

PREMSES VINERES I INSTAL·LACIONS VINÍCOLES A BARCINO

Julia Beltrán de Heredia Bercero
Museu d'Història de Barcelona

1. INTRODUCCIÓ

Barcino controlava les transaccions comercials i les activitats portuàries de la desembocadura del Llobregat, i també l'activitat econòmica d'un ampli territori dedicat fonamentalment a l'explotació de la vinya i els cereals, així com als recursos piscícoles i minerals.

A l'*ager* trobem algunes de les evidències arqueològiques relacionades amb el cultiu de la vinya i la producció de vi, com ara la localització d'una zona de testar vinculada a la producció d'àmfores dins l'àrea de l'avinguda de Francesc Cambó - mercat de Santa Caterina (Aguelo, Carreras i Huertas, 2006), un taller al carrer de la Princesa (Casas i Martínez, 2006), la ubicació de



FIGURA 36. Eines emprades en el cultiu de la vinya: *ascia-rastrum* i *falcula vineatica*, trobades en una villa de l'*ager* de *Barcino*. Segle I aC - primer quart del segle I dC.

vil·les amb activitats agropecuàries, principalment el vi, que es comercialitzava en àmfores Pascual 1 i Dressel 2-4, o la troballa d'eines en una villa del carrer de Montevideo, com ara un *ascia-rastrum*, l'aparició del qual precisament s'ha relacionat amb el cultiu de la vinya, i una *falcula vineatica*, que, juntament amb la *falx vinitoria*, es feia servir per a la poda (fig. 36). Destaca la troballa de testimonis d'una premsa de grans dimensions al carrer Salses;¹ la base conservada amb els encaixos pels *arbores* té unes mides de 2,5 m × 1,5 m. D'altra banda, algunes fonts clàssiques, com Plini el Vell o Marcial, deixen constància del vi laietà, conegut en l'antiguitat pel volum de la seva producció i també per la seva mala qualitat.

No es coneixen, però, instal·lacions de producció pròpiament dites, excepte la instal·lació vinícola de la plaça del Rei. Puntualment, s'han documentat algunes estructures susceptibles de ser de caràcter industrial, com a part d'un possible *lacus* amb un conducte de desguàs, a l'excavació de la plaça de Joaquim Xirau (fora del *pomerium*), i uns dipòsits i unes canalitzacions relacionats amb la *domus* del carrer del Bisbe Caçador, dins de la ciutat romana. En el primer cas, l'excavació també va posar en relleu un monument funerari amb una incineració, una sitja, una estructura on s'havia reaprofitat un ara, i algun altre element amb una funció difícil d'adscriure. Es podria tractar, com en el cas de Sant Pau del Camp, d'una villa amb el mausoleu del propietari i de la seva família en el seu *fundus* (Huertas, inèdit). En el segon cas, els dos dipòsits de planta rectangular van ser construïts a l'*intervallum* i directament adossats a la muralla, daten de l'època flàvia i van ser amortitzats a principis del segle IV dC, però es desconeix a quin ús van ser destinats.

Malgrat això, l'existència d'un dipòsit o *lacus* no implica necessàriament, per si mateixa, la presència d'una àrea industrial, i encara menys que fos, forçosament, un *lacus vinarius*.² Per exemple, la localització de *lacus* en el context d'una necròpolis, com passa a la de la plaça de la Vila de Madrid, està relacionada amb els ritus funeraris, un fenomen molt ben documentat en moltes

altres necròpolis d'*Hispania* (Beltrán de Heredia, 2007, p. 33).

Si consultem els textos clàssics, veurem que s'hi fan nombroses referències al cultiu de la vinya, la verema, l'elaboració del vi i el tipus de premses. Els escrits de Cató, Plini, Varró i Columella, per a esmentar-ne només alguns, són una font d'informació excel·lent sobre aquest tema. La iconografia de l'època que hi fa referència també és riquíssima: mosaics, pintures i baixos relleus esdevenen veritables fotografies fixes que ens informen sobre el trepig del raïm, el tipus de premses o el transport del vi. En el cas de la instal·lació de la plaça del Rei, totes dues fonts, juntament amb la realització d'anàlisis de residus conservats en dipòsits i canalitzacions, han completat i enriquit l'estudi arqueològic del jaciment.

2. LA PRODUCCIÓ DE VI A BARCINO: L'EXPLOTACIÓ DE LA PLAÇA DEL REI

La instal·lació vinícola de la plaça del Rei era una explotació petita, però molt ben planificada. Els diversos àmbits presenten un cert grau d'esglaiament, que, d'una banda, s'adapta a la topografia del terreny, i, de l'altra, vol facilitar el trànsit i la circulació del vi. Té zones de transvasament, espais destinats al premsatge del raïm, amb les premses i plataformes associades, diversos *lacus* i un celler o *cella vinaria* (fig. 37). Curiosament, sembla que la planta s'organitzava a partir d'unes habitacions rectangulars amb un gir més o menys pronunciat en un dels seus costats, amb la qual cosa la majoria de les cambres tenien forma de L. La instal·lació funcionava entre la segona meitat del segle III dC i el començament del segle IV dC, segons el que es desprèn de les àmfores reutilitzades per a altres usos i encastades en els paviments de la instal·lació. Però amb les dades arqueològiques de què disposem és pràcticament impossible establir quines van ser les fases de reforma o d'ampliació que, lògicament, va haver de tenir. Només podem assenyalar que s'hi aprecia la utilització de tècniques constructives diferents i que va tenir una durada llarga.³

1. Referència de la troballa a: «Balanç anual de l'activitat arqueològica a la ciutat», *QUARHIS*, núm. 4 (2008), p. 199.

2. En el jaciment de la plaça del Rei hi ha una zona artesanoindustrial amb diversos dipòsits que pertanyien a una *fullonica* i una *tinctoria*, a una *cetaria* i també a una instal·lació vinícola (Beltrán de Heredia, 2001).

3. L'excavació es va fer el 1952 i les estructures de la instal·lació estaven molt afectades per les construccions posteriors de l'època visigoda: hi havia zones molt arrasades i zones on els murs havien quedat pràcticament penjats, de manera que hi trobem un gran buit arqueològic.

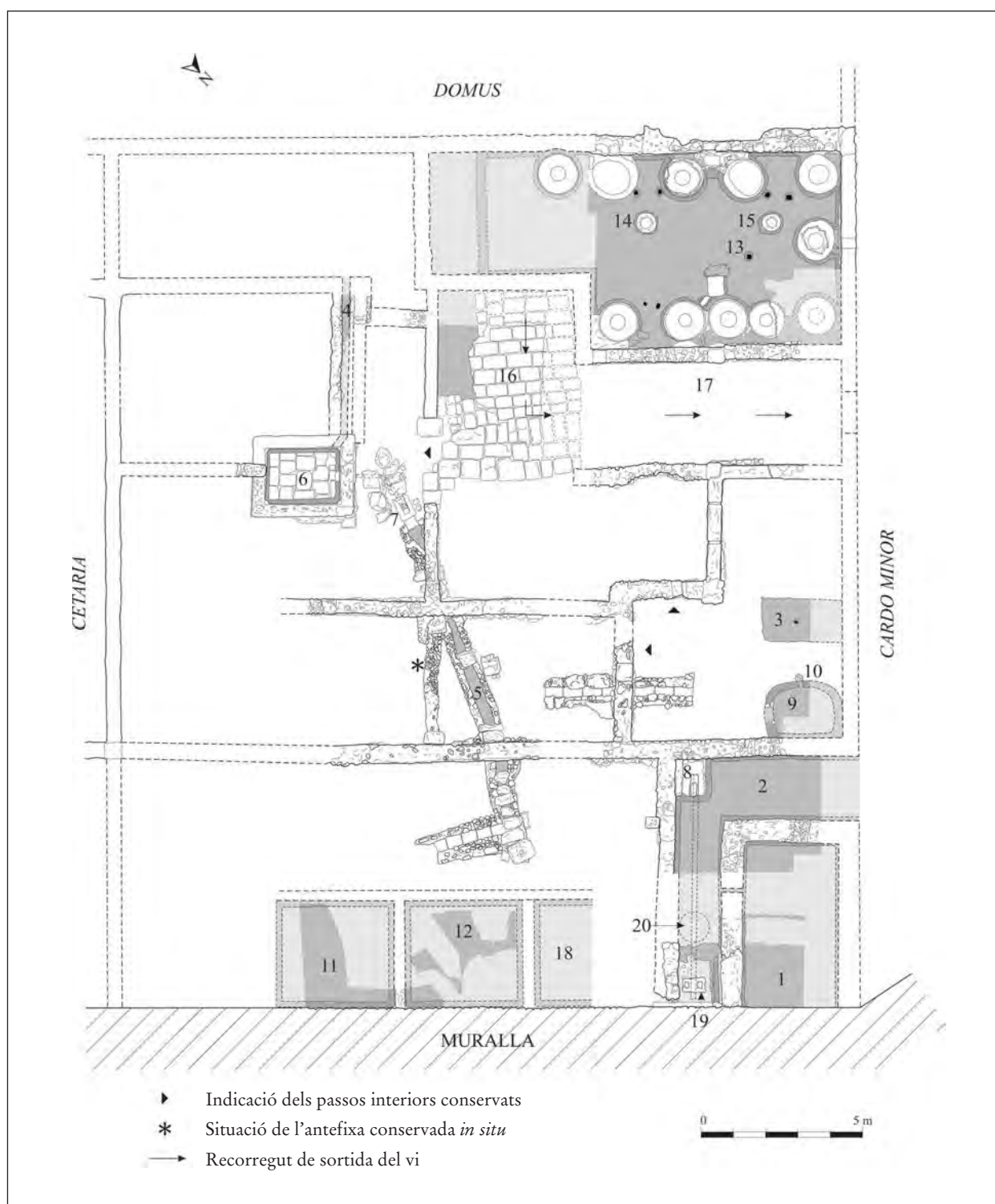


FIGURA 37. Planta de la instal·lació vinícola del jaciment de la plaça del Rei. Dibuix: E. Revilla, MHCB.

La majoria de les instal·lacions vinícoles que coneixem s'han de situar entre els segles I i III dC; poques arriben fins al segle IV dC, i són rares les que el sobrepassen. Per exemple, a la Gàl·lia les ex-

plotacions dels segles V-VI dC són molt escasses, però se sap que l'explotació de la vinya hi va continuar. Sobre aquest punt, vegeu l'evolució plantejada a la Gàl·lia sobre el tema (Brun, 2005).

TAULA 6
Característiques de la instal·lació vinícola de la plaça del Rei

<i>Localització</i>	<i>Superfície</i>	<i>Capacitat productiva</i>	Lacus vinarius	Dolia	Torcular
En un entorn urbà, vinculada a una <i>domus</i> , al costat de la muralla i amb la façana orientada a un <i>cardo minor</i>	600 o 634 m ²	9.680 l (18 <i>culleus</i> de vi)	5 o 6 (de fermentació, decantació o trepig i transvasament)	11, disposades en una <i>cella vinaria</i>	2 o 3 premses (de palanca i contrapès, i de torsió)

La majoria dels murs estaven fets de tàpia sobre una base de pedra de 30/40 cm d'alçària. En alguns murs s'aprecien els negatius dels elements horitzontals o travessers que subjectaven els taulells de fusta verticals que feien d'encofrat; en al-

oli barrejat en cru amb el morter abans d'endurir-se,⁴ però se'n desconeix la finalitat. La base de maçoneria va incorporar abundosos elements reaprofitats: *tegulae*, *imbrices*, pivots d'àmfores i antefixes. D'aquestes darreres, tenim constància



FIGURA 38. Mur fet amb molt material reaprofitat, on es pot veure una de les antefixes *in situ*. Foto: MHCB.

tres murs, s'hi troben testimonis de la tàpia *in situ*. L'anàlisi dels morters utilitzats en els revestiments externs va detectar la presència de greix o

4. Els resultats s'han extret de l'informe de Pilar Luxán, de l'Institut de Ciències de la Construcció Eduardo Torroja (CSIC) (1996).

d'almenys dues, una de les quals es conserva *in situ* (fig. 38). Es tracta de dues peces en forma de palmeta de set lòbuls amb una górgona central. Les antefixes van caure en desús a partir del final del segle I dC o al principi del segle II dC. Segons altres paral·lels, les peces de la plaça del Rei es poden situar cap a la primera meitat del segle I dC.⁵

2.1. *LACUS VINARIUS*

La instal·lació té cinc *lacus* documentats arqueològicament i indicis d'un sisè, tots revestits d'*opus signinum* i amb els típics bordons i les mitjacanyes que segellen juntes i parets. Al nord-est i adossats directament al parament interior de la muralla, hi ha dos *lacus* alineats (fig. 37, 11-12), de 3,60 m × 3,40 m (mesures conservades), i molt probablement hi havia un tercer *lacus* contigu, ja desaparegut (fig. 37, 18), al qual anava a parar el most que provenia de la part alta de la instal·lació, situada al sud-oest i al costat de la *cella vinaria*. Per a evitar la diferència de cota que hi havia entre totes dues zones, es feia servir un conducte d'*opus signinum* (fig. 37, 4), a través del qual el most arribava a un *lacus* de transvasament de planta rectangular (2,32 m × 1,70 m, 0,70 m de profunditat i 2.760 l de capacitat) situat en una cota molt més baixa, i després en sortia per una conducció de plom perfectament conservada al fons del dipòsit. A partir d'aquí, segurament, uns *tubuli fictili*⁶ ara desapareguts el derivaven cap al conducte general, que tenia un dispositiu d'entrada circular a la tapa i canalitzava el most fins als dipòsits (fig. 37, 11-12), situats a tocar de la muralla.

També al nord-est hi ha un gran *lacus* elevat sobre el nivell del sòl (2,40 m × 3,35 m i 0,55 m de profunditat) i amb unes parets molt gruixudes (0,90 m), fet que indica que es va construir pensant que hauria de suportar una gran pressió. La part superior està arrasada, però gràcies a les restes conservades es fa evident que s'hi devien emmagatzemar almenys 4.422 litres de most (fig. 37, 1). El most, procedent de la premsa annexa, com ara veurem, havia d'entrar-hi a través d'una perforació feta a la paret del dipòsit. Finalment, una mica més a l'oest i dins l'habitació contigua

hi ha el sisè *lacus* (fig. 37, 3). Devia tenir la finalitat de decantar el most, ja que, a dins, s'hi van trobar nombrosos fitòlits d'espart. L'espart, que sabem que s'emprava per a fabricar coladors, devia actuar com a tamís per a retenir les pells, la polpa i les llavors, amb les quals després s'havia de fer un segon premsat. En aquest *lacus*, el most es podia obtenir per decantació natural, ja que la fermentació del raïm també alliberava una gran part del suc de la fruita, o bé mitjançant el trepig. Un forat situat al centre del *lacus* o *calcatorium*, segons com s'interpreti, servia per a derivar el most fins a un altre dipòsit que desconeixem.

La presència de residus dessecats de most (fitòlits i tartrans) i de llavors de raïm s'ha detectat en *lacus* i conduccions de manera generalitzada.

2.2. LA PREMSA O TORCULAR

Sabem amb seguretat que la instal·lació disposava, almenys, de dues premses, encara que és possible que n'hi hagués una altra. Les restes arqueològiques de les dues que s'han conservat

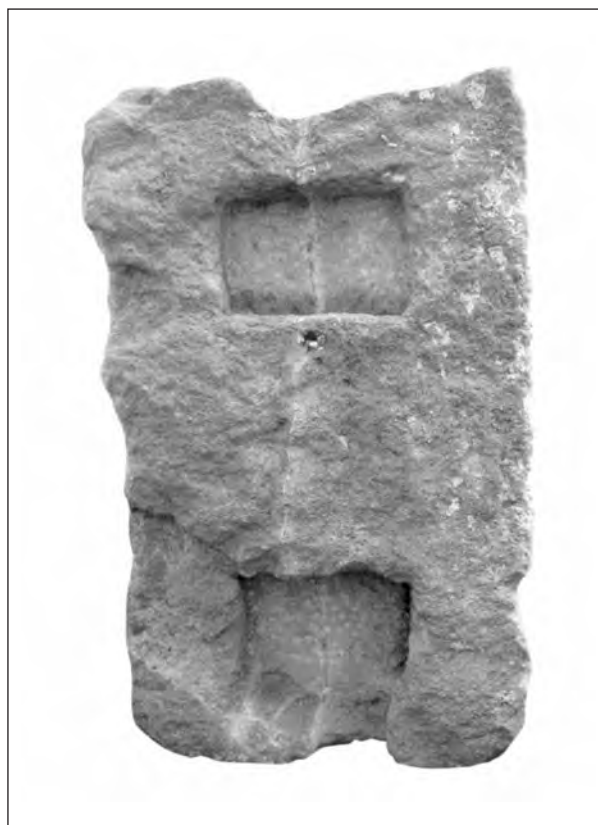


FIGURA 39. Base de premsa amb els *foraminae* dels suports verticals. Gres de Montjuïc. Foto: MHCB.

5. L'estudi d'aquests dos elements va ser fet per M. Carmen Álvarez Ostos (1996).

6. L'existència d'aquestes peces es dedueix d'un dibuix de l'època.

indiquen dos tipus de premsa totalment diferents: una de palanca i contrapès, associada, com és habitual, amb el ja conegut *lacus* receptor del most, i una de torsió, més petita.

La premsa de palanca i contrapès es trobava en un angle de la instal·lació, al costat de la muralla, disposada sobre una plataforma de premsat d'*opus signinum* (fig. 37, 2). S'en conserva el negatiu (fig. 37, 8) (0,70 m × 1,00 m i 0,65 m de profunditat), rematat amb una mitjacanya d'*opus signinum*, on es devia col·locar el contrapès mòbil. Aquest contrapès, segurament accionat per una palanca, se situava al final d'una biga horitzontal, el *prelum*, que s'ancorava a la base de la premsa o *lapis pedicium*, amb els *foraminae*, uns encaixos per als elements verticals, anomenats *arbores* (fig. 37, 19). El contrapès exercia la força per a abaixar el *prelum* i facilitava la maniobra manual, alhora que comportava una pressió sobre l'ara (on es col·locava el contenidor vegetal amb el raïm), que era on es premsava el raïm pròpiament. Les dimensions i el tipus de premsa són

equivalents als d'una de les premses trobades a Setefinestre, un tipus de premsa intermedi entre el tipus tradicional catonià (primer tipus de premsa de Plini) i el tipus evolucionat de contrapès mòbil (segon tipus de Plini) (Carandini i Settis, 1979, plafó 18).

Pel que fa a l'ara, no se n'ha conservat cap indici arqueològic, ja que precisament la zona on s'ubicava estava tota destruïda per les construccions posteriors (fig. 37, 20). Sí que se'n conserva, però, el bloc de pedra de 73 cm × 44 cm, amb els *foraminae*, de 12 cm × 9 cm, on anaven encaixats els *arbores* (fig. 39). Ja assenyalàvem l'existència de diversos elements de premsa a la instal·lació (base de la premsa i contrapès), dels quals teníem coneixement només a través dels diaris de l'excavació de l'any 1953 (Beltrán de Heredia, 2001, p. 69). Sorprenentment i malgrat els anys que han passat, alguns d'aquests elements s'han pogut localitzar a les reserves del Museu. Com ja s'indicava en els diaris, aquest bloc en concret és una peça reaprofitada: en la cara posterior s'aprecia

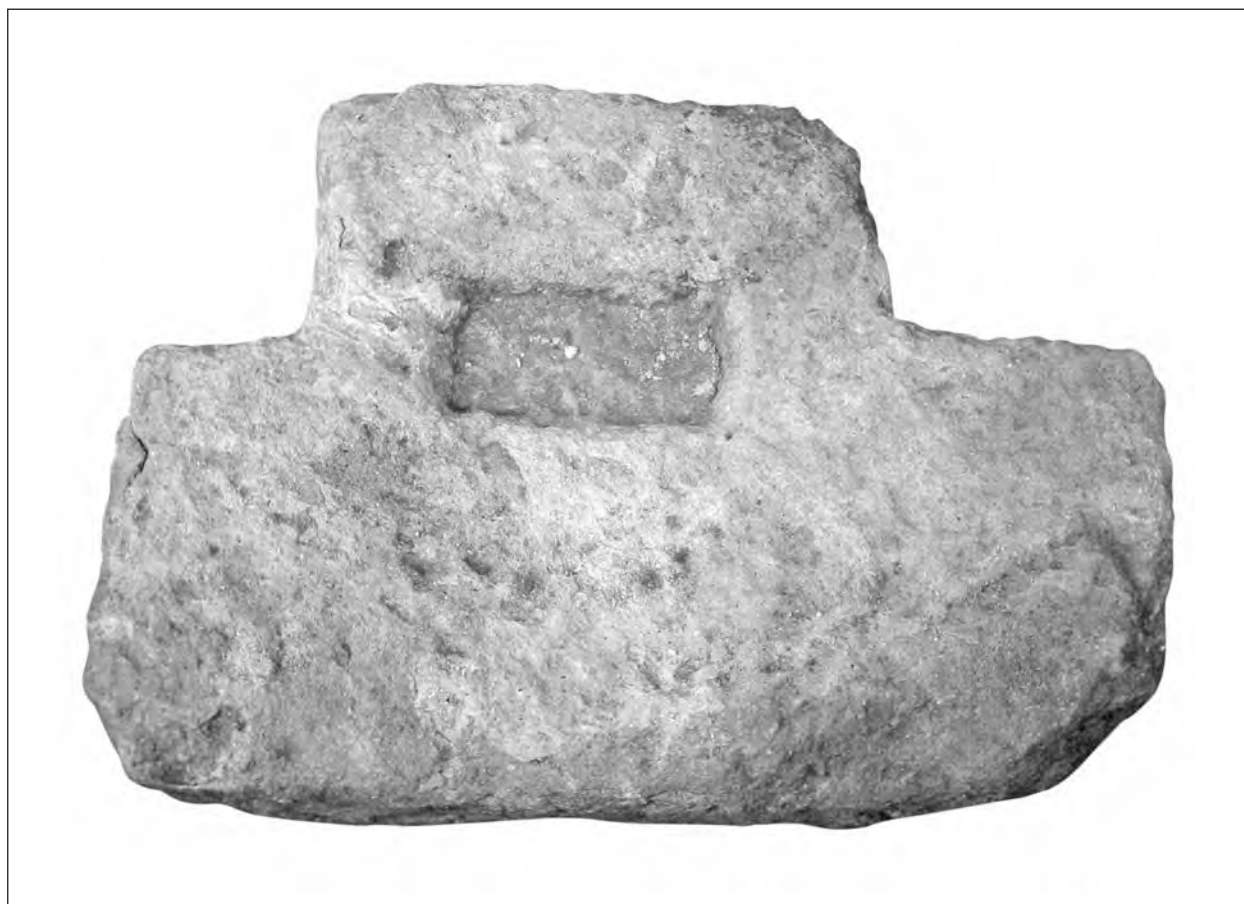


FIGURA 40. Contrapès mòbil d'una premsa de palanca. Gres de Montjuïc. Foto: MHCB.

clarament que, en el seu origen, havia format part de la tanca d'un monument funerari. Aquest fet indica també una datació tardana per a la instal·lació, que estaria en consonància amb les datacions que aporta la ceràmica.

Pel que fa al possible contrapès, la seva forma i les seves dimensions fan que se'l pugui qualificar així, però la peça, una vegada amortitzada la instal·lació, devia haver estat desplaçada del seu lloc original i devia ser reutilitzada, ja que està seccionada, com indiquen les seves dimensions: 47 cm d'alçària, 68 cm d'amplada i només 23 cm de fondària (fig. 40).

A més, s'ha trobat una nova base que podria indicar l'existència d'una segona premsa de palanca i contrapès. Les dimensions són similars (78 cm × 44 cm) i probablement també provenia de la instal·lació, encara que no en tenim una constància arqueològica gaire clara (fig. 41). L'existència, al sud-oest, d'un conducte de transvasament del most que procedia de la part alta de la instal·lació (fig. 37, 4), al qual ja hem fet referèn-



FIGURA 41. Base de premsa amb els *foraminae* dels suports verticals. Gres de Montjuïc. Foto: MHCB.

cia, podria estar relacionada amb la d'una altra premsa o bé amb la d'una plataforma de trepig del raïm, i seguiria un esquema similar al que podem veure en la instal·lació vinícola de Maring-Noviad (Brun, 2004, p. 139). Aquesta segona premsa també es podria situar contigua a la que hi ha documentada arqueològicament, amb la qual cosa es mantindria una organització que es pot trobar en moltes altres instal·lacions d'aquest tipus. Normalment, quan hi ha més d'una plataforma de premsat, s'acostumen a construir contigües, disposades en bateria, amb una paret divisòria perquè el líquid s'hi vessi en sentit divergent cap als cups situats en els extrems (fig. 37, *lacus* 1 i 18). En qualsevol cas, no tenim cap dada arqueològica segura sobre la ubicació d'aquesta segona premsa.

Pel que fa a la premsa de torsió, només se'n conserva la plataforma rectangular, amb els angles arrodonits i limitada per un cordó de mitjançanya, tot construït amb *opus signinum*, on es recolzava la premsa, feta bàsicament de fusta (fig. 37, 9). Aquest tipus de premses tenien un mecanisme molt senzill: s'accionaven per mitjà d'un cargol vertical de metall que es feia girar sobre si mateix i que desplaçava l'element que pressionava la massa del raïm. Prop d'un dels costats de la plataforma i unida a la base per un segment de plom de secció semicircular, hi havia una petita cubeta de neteja (fig. 37, 10) feta amb una àmfora Dressel 23/Keay XIII retallada, on es devien acumular els residus sòlids (fig. 42 i 43). És molt probable que, com en el cas de la premsa de palanca, les parets contigües —ja que es troba a l'angle de la cambra— servissin per a ancorar-hi directament alguns dels elements de suport.

La premsa de torsió és una premsa petita (les dimensions de la base són 2,70 m × 1,75 m), apta només per a premsar-hi un volum no gaire gran de raïm, gens d'acord amb els gairebé 10.000 litres que es podien emmagatzemar a la *cella vinaria*. No disposem de dades textuais sobre si en l'època romana s'empraven diferents tipus de premsa per al primer i el segon premsats del raïm. És possible que per al segon premsat, que es feia a partir dels residus del primer i que, per tant, tenia menys volum i menys qualitat, es fessin servir premses més petites. Això justificaria la presència d'una premsa d'aquestes característiques en una instal·lació com la de *Barcino*, tenint en compte que hi havia una o dues premses de més envergadura.



FIGURA 42. En primer pla, base de la premsa de torsió; al fons, *lacus* de decantació. Foto: Pere Vives, MHCB.

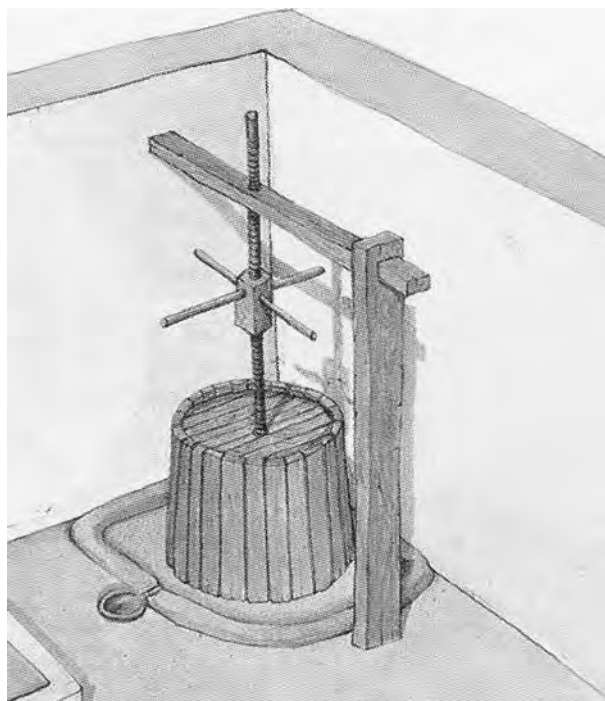


FIGURA 43. Dibuix de restitució de la premsa de torsió. Dibuix: E. Revilla, MHCB.

2.3. LA CELLA VINARIA

La *cella vinaria*, que ocupa 67 m², és sens dubte la cambra més ben conservada. Situada a l'oest de la instal·lació, conserva onze *dolia*, amb una capacitat de 880 litres cadascun (33 àmfores)⁷ i col·locats al llarg de les parets perimetrals, els quals emmagatzemaven aproximadament un total de 9.680 litres, prop de divuit *culleus* de vi (fig. 44 i 45). Per a aquest volum de producció caldria una explotació de 93 hectàrees, a partir d'un càlcul de 104 l/ha. L'interior del celler està totalment impermeabilitzat amb el clàssic paviment hidràulic d'*opus signinum* i amb bordons de mitja-canya i quart de cercle, que segellen les juntes dels *dolia* i les parets. En el punt més baix hi ha un desguàs connectat a una claveguera (fig. 37, 13) per a evacuar l'aigua bruta procedent de les tasques de neteja de la *cella* i els *dolia*. Directament encastats en el paviment, hi ha dos petits recipients fets a partir de sengles àmfores retallades per sota de les nanses, del tipus Dressel 23/Keay XIII i una Dressel 20 petita (fig. 37, 14-15), que van servir per a contenir productes que s'afegien al vi, com ara sal marina (que servia per a clarificar el vi, atès que provocava una reacció química que precipitava els tartrats), mel o un preparat d'almívar de fruites (figues) i canyella, que s'afegien per a endolcir-lo. Aquests ingredients s'han detectat després d'analitzar els residus dels recipients i el conducte de neteja de la *cella*.⁸

L'interior dels *dolia* s'havia impermeabilitzat amb resines precipitades en calç per a aconseguir un recipient més estanc. El tractament del *dolium vinarium* amb pega, betum o brea és descrit tant per Cató com per Columella (*De agricultura* i *De re rustica*, respectivament), i també apareix representat en la iconografia de l'època, sobretot en la musivària romana. La disposició d'una sèrie de forats de pal de planta quadrangular, realitzats amb el paviment d'*opus signinum* encara tendre i situats entre els *dolia*, s'ha interpretat com el negatiu dels peus drets d'una estructura auxiliar de fusta, ancorada en part al paviment i en part a la paret, una mena de plataforma elevada des d'on es podia accedir fà-

7. La capacitat d'un *dolium vinarium* era d'entre deu i seixanta-cinc àmfores; la mitjana era de trenta àmfores.

8. Marc Porci Cató —en el seu tractat *De agricultura*— descriu perfectament la quantitat d'aigua de mar o bé el modi de sal que calia afegir per cada *culleus* de vi.



FIGURA 44. Vista general de la bodega o *cella vinaria*. Foto: Pere Vives, MHCB.

cilment als *dolia* per tal de manipular-ne el contingut.

El treball a l'interior de la *cella* es pot recrear gràcies a les descripcions de Cató: l'arrop o l'aigua amb sal es disposava a cada *dolium* i es batia diàriament; altres ingredients requerien que es remogués tres o quatre vegades al dia. Si s'aromatitzava el vi, passats trenta dies s'havia de segellar el *dolium* fins a la primavera, sense oblidar-se de netejar-lo un cop acabat el procés de vinificació.

2.4. VI I ENVASOS

En el cas de la instal·lació vinícola de la plaça del Rei, el procés de vinificació es duia a terme en els *dolia*, però el més segur és que el vi s'expedís en bótes. Així, el vi s'envasava i es transportava des del celler cap a l'exterior en bótes de fusta, les quals es devien fer rodar sobre un paviment que

baixava en pendent, fet de lloses de pedra i reparat nombroses vegades (fig. 37, 16). El pendent facilitava la mobilitat de la bóta, i el pes desplaçat sobre el paviment justifica la gran quantitat d'esquerdes i de reparacions que s'observen en aquest, de vegades amb pegats fets de *tegulae* amb les ales retallades i d'*opus signinum*. La porta de la *cella vinaria* devia estar situada a l'est de la cambra, davant del paviment esmentat. És molt probable que el recorregut de les bótes anés en direcció al *cardo minor*, encara que aquesta zona (fig. 37, 17) està arrasada i ja no queden testimonis del nivell de circulació.

D'altra banda, no hi ha cap material amfòric que es pugui relacionar amb la instal·lació, però també és cert que no es coneixen produccions tarraconenses tardanes, excepte les anomenades *amfores de base plana*, conegudes gràcies a les troballes dels tallers de Llafranc (Girona) i Dénia (Alacant) (Nolla, Canes i Rocas, 1982; Gisbert

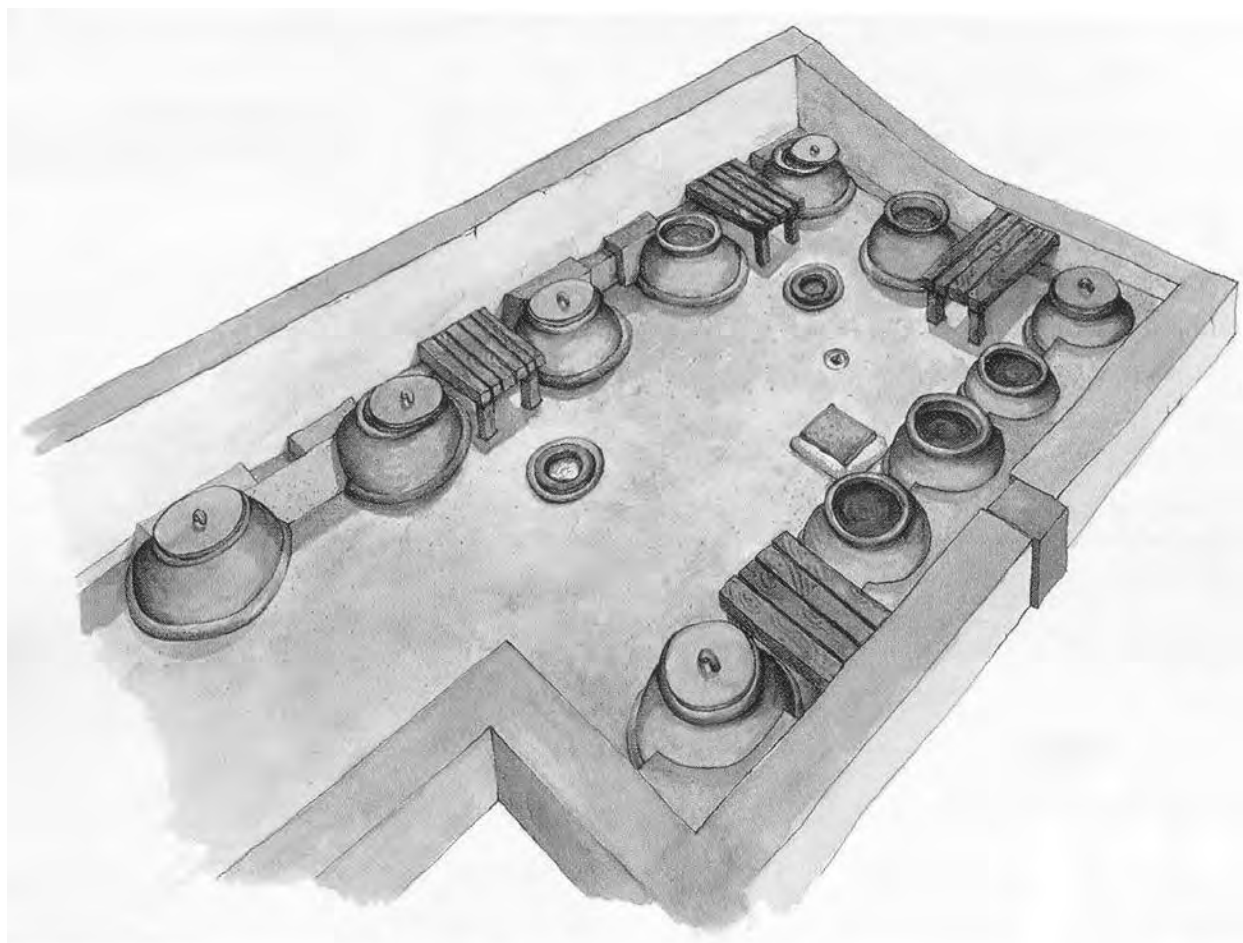


FIGURA 45. Dibuix de restitució de la bodega o *cella vinaria*. Dibuix: E. Revilla, MHCB.

Santonja, 1998). Els estudis realitzats per A. Desbat i A. Tchernia a la Narbonense mostren que l'ús de les bótes com a envasos per a transportar el vi és un fenomen molt més antic del que se suposa habitualment. Per exemple, a Saint-Romain-en-Gal, la menor presència de contenidors amfòrics a partir del final del segle I dC es pot relacionar amb la comercialització del vi en bótes (Brun, 2005, p. 10). Pel que fa a *Hispania*, no es tenen gaires fonts que testimoniiïn l'ús de la bóta (*cupa*): només tenim constància de monuments funeraris en forma de bóta i esteles funeràries la iconografia de les quals al·ludeix a aquests contenidors. No obstant això, se sap que a Roma l'ús de la bóta de fusta era habitual al segle IV dC (Tchernia, 1986). També s'ha de contemplar la possibilitat que a la resta d'espais de la instal·lació dels quals tenim poques dades arqueològiques s'hagués disposat de bótes per tractar d'emmagatzemar el vi.

3. ANÀLISIS ARQUEOBOTÀNIQUES I DE RESIDUS

En el marc del projecte d'investigació del jaciment, es va fer un mostreig sistemàtic de paviments, canalitzacions, dipòsits i rebliment de les conduccions i els desguassos, per tal d'aportar dades directes o indirectes sobre certs punts que quedaven foscos.⁹ A la majoria dels resultats, ja ens hi hem referit anteriorment en parlar de les estructures de la instal·lació, i els hem situat en el seu context arqueològic. El resultat complet de l'actuació i la metodologia utilitzada han estat àmpliament publicats, per la qual cosa no ens estendrem més sobre aquest punt (Juan i Tresserras,

9. Hem de tenir present que, a part de la complexitat de la relectura de les excavacions antigues, les estructures de la instal·lació que s'havien deixat visibles, s'havien interpretat com un centre oleícola, i així es van presentar al públic durant anys.

1998; Beltrán de Heredia *et al.*, 2006), encara que en presentem un quadre sintètic.¹⁰

Volem tornar a insistir en la importància de la incorporació de les ciències auxiliars en els projectes d'investigació, en un marc de multidisciplinarietat, i no al marge o d'una manera paral·lela als estudis arqueològics. Però també volem expressar que aquest tipus d'estudis no són una panacea si no hi ha al darrere una bona base arqueològica i un diàleg constant entre els dife-

4. UNA EXPLOTACIÓ VINÍCOLA DE PROPIETAT EPISCOPAL?

Pensem que la instal·lació de *Barcino* va correspondre a una explotació d'un particular, un membre de l'oligarquia local que residia a la *domus* annexa, una *domus* important que donava al fòrum, amb una zona industrial que ocupava una *insula* sencera i on hi havia, a més de la instal·lació vinícola, una *cetaria*. Al segle iv dC, la

TAULA 7
Anàlisi arqueobotàniques i de residus (Juan, 2000)

Barcino		Cella vinaria			Dipòsits i canalitzacions						Prensa
Mostres	6	7	16	8	12	13	14	21	23	19	20
Grans de raïm (<i>Vitis vinifera</i> L.)	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—
Figues (<i>Ficus carica</i> L.)	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Llavors de figa	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Llavors de fenigrec	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Llavors indeterminades	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fibres d'espart	—	—	—	—	—	—	—	—	—	16	—
Gramínies (<i>Poaceae</i>)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Barbes de cereal	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Angiospermes dicotiledònies	69	62	—	—	52	31	37	—	14	4	—
Teixits de <i>Vitis vinifera</i>	12	—	—	—	52	31	37	—	14	4	—
Fascicles de rafidis	32	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Druses	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cèl·lules de parènquima	25	8	—	—	—	—	—	—	—	—	2
Teixit de parènquima de canyella (<i>Cinnamomum zeylandicum</i> Nees)	12	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Teixits parenquimàtics de figa	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Esquelets silícis paleniformes	1	6	—	—	—	—	—	—	—	—	2
Cèl·lules d'esclerèquimes	—	54	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Braquiesclereides	—	21	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Osteoesclereides	—	33	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Diatomees	p	p	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Diatomees marines	p	—	p	—	—	—	—	—	—	—	—
Tartrats	p	—	—	—	p	p	—	p	—	p	p
Llevats	—	—	—	—	—	—	—	—	p	—	—
Nòduls de carbonat càlcic	p	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Microcarbons	—	4	—	—	—	—	—	2	—	1	—

NOTA: Únicament es presenten les mostres amb resultats positius. Els valors numèrics representats corresponen al nombre d'elements identificats; la *p* és indicativa de presència.

rents especialistes. Els arqueòlegs no podem esperar que aquest tipus d'estudis ens donin la «solució» sense partir ni tan sols d'una hipòtesi de treball raonada i ben fonamentada.

10. El quadre s'ha extret de l'estudi *Anàlisi arqueobotànics (semillas, frutos, fitolitos y almidones) y de residuos* (2000), de Jordi Juan i Tresserras, de la Universitat de Barcelona.

cristianització de la topografia de *Barcino* va incidir sobre aquest sector: la residència va constituir l'element articulador del futur nucli cristià, ja que el seu propietari va facilitar la implantació del grup episcopal a l'interior de la ciutat. L'ampliació de la *domus* feta al segle vi dC, al costat de les dues instal·lacions industrials, sembla que reafirma les hipòtesis d'una propietat única en

mans de l'Església. A partir de l'emperador Constantí, la institució eclesiàstica ja podia rebre llegats testamentaris.

Hi ha molt bons testimonis de la importància del celler episcopal. Va constituir la reserva de la diòcesi per al vi de consum i de les cerimònies i, a més, era una bona font d'ingressos, ja que era fàcil de convertir en numerari. D'altra banda, entre les tasques assistencials de l'Església envers els pobres hi havia la distribució de menjar. Així, per exemple, sabem que a Mèrida al segle VI dC la cúria episcopal distribuïa oli, vi i mel entre els necessitats. Els mosaics de les esglésies dels segles VI-VII dC de Síria, Judea i Aràbia tot sovint presenten escenes relacionades amb la producció de vi; l'esquema general es repeteix amb l'atenció posada en imatges de trepig i premsatge (Brun, 2004, p. 128). En el cristianisme, el simbolisme del vi com a beguda sagrada i font de vida, ja que representa la sang de Crist, també prové del món romà, on el vi era un element indispensable en els rituals, tant en el culte familiar o domèstic com en les cerimònies de caràcter públic o en les celebracions funeràries.

La continuïtat de l'explotació de la vinya des del món romà fins a l'alta edat mitjana està ben documentada a França, on els bisbes esdevingueren els primers viticultors de les ciutats gal·les

durant l'antiguitat tardana. Els motius econòmics, socials i de prestigi contribueixen a explicar aquesta continuïtat (Dion, 1977). Al segle VI dC, el bisbe de Trèves tenia un gran palau en una propietat envoltada de murs on hi havia plantat un verger i vinyes que s'estenien pels turons (Brun, 2005, p. 150). Les fonts escrites del segle XI a la Gàl·lia mostren com els aristòcrates francs, els monestirs i els bisbes van ser els principals transmissors de la tradició vinícola romana a l'alta edat mitjana (Brun, 2005, p. 150). A Barcelona, durant el mateix període, el cultiu de la vinya era important. En època carolíngia les seus episcopals van ser les principals propietàries de les vinyes, i les seves superaven àmpliament les que estaven a les mans dels comtes (Salrach, 1993).

A *Hispania* es comença a perfilar arqueològicament la vinculació dels espais eclesiàstics i les seus episcopals amb el comerç i la producció. Tenim els casos de *Valentia* i *Barcino*, i els monestirs de Punta de l'Illa (Cullera) i Mura (Llívia) (Roselló, 2005; Álvarez *et al.*, en premsa; Beltrán de Heredia, en premsa). Les oligarquies tardo-romanes donaren pas a les oligarquies eclesiàstiques amb la incorporació de les antigues famílies aristocràtiques a les jerarquies eclesiàstiques, on aquelles tenien garantida la conservació dels seus privilegis socials i econòmics.