un producte més comú, el qual anava obtenint qualitat a mesura que s'anaven dominant les tècniques i millorant els estris emprats. En el cas de Roma, l'assoliment de reconeixement de qualitat es va produir cap al segle II a.n.e. A la península Ibèrica, però, no podem conèixer aquest procés amb exactitud per impossibilitat de traduir la llengua ibèrica. Tot i això, podem suposar que hi havia un procés similar, ja que, almenys al nord-est peninsular, la majoria de centres productors tractats daten del segle III a.n.e., és a dir, de l'Ibèric Ple.

L'evolució vitivinícola que es va poder gestar al nord-est peninsular es va haver de veure copsada per la conquesta romana, fet que va comportar la imposició de formes exògenes. Durant l'època republicana o Ibèric final, les institucions romanes, a la primera meitat del segle II a. n. e., van portar a terme una política de manteniment de les estructures preestablertes. Tot i això, a partir de la segona meitat del segle II a. n. e., van forçar l'abandonament dels *oppida* ibèrics per colonitzar el camp i generar centres productors. Els nous establiments rurals podien mantenir les formes locals, però van assumir una producció típicament romana. Aquest fet, entre molts d'altres, va comportar la romanització de la població indígena del nord-est peninsular, a part de potenciar econòmicament aquesta zona. Aquest procés de colonització del camp culminava sovint amb la centuriació de la zona, tal com s'ha pogut observar en l'exemple de Tàrraco. A finals de l'època republicana i principis de l'alt Imperi, els centres productors híbrids es van anar substituint per la propietat rural típicament romana: la vil·la. Aquest fet també concorda amb la creació de receptacles de transport marítim, com les àmfores Dressel 1 ibèriques, les Tarraconense 1 o les Pascual 1. Aquests fets poden ser entesos com a indicadors de l'inici de l'època d'esplendor de la viticultura romana al nord-est peninsular: el segle I. En aquest segle, van sorgir una gran quantitat de centres vitivinícoles, així com zones productores amb entitat pròpia.

Al segle II, però, aquesta situació es veu copsada per un conjunt de múltiples factors que portaran a la decadència del nord-est peninsular com a regió productora al mediterrani. D'una banda, s'ha vist com l'entrada de noves províncies com a productores de vi podria influir en aquest fet, com la Gàl·lia, amb les noves àmfores Gauloise 4, entre d'altres. També podem concloure que aquest fet va ser provocat per la potenciació d'altres productes i altres zones de la Península, com és el cas de l'oli de la Bètica, que els receptacles on era transportat suposen un 80% del mont Testaccio a Roma, entre els segles II i III. S'ha pogut veure, a més, com la crisi del segle III també va suposar un moment crític pel que fa a l'economia i la situació política a tot arreu de l'Imperi, fet que va poder influir en aquesta davallada productora del sector vitivinícola. Un altre fet vist ha estat la magnificació de les *partes urbanae* de certes *villae* en detriment de les *partes rusticae*, sobretot entre els segles III i IV. Tot i això, també hi haurà una tendència a la reutilització de *partes urbanae* com a *partes rusticae*, cap als segles IV i V, potser a causa de la crisi del segle III. Podem concloure que aquests dos processos no eren excloents, i es van produir de forma simultània. També s'ha pogut observar com, a partir del segle IV, concretament amb l'edicte de Milà (321), l'Església va començar a adquirir propietats agrícoles destinades a la producció de vi. La tendència, però, va ser la creació o la reocupació d'espais productius cada cop amb unes dimensions més reduïdes, enfocats a l'autoconsum i la producció silenciosa.

Passant a les tècniques del conreu de la vinya i la producció de vi, cal remarcar que d'època protohistòrica, per la manca de fonts textuals que tractin aquests temes, hi ha poques dades al respecte. El conreu de la vinya, sobretot, pràcticament no es pot contrastar a través del registre arqueològic, i únicament ens ofereixen detalls algunes eines o llavors, entre d'altres. El que sí que està clar és que la viticultura ibèrica va derivar completament dels coneixements transmesos pels fenicis. Aquest fet ens ha pogut oferir algunes dades, com l'ús del tipus de conreu de la vinya exempt o en *alveus*, molt comú en la cultura fenícia i cartaginesa. De fet, més tard, Columel·la i Plini el Vell van referir que aquest tipus de conreu era típic de les províncies, per la qual cosa sembla ser que podia ser la tècnica tradicional d'Hispania. Hem de suposar que es portarien a terme diverses actuacions sobre la vinya durant l'any, com la poda, el despampolament, els empeltaments o els murgons. Es pot intuir el desenvolupament d'activitats d'aquest tipus, ja que s'han conservat eines pròpies d'aquestes, però, com s'ha esmentat anteriorment, el registre arqueològic no ens pot oferir una visió contrastada al respecte.

Aquest fet canvia amb la conquesta romana i la implantació de les tècniques usades per ells. A partir d'aquest moment, gràcies als múltiples tractats sobre agricultura i conreu de la vinya, es poden conèixer les distintes activitats i processos que es portarien a terme durant el cicle vitivinícola. S'ha pogut observar com els romans coneixen amb exactitud com cultivar la vinya per obtenir-ne la producció desitjada. També podem relacionar que el nord-est peninsular, a partir de l'arribada del món romà, comenci a esdevenir un centre productor de primer ordre amb l'assoliment de la qualitat dels vins romans i la implantació de les tècniques a la península Ibèrica. Així doncs, gràcies a les fonts, podem conèixer que els romans disposarien d'amplis coneixements sobre el sòl on cultivar la vinya, de com plantar-la, els diversos tipus de murgó i empeltaments, o els variats mètodes per cultivar la vinya i obtenir-ne una determinada producció. També s'ha pogut comprovar la importància del cicle vitivinícola, marcat per certes festivitats, i el moment adequat per dur a terme cada tasca. També és remarkable la similitud entre les tasques sobre la vinya actuals i d'època romana, les quals, a més, es produirien en èpoques molt similars del cicle vitivinícola. Un altre fet que es pot conèixer gràcies a les fonts textuals és l'àmplia diversitat de varietats vitivinícoles que es van cultivar en època alt-imperial, referides per Columel·la i Plini el Vell. Això és realment destacable, ja que Cató i Varró només fan referència a unes poques varietats, per la qual cosa podem suposar que el desenvolupament de la viticultura romana es va produir a partir del segle II a. n. e., moment en què es va assolir la qualitat i hi va haver l'anyada d'Opimi. Tots aquests elements referits d'època romana podien haver-se donat també en època protohistòrica, però, amb la manca de fonts textuals al respecte, és només una suposició.

Continuant amb el conreu de la vinya, en època baix-imperial, tot i que la situació del sector vitivinícola canviï de forma radical, no hem de pensar que les tècniques portades a terme varien, sinó que es manté la tradició agrària romana. Almenys durant el baix Imperi, emprant com a testimoni el tractat de Pal·ladi, podem afirmar que les tècniques emprades en el conreu de la vinya continuen sent les mateixes. Tot i això, s'ha de remarcar el fet que autors romans utilitzaven obres anteriors per efectuar les seves, i podria haver passat això mateix en aquest cas. Pal·ladi coincideix en molts aspectes amb els agrònoms anteriors, fet que es pot interpretar com una utilització de les obres anteriors per elaborar el seu tractat. L'arqueologia ha de respondre aquesta incògnita, però, com s'ha esmentat anteriorment, el conreu de la vinya és més difícil de contrastar amb aquest tipus de dades que la producció de vi. Tot i això, Pal·ladi introdueix algunes innovacions, com la *vinea carachata*, inexistent fins al moment. Si creiem que la tendència del conreu de la vinya és la mateixa que la de la producció de vi (que tractarem a continuació), podem suposar que es mantindrien les formes tradicionals en època baix-imperial, però cada cop s'anirien simplificant més.

Pel que fa a la producció de vi, hem pogut observar que, en aquest cas, el registre arqueològic ofereix més dades al respecte, ja que en la majoria de centres productors tractats s'han conservat estructures destinades a aquesta activitat econòmica. Cal remarcar, però, que en alguns casos aquesta activitat no ha deixat petjada arqueològica, a causa de l'ús de materials peribles. En època protohistòrica, la producció d'aquest producte s'iniciava amb la verema, la qual havia de diferir molt de la romana i, fins i tot, de l'actual. S'ha pogut comprovar com les estructures que es conserven al registre arqueològic permeten la identificació de les parts que formaven el procés. Posteriorment, s'aixafava el raïm per extreure'n el most, ja fos sobre una pileta de forma manual o a través d'una premsa. La presència de cups o dipòsits permet identificar els espais on es produïa la fermentació primària o ebullició, la qual, un cop finalitzava, donava pas a la secundària, o vinificació. Aquesta última part del procés es produïa en les àmfores. Cal dir que, en aquest cas, el registre arqueològic ha permès obtenir dades sobre la fermentació primària, la qual es podria portar a terme també en àmfores, tal com indiquen les tapes ceràmiques trobades al Castellet de Bernabé. Aquests processos no varien gaire dels que es van portar a terme en època romana, la qual cosa es pot concebre com un origen vitivinícola comú. No obstant això, mentre que en època romana les estructures destinades a la producció de vi solen ser més homogènies, en època protohistòrica s'adapten al tipus de jaciment i les seves possibilitats. En no disposar de fonts textuais al respecte, no podem saber si s'empraven additius per allargar el temps de vinificació o el temps de repòs mínim a les àmfores.

Hem pogut observar com en època romana s'homogeneïtza aquest procés i les estructures emprades. En primer lloc, hem pogut obtenir dades de com es produïa la

verema, gràcies a múltiples mosaics i relleus, així com de les festivitats que marcaven el seu inici o final. Aquest fet ens mostra que l'activitat vitivinícola era de gran importància al món romà, i tenia les seves festivitats i, fins i tot, divinitats. Les estructures destinades a la producció de vi, contrastades en els contextos arqueològics, també es refereixen en les fonts. Així doncs, podem conèixer que la pileta d'extracció de most s'anomenava *calcatorium*, de la mateixa manera que el dipòsit de recepció o de fermentació primària era el *lacus*. A més, tal com s'ha esmentat anteriorment, les estructures relacionades amb la producció de vi s'homogeneïtzen en gran mesura, adoptant morfologies característiques. El mateix succeeix amb els espais del centre productor destinats a aquesta activitat: havien de comptar amb el *torcularium* i la *cella vinaria*, sovint identificables en els contextos arqueològics. Tot i això, també hem d'esmentar que apareix un gran repertori d'envasos que es podien utilitzar per portar a terme la vinificació, alguns d'aquests fets de materials peribles i contrastables a partir dels testimonis escrits. Gràcies a les fonts, hem pogut conèixer moltes dades referents a la producció de vi, com les tècniques emprades per envellir-lo, el temps de repòs mínim abans de ser consumit, els tipus de recobriment que s'utilitzaria per segellar els envasos o els processos per evitar que el vi es fes malbé. Continuant amb aquesta línia, també hem d'esmentar que els romans, a mesura que adquirien coneixements sobre la viticultura i algunes zones començaven a adquirir importància en aquest sector, van començar a diferenciar els vins a través del nom. Com s'ha esmentat durant el treball, abans del segle II a. n. e., els vins obtenien el nom dels cònsols, és a dir, l'any en què havien estat produïts. Tot i això, en època alt-imperial, Plini el Vell fa una gran llista amb tots els vins que ell coneixia, i altres autors, com Marcial, Horaci o Ateneu de Naucratis també els anomenaven de la mateixa manera. Aquest fet ens indica que els romans van avançar en el sector vitivinícola fins a tal punt que podien identificar varietats, vins i zones productores, una situació que no difereix gaire de l'actual.

En època baix-imperial, la producció de vi, segons Pal·ladi, no sembla variar de la vista en època alt-imperial. Cal remarcar, com s'ha dit anteriorment, que l'autor podria haver utilitzat tractats precedents com a fonts per elaborar el seu, per la qual cosa la informació ha de ser interpretada amb compte. Pel que fa al registre arqueològic, observem que les estructures destinades a la producció de vi continuen sent les mateixes: s'utilitzen premses, *lacus*, *calcatoria* i *cellae vinariae de dolia*. Fins i tot, comença a estendre's la premsa de cargol directe, la qual era pràcticament inexistent en contextos alt-imperials. Tot i això, com més passa el temps, podem observar una tendència cap a la simplificació dels processos i les estructures relacionades. Per exemple, cada cop s'utilitzen més els recipients de fusta o *cupae*, de la mateixa manera que en alguns assentaments productors de vi no es documenten certes estructures, per la qual cosa podien haver estat fetes de materials peribles. Cada cop més, com esmenta Yolanda

Peña, s'avança cap a una viticultura silenciosa, que pot recordar la d'època protohistòrica, ja sigui per la utilització de materials que no deixen petjada arqueològica com per la simplificació de les estructures i els establiments, així com una producció enfocada a l'autoconsum.

Continuant amb la cultura material, s'ha pogut observar com, en època protohistòrica, el repertori instrumental destinat al camp no era limitat, sinó que existia una gran diversitat d'eines que tindrien una funció específica per a cada tasca del camp. S'han pogut relacionar algunes eines amb la seva funció, com els podalls o les podadores, gràcies a la similitud amb altres cultures mediterrànies, ja que en el món romà, per exemple, les *falces vindimiatoriae* tindrien una forma molt semblant. Podem suposar que els fenicis no només van transmetre el coneixement sobre el conreu de la vinya i la producció de vi, sinó que també van importar alguns instruments de caràcter agrícola. Relacionant-ho amb el contacte intercultural, hem d'esmentar que el nord-est peninsular mantindria relacions comercials amb mercaders d'altres llocs del Mediterrani. És tan estret aquest contacte que els ibers van imitar les àmfores fenícies R-1 per transportar el seu propi vi. Tot i això, hem de ser acurats amb aquesta afirmació, ja que els ibers utilitzarien els recipients amfòrics per fermentar i emmagatzemar el seu vi, així que no podem confirmar l'exportació dels seus productes. A part del contacte fenici, el món iber va mantenir relacions comercials amb els mercaders púnics, grecs i, fins i tot, romans. No només van comerciar amb vi, sinó que també constatem una voluntat de les poblacions locals per fer-se amb vaixelles de consum de vi, ja fos perquè les elits volguessin diferenciar-se de la resta de la població, o com una eina de redistribució per guanyar-se el suport de la societat.

En època romana, fent referència als estris de caràcter agrícola, hem de remarcar el fet que les fonts textuals ens permeten conèixer el nom que rebien i les tasques específiques per a les quals havien estat concebudes. Així doncs, s'han pogut destriar quines s'utilitzarien en les tasques vitivinícoles, ja que els agrònoms especificaven en els seus tractats quines eines s'havien d'utilitzar en cada moment. De totes maneres, les eines d'època romana són molt similars a les de l'època ibèrica, tot i que en sorgirien de noves i més especialitzades pel que fa a les tasques que s'havien de dur a terme de forma més òptima. Passant als recipients ceràmics, hem de tractar en primer lloc el que va suposar l'àmfora Dressel 1. Com hem esmentat anteriorment, el vi romà, segons els autors clàssics, no va assolir qualitat i fama internacional fins a mitjans del segle II a. n. e., fet que podem relacionar amb l'àmfora Dressel 1. Abans d'aquest contenidor ceràmic, el vi romà es transportava en uns receptacles de tradició grega: les àmfores greco-itàliques. Podem intuir que, quan el vi romà comença a obtenir reconeixement internacional, els centres productors de la costa tirrènica decideixen transportar el vi amb un envàs propi: la Dressel 1. Aquest mateix fet podria succeir al nord-est penin-

sular, ja que, entre finals del segle II a.n.e. i principis del segle I a.n.e., el vi produït en aquesta zona es transporta amb àmfores Dressel 1 de producció local. Posteriorment, a partir de la segona meitat del segle I a.n.e., quan el sector vitivinícola del nord-est peninsular comenci a emprendre embranzida, es generaran recipients amfòrics nous, com la Tarraconense 1 o la Pascual 1. Aquests elements ens poden indicar una voluntat de comercialitzar el vi, com pot ser la zona de la Laietània, la qual exportaria els seus excedents a la Gàl·lia i als *limes* germànics en qualitat d'*annona* per a les legions acantonades en aquelles zones. A finals del segle I, quan el sector vitivinícola decau, l'exportació de vi descendeix en gran mesura, probablement per l'entrada en el context vitivinícola mediterrani de centres productors gàl·lics, tal com mostren les àmfores Gauloise 4 en època flàvia. Finalment, pel que fa a les vaixelles que s'utilitzarien per consumir vi, hem de destacar un canvi que es produïa en època d'August, i per tant durant la transició entre la República i l'alt Imperi. En època republicana, trobaríem les vaixelles campanianes o de vernís negre, produccions itàliques que seguirien una clara tradició de les àtiques o les del taller de Roses. A finals del segle I a.n.e., començarien a aparèixer les *terrae sigillatae* itàliques, les quals tornarien a estar plenament decorades recordant les vaixelles àtiques, però amb un color completament diferent: el vermell. Podem interpretar aquest canvi cromàtic com un sorgiment de la identitat imperial romana vers la tradició grega, tot i que era una suposició. El que sí que també podem comprovar és que la producció itàlica estava plenament decorada, de la mateixa manera que ho estava la sud-gàl·lica. Tot i això, la hispànica cada cop serà més senzilla, i avançarà cap a la simplificació d'aquestes produccions.

En època baix-imperial, al seu torn, tal com hem esmentat anteriorment, podem observar com Pal·ladi continua en la línia dels agrònoms anteriors. Utilitza la mateixa terminologia per referir-se a les eines que s'han d'utilitzar en el camp, però afegeix algunes dades noves, com per exemple la *vanga*, la qual, lluny de ser un nou estri, és una forma diferent d'anomenar un tipus de *pala*. Podem concloure que les eines que s'utilitzarien per les tasques agrícoles no diferirien gaire de les d'època republicana i l'alt-imperial. Pel que fa als receptacles destinats al transport, hem pogut observar com les últimes àmfores emprades amb certa entitat per comerciar el vi del nord-est peninsular són les Dressel 2-4 evolucionades, les quals desapareixen cap al segle IV. Aquesta situació dista molt de la vista en època alt-imperial, fet que es pot relacionar amb la caiguda del sector vitivinícola a finals del segle I o la crisi del segle III. A partir del segle IV, llavors, les àmfores que es documenten en els contextos ceràmics seran importacions, les quals no es poden adjudicar totalment a un comerç, sinó que han de respondre a una política d'*annona*. Les vaixelles esmentades, les *terrae sigillatae*, podien venir en aquests desplaçaments de provisions com a objecte addicional. Així doncs, el comerç no era en aquesta època el principal actor de transport de provisions i objectes.

Tot i això, tampoc no podem afirmar que el comerç desaparegui, ja que encara hi haurà objectes importats quan l'Imperi romà d'Occident caigui, però serà testimonial. Encara que sigui un comerç reduït, veurem com arribaran al nord-est peninsular diversos contenidors de vi procedents d'Orient, tot i que aquests seran més reduïts que els que trobaríem en època alt-imperial. Respecte a la vaixella, hem d'esmentar que cada cop serà menys ornamentada i més senzilla. De la mateixa manera, la seva presència serà progressivament testimonial al nord-est peninsular, la qual cosa ens indicaria, en part, una reducció de les rutes marítimes i la presència de nous mètodes, com ho podria ser el vidre.

És el torn de referir els assentaments o centres productors tractats durant el treball. En època protohistòrica, al nord-est peninsular, hi ha pocs casos on es pugui corroborar la producció de vi. A més, encara és més reduït el nombre si tenim en compte els que presenten més d'una evidència de producció de vi. Alguns jaciments, com Saus, Mas-Castellar o els Vilars d'Arbeca, tot i tenir algunes evidències que podien indicar l'activitat vitivinícola, no són suficients per tractar-los com a centres productors. Els quatre assentaments tractats a l'apartat d'antecedents ens mostren diferents formes de produir el vi, segons el tipus de centre o les seves possibilitats. Podem observar com alguns assentaments poden generar estructures permanents per a la producció de vi, com el Coll del Moro, el Turó de Font de la Canya o els Estinclells. Tot i això, veiem diferències entre si, ja que el primer disposa d'una pileta d'aixafament manual i un cup; el segon, una base de premsa, un cup i una pileta, i el tercer, un peu de premsa descontextualitzat. Podem observar, efectivament, com l'activitat vitivinícola s'adapta a l'assentament, no com en època romana, que el centre productor marca el desenvolupament de la producció. El cas de l'Assut de Tivenys és especialment remarcable, ja que, tot i no disposar d'estructures destinades a la producció de vi, conserva evidències que semblen indicar el desenvolupament d'aquesta activitat a l'assentament. La presència de llavors de raïm i la d'eines metàl·liques enfocades a la poda de la vinya i la verema són evidències clares d'una producció de vi, per la qual cosa, en el cas de portar-se a terme, probablement s'utilitzarien estructures fetes de materials peribles. Aquest fet pot servir de precedent per entendre el motiu pel qual no s'han documentat molts centres productors al nord-est peninsular durant la protohistòria, ja que probablement la majoria havien de desenvolupar una viticultura que no deixava petja arqueològica.

En època republicana i alt-imperial, hem pogut observar, sobretot, com s'organitzarien aquestes *villae*. Cal remarcar, però, que els assentaments híbrids d'època republicana, molt sovint reconvertis en *villae* a principis del segle I, han estat poc contrastats en el registre arqueològic. Aquestes estarien dividides en la *pars urbana*, residència del propietari, i la *pars fructuaria* i la *pars rustica*, zona on es produirien les activitats agrícoles. Alguns exemples, com hem vist, eren Font del Vilar, la Burgue-

ra, *Callipolis* o els Ametllers. Aquesta diferenciació entre les parts residencials i d'oci amb les productives és un indicador d'aquesta voluntat d'enfocar les activitats agràries per generar excedents i optimitzar els resultats. D'altra banda, alguns jaciments com l'Olivet d'en Pujol, Tolegassos, la vil·la romana de *Callipolis*, la dels Ametllers o la de la Burguera tindrien les fases republicanes que hem esmentat anteriorment. Així doncs, podem afirmar com molts dels centres productors republicans no s'abandonarien, sinó que es reformarien per adaptar-se a la morfologia i organització de les *villae*, entre finals del segle I a. n. e. i el segle I d. n. e. A més, podem veure com hi ha algunes diferències entre jaciments, depenent de la magnitud de les seves estances destinades a la producció vinícola i la presència de la *pars urbana*. Vallmora o el Moré eren uns assentaments destinats plenament a la producció de vi, ja que no s'ha pogut documentar la *pars urbana*, i el nombre d'estructures destinades a aquesta activitat és molt més elevat que en altres jaciments. D'altra banda, els jaciments amb la *pars urbana* localitzada solen tenir estructures vitivinícoles més reduïdes. Podríem respondre a aquesta incògnita esmentant que el Moré i Vallmora es troben a la Laietània, i per tant eren els més clars exemples de la producció vitivinícola d'aquesta regió. Els altres jaciments, amb la *pars urbana*, estarien repartits en altres zones del nord-est peninsular, la qual cosa ens podria indicar una menor producció de vi, però de més qualitat, encara que aquest argument és una suposició.

Ja en època baix-imperial i visigòtica, hem pogut veure com hi ha diverses tendències pel que fa a les explotacions agràries. En primer lloc hem de destacar la presència de l'Església, que era propietària d'alguns d'aquests centres, la qual cosa es pot interpretar com una voluntat d'augmentar els seus ingressos o com la d'autoabastir-se i redistribuir els productes en altres punts religiosos. A *Barcino*, per exemple, veiem una instal·lació vitivinícola de gran dimensions, la qual cosa ens portaria a pensar en aquesta voluntat de generar excedents per autoabastir-se i redistribuir en altres centres religiosos dels voltants. A *Valentia* i el Bovalar, tindríem instal·lacions de dimensions més reduïdes, la qual cosa ens indicaria probablement una única funció d'autoabastiment. Pel que fa als centres de producció laics, aquests també semblen estar generats per l'autoconsum, tenint en compte la grandària. Tot i això, Torre Llauder té una *cella vinaria* de dimensions considerables, a part de dos *lacus*. Can Roqueta, al seu torn, té fins a quatre *lacus*, però, en mancar més estructures, no podem interpretar si tindria una gran producció. Mas del Catxorro tindria dues premses, almenys una ben documentada. Pla d'Horta tindria el mateix nombre de premses i estava dotat d'un *calcatorium* i un *lacus*. Aquestes evidències impliquen una producció major que la que es destinaria per a l'autoconsum, tot i que no sabem si funcionarien a ple rendiment i si es redistribuirien aquests productes a altres centres del voltant. D'altra banda, hem de recalcar dues tendències: les fundacions *ex novo* i les reocupacions. *Barcino*, *Valentia*

el Bovalar i Can Roqueta eren fundacions *ex novo* de diferents moments de l'antiguitat tardana, mentre que Vilauba, Torre Llauder, Mas del Catxorro i Pla d'Horta eren reocupacions (l'últim cas, podria ser una pervivència de l'ús, tot i que no està confirmat). Així doncs, podem veure conductes que eren diferents respecte a les de l'ocupació del camp en època republicana i alt-imperial.

A mode de comentari final, s'ha d'esmentar que investigar en aquestes tres èpoques ha servit per poder entendre com avança i es desenvolupa la viticultura en un territori concret: el nord-est peninsular. Podem extreure d'aquest estudi les conclusions següents: en primer lloc, hem pogut observar com la viticultura no es desenvolupa de forma autòctona a la península Ibèrica, sinó que es tracta d'un agent extern, en aquest cas els fenicis, els que porten els coneixements referents a aquesta pràctica agrícola. A la península Itàlica també ocorreria una cosa similar: la viticultura seria una activitat agrícola que provindria d'una altra zona del Mediterrani. Així doncs, podem suposar que el Mediterrani occidental i el Mediterrani central absorbeixen els coneixements viticultòrics a partir dels contactes amb altres cultures, com els fenicis o els grecs. Això ens porta a pensar que hi havia una tradició vitivinícolica mediterrània que s'estenia per tots els territoris que no havien desenvolupat aquesta pràctica. De fet, quan *Carthago* va ser destruïda l'any 146 a.n.e., el Senat romà va haver de traduir al llatí l'obra de Magó, un agrònom cartaginès. Coincideix aquest fet amb l'època en què la viticultura romana comença a assolir una importància en el context mediterrani (cap al 600 després de la fundació de la ciutat, és a dir, al voltant del 153 a.n.e.) i amb la producció de la millor anyada: el vi d'*Opimius*, l'any 121 a.n.e. Amb aquestes dades, es vol explicar que la viticultura de l'antiguitat correspondria a una gran tradició, i no pas a diversos tipus regionals. És evident que cada regió tindria les seves particularitats: a Grècia es farien vins salats; al món ibèric s'utilitzarien àmfores amb tapes foradades per produir la fermentació secundària; a la península Itàlica disposarien dels *dolia* i una diversificació dels sistemes de conreu, i al món púnic s'utilitzaria el sistema en *alveus*. Hi havia variacions entre regions, les quals correspondrien al desenvolupament d'aquesta tradició viticultòrica en aquelles zones. D'aquesta manera, podem observar com el conreu de la vinya i la producció de vi a l'antiguitat era molt similar a les diverses zones del Mediterrani.

A la Península, podríem entendre que la viticultura s'inicia amb una diversificació dels espais de producció segons els assentaments i els recursos disponibles en època ibèrica. Amb l'arribada del món romà, durant l'època republicana es generen uns assentaments destinats a la generació d'excedents pel comerç i la redistribució entre altres parts d'influència itàlica. Es tractaria d'una època de transició que acabaria amb la implantació del model de *villa* i el moment en què es generarien més excedents vitivinícoles. Després del segle II i fins al V, es mantindria l'explotació agrària a les vil·les,

però s'aniria modificant i reduint el volum de producció. Es tractaria d'una nova època de transició cap a unes noves formes d'assentament agrari. Aquests nous assentaments, entre els segles V i VIII, s'assemblarien als d'època ibèrica per la variabilitat segons els recursos disponibles i la producció volguda, però no era la que trobaríem al segle I, evidentment. Aquesta última època mantindrà molts lligams amb la viticultura romana, però podríem pensar que, en trencar-se la unitat que hi havia a l'alt Imperi, tornen a sorgir variacions regionals amb el temps.

Consegüentment, hem de respondre a la qüestió referent de si la viticultura actual té lligams amb la que hem analitzat anteriorment. En efecte, hem pogut veure molts aspectes que tenen relació amb la viticultura actual, com la temporalitat, les tècniques, la poda o alguns sistemes de conreu. Ara bé, aquesta pràctica agrària sempre ha estat en constant renovació, i actualment s'han mecanitzat moltes parts d'aquest procés. Tot i això, podem afirmar que hi ha un rerefons antic en la viticultura actual. Les *cupae*, per exemple, es començarien a difondre més cap a l'antiguitat tardana i l'època medieval, i s'utilitzen actualment. Tot i això, encara es produeixen vins amb tenalles, un fet que recordaria plenament la fermentació en *dolium*. D'altra banda, fins i tot els fets més estranys per a nosaltres podien assimilar-se a la nostra concepció del vi. Un exemple era la utilització de la pega per segellar les tenalles, però al mateix temps per donar aroma al vi. Nosaltres no podem concebre un vi amb gust a resina, però sí que ens pot entusiasmar un que tingui l'aroma de la fusta de roure francès. D'altra banda, hem de tenir en compte les barreges inimaginables que es produïrien per solucionar un gust aspre o desagradable. No resultaria tan estrany quan nosaltres, en l'actualitat, posem sífo o gasosa en un vi de sobretaula. També consumim el vi de forma similar: en grup. Quan s'organitza un dinar familiar, els convidats solen portar vi per consumir-lo comunitàriament; de la mateixa manera que no es farà un tast de vins per una sola persona. El vi és, i sempre ha estat, una beguda de consum comunitari. És per això que s'ha de recalcar, un cop més, la idea que compartim molts més vincles dels que pensem amb la viticultura, la producció i el consum del vi a l'antiguitat.

FONTS

- APICI. *Llibre de cuina*. Bàrbara Matas (ed.). Barcelona: La Magrana, 2005.
- ARISTÓTELES. *Reproducción de los animales*. Ester Sánchez (ed.). Madrid: Gredos, 1994.
- ATENEO. *El banquete de los eruditos. Libros I-II*. Lucía Rodríguez-Noriega (ed.). Madrid: Gredos, 1998.
- ATENEU DE NÀUCRATIS. *El sopar dels erudits*. Rubén Montañés Gómez; Jordi Sanchis Llopis; Jordi Pérez Asensio (eds.). Barcelona: Fundació Bernat Metge, 2015
- AULO GELIO. *Noches áticas I. Libros 1-10*. Manuel Antonio Marcos; Avelino Domínguez (eds.). León: Universidad de León, 2006.
- AULO GELIO. *Noches áticas II. Libros 11-20*. Manuel Antonio Marcos; Avelino Domínguez (eds.). León: Universidad de León, 2006.
- AULUS GEL·LI. *Les nits àtiques. Llibres I-II*. Cebrià Montserrat (ed.). Barcelona: Fundació Bernat Metge, 1930.
- AULUS GEL·LI. *Les nits àtiques. Llibres III-V*. Cebrià Montserrat (ed.). Barcelona: Fundació Bernat Metge, 1934.
- AULUS GEL·LI. *Nits àtiques*. Albert Andrade; Bàrbara Matas (eds.). Barcelona: La Magrana, 1997.
- AULUS GEL·LI. *Les nits àtiques. Llibres VI-IX*. Vicent Ferrís; Miquel Dolç (ed.). Barcelona: Fundació Bernat Metge, 1988.
- CATO, Varro. *On Agriculture*. W.D. Hooper; H.B. Ash (eds.). Cambridge, MA: Harvard University Press (Loeb Classical Library, 283), 1934.
- CATÓ. *D'agricolía*. Salvador Galmés (ed.). Barcelona: Fundació Bernat Metge, 1927.
- CATÓN EL CENSOR. *Tratado de agricultura. Fragmentos*. Alfonso García-Toraño (ed.). Madrid: Gredos, 2012.
- COLUMELA. *Libro de los árboles. La labranza (Libros I-V)*. Juan Ignacio García Armendariz (ed.). Madrid: Gredos, 2004.

- COLUMELA. *Los doce libros de agricultura que escribió en latín Lucio Junio Moderato Columela. Tomo 1.* Juan María Álvarez de Sotomayor (ed.). Madrid: Imprenta de Don Miguel de Burgos, 1824.
- COLUMELA. *Los doce libros de agricultura que escribió en latín Lucio Junio Moderato Columela. Tomo 2.* Juan María Álvarez de Sotomayor (ed.). Madrid: Imprenta de Don Miguel de Burgos, 1824.
- COLLUMELA. *De re rustica.* V. Lündstrom; A. Josephson; S. Heldberg (eds.). Leipzig: Teubner, 1902-1940.
- DIONISIO DE HALICARNASO. *Historia Antigua de Roma. Libros I-III* Domingo Plácido; Elvira Jiménez; Ester Sánchez (eds.). Madrid: Gredos, Madrid. 1984.
- DIOSCÓRIDES. *Plantas y remedios medicinales (De materia medica) Libros I-III.* Manuela García Valdés (ed.). Madrid: Gredos, 1998.
- DIOSCÓRIDES. *Plantas y remedios medicinales (De materia medica) Libros IV-V* · Pseudo Dioscorides. Manuela García Valdés (ed.). Madrid: Gredos, 1998.
- ESTRABÓN. *Geografía.* Libros V-VII. José Vela; Jesús Gracia (eds.). Madrid: Gredos, 2001.
- GAIUS PLINIUS SECUNDUS. *G. Plinii Secundi Naturalis Historia.* D. Detlefsen (ed.) [6 vols.]. Berlín: Berolini Apud Weidmannos, 1866-1882.
- GAIUS PLINIUS SECUNDUS. *Naturalis Historia.* C. Mayhoff (ed.) [5 vols.]. Teubner, Leipzig: Teubner, 1892- 1909.
- HORACI. *Odes i epodes I. Odes: Llibres I-II.* Josep Vergès (ed.). Barcelona: Fundació Bernat Metge, 1978.
- HORACI. *Odes i epodes I. Odes: Llibres III-IV., Cant secular, epodes.* Josep Vergès (ed.). Barcelona: Fundació Bernat Metge, 1981.
- HORACIO. *Odas. Canto secular. Epodos.* José Luis Moralejo (ed.). Madrid: Gredos, 2007.
- JUVENAL, Persio. *Sátiras.* Manuel Balasch; Miquel Dolç (eds.). Madrid: Gredos, 1991.
- JUVENAL. *Sàtires I.* Manuel Balasch (ed.). Barcelona: Fundació Bernat Metge, 1961.
- JUVENAL. *Sàtires II.* Manuel Balasch (ed.). Barcelona: Fundació Bernat Metge, 1961.
- MARCIAL. *Epigramas I.* Miquel Dolç (ed.). Barcelona: Fundació Bernat Metge, 1949.
- MARCIAL. *Epigramas II.* Miquel Dolç (ed.). Barcelona: Fundació Bernat Metge, 1952.
- MARCIAL. *Epigramas III.* Miquel Dolç (ed.). Barcelona: Fundació Bernat Metge, 1955.
- MARCIAL. *Epigramas IV* . Miquel Dolç (ed.). Barcelona: Fundació Bernat Metge, 1959.
- MARCIAL. *Epigramas V.* Miquel Dolç (ed.). Bcelona: Fundació Bernat Metge, 1960.
- MARCIAL. *Epigramas I.* Juan Fernández; Antonio Ramírez (ed.). Madrid: Gredos, 2001.
- MARCIAL. *Epigramas II.* Juan Fernández; Antonio Ramírez (ed.). Madrid: Gredos, 2001.

- PALADIO. *Tratado de Agricultura. Medicina veterinària. Poema de los injertos*. Ana Moure Casas (ed.). Madrid: Gredos, 1990.
- PLINI EL VELL. *El llibre del vi*. Mònica Vinaixa (ed.). Barcelona: Entrecomes, 2015.
- PLINIO EL VIEJO. *Historia Natural. Libros III-VI* Fontán; García; Del Barrio; Arribas (eds.). Madrid: Gredos, 2010.
- PLINIO EL VIEJO. *Historia Natural. Libros XII-XVI* Manzanero; García; Arribas; Moure; Sancho (eds.). Madrid: Gredos, 2010.
- PUBLIO VIRGILIO MARÓN. *Geórgicas*. J. L. Vidal, Tomás de la Ascención Recio, Arturo Soler (eds.). Madrid: Gredos, 1990.
- SÉNECA. *Epístolas Morales a Lucilio II. Libros x-xx y xxii. Epístolas 81-125*. Ismael Roca (ed.). Madrid: Gredos, 1989.
- SÉNECA. *Lletres a Lucili I. Llibres I-V* Carles Cardó (ed.). Barcelona: Fundació Bernat Metge, 1928.
- SÉNECA. *Lletres a Lucili II. Llibres VI-IX* Carles Cardó (ed.). Barcelona: Fundació Bernat Metge, 1928.
- SÉNECA. *Lletres a Lucili III. Llibres x-xv* Carles Cardó (ed.). Barcelona: Fundació Bernat Metge, 1928.
- VALERIO MÁXIMO. *Hechos y dichos memorables*. Santiago López, M^a Luisa Harto; Joaquín Villalba (eds.). Madrid: Gredos, 2003.
- VARRÓ. *Del camp*. Salvador Galmés (ed.). Barcelona: Fundació Bernat Metge, 1928.
- VARRÓN. *Rerum fructuarium libri III*. Juan Ignacio Cubero Salmerón (ed.) Sevilla: Servicio de Publicaciones de la Consejería de Agricultura y Pesca, 2010
- VITRUVIO. *Arquitectura I-IV*. Manzanero Cano (ed.). Madrid: Gredos, 2008.

BIBLIOGRAFIA

- ADROHER, A.M. (1993). «Amphores puniques ébusitaines». A: Michel PΥ (ed.). *Dictionnaire des céramiques antiques (VIIe s. av. n. è.- VIIIe s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, Lattara 6, p. 74-77.
- ADROHER, A.M. (1993). «Amphores puniques». A: Michel PΥ (ed.). *Dictionnaire des céramiques antiques (VIIe s. av. n. è.- VIIIe s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, Lattara 6, p. 78-82.
- ADROHER, A.M. (1993). «Céramique attique à vernis noir». A: Michel, PΥ (ed.). *Dictionnaire des céramiques antiques (VIIe s. av. n. è.- VIIIe s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, Lattara 6, p. 117-131.
- AGUADO, P. (2000). «Cristianismo bajo Septimio Severo y Caracalla». *Espacio, Tiempo y Forma*, Serie II, Historia Antigua, p. 255-260.
- AGUILAR, A. (1991). «Dependencias con funcionalidad agrícola en las villas romanas de la Península Ibérica». *Gerión. Revista de Historia Antigua*, extra-3 p. 261-280.
- AGUILAR, C. (2005). «Denominació d'origen Lauronensis. El vi del Vallès en època romana». *Lauro: Revista del Museu de Granollers*, p. 5-12.
- ALONSO, N. (2000). «Cultivos y producción agrícola en época ibèrica». *III Reunió sobre Economia en el Món Ibèric SAGVNTVM_PLAV*, extra-3, p. 25-46.
- ÁLVAREZ, N.; BALLESTER, C.; CARRIÓN, Y.; GRAU, E.; PASCUAL, G.; PÉREZ, G.; RIBERA, A.; RODRÍGUEZ, C.G. (2005). «L'àrea productiva d'un edifici del fòrum de Valentia al Baix Imperi (segles IV-v)». A: *V Reunió d'Arqueologica Cristiana Hispànica. Les ciutats tardoantigues d'Hispània: cristianització i topografia*, p. 251-260.
- ANDRÉ, J. (1985). *Les noms de plantes dans la Rome antique*. París: Les Belles Lettres.

- ARRAYÁS, I. (2003). *Morfologia històrica del territorium de Tàrraco en època tardorepublicana romana o ibèrica final (s. III-I aC) cadastres i estructures rurals*. Universitat Autònoma de Barcelona.
- ARRAYÁS, I. (2007). «Al voltant de la “romanització” del nord-est de la península Ibèrica. Reflexions sobre l'organització territorial i els fluxos comercials». *Pyrenae*, 38, p. 47-72.
- ASENSIO, D.; CARDONA, R.; FERRER, C.; MORER, J.; POU, J.; SAULA, O.; GARCÍA-DALMAU, C. (2010). «Una almàssera del segle III aC dins del nucli ibèric dels Estinçells (Verdú, Urgell)». *Urtx: Revista Cultural de l'Urgell*, 24, p. 55-76.
- AUBET, M.E. (2006). «El sistema colonial fenici y sus pautas de organización». *Mainake*, 28, p. 35-47.
- BATISTA, R.; LÓPEZ, A.; ZUCCHITELLO, M. (1980). «Noves aportacions al coneixement de la vil·la romana dels Ametllers». *Quadern d'Estudis Tossencs*, 1, p. 3-31.
- BATS, M. (1993). «Amphores massaliètes». Michel Py (ed.). *Dictionnaire des céramiques antiques (VIIe s. av. n. è. - VIIe s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, Lattara 6, p. 60-63.
- BELTRÁN DE HEREDIA, J. (2001). «Uva y vino a través de los restos arqueológicos: la producción de vino en Barcino». A: *De Barcino a Barcinona (siglos I-VII). Los restos arqueológicos de la plaza del Rey de Barcelona*, Barcelona: MHCB, p. 66-71.
- BELTRÁN DE HEREDIA, J. (2006). «El urbanismo romano y tardoantiguo de Barcino (Barcelona): una aportación a la topografía de la colonia». A: *Civilización. Un viaje a las ciudades de la España Antigua*. Catálogo de la exposición: Alcalá de Henares, Antiguo Hospital de Santa María La Rica, p. 87-96.
- BENET, C.; CARRETÉ, J.M.; FÀBREGA, X.; MACIAS, J.M., REMOLÀ, J.A. (1992). «L'assentament rural del Mas del Catxorro (Benifallet): un exemple de continuïtat tardana». *Acta Arqueològica de Tarragona V*, 1992, p. 31-35.
- BENET, C.; CARRETÉ, J.M.; FÀBREGA, X.; MACIAS, J.M., REMOLÀ, J.A. (1993). «La premsa de la vil·la romana del Mas del Catxorro (Benifallet, Baix Ebre)». *Tribuna d'Arqueologia 1991-1992*, p. 111-116.
- BERNAL, D. (2010). «Iglesia, producción y comercio en el Mediterráneo tardoantiguo. De las ánforas a los talleres eclesiásticos». A: *LRCW3 Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean*, 1, p. 19-31.
- BERNI, P. (2011). «Nota sobre un nou segell ANT·VEN de la producció amfòrica de Mas d'en Corts (Reus, Baix Camp)». *Ager Tarraconensis II. El poblament*. Tarragona, p. 490-495.
- BERNI, P. (2015). «Novedades sobre la tipología de las ánforas Dressel 2-4 Tarraconenses». *Archivo Español de Arqueología*, 88, p. 187-201.

- BERTUCCHI, G. (1992) *Les amphores et le vin de Marseille*. París: Editorial du CNRS.
- BETTINI, M. (2011). «The Ban on Wine for Women in Ancient Rome». A: *Vinum Nostrum: Art, Science and Myths of Wine in Ancient Mediterranean Cultures*. Giunti. Florència: Firenze Museum , p. 170-175.
- BILLIARD, R. (1913). *La vigne dans l'antiquité*. Lió: Librairie H. Lardanchet.
- BLÁZQUEZ, J.M. (1997). «El cristianismo, religión oficial». *Historia* 16, 11, p. 56-65.
- BLÁZQUEZ, J.M. (1997). «Importación de alimentos en la Península Ibérica durante el primer milenio aC». A: *Impactos exteriores sobre el mundo rural mediterráneo: del Imperio Romano a nuestros días*. Madrid: Secretaría General Técnica, p. 23-62.
- BOSCH, F.; DÍAZ, M.; MACIAS, J.M. (2011). «La vil·la romana de la Burguera (Salou, ager *Tarraconensis*): avanç preliminar». A: *Actes del Simposi: Les vil·les romanes a la Tarraconense. Implantació, evolució i transformació*, 2, p. 155-163.
- BUSTAMANTE, M. (2008). «Cerámica y poder: el papel de la Terra Sigillata en la política romana». *Anales de Arqueología Cordobesa*, 19, p. 185-202.
- CARLÚS, X.; LÓPEZ, F.J.; TERRATS, N.; OLIVA, M.; PALOMO, A.; RODRÍGUEZ, A. (2009). «Diacronia durant la prehistòria recent a Can Roqueta (Sabadell-Barberà del Vallès, Vallès Occidental)». *Cypsela: Revista de Prehistòria i Protohistòria*, 17, p. 115-142.
- CASAS, J. (1988). «Els jaciments romans de l'Olivet d'en Pujol i els Tolegassos (Viladamat, Alt Empordà)». *Tribuna d'Arqueologia* 1987-1988, p. 93-101.
- CASAS, J. (1988). *Memòria de les excavacions a la Vil·la romana dels Tolegassos (Viladamat, Alt Empordà) (Campanya de 1983 a 1988)*. Biblioteca del Patrimoni Cultural. Direcció General del Patrimoni Cultural.
- CASAS, J. (2010). «Prensas para la elaboración de aceite en el establecimiento rural ibérico de Saus (Gerona): notas sobre la explotación del campo en el territorio de Emporion». *Archivo Español de Arqueología*, 83, p. 67-84.
- CASAS, J., NOLLA, J.M., SOLER, V. (2013). «L'Olivet d'en Pujol (Viladamat, Alt Empordà): anàlisi global d'un jaciment extraordinari». *Annals de l'Institut d'Estudis Gironins*, 54, p. 263-296.
- CASAS, J.; CASTANYER, P.; TREMOLEDA, J.; NOLLA, J.M. (1993). «La vil·la romana de la Font del Vilar (Avinyonet de Puigventós, l'Alt Empordà)». *Annals de l'Institut d'Estudis Empordanesos*, 26, p. 341-372.
- CASAS, J.; MERINO, J.; SOLER, V. (1993). «Noves observacions sobre la ceràmica vidriada d'època romana de la vil·la de Tolegassos (Viladamat, Alt Empordà)». *Cypsela: Revista de Prehistòria i Protohistòria*, 10, p. 129-144.

- CASAS, J.; SOLER, V.; TURON, J.L. (1996). «Les sitges de Tolegassos. Aspectes de la fase republicana del jaciment». *Cypsela: Revista de Prehistòria i Protohistòria*, 11, p. 67-97.
- CASTANYER, P.; FERRER, A.; TREMOLEDA, J. (2017). «El balneum de la vil·la romana de Vilauba (Pla de l'Estany, Girona)». *Heating Systems in Roman villas, Studies of the Rural World i the Roman Period*, 10, p. 43-68.
- CASTANYER, P.; SANMARTÍ, E.; TREMOLEDA, J. (1993). «Céramiques à vernis noir de Roses». Michel, Py (ed.). *Dictionnaire des céramiques antiques (VIII s. av. n. è.- VIII s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, Lattara 6, p. 542-544.
- CASTANYER, P.; TREMOLEDA, J. (2002). «La villa romana de Vilauba durante la Antigüedad Tardía: continuidad o ruptura». *Salduie*, 2, p. 159-176.
- CASTANYER, P.; TREMOLEDA, J. (2007). «El paisatge agrari a l'Empordà en temps dels romans: l'exemple de la vil·la de la Font del Vilar (Avinyonet de Puigventós)». *Annals de l'Institut d'Estudis Empordanesos*, p. 275-290.
- CASTANYER, P.; TREMOLEDA, J.; COLOMINAS, L.; FERRAN, A. (2015). «Després de les villæ. La transformació del camp al nord-est català en els segles VI i VII a partir de l'exemple de Vilauba/Villa Alba (Pla de l'Estany)». *Estudis d'Història Agrària*, 27, p. 43-65.
- CASTANYER, P.; TREMOLEDA, J.; DEHESA, R. (2011). «De Vilauba a Villa Alba. L'habitat dels segles VI-VII dC de la vil·la romana de Vilauba (Camós, Pla de l'Estany)». *Tribuna d'Arqueologia 2009-2010*, p. 9-21.
- CASTANYER, P.; TREMOLEDA, J.; DEHESA, R.; PUIGDEVALL, I.; PI, M. (2005). «L'estudi del món rural d'època romana a la comarca del Pla de l'Estany: la villa de Vilauba i la terrissera d'Ermedàs». *Tribuna d'Arqueologia 2002-2003*, p. 7-22.
- CASTILLO, J.A. (2015). «Los godos y el Imperio romano: los mecanismos de integración "Del extranjero, el otro y el extraño" en el Bajo Imperio». *Revista Onoba*, 3, p. 147-162.
- CAU, M. A.; MARTÍNEZ, V.; PECCI, A.; MAS FLORIT, C.; FANTUZZI, L. (2018). «Archeometric analysis for provenance and content of Roman amphorae from the site of Sa Mesquida (Mallorca, Spain)». *Mediterranean Archaeology and Archaeometry*, 18, p. 87-105.
- CAVALLÉ, S.; CODINA, D.; FUERTES, M.; LLINÀS, J.; MONGUILÓ, E.; RONCERO, A.; Sánchez, M.; TARRÉS, A.; ZABALA, M. (2009) «L'exploració del camp a l'època ibèrica al nord-est de Catalunya: els camps de sitges trobats durant la construcció del TGV a les comarques de Girona». *Tribuna d'Arqueologia 2008-2009*, p. 81-97.

- CELESTINO, S.; BLÁNQUEZ, J. (2007) «Origen y desarrollo del cultivo del vino en el mediterráneo: la Península Ibérica». *Universum (Talca)*, 22, 1, p. 32-60.
- CERRILLO, E. (1998) «Producción de vino en las áreas rurales de la Lusitania interior». A: *El vi a l'antiguitat II*, p. 419-426.
- CHEVARRÍA, A. (2001). «Poblamiento rural en el *territorium* de Tarraco durante la Antigüedad tardía». *Arqueología y Territorio Medieval*, 8, p. 55-76.
- CISNEROS, F. (2013). «La vinificación en el período orientalizante: el alt de Benimaquía (Dénia)». *Liburna*, 6, p. 55-80.
- CISNEROS, F. (2019). «Los Viñedos de Lauro». *Liburna*, 15, p. 83-102.
- CORMACK, I.; LOZA-ÁLVAREZ, P.; SARRADO, L.; TOMÁS, S.; AMAT, I.; TORNER, L.; ARTIGAS, D.; GUITART, J.; PERA, J.; ROS, J. (2007). «Lost writing uncovered by laser two-photon fluorescence provides a terminus post quem for Roman colonization of *Hispania Citerior*». *Journal of Archaeological Science*, 2007, 34, 10, p. 1594-1600.
- CUBERO, J.I. (ed.) (2010). Varrón. *Rerum fructuariarum libri III*. Sevilla: Servicio de Publicaciones de la Consejería de Agricultura y Pesca.
- DE ANGELIS, A. (1997). «Il termine tecnico "bipalium" e la sua interpretazione nei trattati rutici». *Rivista di Cultura Classica e Medioevale*, 39, 2, p. 205-230.
- DEL AMO, M.D. (1981) «Aportación al estudio de las canteras romanas de la zona arqueológica de "Els Munts"». *Estudis Altafullencs*, 5, p. 5-25.
- DI PASQUALE, G. di; RUSSO, E. (2010). «Etruria-L'ambiente della vite nell'area tirrenica e le evidenze della sua coltivazione in epoca etrusca». *Vinum Nostrum. Art, Science and Myth of Wine in Ancient Mediterranean Cultures*, p. 62-65.
- DÍAZ, M.; MACÍAS, J.M (2008). «La vil·la romana de la Pineda/Cal·lípols (Vila-seca, Tarragonès)». A: *El territori de Tàrraco: vil·les romanes del Camp de Tàrragona*, p. 133-152.
- DÍLOLI, J. (2009). «La perduración del poder en un espacio arquitectónico simbólico. La torre T-3 del asentamiento protohistórico de L'Assut (Tivenys, Baix Ebre, Tarragona)». *Trabajos de Prehistoria*, 66, 2, p. 119-142.
- DÍLOLI, J.; BEA, D.; SARDÀ, S.; FERRÉ, J.; VILÀ, J. (2009). «El jaciment protohistòric de l'Assut (Tivenys, Baix Ebre). Resultat de les intervencions arqueològiques efectuades durant el període 2000-2008». *Tribuna d'Arqueologia 2008-2009*, p. 285-314.
- ESCRIVÀ, I.; RIBERA, A.; VIOQUE, J. (2010). *Guía del centro arqueológico de L'Almoïna. Quaderns de Difusió Arqueològica*, Delegació de Cultura.
- ESTRADA, J.; VILLARRONGA, L. (1967). «La "Lauro" monetal y el hallazgo de Cànoves (Barcelona)». *Empúries*, 29, p.135-194.
- FLORIDO, M.C. (1984). «Ánforas prerromanas sudibéricas». *Habis*, 15, p.419-436.

- FONTÁN, A.; GARCÍA, I.; BARRIO, E. DEL; ARRIBAS, M.L. (ed.) (1998). Plinio el Viejo. *Historia Natural. Libros III-VI*. Madrid: Gredos.
- FRIGHETTO, R. (2018). «Cuando la confrontación genera la colaboración: godos, romanos y el surgimiento del reino hispanogodo de Toledo (siglos V-VI)». *Vínculos de Historia*, 7, p. 157-172.
- FUENTES, P. (1996). «La obra política de Teudis y sus aportaciones a la construcción del reino visigodo de Toledo». *En la España Medieval*, 19, p. 9-36.
- GALLEGO, H. (2018). «El vino en los Concilios Hispanovisigodos: su contexto socio-económico y cultural». *Hispania Sacra*, 51, 103, p. 43-53.
- GARCÍA, E. (2007). «Hispalis como centro de consumo desde época tardorrepublicana a la Antigüedad Tardía. El testimonio de las ánforas». *Anales de Arqueología Cordobesa*, 18, p. 317-360.
- GARCÍA, J.I. (ed.) (2004). *Libro de los árboles. La labranza (libros I-V)*. Madrid: Gredos.
- GARCÍA, M.J. (1999). «El vino griego en las fuentes literarias latinas». *El Vino en la Antigüedad Romana*. Madrid, p. 227-232.
- GARCÍA-GELABERT, M.P.; GARCÍA-GELABERT E. (2009). «Reflejo de la vendimia y aplicaciones derivadas en los textos clásicos, en los mosaicos de Hispania y África y en sarcófagos romanos». *Hispania Antiqua*, 33, p. 187-223.
- GARCÍA-TORAÑO, A. (ed.) (2012). Catón el Censor. *Tratado de agricultura. Fragmentos*. Madrid: Gredos.
- GODOY, C.; VILELLA, J. (1987). «Consideracions sobre la vitivinicultura en època visigòtica». A: *El vi a l'antiguitat: economia, producció i comerç al Mediterrani occidental. Actes: Badalona, 28, 29, 30 de novembre i 1 de desembre de 1985*. Museu de Badalona, p. 438-443.
- GONZÁLEZ, A. (2011). «La inflación en el Imperio Romano de Diocleciano a Teodosio». *Documenta & Instrumenta*, 9, p. 123-152.
- GORDON, R. (2008). «Superstitio, superstition and religious repression in the late Roman Republic and Principate (100 BCE–300 CE)». *Past and Present*, 199, 3, p. 72-94.
- GRAELLS, R.; SARDÀ, S. (2005). «Repertori ceràmic a Catalunya en el trànsit del segle VII al VI aC. Influències i canvis de caràcter orientaltzant». *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 15, p. 247-271.
- GUÀRDIA, M. (2015). «A les portes de Lauro: el poblament ibèric del Puig del Castell de Samalús (Cànoves i Samalús)». *Ponències. Revista del Centre d'Estudis de Granollers*, 19, p. 73-108.
- GUÉRIN, P. (1999). «Hogares, molinos, telares... El Castellet de Bernabé y sus ocupantes». *Arqueología Espacial*, 21, p. 85-99.

- GUÉRIN, P.; GÓMEZ, C. (1999). «La production du vin dans l'Espagne préromaine». A: *Els productes alimentaris d'origen vegetal a l'etat del Ferro de l'Europa Occidental: de la producció al consum*, p. 379-388.
- GUIRAL, C. (2005). «La arquitectura romana II». *Arqueología II. Arqueología de Roma*. Madrid: Unidad Didáctica UNED.
- GURRI, E.; SÁNCHEZ, E. (1997). «El jaciment romà del Morè (Sant Pol de Mar, Maresme). Un centre productor de vi laietà». *Tribuna d'Arqueologia 1996-1997*, p. 23-34.
- HERNÁNDEZ, E. (2012). «La crisis diplomática romanocartaginesa y el estallido de la Segunda Guerra Púnica». *Stud. Hist., H.^a Antig*, 30, p. 23-50.
- HERREROS, C. (2006). «Sequere me: tras la huella de las prostitutas en la antigua Roma». A: *Un breve viaje por la ciencia*. Universidad de La Rioja, p. 71-74.
- HUERTAS, J.; PEÑA, Y.; MIRÓ, C. (2017). «La panadería de la calle Avinyó y el artesariado tardorromano en la ciudad de *Barcino* (Barcelona)». *SPAL-Revista de Prehistoria y Arqueología*, 26, p. 237-258.
- ISLA, A. (2001). «Villa, villula, castellum». *Arqueología y Territorio Medieval*, 8, p. 9-19.
- JÁRREGA, R. (2015). «Ánforas vinarias en el este de la Hispania Citerior en época Tardorrepública (siglo I aC): epigrafía anfórica y organización de la producción». *SPAL-Revista de Prehistoria y Arqueología*, 24, p. 77-98.
- JÁRREGA, R. (2016). «La *Tarraconense 1*, un ánfora ovoide de época triunviral». A: *Amphorae ex Hispania: paisajes de producción y consumo (Tarragona, del 10 al 13 de diciembre de 2014)*, Monografías Ex Officina Hispana III, ICAC, SECAH, Tarragona, p. 55-65.
- JÁRREGA, R. (2016). «Personajes foráneos en la epigrafía de las ánforas Pascual 1 y Oberaden 74. Aproximación a los cambios en la gestión de la producción vinaria en la Hispania Citerior en época de Augusto». *Dialogues d'Histoire Ancienne*, 42, 2, p. 155-190.
- JÁRREGA, R.; BERNI, P. (2015). «Exportación e importación de ánforas en el ager *Tarraconensis* entre finales de la República y el Alto Imperio». A: *La difusión comercial de las ánforas vinarias de Hispania Citerior-Tarraconensis (s. I aC – I. C)*, p. 79-90.
- JÁRREGA, R.; OTIÑA, P. (2008). «Un tipo de ánfora *Tarraconense* de época medioimperial (siglos II-III): la Dressel 2-4 evolucionada». *SFECAG, Actes du Congrès de l'Escala-Empúries*, p. 281-286.
- JÁRREGA, R.; SÁNCHEZ, E. (2008). *La Vila romana del Mas d'en Gras (Vila-seca, Tarragonès)*. Tarragona: Institut Català d'Arqueologia Clàssica.
- JIMÉNEZ, F.; PALAHÍ, L. (2005). «Vil·la romana dels Ametllers (Tossa de Mar, la Selva)». *Estudi General*, 25, p. 125-128.

- JORNET, R.; BELARTE, M.C.; SANMARTÍ, J.; ASENSIO, D.; MORER, J. (2016). «Noves excavacions al nucli fortificat del Coll del Moro de Gandesa (2014-2015)». A: *Actes de les I Jornades d'Arqueologia de les Terres de l'Ebre (Tortosa, 6 i 7 de maig de 2016)*. Tortosa: Generalitat de Catalunya. Departament de Cultura, p. 345-358.
- JORNET, R.; BELARTE, M.C.; SANMARTÍ, J.; ASENSIO, D.; MORER, J.; NOGUERA, J. (2020). «El Coll del Moro (Gandesa, Tarragona) y su contexto territorial: formación y desarrollo de un asentamiento urbano protohistórico». *Trabajos de Prehistoria*, 77, 1, p. 113-129.
- LE BOEUFFLE, A. (1977). *Les noms latins d'astres et de constellations*. París: Les belles lettres.
- LÓPEZ, A.; MARTÍN, A. (2008). «Las ánforas de la *Tarraconense*». A: *Cerámicas hispanorromanas: un estado de la cuestión*. Universitat de Cadis: Servicio de Publicaciones, p. 689-724.
- LÓPEZ, D. (2004). «Primers resultats arqueobotànics (llavors i fruits) al jaciment protohistòric del Turó de la Font de la Canya (Avinyonet del Penedès)». *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 14, p. 149-177.
- LÓPEZ, D.; JORNET, R.; MORER, J.; ASENSIO, D. (2013). «La vitivinicultura preromana al Penedès: indicadors arqueològics a Font de la Canya (Avinyonet del Penedès, Alt Penedès, Barcelona)». A: *Actes del V Seminari d'Història del Penedès*, p. 29-50.
- MACIAS, J.M.; RODÀ, I. (2015). «Tarraco, la primera capital». *Catalan Historical Review*, 8, p. 117-133.
- MACIAS, J.M.; TUSET, F. (1996). «Excavacions arqueològiques a la vil·la romana de Cal·lípolis (Vila-seca, Tarragonès). Anys 1991-1993». *Tribuna d'Arqueologia* 1995-1996, p. 113-122.
- MAÑAS, M. (1996). «Mujer y sociedad en la Roma Imperial del siglo I». *Norba: Revista de Historia*, 16, p. 191-207.
- MANZANERO, F.; GARCÍA, I.; ARRIBAS, M.L.; MOURE, A.M.; SANCHO, J.L. (ed.) (2010). Plinio el Viejo. *Historia Natural. Libros XII-XVI*. Madrid: Gredos.
- MARTÍN, A. (2009). «Parc arqueològic Cella Vinaria (Teià, Maresme, Barcelona). Descobrint el celler romà de Vallmora». A: *El vi Tarraconense i laietà: ahir i avui. Actes del simpòsium*. Tarragona, p. 193-214.
- MARTÍN, A. (2011). «Arqueología del vino en época romana: el proyecto Celia Vinaria y el complejo vitivinícola de Vallmora (Teià-Maresme-Barcelona): Nuevas aportaciones a la investigación». *Anales de Prehistoria y Arqueología*. Universitat de Múrcia: Servicio de Publicaciones, 27-28, p. 113-139.

- MARTÍN, A. (2012). «Anàlisi tecnofuncional d'estructures productives vitivinícoles d'època romana. Identificació i localització a Catalunya de fosses de maniobra de premses de biga amb contrapès tipus *arca lapidum*». *Pyrenae*, 43, 2, p. 53-98.
- MARTÍN, A. (2016). «Aspectos transversales de lógica económica, productiva y comercial aplicada al envasado, la expedición, el transporte y la distribución de ánforas vinarias del nordeste peninsular (siglos I aC – I dC). Algunas reflexiones». A: *Amphorae ex Hispania: paisajes de producción y consumo. III Congreso Internacional de la Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua (SECAH)-Ex Officina Hispana (Tarragona, 10-13 de diciembre de 2014)*. Institut Català d'Arqueologia Clàssica (ICAC), 2016, p. 34-54.
- MARTÍN, A. (2020). «Projecte Cella Vinaria: quinze anys de recerca arqueològica i patrimonial al celler romà de Vallmora (Teià, Maresme)». *Tribuna d'Arqueologia 2017-2018*, p. 220-253.
- MARTÍN, A.; BAYÉS, F. (2009). «Cella vinaria de Vallmora (Teià, Maresme, Barcelona). Estudi per a la reconstrucció de dues premses romanes». A: *El vi Tarraconense i laietà: abir i avui. Actes del simpòsium*. Tarragona, p. 215-248.
- MARTÍNEZ, A. (2014). «La Solana de las Pilillas y otros testimonios de producción y consumo de vino en la Meseta de Requena-Utiel». *Lucentum*, 33, p. 51-72.
- MARTÍN, A.; OLCINA, M.; SALA, F. (2007). «Un posible sistema defensivo de época ibérica en la Illeta dels Banyets (el Campello, Alicante)». *Anales de Arqueología Cordobesa*, 18, 18, p. 47-66.
- MASANA, J. (1983). «Recerques sobre el comerç baix-imperial del nord-est de la Península Ibèrica». *Pyrenae*, 19-20, p. 191-214.
- MCGOVERN, P.; JALABADZE, M.; BATIUK, S.; CALLAHAN, M.P.; SMITH, K.E.; HALL, G.R.; KVAVADZE, E.; MAGHRADZE, D.; RUSISHVILI, N.; BOUBY, L.; FAILLA, O.; COLA, G.; MARIANI, L.; BOARETTO, E.; BACILIERI, R.; THIS, P.; WALES, N.; LORDKIPANIDZE, D. (2017). «Early neolithic wine of Georgia in the South Caucasus». *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 114, 48.
- MEZQUÍRIZ, M.A. (2004) «Terra "sigillata" ispanica». *Trabajos de Arqueología Navarra*, 17, p. 419-563.
- MILLER, N.F. (2008). «Sweeter than wine? The use of the grape in early western Asia». *Antiquity*, 82, 318, p. 937-946.
- MIRÓ, J. (2014). «Tarraconense 1 (Costa septentrional de Tarraconensis)». A: *Amphorae ex Hispania. Paisajes de producción y consumo*, 2014. <http://amphorae.icac.cat> (13-08-2020).
- MIRÓ, J.; PALLARÉS, R.; GRACIA, F. (1987). «Una aportación al conocimiento de la producción anfórica romana en Tarragona. El horno de l'Aumedina, Tivissa (Ribera d'Ebre)». *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología Castellonenses*, 13, p. 275-290.

- MOLINA, J. (1997). *La dinámica comercial romana entre Italia e Hispania Citerior*. Alacant: Universitat d'Alacant.
- MORALA, S. (2019). *El vino y la vid en la Antigua Grecia*. Madrid: Abada Editores.
- MOURE, A. (ed.) (1990). *Paladio. Tratado de Agricultura. Medicina veterinaria · Poema de los injertos*. Madrid: Gredos.
- MUÑOZ, I.M. (2013). «Lagares en la protohistoria peninsular». A: *Paisajes y patrimonio cultural del vino y de otras bebidas psicotrópicas: Requena, Valencia, España, del 12 al 15 abril de 2011*. Ajuntament de Requena, 2013. p. 169-174.
- MURRAY, O; TECUSAN, M. (1995). *In vino veritas*. Roma: British School at Rome.
- MUSEU DE BADALONA (1987). *El vi a l'antiguitat: economia, producció i comerç al Mediterrani occidental, actes (Badalona, 28, 29, 30 de novembre i 1 de desembre de 1985)*. Badalona: Museu de Badalona (Monografies Badalonines).
- MUSEU DE BADALONA (1999). *El vi a l'antiguitat. Economia, producció i comerç al Mediterrani occidental. II Col·loqui Internacional d'Arqueologia Romana, actes (Barcelona 6-9 de maig de 1998)*. Badalona: Museu de Badalona.
- NOGUERA, J (2011). *La conquesta romana de Catalunya*. Tarragona: Institut Català d'Arqueologia Clàssica.
- NOGUERA, J.; BLE, E.; VALDÉS, P. (2013). *La Segona Guerra Púnica al nord-est d'Ibèria: una revisió necessària*. Barcelona: Societat Catalana d'Arqueologia.
- NOLLA, J.M.; SOLIAS, J.M. (1985). «L'Àmfora Tarraconense 1. Característiques, procedència, àrees de producció, cronologia». *Butlletí Arqueològic. Reial Societat Arqueològica Tarraconense*, 6-7, p. 107-144.
- OLESTI, O. (1997). «El origen de las villae romanas en Cataluña». *Archivo Español de Arqueología*, 70, 175-176, p. 71-90.
- OLESTI, O. (1998). «Els inicis de la producció vinícola a Catalunya: el paper del món indígena». A: *El vi a l'antiguitat II*, Museu de Badalona, p. 246-257.
- ORFILA, M. (2008). «La vajilla Terra Sigillata Hispánica Tardía Meridional». *Cerámicas hispanorromanas: un estado de la cuestión*. Universitat de Cadis: Servei de Publicacions, p. 401-411.
- PALAHÍ, L.; NOLLA, J.M. (2010). *La vil·la romana dels Ametllers i el seu fundus (Tossa de Mar, la Selva)*. Tarragona: Institut Català d'Arqueologia Clàssica.
- PALAHÍ, L.; NOLLA, J.M.; COSTA, A. (2014). «La vil·la romana del Pla d'Horta (Sarrià de Ter, Gironès)». A: *Dotzenes Jornades d'Arqueologia de les Comarques de Girona, Besalú*, 237-247.
- PALAHÍ, L.; NOLLA, J.M.; VIVÓ, D. (2016). «La vil·la romana del Pla d'Horta (Sarrià de Ter, Gironès)». *Tribuna d'Arqueologia 2013-2014*, p. 38-59.

- PALET, J.M.; FIZ, J.I.; ORENGO, H. (2009). «Centuriació i estructuració de l'ager de la colònia de *Barcino*: anàlisi arqueomorfològica i modelació del paisatge». *QUARHIS*, 5, p. 106-123.
- PALET, J.M.; ORENGO, H. (2010). «Les centuriacions de l'ager *Tarraconensis*. Organització i concepcions de l'espai: The Centuriations of the Ager *Tarraconensis*: Spatial Organisation and Conceptualisation *Ager Tarraconensis 1. A: Aspectes històrics i marc natural*. Tarragona: Institut Català d'Arqueologia Clàssica, p. 121-154.
- PALET, J.M.; ORENGO, H.; RIERA, S. (2010). «Centuriación del territorio y modelación del paisaje en los llanós litorales de *Barcino* (Barcelona) y *Tarraco* (Tarragona): una investigación interdisciplinar a través de la integración de los datos arqueomorfológicos y paleoambientales». *Agri Centuriati. An International Journal of Landscape Archaeology*, 7, p. 113-131.
- PALOL, P. DE (1986). «Las excavaciones del conjunto de "El Bovalar", Serós (Segrià, Lèrida) y el reino de Akhila». *Antigüedad y Cristianismo*, 3, p. 513-525.
- PALOL, P. DE (1989). *El Bovalar (Serós, Segrià). Conjunt d'època paleocristiana i visigòtica*. Diputació de Lleida, 1989.
- PALOL, P. DE (1999). «Del romà al romànic: història, art i cultura de la *Tarraconense* mediterrània entre els segles IV i X». *Enciclopèdia Catalana*, p. 145-146.
- PASCUAL, G.; RIBERA, A. (2013). «El material más apreciado por los antiguos. Las ánforas». A: *Manual de cerámica romana. Del mundo Helenístico al Imperio Romano*. Madrid: Comunitat de Madrid, p. 215-289.
- PASSELAC, M. (1993). «Céramique sigillée italique». A: Pÿ, Michel (ed.). *Dictionnaire des céramiques antiques (VIIe s. av. n. è.- VIIe s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, *Lattara* 6, 1993, p. 554-568.
- PENA, M.J.; BARREDA, A. (1997). «Productores de vino del nordeste de la *Tarraconense*. Estudio de algunos *nomina* sobre ánforas *Laietana 1* (= *Tarraconense 1*)». *Faventia*, 19, 2, p. 51-73.
- PEÑA, Y. (2008). «La producción de vino en contextos eclesiásticos tardoantiguos hispanos». A: *El vino en época Tardoantigua y Medieval* (Varia, 8). Madrid, p. 343-355.
- PEÑA, Y. (2010). *Torcularia. La producción de vino y aceite en Hispania*. (Documenta, 14). Tarragona: Institut Català d'Arqueologia Clàssica.
- PEÑA, Y. (2012). «Variantes tecnológicas hispanas en los procesos de elaboración de vino y aceite en época romana». *Anales de Prehistòria y Arqueologia*, 28, p. 37-57.
- PEÑA, Y. (2015). «Producción de vino y aceite en los asentamientos rurales de Hispania durante la antigüedad tardía (s. IV-VII dC)». *CuPAUAM*, 32, p. 103-116.

- PÉREZ, F. (2014). «Los centros de producción de la terra sigillata hispánica tardía. Antiguos y nuevos centros, hornos, estructuras asociadas». *Oppidum: Cuadernos de Investigación*, 10, p. 147-176.
- PÉREZ, G. (2000). «La conservación y la transformación de los productos agrícolas en el mundo ibérico». *Saguntum: Papeles del Laboratorio de Arqueología de Valencia*, 3, p. 47-68.
- PÉREZ, J. (2007). «El poblamiento rural romano en el término municipal de Castelló de Rugat (Valencia). Las villas romanas de Lauro y L'Ofra». *Caesaraugusta*, 78, p. 575-586.
- PÉREZ, J. (2012). «Recipientes cerámicos para aceite y vino en la Antigüedad. Arqueología e Iconografía». A: *XV Congreso Anual de la Asociación de Ceramología. La cerámica en el mundo del vino y del aceite*. Valencia, 2012, p. 12-43.
- PERICH, A. (2014). «Barcino entre los siglos IV y VI d. C. Transformaciones y ascenso de una ciudad mediterránea durante la Antigüedad Tardía». *Espacio, tiempo y forma. Serie I, Prehistoria y Arqueología*, p. 61-96.
- PLASENCIA, P. (2013). *El vino en los clásicos de Grecia y Roma*. Còrdova: Ediciones El Almendro.
- POLLITZER, M. (2003). «Diocleciano y la teología tetrárquica». *Teología: Revista de la Facultad de Teología de la Pontificia Universidad Católica Argentina*, 2003, núm. 81, p. 157-166.
- PRADOS, F. (2011). «La producción vinícola en el mundo fenicio-púnico: apuntes sobre cultivo de la vid y consumo del vino a través de las fuentes arqueológicas y literarias». *Gerión*, 29, 1, p. 9-35.
- PREVOSTI, M.; CLARIANA, J.F. (1988). «La villa romana de Torre Llauder (Mataró, el Maresme)». *Tribuna d'Arqueologia, Direcció General del Patrimoni Cultural Servei d'Arqueologia*, p. 125-132.
- PREVOSTI, M.; CLARIANA, J.F. (1993). «Aproximació a l'estudi de l'antiguitat tardana a la villa romana de Torre Llauder (Mataró)». A: *IX Sessió d'Estudis Mataronins. Mataró: Museu-Arxiu de Santa Maria*, 1993, p. 61-86.
- PREVOSTI, M.; CLARIANA, J.F. (2010). «Figlina amphoralis». A: *REI CRETARIÆ ROMANÆ FAVORVM ACTA* 2010, 41, p. 481-489.
- PY, M. (1993). «Campanienne A». A: Py, Michel (ed.). *Dictionnaire des céramiques antiques (VIIe s. av. n. è.- VIIe s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, Lattara 6, p. 146-150.
- PY, M. (1993) «Campanienne B». A: Py, Michel (ed.). *Dictionnaire des céramiques antiques (VIIe s. av. n. è.- VIIe s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, Lattara 6, p. 151-152.

- PY, M. (1993) «Campanienne C». A: Py, Michel (ed.). *Dictionnaire des céramiques antiques (VIIe s. av. n. è.- VIIIe s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, Lattara 6, p. 153-154.
- PY, M.; ADROHER, A.M.; CASTANYER, P.; SANMARTÍ, E.; TREMOLEDA, J. (1993). «Céramique attique à figures noires». A: Py, Michel (ed.). *Dictionnaire des céramiques antiques (VIIe s. av. n. è.- VIIIe s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, Lattara 6, p. 90-102.
- PY, M.; ADROHER, A.M.; CASTANYER, P.; SANMARTÍ, E.; TREMOLEDA, J. (1993). «Céramique attique à figures rouges». A: Py, Michel (ed.). *Dictionnaire des céramiques antiques (VIIe s. av. n. è.- VIIIe s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, Lattara 6, p. 103-116.
- QUIXAL, D.; PÉREZ, G.; MORENO, A.; MATA, C. (2011). «Origen y evolución de la vitivinicultura en la Meseta de Requena-Utiel entre los siglos VII ac-II dc». *Oleana: Cuadernos de Cultura Comarcal*, 26, p. 57-69.
- RAMOS, J.E.; FERNÁNDEZ, A. (2012). «Las ánforas masaliotas en la costa de Castellón». *Quaderns de Prehistòria i Arqueologia de Castelló*, 30, p. 71-78.
- RAYNAUD, C. (1993). «Céramique africaine Claire A». A: Py, Michel (ed.). *Dictionnaire des céramiques antiques (VIIe s. av. n. è.- VIIIe s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, Lattara 6, p. 170-174.
- RAYNAUD, C. (1993). «Céramique africaine Claire C». A: Py, Michel (ed.). *Dictionnaire des céramiques antiques (VIIe s. av. n. è.- VIIIe s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, Lattara 6, p. 185-189.
- RAYNAUD, C. (1993). «Céramique africaine Claire D». A: Py, Michel (ed.). *Dictionnaire des céramiques antiques (VIIe s. av. n. è.- VIIIe s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, Lattara 6, p. 190-197.
- RAYNAUD, C. (1993). «Céramique Estampée grise et orangée dite "dérivée de sigillée paléochrétienne"». A: Py, Michel (ed.). *Dictionnaire des céramiques antiques (VIIe s. av. n. è.- VIIIe s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, Lattara 6, p. 410-418.
- REAL, C. (1992). «El vino como alimento y medicina en la sociedad romana». *Fortunatae: Revista Canaria de Filología, Cultura y Humanidades Clásicas*, 3, p. 305-314.
- REMESAL, J. (1986). *La annona militaris y la exportación de aceite bético a Germania*. Madrid: Editorial Complutense.
- REMOLÀ, J.A. (2013). «Ánforas orientales tardías en Tarraco (siglos V-VII) a: el Oriente griego en la Península Ibérica». *Epigrafía e Historia, Bibliotheca Archaeologica Hispana*, 39, p. 307-331
- REMOLÀ, J.A. (2000). *Las ánforas tardo-antiguas en Tarraco (Hispania Tarraconenses. Siglos IV-VII*. Universitat de Barcelona (Col·lecció Instrumenta, 7).

- REVILLA, V. (1993). *Producción cerámica y economía rural en el Bajo Ebro en época romana. El Alfar de la Aumedina, Tivissa (Tarragona)*. Universitat de Barcelona (Col·lecció Instrumenta, 1).
- REVILLA, V (1995). «Producción artesanal, viticultura y propiedad rural en la Hispania Tarraconense». *Gerión*, 13, p. 305-338.
- REVILLA, V. (2012). «Viticultura, territorio y hábitat en el litoral nororiental de Hispania Citerior durante el Alto Imperio». *Anales de Prehistoria y Arqueología*, 28, p. 79-95.
- REVILLA, V. (2020). «Élites y viticultura en Hispania Citerior: representación epigráfica y patrimonio». A: *Ex Baetica Romam: homenaje a José Remesal Rodríguez*. Barcelona: Edicions de la Universitat de Barcelona (Col·lecció Homenajes, 58), , p. 737-750.
- RIBERA, A. (2013). «La producción y el comercio de vino en Valencia durante la antigüedad». A: *Paisajes y patrimonio cultural del vino y de otras bebidas psicotrópicas: Requena, Valencia, España, del 12 al 15 abril de 2011*. Ayuntamiento de Requena, p. 35-52.
- RIBERA, A. (2019). «Els centres de poder a Valentia durant l'antiguitat». A: TABERNER, Francisco (ed.). *Història de la ciutat de València. VIII Relat urbà*. València: Ajuntament de València, p. 15-40.
- RIBERA, A.; TSANTINI, E. (2008). «Las ánforas del mundo ibérico». A: *Cerámicas hispanorromanas. Un estado de la cuestión, XXVI Congreso Internacional de la Asociación Rei Cretariae Romanae Fautores*. Cadis, p. 617-634.
- ROCA, M. (1982). «Breve introducción al estudio de la Sigillata». *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Granada*, 7, p. 359-404.
- SALES, J. (2015). «El Bovalar (Serós, Lleida). ¿Un monasterio productor de pergamino en la Hispania visigoda?» *Rivista di Archeologia Cristiana*, 90, p. 423-464.
- SANAHUJA, M.E. (1971). «Instrumental de hierro agrícola e industrial de la época ibero-romana en Cataluña». *Pyrenae*, 7, p. 61-110.
- SANMARTÍ, J. (2004). «From local groups to early states: the development of complexity in protohistoric Catalonia». *Pyrenae*, 35, p. 7-41.
- SANMARTÍ, J.; MORER, J.; BRUGUERA, R. (1998). «Les àmfores ibèriques de la Catalunya meridional». *Quaderns de Prehistòria i Arqueologia de Castelló*, 19, p. 267-290.
- SARDÀ, S. (2010). «El giro comensal: nuevos temas y nuevos enfoques en la protohistoria peninsular». *Herakleion: Revista Interdisciplinar de Historia y Arqueología del Mediterráneo*, 3, p. 37-65.
- TCHERNIA, A. (1986). *Le vin de l'Italie romaine. Essai d'histoire économique d'après les amphores*. Roma: Ecole française de Rome, Palais Farnèse.

- TERRATS, N. (2005). «El jaciment tardoantic de Can Roqueta/Torre Romeu (Sabadell, Vallès Occidental). Un exemple d'assentament rural». *Empúries: Revista de Món Clàssic i Antiguitat Tardana*, 54, p. 213-230.
- TERRATS, N. (2009). «La ocupación tardoantigua de Can Roqueta/Torre-Romeu (Sabadell, Barcelona): caracterización de las estructuras». A: *The archaeology of early medieval villages in Europe*. Universitat del País basc: Servei de Publicacions, p. 303-314.
- TREMOLEDA, J.; CASTANYER, P. (2017). «L'abandonament de la vil·la romana de la Font del Vilar (Avinyonet de Puigventós). El territori de Besalú abans del comtat». *Quaderns de les Assemblies d'Estudis*, 2, p. 229-248.
- TREMOLEDA, J.; JÁRREGA, R. (2014). «Gauloise 4 (área costera noreste *Tarraconense*)». *Amphorae ex Hispania. Paisajes de producción y consumo* <http://amphorae.icac.cat> (13-08-2020).
- UCCHESU, M.; ORRU, M.; GRILLO, O.; USAI, A.; SERRELI, P.F.; BACCHETTA, G. (2015). «Earliest evidence of a primitive cultivar of *Vitis vinifera* L. during the Bronze Age in Sardinia (Italy)». *Vegetation History and Archaeobotany*, 24, 5, p. 587-600.
- VERA, B. (2020). *Análisis y estudio de la plaza de la Almoina*. València: Universitat Politècnica de València. Escola Tècnica Superior d'Arquitectura.
- VERNOU, C. (2004). «À la recherche des outils antiques de vigneron». A: *Le vin: Nectar des Dieux, génie des Hommes*. Departament del Roine. Gollion In Folio éditions, p. 250-251.
- WHITE, K.D. (1967). *Agricultural implements of the Roman world*. Cambridge: Cambridge University Press.
- WHITE, K.D. (1975). *Farm equipment of the Roman world*. Cambridge: Cambridge University Press.
- WITSCHER, C. (2009). *Hispania en el siglo III. Hispania: las provincias hispanas en el mundo romano*. *Documenta* 11, p. 473-503.

ANNEX 1: PROJECTE EXPERIMENTAL PER PRODUIR UN VI SEGUINT ELS PROCEDIMENTS ANTICS

En aquest annex, intentarem generar un pla d'actuació per a una hipotètica experimentació per fer vi seguint els procediments clàssics. Bàsicament, es tracta d'aplicar els coneixements obtinguts a partir de la recerca que abans hem dut a terme a fi de poder crear un vi a partir de les tècniques que s'utilitzarien fa 2.000 anys.

Cal recordar, però, que algunes parts d'aquests processos no es podrien aplicar a l'actualitat, ja que comportarien la fabricació de substàncies o l'addició d'alguns elements que avui en dia no s'utilitzarien per poder fer vi. D'altra banda, tot i que esmentarem sistemes de plantació o de conreu de la vinya, enfocarem aquesta suposada investigació en un any de durada. És a dir, utilitzarem els ceps ja crescuts i els conrearem durant un any amb els mètodes que ens apunten els autors clàssics. L'objectiu és crear un vi com els antics, no conrear la vinya des d'un inici seguint aquests mètodes.

En primer lloc, el que s'ha de fer des d'un inici és triar la varietat que es vol utilitzar per produir el vi. Com hem pogut veure, molts dels ceps i les espècies que ens descriuen els autors clàssics no es poden adscriure a cap de les varietats que avui en dia coneixem. Alguns autors, com Billiard, s'han arriscat a identificar les varietats romanes amb les actuals, com és el cas de la *balisca* o *coccolobis*, la qual podria ser el moscatell que coneixem. Tot i això, no podem identificar completament i de forma segura les varietats romanes en les actuals, per la qual cosa, aquest pas resultaria difícil d'aplicar si fem un vi seguint les tècniques romanes. Una opció era utilitzar les varietats tradicionals de la zona, concretament del nord-est peninsular, les quals podien ser el moscatell, el xarel·lo o la parellada pel que fa a les blanques, o l'ull de llebre, la garnatxa o la carinyena per a les negres. Hem de suposar que si són les tradicionals de la zona,

podien compartir alguns vincles amb les que s'utilitzarien per fer vi en època antiga, però no ho podem confirmar, en tractar-se d'una suposició.

Ara vindria un pas molt important: plantar nous ceps o utilitzar uns que ja estiguin en un estat avançat de creixement. En el primer cas, tindriem fins a tres passos per obtenir nous ceps. Un era la plantació dels esqueixos, la qual, com hem observat anteriorment, primer havien d'estar en un planter durant un temps: al voltant d'un any. És important utilitzar uns sarments determinats per produir els esqueixos: aquests havien de procedir d'un cep productiu i, sobretot, sa. A més, els sarments triats havien de ser els més sans i productius del cep, amb l'objectiu de poder mantenir aquestes característiques. Un altre mètode era emprar empelts, que, com apuntarien els autors romans, es podien fer de tres maneres diferents: de falca, d'escorça o de pues. El temps dels dos primers era la primavera, mentre que l'últim era propi de l'estiu. Finalment, tindriem el murgó, el qual es podria fer de diverses maneres: mitjançant l'arc, que era el més senzill de fer, per tenir el nou cep de forma exempta; mitjançant la redirecció de sarments a tutors; emparant-los, o enterrant algunes parts del cep original per crear-ne d'altres.

Sigui com sigui, és més probable que per fer un projecte d'arqueologia experimental basat en la producció d'un vi s'hagin d'utilitzar ceps que ja hagin crescut i que s'hagin conreat anteriorment. En aquest cas, s'havia de decidir quins ceps es poden emprar per al projecte. Com hem pogut veure durant la recerca, el conreu típic del nord-est peninsular durant l'antiguitat era el de la vinya exempta, ja que l'havien portat els fenicis i s'havia mantingut durant la dominació romana. Actualment, aquest tipus de conreu de la vinya es manté en ús de forma prolífica. De fet, es pot dir que és el mode tradicional de conrear els ceps en aquesta zona. Tot i això, actualment el mètode per cultivar la vinya més utilitzat és l'emparament, ja que facilita en gran mesura la mecanització de les tasques viticultòriques. Els romans també utilitzarien aquest sistema, tot i que amb uns materials més rudimentaris. Aquests mètodes són els més senzills de localitzar actualment a Catalunya, tot i que també podríem trobar el de la vinya en pèrgola, ja utilitzat en època romana, tal com hem vist anteriorment.

En definitiva, podríem escollir múltiples mètodes per cultivar la vinya, però, en aquest cas, i atenent-nos al més utilitzat al nord-est peninsular en època romana, prendrem com a exemple el del cep exempt o en *alveus*. Com hem esmentat abans, aquesta proposta de projecte està basada en un cicle viticultòric o un any, és a dir, cultivar la vinya durant aquest temps per poder produir el vi. D'acord amb altres investigacions, es pot fer fins a 160 litres de most a partir del fruit de 85 ceps. Iniciarem aquest projecte amb la poda de la vinya, que es farà a l'hivern, tot i que es podria fer quan es perdés tot el fullatge. D'altra banda, si l'hivern comencés molt aviat, s'hauria de deixar aquest procediment per al mes de febrer. A més, cada braç del cep es podria d'una forma diferent:

els situats al nord no s'han de tallar molt, ja que el fred els pot malmetre. Els del sud s'han de deixar créixer per protegir el cep de la calor. Finalment, les dues orientacions restants s'han de podar depenent de la producció volguda i les condicions del lloc on es trobarien els ceps.

D'altra banda, s'han d'eliminar tots els sarments vells, mal formats i improductius, ja que ens interessa generar molt raïm. Es prioritzaran els sarments productius, però aquests també s'hauran de tallar amb una mesura que els permeti créixer sense caure al terra. La importància de la vinya exempta és que no requeria cap suport o tutor ni era com la reptant, per la qual cosa hem de reduir els sarments productius de forma que no creixin gaire i caiguin pel seu propi pes. Podríem deixar una longitud d'una gemma o dues per evitar que els sarments es dobleguin amb el temps. Els talls que fem han de ser d'una determinada manera: rodons o oblics, però mai perpendiculars als sarments, ja que poden fer que el cep emmalalteixi. També és necessari treure els brots que surten per sota els braços, al tronc i als sarments forquillers.

D'aquesta manera ja tindríem la vinya podada de la forma com ho farien els romans. En aquest punt, hauríem d'esperar fins a la primavera, moment en què podem procedir a la poda en verd. Aquest procediment era molt similar al que es duu a terme avui en dia: eliminar parts de la vinya que poden comprometre el creixement del raïm. Així doncs, hem de treure brots del tronc o dels braços, de la mateixa manera que cal eliminar els nous sarments diferents dels que havíem deixat originalment durant la poda. En aquest cas, no hem de patir per fer talls a la vinya, ja que, com estan en verd, cicatritzaran més ràpidament. D'altra banda, si els sarments han crescut massa, podem limitar el seu creixement tallant les puntes. En aquest procés també es treuen els brots no productius dels sarments que hauríem deixat originalment.

A continuació, calia despampolar la vinya. S'havia de començar quan el raïm comencés a madurar per evitar que es fes malbé. Així doncs, aquest procediment s'ha de fer a l'estiu, i es portaria a terme de la manera següent: s'han de treure pàmpols per evitar que el raïm es quedi sense llum solar. D'altra banda, també s'ha de tenir en compte que no podem deixar-lo completament a l'aire lliure, ja que es pot arribar a cremar. S'han de deixar els pàmpols justos perquè el raïm es trobi protegit, però al mateix temps en contacte amb la llum solar. El procediment és exactament igual al que es practica actualment, per la qual cosa no hi hauria d'haver gaire problema per aplicar-lo.

A continuació vindria la verema. Com hem pogut veure anteriorment, aquesta s'iniciaria a mitjans d'agost i acabaria dos mesos després, a l'octubre. En el nostre cas, hem de veremar el raïm en el moment més àlgid possible, vigilant sempre que es pot fer malbé si esperem massa. Els nostres mètodes per veremar són exactament iguals als que s'utilitzarien en època romana, únicament amb la diferència de les millores

tecnològiques. Ara bé, si volem volguéssim adaptar aquest procés a la tradició romana, hauríem d'utilitzar el podall, l'eina més similar a la que s'utilitzaria en època ibèrica i a la *falx vindimiatoria* dels romans. El podall es continua emprant, tot i que actualment s'han imposat les tisores de podar.

El que sí que canviaria és la forma d'extraure el most. Actualment s'utilitza maquinària que facilita molt aquesta tasca, però en època romana hi havia dues maneres de fer-ho: amb els peus o amb la premsa. Recomanaríem, en aquest cas, portar a terme l'extracció del most amb els peus. Per dur a terme aquesta tasca, s'hauria de comptar amb una superfície per trepitjar-hi el raïm, tot i que no ara no caldria que fos d'obra. Es poden utilitzar les piletes de fusta per portar a terme aquest pas, ja que en època antiga també existirien aquests útils. El que sí que s'ha de tenir en compte és que el most es decanti cap a un altre recipient, de forma que no tingui gaires impureses. D'altra banda, si volem portar a terme aquest procediment mitjançant l'altre sistema, existeixen moltes premses de lliura d'època contemporània que es mantenen en ús avui en dia, per la qual cosa, encara es podria dur a terme. En el cas que caiguin impureses a l'altre recipient, sempre és una bona opció filtrar el most amb algun tipus de sedàs de tela. Això s'hauria de portar a terme amb la producció de vins blancs, ja que, amb la dels negres, les pells del raïm s'haurien de deixar caure dins el most perquè li donessin el color.

Ara era el moment de la fermentació primària. En època antiga es realitzaria aquest procediment en dipòsits o cups impermeabilitzats. Entenem que, per a un projecte d'arqueologia experimental, construir un d'aquests *lacus* pot resultar exorbitant, per la qual cosa podem proporcionar algunes solucions. Tot i això, la millor opció pot ser construir aquests dipòsits revestits hidràulicament. En primer lloc, podem utilitzar algun tipus de cuba de fusta que no estigui tancada, sinó que compleixi la mateixa funció que els dipòsits ibers o romans. D'altra banda, i com farien els ibers, podríem produir aquest procés en les mateixes àmfores. Finalment, l'última solució pot no resultar gaire adequada perquè no existia aquest material en aquella època, però es podria portar a terme el procés de la fermentació primària en un dipòsit d'acer inoxidable. Fos com fos, aquesta part del procés de vinificació s'havia de fer, i calculem que havia de durar poc més d'una setmana (aproximadament, deu dies). El que sí que recomanem és col·locar algun tipus de tela sobre el dipòsit, cuba o àmfora per evitar que entrin insectes o brutícia dins el most. El millor material és la tela, perquè permet que el líquid, en plena ebullició, es pugui oxigenar. Quan acabi aquest procés, amb els vins negres, hem de treure totes les pells i les restes que haurem deixat per donar-li el color.

Un cop acabi la fermentació primària, és el moment de passar a la segona part del procés. En primer lloc, s'hauria de solucionar el problema dels recipients ceràmics: la seva porositat. Entenem que avui en dia generar la *pix* que farien els romans pot ser difícil, per la qual cosa hem de buscar altres solucions. Una podria ser utilitzar cera

d'abelles per recobrir tot l'interior del recipient ceràmic. Aquest mètode s'utilitzava a l'antiguitat, però, com hem observat en la recerca, no era el més aclamat, ja que podia fer malbé el vi. Aquesta solució l'han utilitzat investigadors com Jordi Diloli, professor de la Universitat Rovira i Virgili, en el projecte de crear un vi iber, o Aleix Vilardell, estudiant d'Arqueologia de la Universitat Autònoma de Barcelona, per recrear una aigüamel de la mateixa cronologia. D'altra banda, també hi ha una solució que permet tapar els porus dels recipients, i és a través de l'aigua. Consisteix a col·locar aigua dins els receptacles per facilitar la transpiració i que se segellin els porus amb la calç. S'hauria d'anar amb compte amb aquest mètode, ja que si deixem l'aigua gaire temps en el receptacle es pot fer malbé i perjudicar-lo. Així doncs, s'hauria de canviar periòdicament per evitar que es generessin fongs. Aquesta solució l'ha utilitzat el celler *Ficaria Vins*, del Priorat, per produir el vi de tenalla. Finalment, es podria utilitzar el mateix most per tapar les tenalles amb els sucres, però això implicaria la pèrdua de gran part del volum de les tenalles. Aquest sistema es va utilitzar en el mateix treball de final de grau per recrear un vi seguint els mètodes romans.

Podem veure que hi ha moltes solucions per impedir la transpiració del líquid, i triar-ne alguna d'aquestes depèn dels recursos econòmics i la disponibilitat de certs materials per al projecte. D'altra banda, també es podrien utilitzar les clàssiques botelles de vi, que ja hem pogut observar que aquestes es trobaven entre els recipients romans per fermentar i transportar el vi. Els recipients ceràmics que volguem utilitzar per acabar el procés de vinificació han d'estar en un lloc on no hi hagi gran oscil·lació tèrmica per permetre una correcta fermentació. A més, hem de tenir en compte que la temperatura s'ha de trobar entre els 14 i 30 graus (Peña, 2010, 32), però, com hem dit abans, no pot oscil·lar de forma brusca. Així doncs, haurem de col·locar les tenalles en una bodega per evitar aquesta oscil·lació. També podem aplicar la tècnica romana i semienterrar aquests recipients per evitar els canvis de temperatura. Aquestes tenalles no s'han d'omplir completament i han d'estar disposades de forma que hi hagi certa distància per evitar que, si una es fa malbé, les altres també es deteriorin. Finalment, aquests receptacles han d'estar segellats durant aquesta part del procés. A l'antiguitat s'utilitzaven tapadores ceràmiques que es col·locaven a l'obertura i es cobrien amb *pix*. Podem utilitzar aquestes tapadores, però no la pega, la qual hauríem de substituir per guix, per exemple. Aquest és el sistema que va utilitzar Jordi Diloli durant el desenvolupament del vi iber. També es poden utilitzar altres mètodes que, tot i que no són arqueològicament parlant fidedignes, poden desenvolupar la mateixa acció. Pot ser el cas de tapadores de vidre d'olla, les quals estan fetes d'un material inert i fan la mateixa funció. Evidentment, es recomana utilitzar el sistema de les tapadores amb el guix, ja que és el més fidedigne.

Un cop segellades les àmfores o tenalles, seria el moment d'esperar que acabés aquest procés. Concretament, hauríem d'esperar fins al dia 23 d'abril, dia en què se celebrarien les *vinalia priora*, s'obririen les tenalles segellades i ja es podria consumir el vi. El resultat pot ser un vi molt similar al *merum* que consumien els romans. Com hem pogut veure, hi havia molts tipus de vins, amb mètodes de fermentació o producció molt dispars que es podrien intentar reproduir en l'actualitat. D'altra banda, també podríem continuar l'envelliment d'aquest vi o accelerar-lo mitjançant el fum. Aquesta proposta de projecte és purament indicativa per poder iniciar una nova investigació en arqueologia experimental.

ANNEX 2: VOCABULARI

Abstemius: Voldria dir «sense vi» i es tractaria de l'actitud de no consumir vi amb alcohol o *merum*.

Actus: Unitat de mesura romana que equivaldria a 120 peus, que eren aproximadament 35 metres. Les centúries es mesuraven en *actus*.

Aethalos: Varietat de cep que formaria part de les *greculae*. Podria tractar-se d'un tipus de raïm negre, perquè el seu nom voldria dir «fumada».

Ager Tarraconensis: Senzillament Camp de Tarragona, correspondria al territori que envoltaria Tàrraco i en dependria, trobant-se centuriat.

Aigleucos: Vi dolç grec que no tindria alcohol perquè no se li permetria dur a terme el procés de fermentació.

Albuele: Varietat que podria ser blanca a causa del seu nom, el qual guarda similitud amb el terme *albus*, que significava blanc. Es cultivaria en turons o maridada en un arbre.

Alexandrina: Varietat que vindria del turó del Fàlacra, situat a la Tròade. Tindria uns grans de color negre i la mida d'una fava.

Allobrogica: Varietat de cep que provindria de la zona de la Narbonense, ja que s'ha relacionat el seu nom amb el poble dels al·lòbroges. Si es trasplantava, podria perdre la seva qualitat. Destacava pel seu gust a pega.

Alopecida: Varietat que rebria el nom del terme *alopez*, que significa guineu, la qual cosa indicaria molt probablement un color groguenc del gra. Era rebutjada per Plini el Vell.

Alveus: Sistema de plantació de la vinya en què cada cep es trobava separat i en una fossa quadrangular reomplerta de graves o pedres per facilitar el drenatge. Utilitzat pels cartaginesos i adoptat a Hispània pels pobles indígenes.

Amarcion: Nom grec per referir-se a la varietat de cep coneguda com *inerticula*, la qual rebria aquest nom per la poca quantitat d'alcohol que tindria el vi resultant.

Ambrosia: Varietat que podria venir de la ciutat d'*Ambriso* i que formaria part de les *duracinae*. Es podria conservar al mateix cep sense requerir una olla de fang. A més, tindria una gran resistència al fred i a la calor, i es podria cultivar de forma exempta.

Aminnea: Varietat de vinya molt aclamada a l'antiguitat i procedent de la Campània.

Amphora: Recipient ceràmic utilitzat per contenir líquids i transportar-los per via marítima. La seva forma permetia encaixar-los dins els vaixells. L'estudi d'aquests recipients ens pot oferir molta informació respecte a la cronologia i la procedència d'aquests. També era una unitat de mesura que corresponia a un quadrantal, és a dir, 48 sextaris, els quals eren uns 26 litres.

Annona: Es tracta d'aprovisionaments que portava a terme l'Administració de l'Imperi romà per garantir els productes bàsics a la seva població. Aquestes podien ser tant militars com urbanes.

Apiana: Varietat de cep que rebria aquest nom per la gran quantitat d'abelles que volarien al seu voltant a causa de la gran quantitat de sucre dels grans.

Apodyterium: Zona dels *balnea* amb la funció de vestuari.

Apotheca: Espai de la *villa* on s'emmagatzemarien productes com el vi o l'oli. Era molt similar a un rebost d'avui en dia.

Aquilo: Nom que rebria el vent provinent del nord, és a dir, la tramuntana. Era el més fred de tots, i provocava que alguns edificis s'haguessin d'orientar en aquesta direcció.

Arbor: Soport de fusta que subjectaria per una banda la biga de la premsa.

Arbustum: Tipus de vinya que consistia a maridar el cep a un arbre perquè creixés a gran alçada.

Arca lapidum: Concretament "caixa de pedres". Es tractaria d'un tipus de contrapès mòbil inserit dins una fossa de maniobra.

Arceraca: Varietat que es podria adaptar a qualsevol entorn, ja que fertilitzaria el sòl i suportaria les pluges. Tot i això, el vi resultant no era de gaire qualitat, i s'havia de consumir durant el primer any.

- Area*: Zona on s'exerciria pressió per extreure el most o l'oli. Podria tenir *regula* o *fiscina*, i nosaltres l'anomenaríem peu de premsa. Podria estar fet de materials lapidis o d'*opus signinum*.
- Argitis*: Es tracta d'una varietat esmentada per Virgili que tindria una gran qualitat i productivitat. Plini diu que és la mateixa que l'*arceraca*, mentre que Columel·la ho esmenta el contrari.
- Ariusio*: Vi salat grec procedent de l'illa de Quios, concretament d'una regió amb el mateix nom. Tindria un alt percentatge d'alcohol i tres variants: sec, dolç i tènue, aquest últim anomenat *autokratós*.
- Aromatites*: Vi dolç que es faria amb dàtils, aspalat, càlam aromàtic i nard cèltic. Podria tractar-se del vi de mirra, tot i que hi ha certa discussió al respecte.
- Ascia*: Estri que uniria una aixada i un *bidens*, i s'utilitzaria en les tasques referents al conreu de la vinya.
- Asinusca*: Varietat que rebria el nom del terme *asinus*, que significa ase, la qual cosa indicaria molt probablement un color grisenc del gra. Era rebutjada per Plini el Vell.
- Atrium*: Espai de la domus romana en què hi havia una obertura quadrangular (*compluvium*) que conduiria l'aigua de la pluja a un dipòsit de la mateixa forma (*impluvium*). Era de tradició etrusca, trobaríem el *lararium* allí i serviria perquè el *pater familias* rebés els seus clients.
- Auguraculum*: Localització d'una ciutat des d'on l'àugur traçaria les línies per les quals es formaria la centuriació.
- Autokratós*: Un dels tipus de vi salat *ariusio*, procedent de l'illa de Quios. Aquest era tènue, és a dir, ni dolç ni salat, i el seu nom voldria dir "barrejat de per si".
- Balisca*: Varietat molt lloada pels habitants de *Dyrrachium*, a Il·líria. A Hispània rebria el nom de *cocolobis*, i ha estat identificada com el moscatell actual.
- Balnea*: Són els banys, que podien ser públics o privats, els quals formaven part d'una *villa*. El recorregut era el següent: primer s'havia d'anar a les piscines calentes per obrir els porus i després, a les fredes per tancar-los.
- Bananica*: Varietat d'origen desconegut i definida com a enganyosa, però aclamada per la societat romana.
- Bidens*: Es tractaria d'una aixada d'arrossegament que, tal com indica el seu nom, tindria dues fulles.

Binamia: Terme utilitzat per referir-se probablement a les *purpurae*, una varietat que es trobaria dins el grup de les *duracinae*. Tindria una maduració molt ràpida, una gran productivitat i els grans no es trobarien agrupats en grans.

Bipalium: Terme en discussió que podria referir-se a un estri o una forma de remorue i llaurar la terra. En el cas que fos un estri, era una pala amb un eix transversal per fer força amb els peus. En canvi, si fos una forma de llaurar la terra, consistia a fer caves de dos peus.

Bipedalium: Terme utilitzat per referir una forma de llaurar la terra, concretament fent caves de dos peus de mesura. Es creu que podria haver evolucionat cap a *bipalium*.

Bitumen: Substància utilitzada per recobrir l'interior dels recipients ceràmics i segellar-los. La seva funció era tancar els porus d'aquests contenidors i dotar el vi d'una aroma determinada. Resultaria de l'adulteració de la resina mitjançant la seva cocció.

Biturigiaca: Varietat de cep que provindria de la zona de Bordeus, ja que s'ha relacionat el seu nom amb el poble dels bitúriges, amb capital a *Burdigalia*. Tenia una maduració ràpida i tolerava tant el fred com els ambients humits.

Botrum: Es tracta del terme utilitzat per fer referència al gra de raïm.

Bruttia: És el tipus de pega més famosa a l'Antiga Roma. Es deia així perquè provenia del *Brutio*, i es feia a partir de la resina de la píce. A part de ser de gran utilitat per segellar les tenalles i impermeabilitzar-les, també tenia propietats medicinals.

Buconiates: Varietat que es cultivaria a la colònia grega de *Turios*, a Tàrent, i tindria una verema molt tardana.

Bumastus: Varietat que, pel seu nom, es pot intuir que els grans de raïm que produïa tindrien forma de mamella de vaca, ja que provindria del terme *bumastós*.

Cadus: Recipient ceràmic grec utilitzat per emmagatzemar el vi i transportar-lo, de la mateixa manera que ho faria una àmfora.

Caelebs: Terme que en la viticultura romana significava que un arbre no pot ser maridat amb la vinya.

Calcatorium: Superfície ideada per aixafar el raïm amb els peus i extreure'n el most en el món romà. Solia estar revestida d'*opus signinum* per evitar les filtracions del most, i tenia un orifici per permetre el pas del líquid a un altre recipient o dipòsit mitjançant la decantació.

Calcula vineatica: Instrument predilecte per podar la vinya i veremar-la. Tenia forma de falç, però era de reduïdes dimensions i utilitzable en una sola mà.

- Caldarium*: Zona més calenta dels *balnea*. Aconseguia la temperatura adequada gràcies al sistema de calefacció que consistia en l'*hypocaustum*.
- Calventina*: Es tractaria d'una varietat cultivada únicament pels gaurans, els habitants del mont Gaurus. S'anomenaria així pel nom *Calventius*.
- Capnius*: Varietat que rebria aquest nom pel terme grec *kapnios*, que voldria dir "en-negrit" o "fumat". Es cultivaria a la colònia grega de *Turios*, a Tàrent, i tindria una verema molt tardana.
- Carbunica*: Varietat que havia sorgit a *Alba Helvia* durant la vida de Plini el Vell i s'havia estès el seu conreu de forma molt ràpida. El seu nom vindria de l'antropònim *Carbonus*.
- Caucina*: Varietat de cep que formava part de les *falernae*. Es cultivaria a la part central dels turons. Només podien ser conreada a la regió de *Falerno*, i si es trasplantava, podia morir.
- Caucinum*: Vi procedent de *Falerno* que rebria el nom de la varietat vitivinícola. Es tractaria d'un vi sec. Es podria beure a partir dels deu anys, encara que assumia la màxima qualitat als quinze, però es degradava després dels vint.
- Caulinum*: Aquest vi es produïa a la ciutat de *Capua*, però no podem conèixer per què rebria aquest nom.
- Cecubum*: Vi de gran qualitat que havia desaparegut abans dels temps de Plini el Vell. Es produïa al voltant de la ciutat d'*Aminclanum*. S'havia perdut possiblement per l'extinció de la varietat o la desaparició de la zona, la qual podria fer fermentar el vi d'una forma singular.
- Cella vinaria*: Espai d'una *villa* on es portaria a terme la fermentació secundària del vi, mitjançant els recipients adequats com ho eren els *dolia*, les *cupae* o les *orcae*. També serviria per emmagatzemar el vi.
- Cinerea*: Varietat que rebria el nom del terme *cinis*, que significa cendra, la qual cosa indicaria molt probablement el seu color. Era rebutjada per Plini el Vell.
- Coccolobis*: Varietat utilitzada a Hispània. A II-líria, concretament a *Dyrrachium*, la lloaven amb el nom de *balisca*. Ha estat identificada com el moscatell actual per Billiard.
- Coclea*: Mecanisme d'acció d'una premsa de biga mitjançant el cargol o *torculum*.
- Colonus*: Es tractava d'un camperol que cultivava una terra arrendada, propietat d'un terratinent. La figura del *colonus* va prendre molta importància durant el baix Imperi.

Columbina: Varietat que es trobaria dins el grup de les *duracinae*. El seu nom podria venir del terme *columba*, és a dir, colom, molt probablement pel seu color. Era molt productiva.

Compluvium: Part de l'*atrium* amb forma quadrangular per on queia l'aigua de la teulada fins a l'*impluvium*, una petita piscina o dipòsit.

Congius: Unitat de mesura romana que equivaldria a 3,480 litres.

Convivium: Banquet romà en el qual es reunien les elits i discutien sobre diversos aspectes. Consistia en un àpat i una sobretaula en què es bevia vi mentre es recitaven poemes i es produïen espectacles.

Corbula: Instrument predilecte per podar la vinya i veremar-la. Tenia forma de falç, però era de reduïdes dimensions i utilitzable en una sola mà.

Cratera: Recipient grec que s'utilitzava en els banquets pel simposiarca per fer les barreges d'aigua i vi.

Cubiculum: Espai de l'habitatge romà on dormiren els residents, és a dir, una habitació.

Cultellus: Ganivet de poda utilitzat per veremar o treure els brots o sarments que no interessarien durant el creixement del cep i del raïm.

Cupa: Recipient utilitzat en època romana per contenir líquids i altres productes. Estava fet de fusta amb anelles de metall que l'envoltarien, de forma molt similar a les botes actuals. La seva forma permetia que es poguessin transportar per via terrestre amb facilitat.

Dactidila: Varietat que es trobaria dins el grup de les *duracinae*. Destacaria per requerir molta cura durant el seu conreu, produir grans de mida petita i necessitar el sistema d'emparrat per poder créixer bé.

Decumanus maximus: En el traçat urbanístic romà, aquest carrer era el principal dels que tenien una orientació d'est a oest. A partir d'aquest i l'altre principal es traçava la retícula que formaria l'urbanisme ortogonal o hipodàmic.

Defrutum: Vi dolç resultant de la cocció del most fins a un percentatge determinat del seu volum.

Deuterion: Vi comú grec que es produïa macerant el raïm exprimit amb aigua, molt similar a la *lora* romana.

Diachytos: Vi dolç que es faria mitjançant l'asseccament del raïm abans de ser premsat.

- Dolabra*: Eina emprada per netejar el camp d'una arbreda emparrada. S'utilitzaria amb una sola mà i tindria una part tallant similar a una destral i a l'altra banda hi hauria una piqueta afilada, inclinada cap el mànec.
- Dolium de fossa*: Receptacle ceràmic de grans dimensions totalment o parcial enterrat per garantir una temperatura estable del contingut, sobretot durant la fermentació del vi.
- Dolium*: Contenidor ceràmic per excel·lència del món romà. Amb una gran capacitat, podia contenir diversos productes, des de gra fins a vi, incloent-hi oli i altres líquids. En el camp vitivinícola, el *dolium* era el recipient més utilitzat per portar a terme la fermentació secundària
- Domus*: Casa típica romana. Destacaríem d'aquesta edificació les parts següents: l'*atrium*, el *peristylum*, el *tabellarium*, el *triclinium*...
- Dracontion*: Varietat relativament nova d'origen grec en els temps de Columel·la i tindria una productivitat com la de la *balisca* i una qualitat com la de l'*aminnea*.
- Duracinae*: Conjunt de varietat que destacaria per produir grans amb una pell més dura que la resta. En podríem destacar les *ambrosiae*, les *dactidilae*, les *columbinae* o les *binamiae*.
- Ebrietas*: Estat derivat del consum excessiu de vi. Estava plenament condemnat per la moralitat i tradició romana, en considerar-se un excés.
- Edictum de pretiis*: Llei creada per l'Emperador que fixava els preus dels productes amb els quals l'Imperi podria adquirir les seves *annona*.
- Epsema*: Terme grec per fer referència a la *sapa*, un vi dolç fet a partir de la cocció del most fins a reduir-lo a una part del seu contingut.
- Erbulos*: Vi grec que durant els primers anys era negre, però a poc a poc s'aniria tornant blanc. En boca era lleuger i delicat.
- Estatanum*: Vi de gran qualitat procedent de la Campània, concretament dins el territori estatà, entre Cales i *Falerno*. Tindria unes qualitats medicinals molt lloades.
- Etesiaca*: Es tractaria d'una varietat de la zona d'*Arretium*. Tindria aquest nom pels vents etesis, els quals estarien presents durant la seva maduració.
- Eugenia*: Aquesta varietat de cep provindria dels turons del Tauromeni, Sicília. El seu nom faria referència al seu bon origen, i es tractaria d'una varietat de qualitat. Si es trasplantava, perdia la qualitat, tot i que es va aconseguir portar als turons albanos.

Faecinia: Aquesta varietat de cep destacava per produir massa femta vinícola durant la fermentació. D'altra banda, es podia assentar bé en diverses zones, depenent del clima i el sol.

Facula: Instrument utilitzat per podar la vinya i, sobretot, veremar-la, el qual tindria forma de falç, però seria d'unes dimensions molt més reduïdes que les de la *falx vindimiatoria*.

Falerna: Varietat de cep que formava part de les *falernae*. Es cultivaria a la part més baixa dels turons. Només podien ser conreades a la regió de *Falerno*, i, si es trasplantaven, podien morir.

Falernae: Varietats de raïm provinents de la regió de *Falerno*. Formarien part d'aquest grup les següents: la *caucina*, la *faustiniana* i la *falerna*.

Falernum: Vi procedent de *Falerno* que rebria el nom de la varietat vitivinícola. Es tractaria d'un vi tènue, entre sec i dolç. Es podria beure a partir dels deu anys, i assumiria la màxima qualitat als quinze, però es degradaria després dels vint.

Falx putatoria: Instrument predilecte per podar la vinya i veremar-la. Tenia forma de falç, però era de reduïdes dimensions i s'utilitzava amb una sola mà.

Falx vinatoria: Instrument predilecte per podar la vinya i veremar-la. Tenia forma de falç, però era de reduïdes dimensions i s'utilitzava amb una sola mà.

Falx vindimiatoria: Instrument predilecte per podar la vinya i veremar-la. Tenia forma de falç, però era de reduïdes dimensions i s'utilitzava amb una sola mà.

Faustiniana: Varietat de cep que formava part de les *falernae*. Es cultivaria a la part més alta dels turons. Només podien ser conreades a la regió de *Falerno*, i, si es trasplantaven, podien morir.

Faustinianum: Vi procedent de *Falerno* que rebria el nom de la varietat vitivinícola. Es tractaria d'un vi dolç que tindria tant alcohol que podria inflamar-se. Es podria beure a partir dels deu anys, i assumiria la màxima qualitat als quinze, però es degradaria després dels vint.

Fecatium: Vi comú que es faria a partir dels baixos que quedarien en els *lacus* i les tenalles després de la fermentació del vi.

Ferreola: Varietat molt productiva que esmenta Columel·la, però el mateix autor admet que encara no ha pogut provar el vi que se'n faria.

Fiscina: Cantonades circulars d'espart que es trobaven a la zona de premsat i servien per evitar que s'escapessin els residus o les pells.

- Flamen*: Sacerdot romà de gran prestigi. La seva persona era sagrada i inviolable, i era tan important com un *pontífice*.
- Foedum*: Pacte entre l'Imperi i els bàrbars per preservar l'estabilitat en les fronteres. Els bàrbars esdevenien *foederati* dels romans, mentre que aquests últims els pagaven amb productes bàsics o drets.
- Forense*: Varietat que podria rebre el nom del terme romà *forum*. Creixeria ràpidament i era fàcil de transportar i vendre.
- Frigidarium*: Zona dels *balnea* on es prendrien els banys freds. No comptava amb cap sistema de calefacció, sinó que es tractava de l'aigua a la temperatura ambiental.
- Frux liquida*: Significava fruit líquid, i serviria per referir-se al most procedent del premsat del raïm.
- Fundanium*: Vi de gran qualitat produït a Fundi, una ciutat situada al Laci, prop del llac Fundani.
- Gaurum*: Vi de gran qualitat procedent de la Campània, concretament dels voltants del turó *Gaurus*, prop de *Veies* i *Puteolos*. Es faria a partir de la varietat *calventina*.
- Greculae*: Varietats de raïm provinents de l'Egeu. Entre aquestes es trobarien les mareòtiques, les *thasiae*, les *psithiae* i les *sophortiae*.
- Helvonnaca*: Varietat molt productiva que necessitaria forques per evitar que caiguessin els seus braços a causa del pes que tindria tot el raïm que generaria. Es podria situar a la Gàl·lia, i una de les seves variants rebria el nom de *marcus*.
- Helvola*: Varietat que era d'un color entre el roig i el groc, tot i que també se'n referirien com a negre o porpra. El seu nom provindria del terme llatí *helvus*.
- Hipocaustum*: Sistema de calefacció romà que consistia en una cambra subterrània sota la zona que es volia escalfar, suportada per pilons anomenats *suspensurae*. Aquesta cambra subterrània estava connectada amb un forn, el qual conduiria el fum i l'escalfor cap aquesta zona.
- Hirtiola*: Varietat que tindria aquest nom pel terme *hirtus*, que voldria dir arrissat, probablement referint-se a l'aspecte de les seves fulles. Era originària de la zona d'*Umbria*, de *Picenus* i *Mevania*.
- Hispànica*: Es tracta d'una varietat molt valorada a l'antiguitat, la qual es cultivaria a la península Ibèrica, tal com indica el seu nom. No es pot saber quina varietat era.
- Horconia*: Varietat que es cultivaria a la Campània, similar a la *murgentina* i la *vennuncula*, i amb una gran productivitat.

Hortus: Part de la *villa* on, tal com indica el nom, es cultivarien les hortalisses. El situaríem a la *pars rustica*, que estava enfocada a les tasques agrícoles i ramaderes.

Impluvium: Part de l'*atrium* que consistia en un dipòsit quadrangular al centre de l'estança que rebria l'aigua que cauria del *compluvium*.

Inerticula: Varietat negra que rebia aquest nom per la poca quantitat d'alcohol que tindria el vi resultant. Els grecs l'anomenaven *amarcion*.

Infudibulum: Instrument utilitzat per aromatitzar una estança a través de la crema d'espècies o incens.

Insula: Significa illa. En el camp de l'urbanisme, una *insula* és el que coneixeríem avui en dia com una illa de cases. Solien ser edificis de diversos pisos que contenien habitatges on residiria la plebs.

Iugerum: Es tracta d'una unitat de mesura equivalent a una superfície quadrangular de 240 x 120 peus romans, és a dir 2 x 1 *actus*. Era d'aproximadament 0,25 hectàrees.

Iugum: Significa jou. En la viticultura romana, el *iugum* és l'instrument horitzontal on s'emparaven els sarments del cep. Estava sostingut gràcies als *pedamenta*.

Kardus maximus: En el traçat urbanístic romà, aquest carrer era el principal dels que tenien una orientació de nord a sud. A partir d'aquest i l'altre principal, es traçava la retícula que formaria l'urbanisme ortogonal o hipodàmic.

Kylix: Copa predilecta per consumir el vi en els banquets grecs. Destaca pel seu peu elevat i el seu fons pla amb unes grans nanses a banda i banda de l'estri.

Lacus: Dipòsit rectangular per contenir líquids en el món romà. Estava revestit d'*opus signinum* per garantir la seva impermeabilitat, i, en les tasques vitivinícoles, serviria per contenir el most durant la fermentació primària.

Lagea: Es tractaria d'una varietat que no es cultivaria a cap lloc de la península Itàlica. Maduraria molt ràpidament, cosa que faria avançar la verema. D'altra banda, podria conservar-se en el cep, sense fer falta l'olla de fang.

Lapis pedicinarum: Es tracta d'una pedra amb encaixos que s'ineren al terra del *torcularium* i servirien per subjectar els *arbores*.

Lararium: Petit altar situat a l'*atrium* de la casa romana on es farien ofrenes als déus, als avantpassats familiars i als déus *manes*.

Lauroensia: Vins d'una gran qualitat procedents del Lauro, una regió vitivinícola situada a la península Ibèrica. Hi ha diverses teories sobre on es trobaria aquesta zona, algunes creuen que podria estar a la Laietània, mentre d'altres al País Valencià.

- Leucocoo*: Vi salat blanc produït a l'illa de Cos, i un dels més famosos. S'havia inventat a partir de l'engany d'un esclau per quedar-se part de la producció. Tindria molta més aigua marina que la resta de vins d'aquest sector.
- Limes*: Es tracta de les fronteres de l'Imperi romà, és a dir, els límits de la seva àrea d'influència. Els més coneguts són els del Rin i el Danubi.
- Liquamen*: Producte alimentari fet a partir de les vísceres de peix macerades. Concretament, es tractaria d'una de les variants, de la mateixa manera que ho eren el *garum* i la *salsamenta*.
- Locus corruptus*: Fenomen de la transmissió textual en què s'ha perdut una part del text i no es pot saber què diria. La causa pot ser el mal estat dels pergamins o un error durant la còpia dels textos en època medieval.
- Lorum*: Vi comú romà que es produïa macerant el raïm exprimit amb aigua, molt similar al *deuterion* grec.
- Lucanum*: Vi que provindria de la regió de *Lucania* o la ciutat de *Brucio*, a l'actual Calàbria. Era un vi fluix, sense força i vigor, però sí digestiu.
- Maeceniatanum*: Vi procedent de la zona de la ciutat de *Caesena*, i que rebria el nom per l'antropònim Mecenes, molt típic d'aquesta regió.
- Magister convivii*: Personatge dels banquets encarregat pels romans per fer les barreges d'aigua i vi i conduir la conversa cap a temes interessants i entretinguts. Podia ser l'amfitrió o un dels convidats triat prèviament per la resta.
- Magister militum*: Terme utilitzat per fer referència al càrrec més important de l'exèrcit romà durant els seus últims segles.
- Mamertina*: Vins de qualitat originaris de Sicília, concretament de la ciutat de Messina. El seu nom provindria del terme *mamers*, que significa fill de Mart.
- Masicum*: Vi de gran qualitat procedent de la Campània, concretament dels voltants del turó Màsic.
- Mastiche*: Forma d'anomenar la resina utilitzada per recobrir l'interior de les tenalles perquè s'utilitzaria com a dentífric mitjançant el mastegament d'aquesta.
- Matrona*: Membre femení de la família, esposa del *pater familias*. Quan era vídua i no tenia fills, assumia les funcions del seu difunt marit.
- Melampsithium*: Vi dolç de color negre molt similar al *psithium*, tal com indica el seu nom. Concretament, estava fet a partir de la varietat *psithia*.

Meretrix: Eren dames de companyia, les quals podien assistir als banquets romans durant l'època monàrquica i republicana.

Merum: Vi amb alcohol. Era el vi que actualment coneixem, sense cap barreja ni additiu. Era el que s'utilitzaria en els banquets per mesclar-lo amb aigua.

Mesogites: Vi que es produïa a l'Egeu, concretament a la serralada de Mesogis, d'aquí el seu nom. Produïa mal de cap si es consumia.

Metica: Varietat que rebria aquesta denominació pel nom *Mettius*. Era de color negre i podria suportar el temps i el clima. El vi resultant es podria tornar vermell amb el pas dels anys.

Mos maiorum: Conjunt de normes i regles tradicionals romanes que datarien d'època monàrquica. Els ciutadans romans les havien de complir per poder mantenir la seva tradició. Una de les normes més importants era l'austeritat i el rebuig dels excessos.

Mostum lixivum: Es tractaria del most resultant de la segona premsada, portada a terme després d'aixafar el raïm amb els peus.

Mulsum: Vi dolç resultant de la barreja amb mel.

Murgentina: Varietat de vinya procedent de *Murgentia*, Sicília i portada a la Campània.

Murina: Es tracta d'un vi creat a partir del premsat de les pells ja aixafades.

Naspercenes: Vi molt famós entre la població grega que es produïa a la zona del Ponti.

Nebula: Malaltia de la vinya que provocaria que el raïm i els pàmpols presentessin un tel translúcid.

Nomentana: Varietat de cep provinent de la zona entre Etrúria i Sabina. Rebria aquest nom per la seva proximitat a la ciutat de Nomentum. Podria ser anomenada també amb els termes *rubella* o *rubellana*.

Oenochoe: Gerra ceràmica de procedència grega utilitzada per treure el vi aigüat de la cràtera i servir-lo.

Oleaginea: Varietat pròpia de *Tibur* i amb uns grans molt similars a les olives, d'aquí el seu nom.

Omphakites: Vi salat també anomenat *bios* per Plini, ja que tenia propietats medicinals i ajudava a mantenir la vida. Es produïa d'una forma molt singular.

Onfacium: Beguda de raïm verd feta a partir del *melampsithium*, segons Plini.

- Opulus*: Es tractaria d'un arbre, l'auró blanc, *Acer opulifolium*. També significava un tipus de vinya en què es farien créixer els sarments per tal d'unir-los a d'altres a fi de formar jous naturals, és a dir, el *rumpotinus*.
- Opus sectile*: Tècnica decorativa amb la qual es creava un motiu a partir de peces geomètriques fetes de materials lapidis de luxe.
- Opus signinum*: Argamassa feta a partir de calç i fragments ceràmics polvoritzats que, després d'una reacció química, s'endureix en gran mesura. Concretament, aquesta argamassa s'utilitzaria per impermeabilitzar dipòsits o piscines, però també per fer estructures o fonaments.
- Opus spicatum*: Sistema de construcció que consisteix en la col·locació dels maons o les pedres en orientació vertical i horitzontal de forma successiva, és a dir, en espina de peix.
- Orbis*: Peça arrodonida situada a la biga, concretament en el punt on exerciria la pressió una premsa.
- Orca*: Recipient ceràmic utilitzat a Hispània per portar a terme la fermentació secundària, segons Varró. Tindria unes dimensions més reduïdes i podria formar part de la tradició ibèrica.
- Ordo decurionum*: Ordre dels decurions, és a dir, el cos municipal que s'encarregava de l'Administració d'una localitat en època romana.
- Pala*: Eina utilitzada per fer caves i remoure la terra. Tindria exactament el mateix aspecte que les actuals.
- Pariana*: Varietat que s'anomenaria així pel nom *Parius*, i es cultivaria a l'entorn de la ciutat de Pisa.
- Pars fructuaria*: Part de la *villa* dedicada a l'emmagatzemament de productes i la generació de vi o oli. Trobaríem en aquesta zona el *torcularium*, la *cella vinaria* o la *cella olearia*.
- Pars occidentalis*: Tal com indica el nom, és una divisió administrativa i territorial de l'Imperi, que aglomeraria les prefectures de la Gàl·lia i la d'Itàlia.
- Pars orientalis*: Tal com indica el nom, és una divisió administrativa i territorial de l'Imperi, que aglomeraria les prefectures de la II·lúria i la d'Orient.
- Pars rustica*: Part de la *villa* dedicada a les activitats agràries i ramaderes. Podríem trobar els horts i els corrals en aquesta zona.

Pars urbana: Part de la *villa* dedicada al lleure i l'oci del propietari. Tindria totes les facilitats típiques com el *triclinium* o els *balnea*.

Pastinatio: Acció de llaurar el camp. Guarda relació amb l'eina *pastinum*, tot i que només es tracta de l'arrel i no el significat.

Pastinum: Eina amb forma de forca utilitzada per plantar els esqueixos.

Pater familias: Membre de la família que tenia tota la responsabilitat en la presa de decisions, tant d'externes com d'internes del cercle. La seva potestat era tan gran que podia decidir qualsevol cosa sobre els membres que vivien a la seva casa.

Pedamentum: En la viticultura romana, els *pedamenta* correspondrien als tutors utilitzats com a reforç per fer créixer el cep. Podien sostenir els jous o estar completament exempts.

Pedes: Unitat de mesura romana que era 0,296 metres.

Pergula: Estructura quadrangular per fer créixer i emparrar la vinya d'una determinada forma. No presentaria cap diferència amb la pèrgola d'avui en dia.

Pergulana: Varietat relativament nova en els temps de Columel·la i tindria una gran productivitat. El seu nom podria indicar el tipus de conreu utilitzat.

Perusinia: Varietat que rebria aquest nom per l'antropònim *Perusius*, i es cultivaria a la zona de Mòdena. El vi resultant era negre, però s'aniria tornant blanc al cap de quatre anys.

Peuce: Varietat de cep que formaria part de les *greculae*. Podria tractar-se d'un tipus de raïm negre, perquè el seu nom voldria dir "negre".

Phorineos: Vi salat grec que tenia el percentatge d'aigua marina més elevat. De fet, Plini esmenta que era més salat que el de Cos, un vi que destacava per la seva proporció entre vi i aigua marina.

Picina: Varietat que era de color negre, tal com indica el seu nom, probablement escollit per la seva similitud cromàtica amb la pega.

Pistacia lentisca: Llentiscla, és un arbust utilitzat antigament per obtenir resina que serviria per recobrir l'interior dels recipients ceràmics.

Pistacia terebinthus: Terebint o llampuga, és un arbust utilitzat antigament per obtenir resina que s'empraria per recobrir l'interior dels recipients ceràmics.

Pix: Substància utilitzada per recobrir l'interior dels recipients ceràmics i segellar-los. La seva funció era tapar els porus d'aquests contenidors i dotar el vi d'una aroma determinada. Resultaria de l'adulteració de la resina mitjançant la seva cocció.

Plaustrum: Remolc de fusta utilitzat durant la verema per carregar el raïm recol·lectat. Estava estirat per animals, podien ser els bous.

Potulanum: Vi més famós dels originaris de Sicília, tot i que només és referit per Plini el Vell.

Praefectura: Es tracta d'una divisió del territori portada a terme per Dioclecià. N'hi havia quatre, i estarien governades pels Augusts i pels Cèsars, en el marc de la Tetrarquia.

Praelum: Era la biga d'una premsa, unida als *arbores* i al contrapès.

Praetutium: Vi de renom procedent de la ciutat amb el mateix nom: *Praetutium*.

Precia: Es tractaria d'una varietat que es trobaria fora de l'àrea d'influència romana. El cep oferiria molta fusta i tindria pàmpols similars a les fulles de l'api.

Pretecianus: Els grecs anomenaven així el vi de *Pucino*, per la ciutat de *Pretecia*, situada al golf adriàtic.

Privernatum: Vi de gran qualitat originari de la ciutat de Privernum, als peus dels turons dels volskos. Tindria molt poc alcohol i era similar al de *Regium*.

Protopos: Vi dolç fet a partir de les llàgrimes de most que cauen del raïm no veremat durant el moment més àlgid de la maduració.

Psithia: Varietat de cep que formaria part del grup de les *greculae*. Tindria bon gust i poca producció. Podria tractar-se d'un tipus de raïm blanc.

Psithium: Vi dolç de color vermell que tindria gust a panses. Concretament, estava fet a partir de la varietat *psithia*.

Pucino: Vi de gran qualitat produït al golf adriàtic, prop del riu *Timavo*. Julia Augusta només beuria aquests vins, i va arribar fins als vuitanta-sis anys, per la qual cosa es consideraria que tindria propietats medicinals.

Pumula: Varietat que tindria aquest nom pel terme *pumilius*, que voldria dir petit o nan, possiblement per l'aspecte del cep. Era pròpia de la zona d'*Amiternum*.

Purpurea: Varietat que produïa raïm de color negre, tal com indica el seu nom.

Puzzolana: Roca volcànica que s'utilitzava antigament com un dels components per fer el que anomenem *opus caementicium*, un ciment amb calç i aquest material (amb presència de sílice) que faria una reacció química i s'enduriria.

Quailus vindimiatorius: Instrument predilecte per podar la vinya i veremar-la. Tenia forma de falç, però era de reduïdes dimensions i s'utilitzava amb una sola mà.

Rabuscula: Varietat que tindria un color entre gris i groc. Era rebutjada per Plini el Vell.

Raetica: Varietat de cep que provindria de la zona del Veneto, ja que s'ha relacionat el seu nom amb el poble dels retis. Si es trasplantava, podria perdre la seva qualitat.

Raeticum: Vi provinent de la zona de Verona, preferit per Virgili abans que els de *Faler-no*, segons Plini. Podia estar fet amb la varietat *raetica*.

Rastrum: Es tractaria d'una aixada d'arrossegament simple, amb una sola fulla.

Regnum gothorum: Tal com indica el seu nom, significa regne dels gots, com ho va ser el de Tolosa.

Regula: Cantonades circulars de fusta que es trobarien en la zona de premsat i servirien per evitar que s'escapessin els residus o les pells.

Religio licita: Religió o culte acceptat per la societat i les institucions romanes.

Repastinari: Terme utilitzat per referir les vinyes desfonades, ja que tot seguit es plantarien esqueixos en aquella zona, volent fer créixer nous ceps.

Rex convivii: Personatge dels banquetts romans encarregat de fer les barreges d'aigua i vi i conduir la conversa cap a temes interessants i entretinguts. Podia ser l'amfitrió o un dels convidats triat prèviament per la resta.

Rubellana: Varietat de cep provinent de la zona entre Etrúria i Sabina. Rebria aquest nom pel color rogenc de la seva fusta, i es podia utilitzar també el terme *rubella*. Podria ser anomenada *nomentana*, per la proximitat de la ciutat de Nomentum.

Rubigo: Malaltia de la vinya que tenyiria de color vermell els pàmpols.

Rumpotinus: Es tractaria d'un tipus de vinya en què es faria créixer el cep a través del tutor i es conduirien els sarments de forma que s'unissin amb els dels altres ceps per generar jous naturals.

Rutrum: Estri de gran ambivalència que serviria tant per a la tala com per remoure la terra. També serviria per trencar compactacions de terra o terrosos de calç. Era una pala amb una vora ben afilada.

Sanguis Christi: Terme cristià per fer referència al vi, tant en les cerimònies com en els concilis. Concretament, significa sang de Crist, fent referència al vi després de la transsubstanciació.

Sanguis uvae: Terme cristià per fer referència al most els concilis visigòtics. Concretament, significa sang de raïm, fent referència al most resultant després de la seva extracció.

- Sapa*: Vi dolç fet a partir de la cocció del most fins a reduir-lo a una part del seu contingut.
- Sarculum*: Aixada que podria ser simple o bifurcada, i serviria per remoure la terra i llaurar el camp.
- Scapula*: Varietat que s'utilitzava sobretot per conservar el raïm en olles de fang, en comptes de produir vi. Es podria anomenar *scirpula* o *numisiana*, i es cultivaria a *Tarracina*, al sud de Roma. S'anomenaria *surcula* a la Campània, mentre que en altres llocs era referida com *scapula*.
- Scripula*: Varietat que tindria els grans de mida petita i amb un aspecte arrugat, tot i que pesarien més que la resta.
- Securis*: Es tractaria d'una destral que podria ser simple o dolabrada, és a dir, amb un pic a l'altra banda.
- Servitium*: Vi lloat per Plini, tot i que el seu nom no ens dona indicacions sobre l'origen o el perquè de la nomenclatura.
- Setinum*: Vi produït a la ciutat de Setia. August consideraria que és el millor vi de tots, ja sigui per les seves propietats medicinals com pels records de la seva infància.
- Simpulum*: Estri metàl·lic amb forma de cullerot que tenia la utilitat de servir el vi en les copes durant els banquets.
- Sireos*: Terme grec per fer referència a la *sapa*, un vi dolç fet a partir de la cocció del most fins a reduir-lo a una part del seu contingut.
- Sophortia*: Varietat de cep que formaria part del grup de les *greculae*. Tindria bon gust i poca producció. Podria tractar-se d'un tipus de raïm blanc.
- Spionia*: Varietat que s'ha proposat que fos negra per la seva etimologia. La seva verema era molt tardana, ja que maduraria amb les pluges de tardor.
- Stephanita*: Varietat que tindria aquest nom pel terme grec de *stpehanós*, que voldria dir corona. Molt probablement els pàmpols tindrien forma de corona.
- Strepte*: Varietat que tindria aquest nom pel terme *streptós*, és a dir, girat. Sembla ser que actuaria com els gira-sols i buscaria el sol, tot i que no existiria cap varietat de cep que pogués fer aquesta acció.
- Sucosum*: Nom amb el qual es coneixia un dels vins de *Massilia*. Rebria aquest nom perquè la seva textura en boca era espessa.
- Sucula*: Mecanisme d'acció d'una premsa de biga mitjançant el torn de mà.

Superstitio illicita: Religió o culte rebutjat per la societat i institucions romanes, ja que es tractava d'una *superstitio* i no pas una *religio*.

Surcula: Varietat que era utilitzada sobretot per conservar el raïm en olles de fang, en comptes de produir vi. Es podria anomenar *scirpula* o *numisiana*, i es cultivaria a *Tarracina*, al sud de Roma. S'anomenaria *surcula* a la Campània, mentre que en altres llocs era referida com *scapula*.

Symposiarchós: Personatge dels banquets encarregat pels grecs per fer les barreges d'aigua i vi i conduir la conversa cap a temes interessants i entretinguts. Podia ser l'amfitrió o un dels convidats triat prèviament per la resta.

Symposium: Celebració organitzada a l'antiga Grècia per les elits. Consistia en un ampli àpat i una sobretaula en què es consumia vi barrejat amb aigua mentre es discutia sobre diversos temes i es presenciaven espectacles i recitals de poesia.

Talpona: Es tractaria d'una varietat de la zona d'*Arretium*. El seu nom podria venir de *talpa* (talp) i era negra, tot i que el most que se n'extrauria era blanc.

Tarentinum: Vi originari de Tàrent, ciutat situada al golf del mar Jònic. Era un vi fluix, sense força i vigor, però sí digestiu.

Tarrupia: Varietat que es cultivaria a la colònia grega de *Turios*, a Tàrent, i tindria una verema molt tardana.

Tauromenitanum: Vi procedent de Sicília, concretament del turó del Tauromeni, tal com indica el seu nom. Podria estar fet amb la varietat *eugenia*, típica d'aquella zona.

Tegula: Material arquitectònic fet de ceràmica que s'utilitzaria juntament amb l'*imbrex* per construir els teulades de les cases.

Temetum: Es tractaria una forma d'anomenar el vi amb alcohol en els ambients familiars romans. Concretament, es faria la prova del petó a la dona per comprovar si hi havia *temetum* en el seu alè.

Tepidarium: Zona dels *balnea* que, com el nom indica, era d'una temperatura moderada, és a dir, tèbia. Estarien parcialment calents gràcies a l'*hypocaustum*.

Terebrum antiquum: Trepant utilitzat en època romana per perforar la vinya i incorporar els empelts. Aquest produïa serradures, que dificultarien la neteja del forat on es col·locaria l'empelt, el que causaria un creixement irregular.

Terebrum gallicum: Trepant utilitzat en època romana per perforar la vinya i incorporar-hi els empelts. Aquest produïa encenalls i no pas serradures, el que facilitaria la neteja del forat on es col·locaria l'empelt.

- Terebrum*: Trepant utilitzat en època romana per perforar la vinya i incorporar-hi els empelts. Hi havia més d'un tipus: l'antic i el gàl·lic.
- Tethalassomenos*: Vins salats que es produïrien fora de Cos, és a dir, a la resta de l'Egeu i altres zones del Mediterrani.
- Thalassites*: Vins salats que es diferenciarien de la resta perquè els enfonsaven al mar durant la fermentació secundària per envellir-los de forma més ràpida.
- Thasia*: Varietat de cep provinent de l'illa de Tasos. Formaria part del grup de les *greculae*. Podria tractar-se d'un tipus de raïm blanc.
- Titulus pictus*: Marca que es faria a les àmfores per determinar l'any d'envasat del producte, l'origen, el destinatari o el mateix contingut.
- Torcular*: Terme emprat en els concilis visigòtics per fer referència al *torcularium*.
- Torcularium*: Espai de la *villa* on es portarien a terme diverses tasques relacionades amb la producció de vi o d'oli. En aquesta zona hi trobaríem la premsa i els dipòsits associats. El seu nom vindria de *torculum*, el cargol utilitzat per fer pujar i baixar la biga de la premsa.
- Torculum*: Cargol metàl·lic unit al contrapès que faria pujar i baixar la biga d'una premsa per exercir pressió i extreure el most o l'oli.
- Trebellicum*: Vi procedent de la ciutat de *Neapolis*, és a dir, Nàpols. Tindria bon gust i era digestiu.
- Trebulanum*: Vi procedent de la ciutat de *Trebula*, situada al Laci.
- Triclinium*: Es tracta del menjador per excel·lència on es produïrien els *convivii*. Rep aquest nom pels tres llits situats en forma d'U al voltant de la taula on hi havia el menjar. Podria haver *triclinia* d'estiu o d'hivern.
- Tripedana*: Varietat que el cep de la qual, tal com indica el nom, mesuraria uns 90 centímetres (tres *pedes*). Era una varietat de gran bellesa per a Columel·la.
- Uncial*: Varietat que tindria uns grans d'una unça, tal com indica el nom. Havia de ser una unça de longitud, i no pas de pes perquè fos possible.
- Unguis ferreis*: Instrument predilecte per podar la vinya i veremar-la. Tenia forma de falç, però era de reduïdes dimensions i s'utilitzava amb una sola mà.
- Uva praecox*: Terme emprat per Varró per referir-se a la varietat *lagea*. Maduraria molt ràpidament, cosa que faria avançar la verema. D'altra banda, podria conservar-se en el cep, sense fer falta l'olla de fang.

Vanga: Terme utilitzat per Pal·ladi per fer referència a la *pala*. Pot ser que aquest estri fos similar al *bipalium*, en el cas que aquest últim fos una eina i no pas una forma de remoure la terra.

Veliternum: Vi de gran qualitat originari de la ciutat de *Velitras*, a l'extrem sud dels monts albans. Era suau i digestiu.

Vennuncula: Varietat que es feia servir sobretot per conservar el raïm en olles de fang, en comptes de produir vi. Es podria anomenar *scirpula* o *numisiana*, i es cultivaria a *Tarracina*, al sud de Roma. S'anomenaria *surcula* a la Campània, mentre que en altres llocs era referida com *scapula*.

Vidua: Terme que en la viticultura romana significava que un arbre no pot ser maridat amb la vinya.

Villa: Finca agrària romana per excel·lència. Aquesta es trobaria dividida en tres parts: la *pars urbana*, dedicada al lleure; la *pars rustica*, dedicada a les tasques agràries o ramaderes, i la *pars fructuaria*, destinada a l'emmagatzemament i la generació de productes com l'oli o el vi. Aquest tipus d'assentament estava enfocat a tenir una gran productivitat per destinar-la al mercat.

Villicus: Paraula romana per referir-se a un propietari agrícola o terratinent. També podria ser l'oficial contractat que es responsabilitzès de portar a terme les diverses activitats agrícoles d'una propietat rural.

Villula: Terme utilitzat a l'antiguitat tardana per fer referència a les propietats agràries. El seu nom indicaria unes finques d'unes dimensions reduïdes, ja no equiparables amb les *villae* romanes.

Vinalia meditrinalia: Celebració que es produïa l'onze d'octubre i significava el final de la verema.

Vinalia priora: Celebració produïda el dia vint-i-tres d'abril que marcava el moment en què es podria consumir el vi de l'anterior verema.

Vinalia rustica: Celebració que es produïa el catorze d'agost i significava el començament de la verema.

Vindimiator: Tècnicament, veremador. Era l'obrer que portaria a terme la tasca de recollir el vi durant la verema, però també s'encarregaria durant tot l'any de la poda, la poda en verd i el despampolat.

Vinea arbustiva: Podria tractar-se de la vinya en arbredes a la qual es refereix Varró. Es tractaria d'un sistema en què els ceps creixerien a través dels arbres i es col·locarien alguns jous perquè passessin d'uns als altres.

Vinea characata: Terme utilitzat per Pal·ladi per fer referència a la vinya emparrada en forma de cercle.

Vinea compluviata: Terme utilitzat per Varró per referir-se, molt probablement, a la vinya en pèrgola.

Vinea consemينيا: Tipus de conreu de la vinya en què es planten diverses varietats en un mateix indret, la qual cosa comporta que no es puguin distingir quan creixen i es dificultin les tasques de verema.

Vinea iugata: Es tractaria de la vinya emparrada tal com la coneixem avui en dia. Utilitzaria, com el seu nom indica, els *iuga* i els *pedamenta*.

Vinea prostrata. Es tracta d'un tipus de vinya exempta que s'ha deixat créixer tant que els sarments no poden mantenir-se aixecats i cauen pel seu propi pes, avançant pel terra.

Vinea: Significa vinya.

Viniacola: Es tractaria d'una varietat cultivada únicament pels sabins i que tindria una pell molt dura, i que generaria molts residus durant el premsat.

Vinum palmensium: Vi procedent de l'*Ager palmensium*, una regió situada al Picè. Aquest vi s'havia inventat per casualitat, segons Plini.

Visulla: Sembla ser que aquesta varietat provindria de la zona sabina, en ser cultivada en els turons de la zona. No suportaria les variacions climàtiques, però s'adaptaria tant al fred com a la calor constant.

Vitis vinifera: Es tracta del nom científic del cep o vinya. Concretament, la *vitis vinifera* és l'espècie que pot produir raïm, el qual es pot consumir o utilitzar per fer vi. La domesticació de la vinya va portar l'aparició d'aquesta espècie.

Volucra: Insecte alat que es menjaria els pàmpols del cep i que es considerava una plaga.

ANNEX 3: TAULER D'IMATGES

Núm. Fig.	Procedència / Autoria	Data d'accés
Coberta	Dibuix de Carlota Corrales. Inspirat en: MARTÍN, A.; BAYÉS, F. (2009). «Cella vinària de Vallmora (Teià, Maresme, Barcelona). Estudi per a la reconstrucció de dues premses romanes». A: <i>El vi Tarraconense i laietà: ahir i avui. Actes del simposium</i> . Tarragona, p. 215-248, fig. 24	
Fig. 1	Cartografia d'elaboració pròpia a partir de dades de l'ICGC	
Fig. 2	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:%C3%80mfora_fen%C3%ADcia,_Penya_Negra_(Crevillent),_Museu_Arqueol%C3%B2gic_d%27Alacant.JPG / Joanbanjo, CC BY-SA 3.0 < https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/ >, via Wikimedia Commons	09-03-2022
Fig. 3	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Rutas_comerciales_fenicias-ca.svg / Routes_commerciales_des_Phéniciens-fr.svg: Bourrichonderivative work: Qoan, CC BY-SA 3.0 < https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/ >, via Wikimedia Commons	27-08-2021
Fig. 4	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Ancient_Greek_Pottery_(28434775136).jpg	27-08-2021
Fig. 5	Imatge d'autoria pròpia.	

Fig. 6	ASENSIO, D.; CARDONA, R.; FERRER, C.; MORER, J.; POU, J.; SAULA, O.; GARCÍA-DALMAU, C. (2010). «Una almàssera del segle III aC dins del nucli ibèric dels Estinçells (Verdú, Urgell)». <i>Urtx: Revista Cultural de l'Urgell</i> , 24, p. 55-76, fig. 14.	
Fig. 7	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Anfora_fenicia_Alt_de_Benimaquia.jpg / Pguerin, CC BY-SA 3.0 < https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/ >, via Wikimedia Commons	27-08-2021
Fig. 8	Cartografia d'elaboració pròpia a partir de dades de l'ICGC.	
Fig. 9	JORNET, R.; BELARTE, M.C.; SANMARTÍ, J.; ASENSIO, D.; MORER, J.; NOGUERA, J. (2020). «El Coll del Moro (Gandesa, Tarragona) y su contexto territorial: formación y desarrollo de un asentamiento urbano protohistórico». <i>Trabajos de Prehistoria</i> , 77, 1, p. 113-129, fig. 2.	
Fig. 10	JORNET, R.; BELARTE, M.C.; SANMARTÍ, J.; ASENSIO, D.; MORER, J. (2016). «Noves excavacions al nucli fortificat del Coll del Moro de Gandesa (2014-2015)». A: <i>Actes de les I Jornades d'Arqueologia de les Terres de l'Ebre (Tortosa, 6 i 7 de maig de 2016)</i> . Generalitat de Catalunya. Tortosa: Departament de Cultura, p. 345-358, fig. 6.	
Fig. 11	ASENSIO, D.; CARDONA, R.; FERRER, C.; MORER, J.; POU, J.; SAULA, O.; GARCÍA-DALMAU, C. (2010). «Una almàssera del segle III aC dins del nucli ibèric dels Estinçells (Verdú, Urgell)». <i>Urtx: Revista Cultural de l'Urgell</i> , 24, p. 55-76, fig. 2.	
Fig. 12	ASENSIO, D.; CARDONA, R.; FERRER, C.; MORER, J.; POU, J.; SAULA, O.; GARCÍA-DALMAU, C. (2010) «Una almàssera del segle III aC dins del nucli ibèric dels Estinçells (Verdú, Urgell)». <i>Urtx: Revista Cultural de l'Urgell</i> , 24, p. 55-76, fig. 19.	

Fig. 13	LÓPEZ, D.; JORNET, R.; MORER, J.; ASENSIO, D. (2013) «La vitivinicultura preromana al Penedès: indicadors arqueològics a Font de la Canya (Avinyonet del Penedès, Alt Penedès, Barcelona)». A: <i>Actes del V Seminari d'Història del Penedès</i> , p. 29-50, fig. 4.	
Fig. 14	LÓPEZ, D.; JORNET, R.; MORER, J.; ASENSIO, D. (2013). «La vitivinicultura preromana al Penedès: indicadors arqueològics a Font de la Canya (Avinyonet del Penedès, Alt Penedès, Barcelona)». A: <i>Actes del V Seminari d'Història del Penedès</i> , p. 29-50, fig. 7.	
Fig. 15	DILOLI, J.; BEA, D.; SARDÀ, S.; FERRÉ, J.; VILÀ, J. (2009). «El jaciment protohistòric de l'Assut (Tivenys, Baix Ebre). Resultat de les intervencions arqueològiques efectuades durant el període 2000-2008». <i>Tribuna d'Arqueologia 2008-2009</i> , p. 285-314, fig. 3.	
Fig. 16	DILOLI, J.; BEA, D.; SARDÀ, S.; FERRÉ, J.; VILÀ, J. (2009). «El jaciment protohistòric de l'Assut (Tivenys, Baix Ebre). Resultat de les intervencions arqueològiques efectuades durant el període 2000-2008». <i>Tribuna d'Arqueologia 2008-2009</i> , p. 285-314, fig. 11.	
Fig. 17	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Iter_Scipionis_Hispania_210_aC.png	28-08-2021
Fig. 18	PALET, J.M.; ORENGO, H. (2010) «Les centuriacions de l'Ager <i>Tarraconensis</i> . Organització i concepcions de l'espai: The Centuriations of the Ager <i>Tarraconensis</i> : Spatial Organisation and Conceptualisation <i>Ager Tarraconensis 1. Aspectes històrics i marc natural</i> ». Tarragona: Institut Català d'Arqueologia Clàssica, p. 121-154, fig. 7.	
Fig. 19	PALET, J.M.; ORENGO, H. (2010). «Les centuriacions de l'Ager <i>Tarraconensis</i> . Organització i concepcions de l'espai: The Centuriations of the Ager <i>Tarraconensis</i> : Spatial Organisation and Conceptualisation <i>Ager Tarraconensis 1. Aspectes històrics i marc natural</i> ». Tarragona: Institut Català d'Arqueologia Clàssica, p. 121-154, fig. 8.	

Fig. 20	https://www.mnat.cat/conjunt-monumental-de-centcelles/	28-08-2021
Fig. 21	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Roman_harvester,_Trier.jpg	28-08-2021
Fig. 22	Imatge d'autoria pròpia.	
Fig. 23	Imatge d'autoria pròpia.	
Fig. 24	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Vendanges_mosa%C3%AFque_de_la_maison_de_Dionysos_%C3%A0_Chypre.jpg	28-08-2021
Fig. 25	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Vendanges_romaines_%C3%A0_Cherchell.jpg	28-08-2021
Fig. 26	Imatge d'autoria pròpia.	
Fig. 27	Imatge d'autoria pròpia.	
Fig. 28	Imatge d'autoria pròpia.	
Fig. 29	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Powdery_mildew_on_pumpkin_leaves_1.jpg	28-08-2021
Fig. 30	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:%C3%89glise_des_saints_Lot_et_Procope_Kirbat_al_Mukhayya_Mont_N%C3%A9bo_Jordanie_en_562_4.jpg	28-08-2021
Fig. 31	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:%C3%89glise_des_saints_Lot_et_Procope_Kirbat_al_Mukhayya_Mont_N%C3%A9bo_Jordanie_en_562_3.jpg	28-08-2021
Fig. 32	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cherchell_museum_-_grape_workers.jpg / Yves Jalabert from Région parisienne, France, CC BY-SA 2.0 < https://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0 >, via Wikimedia Commons	28-08-2021
Fig. 33	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Croatie_Amours_vendangeurs_sarcophage_attique_de_Salone_IIIe_s_Mus%C3%A9e_de_Split.jpg	28-08-2021

Fig. 34	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:C3%89glise_des_saints_Lot_et_Procope_Kirbat_al_Mukhayya_Mont_N%C3%A9bo_Jordanie_en_562_2.jpg	28-08-2021
Fig. 35	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Satyrs_vine_press_BM_D550.jpg	28-08-2021
Fig. 36	PEÑA, Y. (2010) <i>Torcularia. La producción de vino y aceite en Hispania</i> . Tarragona: Institut Català d'Arqueologia Clàssica (Documenta, 14), fig. 6.	
Fig. 37	PEÑA, Y. (2010). <i>Torcularia. La producción de vino y aceite en Hispania</i> . Tarragona: Institut Català d'Arqueologia Clàssica (Documenta, 14), fig. 3.	
Fig. 38	PEÑA, Y. (2010) <i>Torcularia. La producción de vino y aceite en Hispania</i> . Tarragona: Institut Català d'Arqueologia Clàssica, Tarragona, 2010, fig. 48.	
Fig. 39	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pistacia_terebinthus_EnfoqueFrutos_2010-10-03_DehesaBoyalPuertollano.jpg	28-08-2021
Fig. 40	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pistacia_lentiscus_EnfoqueFrutos_2010-10-03_DehesaBoyalPuertollano.jpg	28-08-2021
Fig. 41	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Roman_marble_slab,_mid_2nd_century_AD,_World_Museum_Liverpool.jpg / Reptonix free Creative Commons licensed photos, CC BY 3.0 < https://creativecommons.org/licenses/by/3.0/ >, via Wikimedia Commons	28-08-2021
Fig. 42	PEÑA, Y. (2010) <i>Torcularia. La producción de vino y aceite en Hispania</i> . Tarragona: Institut Català d'Arqueologia Clàssica (Documenta, 14), fig. 48.	
Fig. 43	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Tombstone_of_a_Wine_Maker,_Museu_de_%C3%89vora_-_Apr_2011.jpg / Ken & Nyetta, CC BY 2.0 < https://creativecommons.org/licenses/by/2.0/ >, via Wikimedia Commons	28-08-2021

Fig. 44	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Palmyra_CarvedGrapes.JPG	28-08-2021
Fig. 45	Imatge d'autoria pròpia.	28-08-2021
Fig. 46	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:South_Arabian_-_Relief_with_Vines_-_Walters_2167.jpg	28-08-2021
Fig. 47	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Details_of_Romulus_and_Remus_on_the_allegory_of_Tiber.jpg	28-08-2021
Fig. 48	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Etruscan_Terracotta_Sarcophagus_of_Married_Couple_from_Cerveteri,_520-510_BC_(28203455592).jpg	28-08-2021
Fig. 49	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Tituli_picti_dressel20.jpg	28-08-2021
Fig. 50	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Symposion_scene_Staatliche_Antikensammlungen_2646.jpg	28-08-2021
Fig. 51	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Reconstructed_Roman_dining_room_in_the_Painting_House.jpg	28-08-2021
Fig. 52	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:House_of_Julia_Felix_still_life_wine_and_fruit.jpg	28-08-2021
Fig. 53	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Terracotta_amphora_(jar)_MET_DP228150.jpg	28-08-2021
Fig. 54	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Xenia_de_Tunisie.jpg	28-08-2021
Fig. 55	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:%C3%89glise_des_saints_Lot_et_Procope_Kirbat_al_Mukhayya_Mont_N%C3%A9bo_Jordanie_en_562_1.jpg	28-08-2021
Fig. 56	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Heinrich_Dressel._Amphore_type_1.jpg	

Fig. 57	https://www.museudebadalona.cat/es/colleccions/amfora/	28-08-2021
Fig. 58	http://amphorae.icac.cat/amphora/dressel-2-4-tarraconensis-northern-coastal-area/production	28-08-2021
Fig. 59	https://www.mhcat.cat/index.php/col_leccio/cerca_a_la_col_leccio/plat_de_ceramica_campaniana	28-08-2021
Fig. 60	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:201005151401_NE_CSM_Aretinische_TS.jpg	28-08-2021
Fig. 61	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:C%C3%A9ramique_sigill%C3%A9e_Metz_100109_2.jpg	28-08-2021
Fig. 62	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Terra_sigillata_(Valladolid,_Spain).jpg	28-08-2021
Fig. 63	Cartografia d'elaboració pròpia a partir de dades de l'ICGC.	
Fig. 64	CASAS, J.; CASTANYER, P.; TREMOLEDA, J.; NOLLA, J.M. (1993). «La vil·la romana de la Font del Vilar (Avinyonet de Puigventós, l'Alt Empordà)». <i>Annals de l'Institut d'Estudis Empordanesos</i> , 26, p. 341-372, fig. 2.	
Fig. 65	CASAS, J.; CASTANYER, P.; TREMOLEDA, J.; NOLLA, J.M. (1993) «La vil·la romana de la Font del Vilar (Avinyonet de Puigventós, l'Alt Empordà)». <i>Annals de l'Institut d'Estudis Empordanesos</i> , 26, p. 341-372, fig. 3.	
Fig. 66	CASAS, J.; CASTANYER, P.; TREMOLEDA, J.; NOLLA, J.M. (1993) «La vil·la romana de la Font del Vilar (Avinyonet de Puigventós, l'Alt Empordà)». <i>Annals de l'Institut d'Estudis Empordanesos</i> , 26, p. 341-372, fig. 5.	
Fig. 67	CASAS, J.; CASTANYER, P.; TREMOLEDA, J.; NOLLA, J.M. (1993) «La vil·la romana de la Font del Vilar (Avinyonet de Puigventós, l'Alt Empordà)». <i>Annals de l'Institut d'Estudis Empordanesos</i> , 26, p. 341-372, fig. 6.	

Fig. 68	http://www.vallmora.cat/	28-08-2021
Fig. 69	http://www.teia.cat/serveis/comerc-consum/cella-vinaria	28-08-2021
Fig. 70	https://www.santpol.cat/el-poble/visites-dinteres/ruines-romanes-del-morer	28-08-2021
Fig. 71	https://www.santpol.cat/el-poble/visites-dinteres/ruines-romanes-del-morer	28-08-2021
Fig. 72	DÍAZ, M.; MACIAS, J.M. (2008). «La vil·la romana de la Pineda/Cal·lípolis (Vila-seca, Tarragonès)». A: <i>El territori de Tarraco: vil·les romanes del Camp de Tarragona</i> , p. 133-152, fig. 2.	
Fig. 73	DÍAZ, M.; MACIAS, J.M. (2008). «La vil·la romana de la Pineda/Cal·lípolis (Vila-seca, Tarragonès)». A: <i>El territori de Tarraco: vil·les romanes del Camp de Tarragona</i> , p. 133-152, fig. 6.	
Fig. 74	BOSCH, F.; DÍAZ, M.; MACIAS, J.M. (2011). «La vil·la romana de la Burguera (Salou, ager <i>Tarraconensis</i>): avanç preliminar». A: <i>Actes del simposi: Les vil·les romanes a la Tarraconense. Implantació, evolució i transformació</i> , 2, p. 155-163, fig. 1.	
Fig. 75	BOSCH, F.; DÍAZ, M.; MACIAS, J.M. (2011). «La vil·la romana de la Burguera (Salou, ager <i>Tarraconensis</i>): avanç preliminar». A: <i>Actes del simposi: Les vil·les romanes a la Tarraconense. Implantació, evolució i transformació</i> , 2, p. 155-163, fig. 4.	
Fig. 76	BOSCH, F.; DÍAZ, M.; MACIAS, J.M. (2011). «La vil·la romana de la Burguera (Salou, ager <i>Tarraconensis</i>): avanç preliminar». A: <i>Actes del simposi: les vil·les romanes a la Tarraconense. Implantació, evolució i transformació</i> , 2, p. 155-163, fig. 5.	

Fig. 77	BOSCH, F.; DÍAZ, M.; MACIAS, J.M. (2011). «La vil·la romana de la Burguera (Salou, ager <i>Tarraconensis</i>): avanç preliminar». A: <i>Actes del simposi: Les vil·les romanes a la Tarraconense. Implantació, evolució i transformació</i> , 2, p. 155-163, fig. 7.	
Fig. 78	JIMÉNEZ, F.; PALAHÍ, L. (2005). «Vil·la romana dels Ametllers (Tossa de Mar, la Selva)». <i>Estudi General</i> , 25, p. 125-128, fig. 1.	
Fig. 79	JIMÉNEZ, F.; PALAHÍ, J.M. (2010). <i>La vil·la romana dels Ametllers i el seu fundus (Tossa de Mar, la Selva)</i> . Tarragona: Institut Català d'Arqueologia Clàssica, fig. 59.	
Fig. 80	JIMÉNEZ, F.; PALAHÍ, J.M. (2010). <i>La vil·la romana dels Ametllers i el seu fundus (Tossa de Mar, la Selva)</i> . Tarragona: Institut Català d'Arqueologia Clàssica, fig. 122.	
Fig. 81	JIMÉNEZ, F.; PALAHÍ, J.M. (2010). <i>La vil·la romana dels Ametllers i el seu fundus (Tossa de Mar, la Selva)</i> . Tarragona: Institut Català d'Arqueologia Clàssica, fig. 123.	
Fig. 82	JIMÉNEZ, F.; PALAHÍ, J.M. (2010). <i>La vil·la romana dels Ametllers i el seu fundus (Tossa de Mar, la Selva)</i> . Tarragona: Institut Català d'Arqueologia Clàssica, fig. 125.	
Fig. 83	Planimetria cedida per Josep Casas.	
Fig. 84	CASAS, J., NOLLA, J.M., SOLER, V. (2013). «L'Olivet d'en Pujol (Viladamat, Alt Empordà): anàlisi global d'un jaciment extraordinari». A: <i>Annals de l'Institut d'Estudis Gironins</i> , 54, p. 263-296, fig. 1.	
Fig. 85	CASAS, J., NOLLA, J.M., SOLER, V. (2013). «L'Olivet d'en Pujol (Viladamat, Alt Empordà): anàlisi global d'un jaciment extraordinari». A: <i>Annals de l'Institut d'Estudis Gironins</i> , 54, p. 263-296, fig. 12.	

Fig. 86	MIRÓ, J.; PALLARÉS, R.; GRACIA, F. (1987). «Una aportación al conocimiento de la producción anfórica romana en Tarragona. El horno de l'Aumedina, Tivissa (Ribera d'Ebre)». <i>Cuadernos de Prehistoria y Arqueología Castellonenses</i> , 13, p. 275-290, fig. 2	
Fig. 87	MIRÓ, J.; PALLARÉS, R.; GRACIA, F. (1987). «Una aportación al conocimiento de la producción anfórica romana en Tarragona. El horno de l'Aumedina, Tivissa (Ribera d'Ebre)». <i>Cuadernos de Prehistoria y Arqueología Castellonenses</i> , 13, p. 275-290, fig. 1	
Fig. 88	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Venice_Four_Emperors_04557.JPG	29-08-2021
Fig. 89	CASTANYER, P.; TREMOLEDA, J.; COLOMINAS, L.; FERRAN, A. (2015) «Després de les villæ. La transformació del camp al nord-est català en els segles VI i VII a partir de l'exemple de Vilauba/Villa Alba (Pla de l'Estany)». <i>Estudis d'Història Agrària</i> , 27, p. 43-65, fig. 10.	
Fig. 90	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Evariste-Vital_Luminais_-_Le_Sac_de_Rome.jpg	16-12-2020
Fig. 91	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Head_Constantine_Musei_Capitolini_MC1072.jpg	29-08-2021
Fig. 92	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Grosses_grappes_Mosa%C3%AFque_romaine.jpg	29-08-2021
Fig. 93	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:%C3%89glise_Qabr_Hiram_Liban_vers_575.jpg	29-08-2021
Fig. 94	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:RomanHoeBlade.jpg / The original uploader was Ancheta Wis at English Wikipedia, CC BY 2.0 < https://creativecommons.org/licenses/by/2.0 >, via Wikimedia Commons	29-08-2021
Fig. 95	https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Coppa_in_terra_sigillata_africana_con_imperatore_su_quadriga,_375-430_dc_ca,_da_foro_romano_di_roselle.jpg	29-08-2021

Fig. 96	Cartografia d'elaboració pròpia a partir de dades de l'ICGC.	
Fig. 97	Imatge d'autoria pròpia.	
Fig. 98	Imatge d'autoria pròpia.	
Fig. 99	ESCRIVÀ, I.; RIBERA, A.; VIOQUE, J. (2010). <i>Guía del centro arqueológico de L'Almoina. Quaderns de Difusió Arqueològica</i> . Delegació de Cultura, fig. 68.	
Fig. 100	ESCRIVÀ, I.; RIBERA, A.; VIOQUE, J. (2010). <i>Guía del centro arqueológico de L'Almoina. Quaderns de Difusió Arqueològica</i> . Delegació de Cultura, fig. 76.	
Fig. 101	ÁLVAREZ, N.; BALLESTER, C.; CARRIÓN, Y.; GRAU, E.; PASCUAL, G.; PÉREZ, G.; RIBERA, A.; RODRÍGUEZ, C.G. (2005). «L'àrea productiva d'un edifici del fòrum de Valentia al Baix Imperi (segles IV-V)». A: <i>V Reunió d'Arqueologia Cristiana Hispànica. Les ciutats tardoantigues d'Hispania: cristianització i topografia</i> , p. 251-260, fig. 4.	
Fig. 102	PALOL, P., DE (1989). <i>El Bovalar (Serós, Segrià). Conjunt d'època paleocristiana i visigòtica</i> . Diputació de Lleida, 1989, p. 29-30.	
Fig. 103	PALOL, P., DE (1986). «Las excavaciones del conjunto de "El Bovalar", Seros (Segriá, Lérida) y el reino de Akhila». <i>Antigüedad y Cristianismo</i> , 3, p. 513-525, fig. 4.	
Fig. 104	TERRATS, N. (2005). «El jaciment tardoantic de Can Roqueta/Torre Romeu (Sabadell, Vallès Occidental). Un exemple d'assentament rural». <i>Empúries: Revista de Món Clàssic i Antiguitat Tardana</i> , 54, p. 213-230, fig. 8.	
Fig. 105	TERRATS, N. (2005) «El jaciment tardoantic de Can Roqueta/Torre Romeu (Sabadell, Vallès Occidental). Un exemple d'assentament rural». <i>Empúries: Revista de Món Clàssic i Antiguitat Tardana</i> , 54, p. 213-230, fig. 7.	

Fig. 106	PALAHÍ, L.; NOLLA, J.M.; COSTA, A. (2014) «La vil·la romana del Pla d'Horta (Sarrià de Ter, Gironès)». A: <i>Dotzenes Jornades d'Arqueologia de les Comarques de Girona</i> . Besalú, 237-247, fig. 2.	
Fig. 107	PALAHÍ, L.; NOLLA, J.M.; COSTA, A. (2014) «La vil·la romana del Pla d'Horta (Sarrià de Ter, Gironès)». A: <i>Dotzenes Jornades d'Arqueologia de les Comarques de Girona</i> . Besalú, 237-247, fig. 4.	
Fig. 108	PALAHÍ, L.; NOLLA, J.M.; COSTA, A. (2014) «La vil·la romana del Pla d'Horta (Sarrià de Ter, Gironès)». A: <i>Dotzenes Jornades d'Arqueologia de les Comarques de Girona</i> . Besalú, 237-247, fig. 7.	
Fig. 109	CASTANYER, P.; TREMOLEDA, J.; DEHESA, R. (2011). «De Vilauba a Villa Alba. L'habitat dels segles VI-VII dC de la vil·la romana de Vilauba (Camós, Pla de l'Estany)». <i>Tribuna d'Arqueologia 2009-2010</i> , p. 9-21, fig. 2.	
Fig. 110	CASTANYER, P.; TREMOLEDA, J.; DEHESA, R. (2011). «De Vilauba a Villa Alba. L'habitat dels segles VI-VII dC de la vil·la romana de Vilauba (Camós, Pla de l'Estany)». <i>Tribuna d'Arqueologia 2009-2010</i> , p. 9-21, fig. 3.	
Fig. 111	BENET, C.; CARRETÉ, J.M.; FÀBREGA, X.; MACIAS, J.M., REMOLÀ, J.A. (1993). «La premsa de la vil·la romana del mas del Catxorro (Benifalset, Baix Ebre)». <i>Tribuna d'Arqueologia 1991-1992</i> , p. 111-116, fig. 1.	
Fig. 112	BENET, C.; CARRETÉ, J.M.; FÀBREGA, X.; MACIAS, J.M., REMOLÀ, J.A. (1993). «La premsa de la vil·la romana del mas del Catxorro (Benifalset, Baix Ebre)». <i>Tribuna d'Arqueologia 1991-1992</i> , p. 111-116, fig. 2.	
Fig. 113	PREVOSTI, M.; CLARIANA, J.F. (2010). «Figlina amphoralis». <i>REI CRETARIÆ ROMANÆ FAVORVM ACTA 2010</i> , 41, p. 481-489, fig. 1.	

Fig. 114	PEÑA, Y. (2010). <i>Torcularia. La producción de vino y aceite en Hispania</i> . Tarragona: Institut Català d'Arqueologia Clàssica (Documenta, 14), fig. 48.	
Fig. 115	PEÑA, Y. (2010). <i>Torcularia. La producción de vino y aceite en Hispania</i> . Documenta, 14. Tarragona: Institut Català d'Arqueologia Clàssica (Documenta, 14), fig. 48.	
Fig. 116	PEÑA, Y. (2010). <i>Torcularia. La producción de vino y aceite en Hispania</i> . Documenta, 14. Tarragona: Institut Català d'Arqueologia Clàssica (Documenta, 14), fig. 48.	

El llibre que el lector té ara a les mans és una síntesi sobre mil anys de cultura vinària a la Mediterrània occidental. Representa una aportació necessària per entendre com es van formar les cultures dels nostres avantpassats ibèrics i llatins, amb l'anàlisi detallada d'un bon nombre d'evidències arqueològiques que coneixem de jaciments i la seva cultura material. Es tracta d'un llibre de lectura amena, però alhora erudit i extens, elaborat a partir d'una acurada selecció de les fonts escrites i exemples arqueològics de la producció vinària dels ibers, romans i tardoromans a les comarques de l'actual Catalunya.