

## **LES MARQUES SOBRE ÀMFORES ROMANES DE VI: UN PRECEDENT DE LES ETIQUETES EN LES AMPOLLES**

**Montserrat Comas i Solà**

Museu de Badalona

### **1. INTRODUCCIÓ**

En l'època romana, el vi va arribar a ser un dels productes fonamentals en l'alimentació i, a la vegada, la seva producció i comercialització van ser crucials per al desenvolupament i la riquesa de Roma des del segle 1 aC i un dels pilars del gran joc de poder polític i econòmic dels pobles de la Mediterrània.

Entre aquests pobles, la zona de la Laietània, que comprèn les comarques del Maresme, el Barcelonès, el Baix Llobregat, el Vallès Oriental i el Vallès Occidental, va ser un dels punts on el conreu de les vinyes i la producció de vi van esdevenir un dels negocis més pròspers, que va propiciar l'auge econòmic de ciutats com Baetulo, l'actual Badalona.

Les àmfores són els contenidors que utilitzaven per envasar i transportar el vi i altres productes pel Mediterrani en vaixells que a vegades naufragaven i que han deixat al fons del mar els derelictes, que són les restes d'embarcacions enfonsades, amb una informació molt valuosa respecte a les àmfores i al seu contingut.

Moltes de les àmfores portaven una marca amb un segell en què hi havia els noms o les inicials dels personatges que intervenien en els processos de producció del vi, des de la vinya fins al lloc de destí. La informació que aporten ha sigut un dels elements imprescindibles per a la investigació dels canvis socials, comercials i econòmics en època romana.

Aquestes marques impreses sobre les àmfores són el precedent del que avui representen les etiquetes en les ampolles de vi.

### **2. ELS ORÍGENS DEL VI**

És important fer primer una breu introducció sobre l'origen del vi per poder entendre, en tota la seva dimensió, el que va suposar el seu desenvolupament en la història dels pobles des de l'antiguitat.

La vinya és una planta autòctona de l'ecosistema mediterrani des de la prehistòria. S'han trobat llavors de raïm silvestre entre els anys 7000-6000 aC en jaciments arqueològics del Mediterrani occidental, tot i que aquest fet no indica que ja es produís vi. Les primeres evidències de producció de vi venen d'Orient i varen ser els fenicis els introductors del cultiu industrial de la vinya a Occident. Ho proven diversos documents trobats a Síria (Mari i Ugarit) que fan referència a l'ús del vi en cerimònies religioses i en libacions i sobretot en banquets rituals, funeraris quasi sempre. L'escassa producció de vi en aquests primers moments devia estar reservada al palau i/o al temple i controlada per funcionaris dependents d'aquestes institucions, ja que el vi és un producte de luxe, de prestigi per a determinades elits que hi accedeixen en cerimònies importants en què s'intenta entrar en comunicació amb els esperits dels déus.

És a Grècia on es comencen a cultivar ja vinyes per a la producció de vi en quantitat, tot i que el seu consum continua lligat al simposi o «beguda en comú», que per a ells era l'única manera civilitzada de beure, separada totalment d'altres formes de beure que els grecs consideraven «bestials».

En un principi, doncs, el vi era un producte eminentment exòtic que donava prestigi a qui l'aconseguia, i, per tant, va ser un element de bescanvi o permuta i de regal als indígenes quan es conqueria una terra. Per sobre de tot, però, la fermentació del raïm, el que avui nosaltres coneixem com a *vi*, tenia un caràcter sacre i ritual, i aquest caràcter s'ha perpetuat al llarg dels segles. Un exemple el tenim en la mateixa religió cristiana, la qual, encara avui, utilitza el vi en el moment de la consagració en la missa.

### **3. ROMA I LA PRODUCCIÓ I COMERCIALIZACIÓ DE VI**

Però, realment, és Roma la que desenvolupa al màxim la producció i comercialització de vi, de tal manera que aquest producte, juntament amb l'oli i el blat, varen constituir factors de primer ordre en la història de les transformacions econòmiques i socials.

Per als romans, el vi era ja un element fonamental de l'alimentació. A Roma, als inicis de la República, la consumició de vi era molt limitada, i els únics vins de qualitat eren els importats de Grècia, a molt alt cost. Però a poc a poc varen començar a produir vins de qualitat inferior i mitjana, que es varen popularitzar. Una mostra d'això ho trobem en els escrits d'Horaci en què es diu que el pa i el vi i alguns llegums era tot el que es necessitava per viure. Aquesta mateixa idea es troba reflectida en dues llànties d'oli que porten inscrita la frase: «*Pauperis cena pane vinu radice*», que vol dir: 'el sopar dels pobres consisteix en pa i vi'. Aquests dos aliments seran, doncs, en la vida romana, els components essencials de l'alimentació, i per a molta gent sens dubte els únics.

A finals de la República, Roma va començar a millorar ostensiblement la qualitat dels seus vins, gràcies sobretot a la influència grega i a tres factors nous:

- 1) l'alimentació de noves plantes seleccionades,
- 2) el perfeccionament de la tècnica de vinificació i
- 3) la utilització de nous procediments de conservació.

Aquesta millora en la producció de crus va fer que es produís un interès pel gust dels vins i comencessin a proliferar els crus de diferents procedències, amb la qual cosa es va aconseguir ja un cert paladar. Segons les fonts antigues, l'any 45 aC, Cèsar va causar sensació en servir quatre vins diferents en un banquet. Era un senyal de distinció, doncs, oferir vins de diferents classes o fer ostentació de ser-ne coneixedor.

Els principals vins romans varen ser:

- VINVM (dolç): suc de raïm abans del premsat.
- PASSVM (moscatell): deixant macerar el raïm al sol.
- MUSTUM (most): resultat del primer premsat.
- MVLSVM: una quarta part de mel per quatre de most (vi d'aperitiu).
- LORA (orujo): maceració de la brisa (vi senzill per als servents).

Una de les pràctiques més habituals era barrejar el vi amb diversos elements, i eren especialment importants la mel, espècies, fruites, canyella, resina. A l'hora de transportar-lo s'hi afegia també aigua de mar per tal de garantir-ne la conservació i l'estabilitat durant el llarg trajecte que havia de realitzar. Mitjançant l'afegit d'aigua de mar s'aconseguia que, degut a la sal que aquesta conté, disminuís la quantitat d'aigua lliure i disminuís, per tant, la creació de microorganismes i, en última instància, augmentés la seva conservació. A més, segons Columella, el vi tractat amb aigua de mar no emborratxava.

Quant a la consumició de vi a les ciutats, rondava al voltant d'un litre per persona i dia, però s'ha de tenir en compte que sempre se servia amb aigua (una quarta part de vi per tres d'aigua), de la mateixa manera que es va seguir fent a l'edat mitjana i fins als segles XVIII-XIX. Això vol dir que un vi de 16-18° reduïa la seva gradació a 5-6°, gràcies a l'aigua afegida. Era una manera d'allargar el plaer en els banquets i retardar la borratxera, sempre enutjosa, i que permetia, a més, suportar els llarguíssims brindis dels comensals.

#### 4. EL VI A LA LAIETÀNIA ROMANA

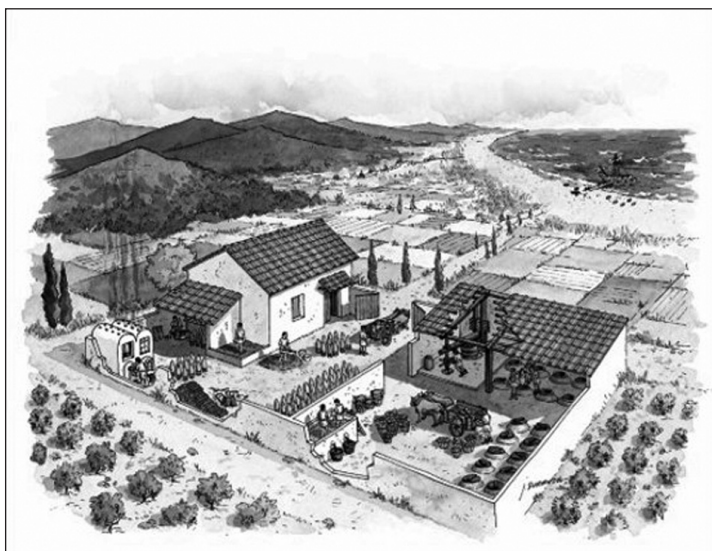
El conreu de la vinya en època romana va ser una de les activitats agrícoles més desenvolupades en moltes explotacions rurals, i la producció de vi va arribar a ser un dels negocis més pròspers i rendibles. Una de les zones on es va desenvolupar amb més intensitat aquesta activitat va ser la Laietània, que era la zona situada entre la Tordera i el Besòs, actualment ocupada per les comarques del Maresme, el Barcelonès, el Baix Llobregat, el Vallès

## Montserrat Comas i Solà

Oriental i el Vallès Occidental. Els resultats que ens aporten constantment les excavacions arqueològiques, amb la troballa de grans quantitats d'àmfores romanes, així com la informació que ens proporcionen les fonts antigues confirmen la importància que va tenir el vi en el desenvolupament econòmic de la Laietània. L'esplèndida situació geogràfica d'aquesta zona, propera al mar i amb un clima benigne durant quasi tot l'any, reunia unes condicions òptimes per al conreu de la vinya.

A més, va ser definitiva l'arribada de ciutadans romans a terres laietanes i la creació d'un nou tipus d'assentament anomenat *villae*, o casa de pagès (figura 1), que tenien al seu càrrec el conreu de les vinyes i els processos d'elaboració del vi. També, la presència d'aquests pagesos romans a la Laietània va permetre la incorporació de noves tècniques agrícoles que varen ajudar a un millor desenvolupament de les vinyes i a aconseguir una producció de vi especialment abundant.

**FIGURA 1.** *Recreació d'una vil·la romana dedicada a la producció de vi*



FONT: Dibuix de Josep Surroca. Museu de Badalona, inv. 11.836.

La Laietània, doncs, va ser des de la segona meitat del segle I aC i durant gran part del segle I dC una zona que va dedicar la seva agricultura fonamentalment al conreu de la vinya i a l'elaboració de vi en grans quantitats, el qual va ser exportat i consumit a altres províncies de l'Imperi. Les grans possibilitats que ofería el mar com una via de comunicació més ràpida i ba-

rata que la terrestre el varen convertir molt aviat en un element polític i econòmic de primer ordre. Durant milers d'anys el mar Mediterrani va ser testimoni d'un intens tràfic marítim que el convertí en un vèrtex al voltant del qual es va desenvolupar bona part de la història antiga i de l'actual. Fruit d'aquesta important activitat comercial són les nombroses restes d'embarcacions, o derelictes, que romanen en el fons del mar, que assenyalen velles rutes de navegació i aporten dades molt valuoses per al coneixement de la història antiga.

### 5. LES ÀMFORES

No es pot parlar del vi romà sense dedicar un espai propi a les àmfores. Les àmfores són els contenidors que trobem més estretament lligats al vi i a altres productes alimentaris. Les àmfores, aquests vulgars contenidors fets en sèrie, barats, varen permetre transportar grans quantitats de productes alimentaris bàsics, com l'oli, el vi o les salaons de peix. L'àmfora és, essencialment, un objecte pensat per al transport marítim i concebut per exportar productes lluny del seu lloc de producció, i representa el mitjà a través del qual es comercialitzen els excedents d'una zona amb una agricultura especulativa.

El seu nom d'origen grec *amphoreus* vol dir 'que es porta amb dues nanses', i aquesta és precisament la característica d'aquest contenidor, que té dues nanses per poder ser transportada generalment amb un pal que les travessa. Alhora, la paraula llatina *amphora* indica, per extensió, la unitat de capacitat d'un vaixell en el qual el tonatge de les mercaderies que transporta s'expressa en *amphorae*. Una altra característica és que sol tenir un llarg i robust pivot que impossibilita que s'aguanti dreta, però que permet sostenir-la amb una sola mà i fer-la girar sobre si mateixa. De tota manera, la verda dera utilitat de la forma de la base es veu clara en el moment d'estibar-les en els vaixells, ja que aquesta forma permet estibar-les en diversos pisos, col·locant la base punxeguda en el buit que deixen les boques de les àmfores de la filera inferior.

Aquest transport d'àmfores per via marítima va ser, a l'antiguitat, el mitjà a través del qual s'intercanviaven les mercaderies, ja que el transport amb vaixell era el més ràpid. Els vaixells més grans tenien un tonatge de més de 500 tones, i podien portar una càrrega de 1.000 àmfores, mentre que altres vaixells més corrents en carregaven un màxim de 400.

És important assenyalar que a cada producte alimentari que era transportat amb àmfora li corresponia una forma d'àmfora diferent, de tal manera que tothom podia identificar ràpidament de quin producte es tractava. És el mateix que passa amb els envasos actuals: tothom pot identificar un producte a través de la forma del seu contenidor (beguda de cola, vi, etc.).

Finalment, cal dir que les àmfores són els primers envasos no retornables, ja que en arribar al seu lloc de destí es descarregaven i es traslladava el seu contingut a altres recipients, menys pesants: bots, tones, odres, i les àmfores es llençaven, o bé es reaprofitaven per a altres usos: construcció de murs, usos funeraris, per a drenatge. L'exponent més gràfic del fet que l'àmfora és un envàs perdut és el Monte Testaccio a Roma: és un turó de més de 60 metres d'alçada format per més de 6 milions d'àmfores llençades i trencades. L'àmfora un cop utilitzada no serveix ni per retornar al seu lloc d'origen ni per contenir una altra mercaderia: només són el testimoni de més de quatre segles d'intercanvis comercials entre dues províncies romanes.

## **6. LES MARQUES**

Algunes àmfores, no totes, es marcaven en la pasta crua amb un segell que podia portar un nom o unes inicials. Les marques sobre les àmfores de vi es troben situades a diferents llocs d'aquest contenidor. A vegades a la vora de l'àmfora i en altres casos en el pivot. En canvi, les àmfores que transportaven oli tenien la marca en una de les nanses. És evident que cada modalitat obeïa a una raó. Així s'observa que les marques situades a la vora de les àmfores de vi de la Laietània pertanyien totes a una tipologia d'àmfora que l'estudi arqueològic va situar el començament de la seva fabricació cap a mitjan segle I aC. Té un cos allargat, unes nanses llargues i sòlides, un pivot robust i una vora amb un llavi recte, i s'ha anomenat *Pascual 1* (figura 2).

Aquestes marques sobre el llavi d'aquesta tipologia d'àmfora tenien imprès en el segell un *praenomen* i un *nomen*, és a dir, el nom i cognom d'una persona, com per exemple:

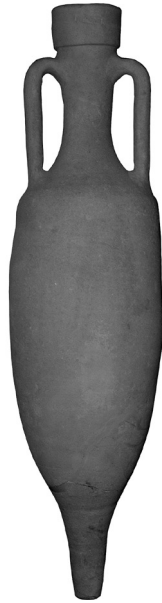
- C.MVCCI, que pertany a CAIUS MUCIUS.
- Q.MEVI, que pertany a QUINTUS MEVIUS.
- C.ANTEST, que pertany a CAIUS ANTESTI.
- M.PORCI, que pertany a MARCUS PORCIUS.

Pel que fa a aquest darrer nom, M.PORCI, va tenir una enorme rellevància en la història de les marques de la Laietània, tant per la gran quantitat apareguda, més de cent marques només a la ciutat de Baetulo (l'actual Badalona), com per la informació que han aportat (figura 3). Sabem que aquest va ser un personatge que a finals del segle I aC feia marcar les àmfores que contenien el vi laietà que ell exportava amb un segell imprès sobre la vora d'aquests contenidors amb el seu nom abreuiat: M.PORC, o bé M.PORCI, indistintament.

Hem pogut seguir el seu rastre gràcies als estudis epigràfics que s'han fet sobre aquest nom, i hem pogut saber que Marcus Porcius era un personatge romà, comerciant important, establert a la ciutat de Baetulo, i que era, pro-

## Les marques sobre àmfors romanes de vi

**FIGURA 2.** Àmfora de vi de la forma Pascual 1 fabricada a la Laietània



FONT: Museu de Badalona.

**FIGURA 3.** Vora d'àmfora de la forma Pascual 1 amb la marca M:PORCI, que correspon al nom de Marcus Porcius



FONT: Museu de Badalona.

bablement, el propietari del vi que produïen les seves vinyes. Era, doncs, un personatge conegut i identificable.

Quant a les altres marques que també porten escrit el nom i cognom d'altres personatges, com Caius Antestius, o Quintus Mevius, i molts d'altres que no he esmentat, totes segueixen el mateix patró que el de Marcus Porcius. Són personatges lliures dedicats al comerç, que tenien terres i eren amos de les vinyes i del vi que produïen, sense pertànyer, però, a una classe social alta, ja que els personatges amb un rang elevat consideraven el comerç una pràctica «menyspreable» i el seu nom no surt gairebé mai en les marques, encara que posseïssin vinyes, ja que feien servir d'intermediaris els comerciants que hem esmentat.

Les marques del personatge anomenat *M.PORCI* les hem trobat documentades i repartides per una gran quantitat de jaciments de la Gàl·lia, fins a la costa atlàntica i fins al sud de la Gran Bretanya. D'altra banda, s'han trobat també en molts jaciments submarins, en derelictes, que són vaixells enfonsats que transportaven el vi de Marcus Porcius cap a la ciutat de Narbona. Des d'allà, amb barcasses, es repartien pel Roine a diferents mercats de l'interior de la Gàl·lia, fet que constata com era d'important el negoci del vi en època romana i la gran difusió que va tenir el vi de *M.PORCI*.

Pel que fa a les marques situades sobre el pivot, corresponen a un tipus d'àmfora de vi d'una tipologia diferent i que es comença a fabricar ja a inicis del segle I dC, posterior, doncs, al tipus anterior. La seva forma és allargada també, amb nanses llargues i un pivot robust, però la seva vora és molt diferent, arrodonida i engruixida, anomenada *Dressel 2-4* (figura 4). Són clarament identificables una de l'altra, i no és un caprici del ceramista, sinó que està fabricada amb la clara intenció de diferenciar-les i d'assenyalar un tipus de vi també diferent. És evident que ja existia una classificació dels tipus de vins i, per tant, que, a l'hora de la venda, es volia assenyalar molt bé amb la forma del contenidor.

Aquestes marques sobre el pivot tenen com a característica la desaparició del *praenomen* i del *nomen*, nom i cognom, que presentaven les marques anteriors i només porten una, dues o tres lletres que solen indicar inicials de noms d'esclaus o de lliberts de baixa condició:

- CEL, Celsius
- ALB, Albanus
- PRI, Primus
- FA, Faustinus
- N

Aquests noms no són pròpiament romans, sinó que fan referència a procedència geogràfica, números, noms d'esclaus (figura 5). Per tant, el fet de tractar-se de noms d'esclaus o de gent de baixa condició indica que no eren els propietaris ni del vi ni de les vinyes, sinó que possiblement corresponien a gent de menys nivell. Per exemple, podrien ser els noms dels terrissers



**FIGURA 4.** Àmfora de vi de la forma Dressel 2-4 fabricada a la Laietània



FONT: Museu de Badalona.

**FIGURA 5.** Dibuix d'una marca d'àmfora amb les lletres ALB corresponents al nom Albanus



FONT: Dibuix de l'autora. Museu de Badalona.

que fabricaven les àmfors, o el nom de la persona encarregada del taller i dels forns, o del que supervisava la feina dels artesans..., pot tenir diverses interpretacions.

Ara bé, aquesta informació diferenciada que ens aporten les marques en aquests dos tipus d'àmfors que hem vist podria evidenciar un canvi social i econòmic molt important. Una hipòtesi podria ser que les marques sobre el primer tipus d'àmfora que es troben a la vora amb noms de personatges

amb *praenomen* i *nomen* farien referència al contingut de l'àmfora, al producte que transportaven, en resum, al vi. El nom del personatge, doncs, estaria vinculat directament amb el vi d'uniques vinyes concretes que donaven un vi d'una qualitat específica i de més o menys prestigi, i, per tant, d'un preu o un altre. El comprador, igual que ara, volia tenir la informació suficient per saber quin vi comprava i les marques la hi aportaven.

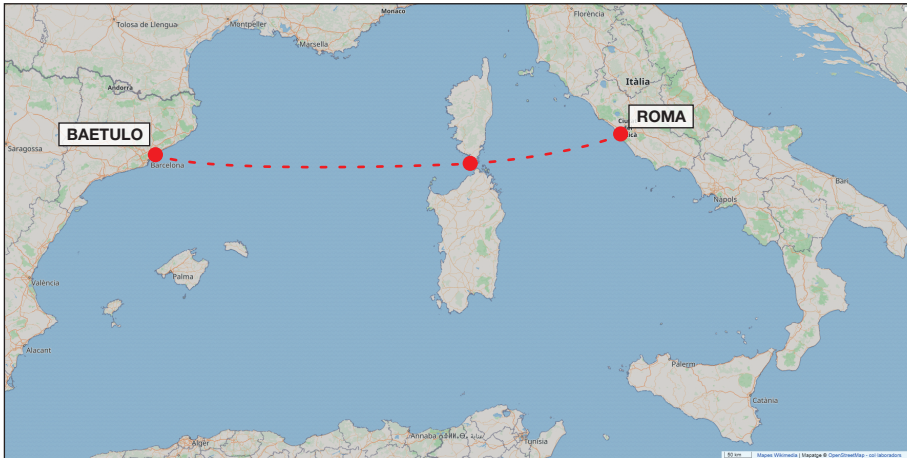
En canvi, en la segona etapa, amb les marques gravades al pivot, les lletres ja no fan referència al contingut, sinó al continent, a l'àmfora com a contenidor. Aquest canvi en la tipologia de l'àmfora, en la situació de la marca i sobretot en el canvi social dels noms dels personatges que hi figuren coincideix en un moment concret, cap al canvi d'era. És el moment en què la Laietània, que havia exportat intensament a la Gàl·lia els seus vins durant més de quaranta anys, es troba que el país veí ja ha començat a conrear les seves pròpies vinyes i a treure'n bons vins, i ja no necessitava importar els crus laietans.

Per tant, la Laietània es va veure obligada a buscar nous mercats, i mirar cap a Roma, una ciutat atapeïda de gent que bevia vi molt senzill a les *tabernae*. I encara que Roma produïa vins de qualitat, necessitava proveir la *plebs* amb un vi senzill i barat, i segurament aquest és el motiu pel qual va començar a importar els que li ofereix la Laietània, a baix preu.

Aquest canvi en les exportacions de vi laietà cap a Roma implicava que les àmfors haurien de fer un llarg viatge per mar, amb esculls, passant pel perillós estret de Bonifaci, amb tempestes i mala mar que farien trontollar el vaixell i la seva càrrega, a vegades amb 500 o 1.000 àmfors (figura 6). Per tant, les àmfors haurien d'estar molt ben fabricades, ser fortes, segures, per protegir el seu contingut: el vi.

Per això, els tallers ceràmics esdevenen, en aquest moment, els protagonistes del transport d'àmfors en vaixells. És important el taller on es fabrica, el que té els millors artesans, el que treballa millor el fang, el que té els forns més grans. I per això són els noms d'aquests personatges humils, esclaus o lliberts de baixa condició, els que apareixen en les marques d'aquestes àmfors i que representen els grans tallers. D'aquesta manera, els mercaders a l'hora de comprar un lot d'àmfors que havia de travessar el Mediterrani s'asseguraven que els contenidors que compraven fossin forts, ben fabricats, d'un taller de prestigi, per tal que la seva càrrega no es trenqués pel camí i perdessin tots els diners.

**FIGURA 6.** *Mapa de la ruta que feien els vaixells carregats amb àmfors de vi de la Laietània, des de Baetulo fins a Roma*



FONT: Composició a partir de © OpenStreetMap i els seus col·laboradors (<https://www.openstreetmap.org/copyright>) ([openstreetmap.org](https://openstreetmap.org)), sota la llicència de base de dades oberta (ODbL) ([opendatacommons.org](https://opendatacommons.org)).

## 7. CONCLUSIÓ

Com a conclusió, podem dir que les marques sobre les àmfors romanes de vi porten amagades en les seves lletres dades absolutament precises. Ens donen informació sobre els propietaris de la terra; els pagesos que la conreen; els terrissers que les fabricaven; la procedència del vi; els tallers ceràmics; els *negotiatores* encarregats del transport marítim; les exportacions dels vins «catalans» cap a la Gàl·lia o la costa itàlica; o sobre les importacions que venien de Roma cap a les ciutats de la Laietània costanera, com Baetulo (Badalona) o Iluro (Mataró). Són, en definitiva, testimonis del paper extraordinari que va tenir el vi en el gran joc del poder polític i econòmic en època romana, fa més de 2.000 anys.

Per això, podríem dir que les marques sobre les àmfors de vi d'època romana serien les precursors de les etiquetes que es troben en les actuals ampolles de vi. Serien, senzillament, etiquetes de fang.