



**MARTÍN OLIVERAS, Toni.** *Arqueologia del Vi a l'Època Romana. Del Cultiu al Consum. Marc Teòric i Epistemològic.* Barcelona: Societat catalana d'Arqueologia, 2015. 245 pàgs. [21 x 29,7].

El trabajo que vamos a comentar constituye, como indica el título, un ensayo teórico y epistemológico sobre la producción vinaria en el mundo romano, y más concretamente, como se recoge también en el título, sobre la denominada “arqueología del vino”. Si bien plantea presupuestos generales, el estudio está focalizado en el caso concreto de la producción vinaria situada en la costa nordeste de la antigua *Hispania Citerior*, que corresponde a la actual Cataluña. Ello quizás debería haberse indicado en el título de la obra, pues prácticamente todos los ejemplos arqueológicos (restos de prensas, producción de ánforas) están basados en la evidencia arqueológica proporcionada por esta área geográfica. No obstante, al ser un trabajo de carácter básicamente teórico, creemos que sus resultados pueden ser extrapolables a otras zonas vinarias del Imperio romano, básicamente Italia y la Galia.

Nos encontramos ante un trabajo bien estructurado, pues el paso de unos capítulos a otros sigue un orden lógico. En el primer capítulo se plantean brevemente los objetivos finales del trabajo y la metodología a seguir, y se hace una breve referencia a las fuentes escritas y arqueológicas principales, concretamente en el área catalana. A pesar de su carácter epistemológico, se puede considerar también esta obra como un trabajo divulgativo, en algunos casos muy especializado, pero en otros apartados de fácil acceso para el lector en general. Una buena muestra de ello son los primeros capítulos, en los que se parte de elementos generales, como los tipos de suelo más adecuados para el cultivo de la vid, todo ello desarrollado en un extenso capítulo dedicado a los aspectos paleoambientales y geoarqueológicos, según los denomina el autor. En este sentido, puede decirse que el trabajo presenta un primer bloque, con estos aspectos ambientales, vinícolas y vitícolas, destinado a establecer un resumen o estado de la cuestión de los conocimientos que se tienen sobre dichos aspectos; por lo tanto, este primer bloque tiene básicamente un carácter divulgativo.

Sigue un capítulo dedicado a los aspectos vitícolas, exponiendo los principales tipos de vides, la disposición de los campos, el ciclo de la viña y las variantes de vides, haciendo referencia a las fuentes escritas (básicamente Columela y Plinio) pero también a los hallazgos arqueológicos producidos gracias a la conservación de las cepas en Pompeya, por el efecto conservativo que en este aspecto tuvo la erupción del Vesubio. En este sentido, y teniendo en cuenta la solución de continuidad que se ha producido entre los vinos de origen romano y los actuales debido a la plaga de la filoxera en el siglo XIX, resulta cuando menos interesante la indicación del autor de que el tipo de uva actual que guarda mayor similitud con la de época romana es el denominado moscatel.

Posteriormente, el autor se ocupa de los aspectos vinícolas, es decir, que se centra en las fechas de la recolección y describe someramente los distintos tipos de

pisado y prensado de la uva, así como la fermentación del vino, para la ilustración de la cual recurre a explicaciones y fórmulas químicas. Finalmente, hace referencia al proceso de envejecimiento del vino, subrayando la importancia que tenían los *dolia* para este menester. Para cerrar este capítulo, efectúa una breve referencia a los tipos de vino existentes en época romana, a partir de los datos proporcionados por las fuentes; creemos que hubiera sido útil incluir también aquí las conocidas referencias a las respectivas “denominaciones de origen” de la época, a las que hacen alusión los autores antiguos, especialmente Plinio y también otros, como Marcial.

Hasta aquí la parte más o menos divulgativa del trabajo. A partir de aquí, el autor se centra más en cuestiones epistemológicas. Seguidamente, se refiere a los que denomina “aspectos tecnofuncionales”, llevando a cabo una completa descripción de los diferentes tipos de prensas romanas, siguiendo en buena parte los trabajos previos de Jean-Pierre Brun. Aquí, entra de lleno en aspectos epistemológicos, efectuando toda una serie de cálculos y guarismos, aplicando conocimientos de la Física, para determinar la presión de las prensas romanas, tanto las de biga como las de tornillo. El capítulo dedicado a las prensas podría considerarse en sí una monografía independiente, pues es el más extenso de todos, con una abundante documentación gráfica, que nos permite considerarlo un estudio completo de estos elementos, si bien ya existía un importante trabajo previo sobre los mismos, como las aportaciones antes citadas de Brun.

La parte más propiamente epistemológica del estudio la constituye la dedicada a los aspectos económicos, tanto en lo que se refiere a la producción en sí como a la comercialización. Dentro de la teoría de la producción, pasa revista a diversos aspectos, como el principio de escasez, la ley de rendimientos decrecientes, el principio de eficacia económica y la ley de la oferta y la demanda, con profusión de cálculos y fórmulas matemáticas. El problema de todo ello creemos que, aparte de la dificultad de poder determinar todas las actividades económicas, como actividades humanas y sociales que son, a partir de mecanismos rígidos como son los cálculos matemáticos (que ciertamente, pueden tener un valor explicativo y orientativo) es sobre todo la parcialidad de la evidencia, tanto escrita como arqueológica, con lo cual cualquier cálculo sobre costos y entradas y salidas (“inputs” y “outputs”, como recoge el autor) resulta absolutamente aproximativo. No queremos con ello desautorizar dichos cálculos, únicamente llamar la atención sobre el hecho de que son sin duda útiles a nivel teórico, pero que deben considerarse con precaución a la hora de contrastarlos con datos reales.

Lo mismo puede decirse sobre los cálculos efectuados en relación con los costes medianos por unidad, costes marginales y costes de producción a largo plazo, así como economías de escala. Todo este material, claramente epistemológico, como se indica en el mismo título del trabajo, queda en el plano teórico, pero es de casi imposible plasmación en la realidad conocida. Ello puede verse claramente en el ejemplo que propone el autor: suponiendo que una explotación vinícola cueste 20.000 unidades (y no queda claro qué se puede entender por unidades), y la producción de cada ánfora cuesta hipotéticamente 500 unidades (hipotéticamente, es cierto, pero, ¿en base a qué?), el coste unitario real del ánfora será de 5 unidades si se producen 100 ánforas, de 2,5 unidades si se producen 200 y de una unidad si se producen 500. Es evidente que estos

cálculos son, de difícil o imposible plasmación a la hora de interpretar datos reales, pues ni en Pompeya se contaba con todos estos elementos para poder determinar los costes de una explotación y el volumen de la producción.

Creemos que todos estos cálculos teóricos constituyen marcos mentales que nos ayudan a entender la realidad proporcionada por las fuentes históricas y arqueológicas, pero desgraciadamente no son útiles para la interpretación de los datos reales. En todo caso, se enmarcan en recientes intentos de estudio sobre la cuantificación de ánforas, en la que algunos autores proponen métodos más o menos originales e incluso pintorescos, como el cálculo del volumen de fragmentos de ánforas por metro cuadrado, como si la formación de las estratigrafías y la fragmentación de las ánforas no respondiesen la mayor parte de las veces a factores aleatorios.

Sorprende un poco el escaso espacio que destina el autor a los tipos de ánforas vinarias de la zona estudiada (greco-ítálicas – que no cita – Dressel 1, Pascual 1, Oberaden 74 – que tampoco menciona – y Dressel 2-4). Sin embargo, es cierto que no constituyen el objetivo del trabajo, centrado en los otros aspectos que estamos comentando.

Posteriormente, y volviendo al aspecto divulgativo, el autor traza una interesante síntesis de los aspectos ideológicos que rodean al vino en época romana, desde los aspectos de prestigio que permite aportar la posesión y consumo de distintas calidades de vino, hasta otros de tipo religioso, como el culto al *Liberpater* y la plasmación en el calendario romano de las fiestas de carácter vinario.

Sigue finalmente un breve capítulo de conclusiones, donde se pone de relieve que los estudios tradicionales acerca del comercio vinario romano han dejado de lado aspectos transversales, como las funciones productiva y de costos, las *rationes* de productividad, la racionalización de los gastos o la política de precios. Es interesante que se produzcan nuevos intentos interpretativos, pero no es lo mismo estudiar estos aspectos en relación con una sociedad abundantemente documentada como la nuestra que en la época romana, de la cual, desgraciadamente, tenemos un volumen de información mucho menor.

En el aspecto formal el trabajo está bien elaborado y, como decíamos, muy bien estructurado, pero se echa de menos una corrección de los inevitables gazapos que desgraciadamente ya vienen siendo habituales en relación con el uso del latín, como cuando en la pág. 203 se hace referencia a un *horrea* (en lugar de un *horreum*) en la pág. 48, cuando se menciona un inexistente *AgerEmporianensis*, en lugar de la forma correcta (y mucho más sencilla, por cierto), *agerEmporitanus*. Llamamos la atención sobre este hecho, no por este trabajo en sí, sino porque como decimos, existe una preocupante tendencia por parte de los arqueólogos actuales a hacer un mal uso del latín (por ejemplo, un *titulipicti*, un *tria nomina*, una *dolia*...), como nos hacía ver nuestro querido amigo y maestro recientemente fallecido, Emilio Rodríguez Almeida.

En resumen, estamos ante un trabajo honesto y que pretende ser novedoso, que sin duda es de gran interés para el estudio de la producción vinaria en época romana, no sólo en la *Hispania Citerior*, sino en general. Creemos que la parte más documentada y más sobresaliente, y que por lo tanto, será a la larga la más útil, es la dedicada al estudio

# ÍNDICE HISTÓRICO ESPAÑOL



ISSN: 0537-3522

CEHI- Universitat de Barcelona (abril 2016)

pormenorizado de los distintos tipos de prensas. Por tanto, es de justicia reconocer el esfuerzo del autor, y esperamos que pueda seguir en la misma senda, aportando luz en aspectos hasta hace poco no tratados (en gran parte, por falta de evidencia empírica) en el estudio de la producción vinaria romana.

RAMÓN JÁRREGA RODRÍGUEZ  
(ICAC, Institut Català d'Arqueologia Clàssica)