

Tot sembla indicar que el coneixement del vi va ser introduït al nostre territori en el segle VIII aC pels fenicis establerts a la costa andalusa i nord-africana.

El vi en l'antiguitat: la introducció a la península Ibèrica

Tot i que el consum humà del fruit de la vinya silvestre segurament era habitual a la península Ibèrica des de molt abans, tot indica que el coneixement del vi hi va ser introduït en el segle VIII aC pels fenicis establerts a la costa andalusa i nord-africana. Durant més d'un segle la producció i comercialització d'aquesta beguda –testimoniada sobretot pels envasos ceràmics de transport, coneguts amb el nom d'àmfores– segurament era un monopoli fenici, però en la primera meitat del segle VI aC ja hi ha clares evidències d'una producció indígena a l'Alt de Benimaquia (Dènia) i indicis més vagues a la zona del curs inferior de l'Ebre.

Durant el període ibèric la producció de vi és ben testimoniada al País Valencià (per exemple al poblat de los Villares –l'antiga Kelin–, a Caudete de las Fuentes), mentre que a Catalunya les anàlisis de residus conservats en àmfores ibèriques indiquen que quasi sempre havien contingut cervesa. A tota l'àrea ibèrica, però, s'adquiria vi d'importació, sens dubte un producte de prestigi i preu elevat, destinat sobretot al consum de les elits. En són testimoni les àmfores en

què arribava, que indiquen un comerç molt actiu amb el món púnic, particularment amb Ebusus (Eivissa) i, en menor intensitat, amb les ciutats gregues, sobretot Massalia (Marsella). Amb la conquesta romana, a principi del segle II aC, s'imposen les importacions de vi italià.

El vi en època romana. La viticultura i el consum del vi assoleixen una funció i un valor nous en la societat de la Hispània romana. El vi era un dels productes bàsics de la dieta romana i acompanyava moltes celebracions de la vida pública i privada, però, tal com succeeix avui dia, la seva consideració econòmica i social era molt diferent segons les situacions. Beure un vi de qualitat, envellit durant anys, procedent d'una regió llunyana o elaborat a partir d'una collita pròpia, indicava la riquesa i l'estatus social del comprador. El seu consum, exhibit per l'aristocràcia com a símbol de poder, es difonia com a resultat de les modes que imposaven alguns personatges excèntrics (àrbitres de l'elegància i els bons costums) o l'emperador; aquesta exhibició es realitzava en públic i en ocasions especials, com els banquetes.



Al costat d'aquest món de productes de luxe, se situaven els vins comuns, que les classes modestes consumien o compraven, juntament amb alguns plats cuinats, a les tavernes de Roma. A més de beguda, el vi també servia com a medicina i era un ingredient culinari i de pastisseria fonamental; d'Hispania, per exemple, provenien la *sapa* i el *defrutum*, vins cuits utilitzats com a dolç o per conservar fruites i olives. El vi, finalment, era un indicador de cultura: beure vi, en lloc de cervesa, distingia el romà del bàrbar, i en ocasions també l'habitant de la ciutat enfront del camperol.

Aquesta diversitat de situacions afavoria la creació de vins de qualitats i preus diversos. La demanda feia de la viticultura una activitat molt rendible, però també obligava a realitzar grans inversions per organitzar racionalment els processos de treball, la mà d'obra (especialitzada en certes tasques i treballant en equip) i les infraestructures. Els llibres d'agricultura romans, dirigits als grans propietaris, aconsellaven com explotar una propietat rural i sobre els procediments per elaborar diverses qualitats de vi.

Els escriptors llatins recomanaven disposar de les instal·lacions i la capacitat d'emmagatzematge suficients per produir la major quantitat de vi possible i vendre'l esperant els moments de major demanda. Els cellers incloïen premses (les més comunes eren les de biga amb cabrestant o cargol) i dipòsits de fermentació. Una vegada fermentat el vi, s'envellia en magatzems on hi havia agrupades tenalles de gran capacitat —els anomenats *dolia*—.

Vi, viticultura i propietaris romans als Països Catalans. Amb l'inici de la conquesta romana d'Hispania (218 aC) s'obre un període d'importants canvis econòmics i socials al litoral de la península Ibèrica. Un d'aquests canvis es donà a l'agricultura tradicional, que es basava sobretot en el cultiu de cereals i en el treball de petites unitats: la família camperola. Durant el segle I aC algunes comarques de Catalunya i el País Valencià començaren a produir vi per abastir la demanda creixent d'una població urbana més nombrosa i que adoptava de mica en mica formes de vida romanes. El moment de desenvolupament princi-

A més de beguda, el vi també servia com a medicina i era un ingredient culinari i de pastisseria fonamental.

El vi era aleshores un indicador de cultura: beure vi, en lloc de cervesa, distingia el romà del bàrbar; i en ocasions l'habitant de la ciutat enfront del camperol



Relleu de la basílica de Santa Maria del Mar, de Barcelona, que representa dos bastaixos de barra transportant una bóta. A la dreta, una àmfora romana, jaciment submari.



Entre la fi del segle I i el començament del II dC escriptors llatins relacionats o pertanyents a la classe dirigent romana, com Plini el Vell, Marcial i Silius Itàlic, comparaven els vins de Tàrraco (Tarragona), Lauro (al Vallès) i les Illes Balears amb els millors vins italians

pal de la viticultura a la península Ibèrica correspon al final del segle I aC i primeres dècades del segle I dC, coincidint amb dues situacions. D'una banda, la pacificació i reorganització general de l'imperi romà endegada per August, que facilità els intercanvis i elevà el nivell general de vida (cal recordar que el consum de vi s'incrementa sempre en situacions de benestar, especialment a les ciutats); i, de l'altra, el desenvolupament econòmic i social de les terres d'Hispania, que exporten els seus productes agrícoles, minerals i artesans a gran escala. En aquest moment, el litoral del País Valencià i Catalunya va ser ocupat per centenars d'explotacions agrícoles dotades de residències luxoses i instal·lacions productives molt complexes. Aquestes explotacions produïen tota mena de productes per als mercats urbans d'arreu de la Mediterrània i, en especial, vi.

La qualitat del vi d'Hispania era molt diversa. Entre la fi del segle I i el començament del II dC escriptors llatins relacionats o pertanyents a la classe dirigent romana, com Plini el Vell, Marcial i Silius Itàlic, comparaven els vins de Tàrraco (Tarragona), Lauro (al Vallès) i les Illes Balears amb els millors vins italians. Contràriament, el mateix Marcial qualificava el vi de la Laietania (regió que ocupava bona part del litoral de Barcelona) de vinassa (*faex leetana*). El vi de Sagunt també apareix com una beguda de poc preu.

A partir de mitjan segle I aC i durant bona part del segle I dC, els vins de la Hispania romana s'exportaven a la península Itàlica, en especial a la capital, Roma, però també a petites ciutats de províncies, on residia una classe benestant que apreciava i podia adquirir els productes importats, com Pompeia. També es van exportar en quantitats apreciables a tot Europa continental (Gàl·lia, Britània, Germania) i al nord d'Àfrica.

L'exportació de vi minvà en el decurs del segle I dC. Alguns estudiosos han destacat la influència de suposades mesures proteccionistes del vi d'Itàlia promogudes per alguns emperadors. Però el factor principal és la creixent competència de províncies geogràficament més properes als mercats principals. Aquest fet s'aprecia al gran mercat de la capital, on el vi produït al sud de la Gàl·lia, juntament amb els vins itàlics i orientals, desplacen els productes hispans des de la fi del segle I dC. Aquest fet no va significar, però, el final de la producció, sinó un reajustament per cobrir una demanda local i regional que es perllongà fins al final del món romà. Possiblement, com mostren els escriptors ja esmentats, el vi d'Hispania encara era conegut, i certes qualitats de preu elevat eren consumides per la classe dirigent.

**Víctor Revilla
Joan Sanmartí**

Universitat de Barcelona