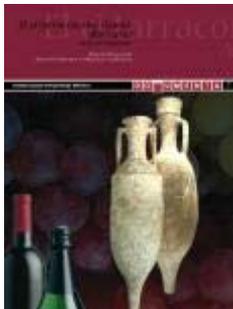


histara *les comptes rendus*

histoire de l'art, histoire des représentations et archéologie



AA.VV.: Prevosti, Marta - Martín, Antoni (ed.),
 El vi tarraconense i laietà: ahir i avui. Actes del simpòsium.
 (Documenta ; 7). 260 Pages, textes en catalan et Français,
 Résumé en Anglais. ISBN: 978-84-936809-2-3, 45 euros
 (Institut català d'Arqueologia Clàssica, Tarragona 2009)

Compte rendu par Maurizio Buora, Società friulana di archeologia
 (mbuora@libero.it)

Nombre de mots : 1524 mots

Publié en ligne le 2011-10-05

Citation: Histara les comptes rendus (ISSN 2100-0700).

Lien: <http://histara.sorbonne.fr/cr.php?cr=758>

[Lien pour commander ce livre](#)

I Laietani, che abitavano una regione costiera nel territorio dipendente dall'attuale Barcellona, si affacciano alla storia con l'arrivo dei Romani, nel III sec. a. C. Una delle loro glorie, all'interno della vasta provincia Tarraconense, era la produzione di vini, già celebrati da Plinio il Vecchio come *elegantia*. Recenti scavi archeologici e una serie accurata di studi che ad essi hanno fatto seguito, riescono a dare sempre più consistenza a questo concetto.

Questo volume contiene i testi presentati al convegno tenuto a Tarragona il 9 e 10 maggio 2001. È apparso un anno prima di altro volume, della medesima collana, già recensito in Histara-Les comptes rendus (23 maggio 2011), Peña Cervantes, Yolanda: Torcularia: *La producción de vino y aceite en la Hispania romana* (<http://histara.sorbonne.fr/cr.php?cr=1124>).

Fin dal titolo si comprende che il tema, di lunga durata, della produzione del vino e della sua commercializzazione si gioca su una dimensione antica e attuale: in realtà argomento prevalente e pressoché esclusivo dei dodici studi è il mondo antico, in special modo della Tarraconense, con una piccola deviazione nella *Gallia Narbonensis* (Loïc Buffat alle pp. 29-42). La medesima oscillazione tra passato e presente è suggerita anche dalla bella copertina in cui fanno bella mostra di sé due anfore antiche e due moderne bottiglie.

La materia è suddivisa in otto parti, cinque delle quali contengono un solo saggio. Dopo tre presentazioni tocca al decano degli studi sul vino, André Tchernia di entrare nel vivo dell'argomentazione (pp. 11-15). Lo fa da par suo partendo da testi di poeti greci del V e della fine del IV sec. per toccare naturalmente Plinio il vecchio la cui analisi dei grandi vini rimane insuperata fino a un'opera moderna, edita nel 1816. Il canone, per così dire, pliniano poteva avere una sorta di valore normativo per gli esponenti delle classi alte. Rispondono forse alla medesima esigenza altre classificazioni medievali e moderne. Al di là della nobilitazione letteraria potevano costituire la fama di un vino – e di conseguenza il suo valore commerciale – anche le capacità medicinali, vere e presunte. Tutto l'articolo di Tchernia è basato su continui rimandi tra l'antico e moderno e a questo proposito risulta di lettura assai divertente.

Il breve ma denso contributo di un altro patriarca degli studi vitivinicoli, Jean-Pierre Brun,, sottolinea come l'espansione edilizia moderna della Tarraconense abbia provocato la scoperta e lo scavo di molti impianti antichi, il cui studio ha recentemente soppiantato quello delle anfore. Riassume quindi lo sviluppo della viticoltura nella costa tarraconense, che segna un decisivo balzo in età augustea. Sono noti oggi un centinaio di officine per la produzione di anfore. Per quanto sussistano alcuni dubbi, relativi a certi dettagli degli impianti (un tempo in legno) il quadro che si va costituendo in Spagna è molto coerente.

L'articolo di Joan Miquel Canals (pp. 21-27) presenta inizialmente delle cifre impressionanti. Ad es. produzione mondiale di vino 25 mila milioni di litri; Italia e Francia tra 5000 e 6000 milioni ciascuna, Spagna 3000 milioni. Dopo una accurata analisi tecnologica della produzione il saggio si conclude con un accenno al vino e salute, un tema già in precedenza toccato in maniera diacronica da Tchernia.

La *Gallia Narbonensis* è presente nel testo di Buffat che tratta degli *alvei* - illustrati già da Plinio il vecchio e ora riproposti nel deserto del Negev dagli Israeliani- o fosse ove venivano piantate le viti. In questo caso l'indagine archeologica offre affascinanti risultati.

La parte centrale, con il numero cinque, la più corposa, comprende ben cinque articoli. Di particolare interesse il contributo di Albert López Mullor sui centri di produzione anforica di Sant Boi de Llobregat e Darró (pp. 61-98). Del primo son presentati i resti e soprattutto la produzione di tre forni cui a partire dal 200 circa si sovrappose un impianto termale. L'accurata registrazione e lo studio dei marchi ha permesso qualche considerazione circa i passaggi di proprietà o gli utilizzatori del complesso produttivo e la diffusione del vino qui prodotto, che arriva alla costa tirrenica dell'Italia e a Roma.

Come si anticipa fin dalla prima riga della presentazione di Isabel Rodà il nucleo forte del volume ruota intorno al giacimento di Vallmora, a Teja, che viene presentato in due lavori. Il primo parla del progetto Cella Vinaria – nato anche dai rinvenimenti eccezionali del 2004 i quali tra l'altro hanno prodotto un *signaculum* in piombo con il nome di *Epictetus* schiavo di *L. Pedanius Clemens*, personaggio ben noto nell'epigrafia locale - e illustra l'ipotesi di allestimento di un museo del vino in una vigna romana sperimentale entro un parco archeologico. A dire il vero ricostruzioni più o meno grandi e fedeli di torchi e celle vinarie romane non sono del tutto sconosciute, dalla Francia meridionale all'Italia, ma sono in genere limitate a un solo aspetto, mentre qui si vuole rendere visibile in uno spazio di alcune migliaia di metri, l'intero complesso con le sue aree di lavorazione, complesso che rimase in vita ininterrottamente di quasi mezzo millennio. E' piuttosto interessante lo sforzo fatto per far comprendere le diverse fasi del complesso: non sempre gli scavatori compiono questo passo che è fondamentale anche per la comprensione da parte loro dei rapporti cronologici e funzionali. In Spagna questo è molto sentito (basti pensare alla bella sistemazione degli scavi nel centro storico di Barcellona). Di grande interesse la sistemazione della vigna, che intende illustrare tutti i sistemi di coltivazione noti dell'antichità. In conclusione il parco si presenta come un valido modello per la completezza di tutte le parti relative alla lavorazione del vino.

Il volume, molto elegante, è corredato di moltissime illustrazioni in bianco e nero e a colori, di grande qualità. Molte planimetrie, ma anche belle vignette (è qui il caso di usare questo nome!) che illustrano le modalità della coltivazione viticola. Non mancano belle tavole di anfore (es. alle pp. 64-68, 85-86, 89, 130-131, 135) ma anche raccolte di marchi (pp. 73-74, 114-115, 136, 173) e carte di distribuzione (parlanti quelle a p. 174!) e accurati studi di carattere tecnologico, come l'ultimo che chiude il volume. Alcuni temi qui indagati erano già stati trattati da altri autori catalani, ad es. le proprietà dei *Pedanii* erano state analizzate da O. Olesti Vila, *Proprietad de la tierra y elites locales. El ejemplo del ager barcinonensis*, "Histoire, espaces et marges de l'Antiquité", 4, Hommages à Monique Clavel-Lévêque, 2005, pp. 175-200, come l'idea di mettere due regioni a confronto è ripresa da Monique Clavel-Lévêque e Oriol Olesti, *Regards croisés sur la viticulture en Catalogne et en Languedoc romains*, in *From present to past through landscape*, a cura di A. Orejas, D. Mattingly e M. Clavel-Lévêque, Madrid 2009, pp. 85-117 che continuano l'approfondimento dei rinvenimenti e lo studio del "paysage du vin".

Nel complesso il volume, grazie anche alle sue oltre 30 pagine di bibliografia con più di 650 titoli, costituisce un' utile opera di consultazione per una tematica che è di grande importanza ed attualità.

Indice

Presentació, p.7

Isabel Rodà de Llanza

Andreu Bosch i Rodoreda

Pere Izquierdo i Tugas

I. Context històric i fonts escrites, ahir i avui

A. Tchernia, *Les avatars de la qualité entre l'Antiquité et les temps modernes*, p. 11

II. El vi tarraconense i laietà, ahir

J. P. Brun, *Les chais de la côte de la Tarraconaise*, p. 17

III. El vi tarraconense i laietà, avui,

J. M. Canals, *Tendències actuals en l'elaboració de vins*, p. 21

IV. El territori, pautes d'assentament i models d'explotació econòmica a la *Gallia Narbonensis*

L. Buffat, *L'explotació vinícola i les seves vinyes: l'exemple de la Gallia Narbonensis*, p. 29

V. El territori, pautes d'assentament i models d'explotació econòmica a la *Tarraconensis*

P. Castanyer, J. M. Nolla e J. Tremoleda, *La producció vinícola en època romana a las comarques gironines. Inversió, propietat, treball de la terra i artesanat*, p. 43

A. López Mullor, *Els centres productors d'àmfores de Sant Boi de Llobregat i Darró (Vilanova i la Geltrú)*, p. 61

R. Járrega Domínguez, *La producció vinícola i els tallers d'amfores a l'ager Tarraconensis i l'ager Dertosanus*, p. 99

J. A. Gisbert Santonja, *Vi tarraconense al País Valencià. Una mirada des dels forns d'amfores, arqueologia de les vil·les i derelictes de la costa de Dianium (Dénia)*, p.125

J. Beltrán de Heredia Bercero i Montserrat Comas i Solà, *Instal·lacions vinícoles viunculadas a domus: els exemples de Barcino i Baetulo*, p.151

VI. Sistemes de transport i distribució del vi en època romana, l'expansió comercial

C. Carreras, *Del Mujal a Xanten: noves visions de comerç romà de vi de la Tarraconense*, p. 167

P. Izquierdo i Tugas, *Els ports del litoral tarraconense i el seu paper en el comerç del vi*, p.179

VII. Projecte *Cella Vinaria*, jaciment arqueològic de Vallmora

A. Martín i Oliveras, *Parc Arqueològic Cella Vinaria (Tejà, Maresme, Barcelona). Descobrint el celler romà de Vallmora*, p. 193

A. Martín i Oliveras i F. Bayés i Colomer, *Cella Vinaria de Vallmora (Tejà, Maresme, Barcelona), estudi per a la reconstrucció de dues premses romanes*, p. 215

VIII. Valoracions entorn del simpòsium

M. Prevosti, *L'arqueologia del vi a l'àrea costanera de la Tarraconense. Una reflexió*, p. 249