

Arqueologia, viticultura i consum de begudes alcohòliques: els primers vins de Catalunya (segles VII-VI aC)

Samuel Sardà Seuma
Universitat Pompeu Fabra

Resum

En aquests darrers anys, la recerca arqueològica desenvolupada en territori català, ha permès aprofundir en l'estudi de múltiples evidències relacionades amb els orígens de la viticultura. Les primeres dades arqueològiques relacionades amb el consum de vi, ens ubiquen a mitjans del segle VII aC i ens informen de la distribució d'un producte exòtic i de circulació limitada, que arriba al litoral català a través del comerç fenici. Les evidències documentades suggereixen la seva ràpida acceptació en el marc de múltiples litúrgies i celebracions col·lectives (banquets comunitaris, festes vinculades al cicle agrícola, rituals de pas, banquets funeraris, etc.) que ens indiquen el seu caràcter diferencial com a producte de consum excepcional o de prestigi.

Paraules clau: vi, arqueologia, bioarqueologia, viticultura, cervesa, aigües, banquets.

Abstract

In recent years, the archaeological research carried out in Catalonia has made it possible to study multiple data relating to the origin of viticulture. The first archaeological data concerning the consumption of wine are linked to its distribution as an exotic product which arrived through trade with the Phoenicians (7th-6th centuries BC). The archaeological evidence suggests its rapid acceptance in the framework of multiple local celebrations (banquets, feasts related to the agricultural cycle, rites of passage, funerary banquets, etc.) and indicates its differentiating use as a prestigious drink for consumption on exceptional occasions.

Keywords: wine, archaeology, bioarchaeology, viticulture, beer, mead, feasting.

* Universitat Pompeu Fabra. Departament d'Humanitats. Grup de Recerca d'Arqueologia: Connexions, Materialitats i Escriptura (GRACME). Correu-e: samuel.sarda@upf.edu Una primera versió d'aquesta treball va ser presentat en forma de comunicació a les *Jornades d'Estudi: De la Vinya a la Fassina. Vinyes, vins i cooperativisme vitivinícola a Catalunya* (celebrades a l'Espluga de Francolí els dies 27 i 28 de setembre de 2013)

Rebut: 10-III-2014. Avaluat: 12-VIII-2014. Versió definitiva: 2-IX-2014.

Introducció

En el present treball, analitzem la introducció del vi en les pràctiques alimentàries d'època protohistòrica i valorem la incorporació del conreu de la vinya en la cultura agrícola del món ibèric, quelcom que a dia d'avui podem avaluar d'una forma especialment detallada a través de múltiples dades arqueològiques (àmfores, vaixel·la, espais de producció i de consum) i bioarqueològiques (estudi paleocarpològic de les llavors de raïm).

En aquest sentit, hem de destacar de manera preeminent els resultats obtinguts en determinats territoris com l'Alt Empordà, l'Alt Penedès i les terres de l'Ebre, perquè han lliurat algunes de les dades que millor ens aproximen al coneixement dels processos relacionats amb la introducció i el consum dels primers vins de Catalunya. Quelcom que ens obliga a valorar també, la importància cabdal que posseeix l'*Arqueologia del Vi*, a l'hora d'incorporar un valor afegit al patrimoni vitivinícola de certes regions com el Penedès, la Terra Alta o el Priorat, que han fet de la vinya i del vi un dels seus màxims exponents identitaris i culturals.

Al llarg de la protohistòria, la distribució de vi a casa nostra es produeix essencialment a través del comerç mediterrani (fenicis, etruscos, grecs, púnico-ebussitans) i representa un bon exemple del rol socioeconòmic destacat que han jugat històricament les begudes alcohòliques, en el marc dels intercanvis marítims a llarga distància i de les dinàmiques de contacte cultural associades a molts processos colonials.

El vi, a més, posseeix unes propietats psico-actives especialment potenciades, fet que deuria contribuir a amplificar la dimensió convivial de múltiples litúrgies i celebracions col·lectives, facilitant el seu consum habitual en el marc de certes pràctiques de caràcter excepcional o festiu.

La vinya salvatge o llambrusca (*Vitis silvestris*) és una espècie que està present a tota la conca Mediterrània i, per tant, el consum del raïm es pot plantejar des dels temps prehistòrics més remots. Ara bé, pel que fa a pròpiament a l'elaboració de vi, les evidències arqueològiques més antigues han estat documentades en diversos jaciments neolítics de l'àrea d'Armènia i d'Iran en cronologies compreses entre el 6000-5000 aC (McGovern 2003; McGovern *et alii* 2013).

En tot cas, a la Mediterrània Central i Occidental, el coneixement i l'accés al vi no es produirà fins moments molt més avançats, a través de l'acció comercial i dels processos colonials que protagonitzen fenicis i grecs des de començaments del primer mil·lenni aC.

A la Península Ibèrica la introducció del vi es produeix a través dels colons fenicis, un poble oriental procedent d'una sèrie de ciutats ubicades a la zona litoral de l'actual Líban (Tir, Sidó, Byblos, Beritos, etc). Aquestes comunitats colonials (entre les quals també hi podem suposar la participació de contingents xipriotes i egeus) començaran a freqüentar les costes del sud peninsular a partir del segle x aC, especialment les de la zona de Huelva i de Cadis. En el món fenici i en tota la zona del Llevant mediterrani, l'elaboració del vi es coneixia des d'antic, tal i com ho confirmen les dades obtingudes en diversos jaciments de Jordània i de Palestina datables a partir del bronze antic (2900–2700 aC).

Tanmateix, cal tenir en compte que el consum de begudes fermentades com la cervesa i l'aiguamel era conegut des d'època neolítica, fet que deuria facilitar la ràpida integració i acceptació del vi entre les comunitats locals.

Les begudes fermentades tradicionals: cerveses i aigumels

La major part de societats tradicionals pre-industrials, incloent algunes comunitats de caçadors-recolectors, coneixen els principis i les tècniques que possibiliten la fabricació de begudes alcohòliques per fermentació. Les begudes fermentades s'elaboren a partir d'aliments rics en almidó, ja siguin arrels, tubercles, fruits salvatges o bé llavors de cereals. De fet, el desenvolupament de les tècniques de fermentació vinculades a l'elaboració de begudes alcohòliques, adquireix un paper especialment rellevant en aquelles etapes en què els grups humans s'inicien en la manipulació primerenca de grans i llavors. En aquest sentit, hem de destacar especialment els treballs de Brian Hayden sobre els orígens de l'agricultura i de l'economia productiva a la zona del Creixent Fèrtil. Segons aquest autor, un dels estímuls que hauria conduït a les comunitats epipaleolítiques i neolítiques del Pròxim Orient, a iniciar-se en la domesticació i l'emmagatzematge de grans quantitats de cereals, fou la necessitat de disposar dels productes necessaris (entre ells, la cervesa) per a fer front als grans banquets comunitaris que articulaven el funcionament social de les primeres comunitats agrícoles (Hayden 1990; 1995; 2001; 2011).

En tot cas, cal tenir en compte que l'elaboració tradicional de les begudes alcohòliques s'efectua de forma cíclica i el seu període de conservació sol quedar restringit a unes determinades etapes. Aquest fet deuria contribuir clarament a què en les societats del passat existissin forts convencionalismes socials que limitaven el consum de les begudes alcohòliques i que el vinculaven generalment a determinades festivitats i celebracions molt concretes.

A la península Ibèrica, el consum de cerveses es constata des del neolític, tal i com s'ha pogut documentar a la cova de Can Sadurní (Begues), jaciment que ha permès documentar les evidències relatives a l'elaboració de cervesa més antigues d'Europa. A Can Sadurní, les anàlisis de residus efectuades tant en els molins i les sitges com en alguns vasos ceràmics, han permès constatar la fabricació d'una cervesa d'ordi aromatitzada amb cireres d'arboç que era consumida en el neolític antic post-cardial (3.000 aC) (Blasco *et alii* 2008).

D'altra banda, resulta també especialment significatiu el conjunt de dades referents a l'horitzó Campaniforme (2500-2000 aC). De fet, la interpretació dels vasos campaniformes com a elements associats específicament al consum de begudes alcohòliques (aigumel i cervesa), fou formulada per Andrew Sherratt (1987), qui va reprendre la vella teoria del cèlebre prehistoriador V. Gordon Childe, que als anys 40-50 ja especulava amb la possibilitat que els vasos campaniformes haguessin pogut actuar com a contenidors d'alguna beguda alcohòlica preuada, molt probablement la cervesa, un fenomen que ell comparava amb la introducció de la ginebra a l'Àfrica i del vodka a Sibèria per part dels colons europeus.

Les investigacions desenvolupades sobre el Campaniforme peninsular han resultat especialment prolífiques quant als anàlisis de continguts (Matamala i Juan-Tresserras 2003) i han servit en bona mesura per avalar aquesta tesi. De fet, fou en un vas documentat a la cova sepulcral del Calvari d'Amposta (Montsià), on es va detectar per primera vegada la presència de cervesa en un context campaniforme. En aquest cas, es tractava concretament de cervesa potenciada amb alguna planta al·lucinògena, tal i com invita a pensar la presència d'alcaloide hiosciamina (Fàbregas 2001: 64). També s'ha pogut documentar en d'altres contextos campaniformes de la península com el Túmul de la Sima (Miño de Medinaceli, Soria), la tomba de La

Peña de la Abuela (Ambrona, Soria), el campament miner de La Loma de la Tejería (Albarracín Teruel) i la cova 3 de la necròpolis del Valle de las Higueras (Huecas, Toledo). Mentre que la presència d'hidromel s'ha constatat a La Calzadilla (Almenara de Adaja, Valladolid) i a la pròpia cova 3 de la necròpolis del Valle de las Higueras (Huecas, Toledo) (Guerra 2006: 73-74).

No obstant això, al nord-est peninsular, un dels estudis que ha aportat més dades sobre el consum i l'elaboració de la cervesa és el desenvolupat a partir de les dades obtingudes al jaciment de Genó (Aitona, Segrià) (segle XI aC). En aquest cas, l'anàlisi de continguts d'alguns recipients ceràmics va permetre constatar la presència de residus de cervesa a partir de les micro-restes d'escanda almidonera (*Triticum dicoccum*), blat comú (*Triticum aestivum/durum*), civada (*Hordeum vulgare*) i mill (*Panicum miliaceum*) (Juan-Tresserras 1998). De fet, la presència d'aquests residus es concentrava en algunes tenalles que haurien estat utilitzades com a recipients de fermentació durant el procés d'elaboració d'aquesta beguda (Juan-Tresserras 2000: 142). D'altra banda, també es constataren residus que podrien indicar la presència d'altres begudes alcohòliques en les quals s'utilitzaria la mel, com ara l'aiguamel o hidromel, o bé l'agualoja (aigua, mel i espècies) l'oximel (mel i vinagre) o l'oxicrate (aigua, mel i vinagre) (Juan-Tresserras 1998).

La mel (*Apis metalifera L.*) i els seus productes derivats foren abundantment utilitzats en les pràctiques alimentàries de les comunitats protohistòriques del nord-est peninsular. En aquest sentit cal assenyalar que s'ha pogut constatar l'ús de la mel no només com a edulcorant, sinó també com a conservant. En el cas de Genó (Aitona) (s. XI aC) s'ha constatat el consum d'algun tipus de melmelada de fruites elaborada a base de mel (Juan-Tresserras 1998). Quelcom similar que en el cas de Tossal Montañés (Valdeltormo) (550-500 aC), on s'han pogut identificar residus relacionats amb una preparació feta a base de fruits carnosos (mores i/o figues) amb mel, en el fons d'un vas ceràmic (Juan-Tresserras 2006: 290). Un procediment que no podem descartar que hagués conduït en alguns casos a la fermentació i a la possible elaboració de begudes alcohòliques a base de fruita i mel.

Pel que fa a la cervesa, hem de destacar novament el cas del Tossal Montañés (Valdeltormo) (550-500 aC), on l'anàlisi de residus orgànics i fitolítics, va permetre documentar dues gerres d'emmagatzematge on destacava la presència de fitolits, esquelets de sílice de civada (*Hordeum vulgare*), grans d'almidó tipus Triticeae (*Hordeum/Triticum*) amb evidències d'alteració, llevadures, diatomees i oxalat, un conjunt d'evidències que permeten constatar la presència de residus de cervesa de civada (Juan-Tresserras 2006: 290). De fet, en aquest jaciment, s'ha apuntat que la presència d'una sèrie d'elements de vaixel·la, com és el cas d'un *oinochoe* i d'un conjunt de tasses, podia estar en estreta relació amb el servei i consum de la cervesa (Moret *et alii* 2006: 219).

A més de les evidències documentades a Tossal Montañés (Valdeltormo), hem de destacar, per exemple, la significativa presència d'ordi (*Hordeum vulgare*) documentada a Barranc de Gáfols (Ginestar), que al marge d'estar destinada a la panificació i a l'alimentació del bestiar, podia estar relacionada amb l'elaboració de cervesa (Cubero 2000). D'altra banda, s'ha proposat que durant la primera edat del ferro, la distribució d'àmfores fenícies en determinades àrees allunyades dels punts de recepció, com la regió interior de la Terra Alta-Matarranya, podria correspondre a la circulació d'envasos reciclats que en realitat contindrien productes d'elaboració local com la cervesa (Moret *et alii* 2006: 238).

Ja en època ibèrica, tenim constància de la presència de residus associats a la cervesa en diverses àmfores documentades en el cas de Moleta del Remei (Alcanar), Alorda Park (Cala-fell), Les Guàrdies (El Vendrell), Mas Castellar (Pontós), Montlaurès (Languedoc), Puig de Sant Andreu (Ullastret), Turó de Montgat (Montgat), Puig Castellar (Santa Coloma de Gramenet), Turó d'En Boscà (Badalona), Les Maletes (Montcada i Reixac), Torelló del Boverot (Almassora), Castellar de Casinos (Casinos), així com en els nivells fundacionals de Iesso (Guissona) (Juan-Tresserras 2004: 286). En funció d'aquesta presència tant generalitzada de residus de cervesa, s'ha apuntat que aquesta beguda constituïria un dels continguts més habituals de l'àmfora ibèrica de boca plana (Sanmartí 1997).

De fet, comptem amb indicis que semblen indicar-nos que en època ibèrica, el consum de cervesa deuria continuar jugant un paper destacat en el marc de certes cerimònies socials (Moret 2009). En aquest sentit, hem de destacar un text d'Ateneu, que fa referència a una cita de Polibi: «La casa més esplèndida era la de Menelao, Polibi suposa que era semblant, per l'esplendor de la seva taula, a la casa de cert rei ibèric. Explica que aquest rei havia tractat d'igualar el luxe dels feacis, excepte en el fet que els cràters que estaven col·locats en el centre de la casa només contenien cervesa d'ordi, malgrat que estaven fets de plata i or.» (Ath.1.28.18 = Plb.34.9.14). En tot cas, un detall important a tenir en compte és l'ús de l'expressió «vi d'ordi» (*oinos krithinos*). Aquesta perífrasi ens recorda que la cervesa no era una beguda habitual ni socialment valorada entre els grecs. Altres autors la designen amb noms no grecs: *zuthos* en Estrabó, *corma* en Posidoni, *cervesia* en Plini el Vell (les dues últimes són transcripcions de veus gales). D'altra banda, quant a hàbits de consum, el text reflecteix clarament un escenari molt propi del món aristocràtic d'època ibèrica, on es combinen costums indígenes de llarga tradició, com la de beure cervesa en actes col·lectius altament ritualitzats, amb el desplegament de certs elements de vaixel·la de luxe, importats o fabricats a imitació del món hel·lenístic (Moret 2009: 250).

En definitiva, el món ibèric i preibèric era un món essencialment cerveser, mentre que el vi era un producte de consum restringit, que s'obtenia bàsicament a través dels intercanvis amb el comerç colonial, per bé que des de la primera edat del ferro (650-550 aC) es podria haver iniciat la fabricació dels primers vins locals a petita escala.

Sobre la introducció del vi en territori català: comerç fenici i xarxes de redistribució locals

Les primeres evidències referents al consum de vi en territori català, ens ubiquen al segle VII aC i ens informen de l'arribada d'un producte exòtic que va gaudir d'una ràpida acceptació entre les comunitats locals de la primera edat del ferro (650-550 aC). La distribució d'aquests primers vins, es produeix a casa nostra a través del comerç fenici i ens il·lustra l'adopció i el consum d'un producte mediterrani que va jugar un rol socioeconòmic cabdal entre les comunitats indígenes del nord-est peninsular.

El comerç fenici possibilitarà la participació regular de les comunitats indígenes de l'àrea catalana en un circuit d'intercanvis d'abast mediterrani. Es tracta d'uns contactes comercials promoguts per les colònies i factories fenícies del Cercle de l'Estret de Gibraltar, especialment

les del litoral de Màlaga, Cadis i Huelva, una àrea que en aquell moment constitueix un dels hinterlands colonials més desenvolupats de la Mediterrània centre-occidental. De fet, en tota aquesta àrea del litoral andalús es constata des dels segles IX-VIII aC la presència d'un poblament fenici de caràcter permanent, que primerament establirà una sòlida xarxa de relacions amb el món indígena del sud-penisular, però que a partir del segle VII aC ampliarà i reorientarà els seus circuits d'intercanvi vers d'altres territoris com l'Atlàntic Sud (centre-sud de Portugal) i la Mediterrània Nord-Occidental (àrea catalana i del Golf de Lleó).

En funció de l'àmplia difusió que observa la distribució d'àmfores fenícies sud-peninsulars a la Mediterrània occidental, s'ha plantejat la idea que bona part de l'estructura econòmica de les poblacions fenícies de l'àrea andalusa estigués orientada a la producció i exportació de vins a gran escala. En aquest sentit, resulten prou significatives les evidències documentades a l'assentament fenici de Cerro del Villar (Màlaga), un nucli que s'estableix al segle VIII aC en una petita illa fluvial de la desembocadura del riu Guadalhorce. Aquest assentament estava dotat d'instal·lacions portuàries, d'un centre de mercat i comptava també amb diversos tallers dedicats a tasques productives, entre els quals destaca un important centre de producció ceràmica on s'elaboraren grans quantitats d'àmfores, *pithoi* i urnes Cruz del Negro, els contenidors associats tradicionalment a la comercialització del vi i dels altres productes alimentaris que el comerç fenici va introduir a la península (bàsicament l'oli i els salaons de peix i de carn) (Aubet *et alii* 1999; Delgado 2008; 2011).

Ara bé, tot i que bona part de les importacions que documentem a l'àrea catalana arriben associades al fenomen d'expansió comercial que dugueren a terme les comunitats colonials fenícies de l'àrea andalusa, també cal valorar la possibilitat que una part dels contactes s'hagués pogut projectar des del sud-est peninsular, on coneixem l'existència de la colònia fenícia de La Fonteta (Guardamar del Segura) i de comunitats mixtes com les de la Penya Negra (Crevillent) i l'Alt de Benimaquia (Dènia). Al marge de valorar també el paper de l'illa d'Eivissa com a base intermèdia de les rutes comercials que portaven cap al litoral català i el Golf de Lleó. De fet, a l'illa d'Eivissa existiren bases estables com la factoria fenícia de Sa Caleta, en funcionament des de mitjans del segle VII aC, una cronologia que pràcticament coincideix amb la data de la fundació d'Ebusus que Diodor de Sicília (5:16, 2-3) situa al 654 aC (Ramon 1994-96: 418).

En tot cas, a l'àrea del nord-est peninsular, el comerç fenici es manifesta d'una manera particularment important a la zona del curs inferior de l'Ebre, tant pel que fa a la precocitat com a la intensitat dels contactes. Mentre que en d'altres zones del nord-est peninsular i del sud de França, com l'Empordà, el Rosselló i la vall de l'Aude, es desenvolupen uns contactes que correspondrien a un segon nivell de intensitat (Gailledrat 1997: 71) a l'igual que en la zona costanera del Penedès (Asensio 2005: 557).

Pel que fa a la distribució que observa la ceràmica fenícia a l'àrea catalana, cal tenir present que la seva presència es constata a través d'un repertori tipològicament reduït i molt homogeni (àmfores, *pithoi*, urnes Cruz del Negro i morters-trípodes; així com alguns plats, bols i *oinochoai*). Tanmateix, la presència dels grans contenidors (àmfores del tipus T-10.1.2.1 i *pithoi*) és indubtablement majoritària, quelcom que ens indica una clara orientació comercial vinculada a la distribució d'uns productes alimentaris molt concrets (vi, oli i salaons) que les comunitats indígenes desconeixien.

Ja fa uns anys, Emili Junyent (2002) recollia en un llistat, més de 60 jaciments del territori català on s'havia pogut constatar la presència d'importacions fenícies (Junyent 2002: 29). Bona part d'aquests jaciments (més de 40, com a mínim) es localitzen a l'àrea de l'Ebre, essent l'àmfora fenícia l'indicador fonamental d'aquesta «presència» i el tipus ceràmic més ben representat.

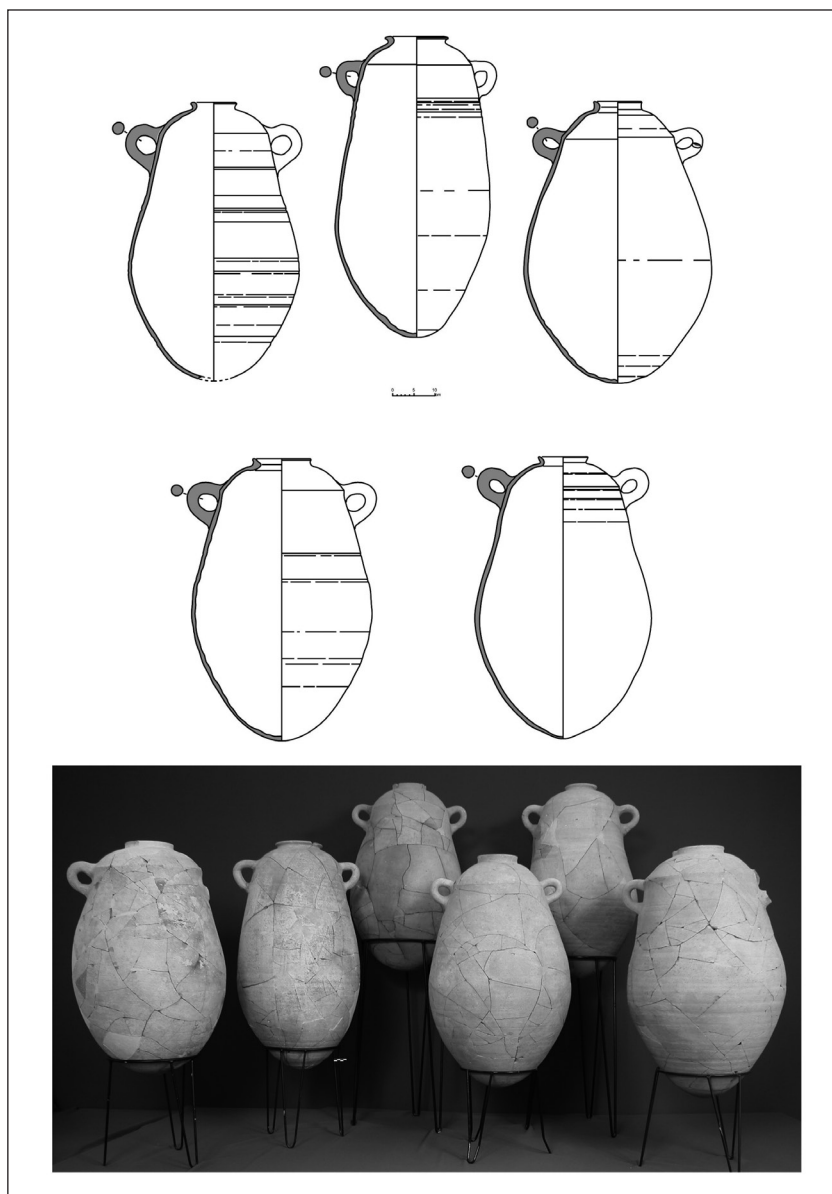
Al llarg del litoral català, la distribució d'àmfores vinàries fenícies s'hauria articulada a través de distintes línies redistributives, tal i com sembla il·lustrar la concentració més o menys significativa d'aquest tipus de materials en determinades àrees receptores (àrea de l'Ebre, àrea del Francolí-Gaià, àrea del Penedès-Garraf, àrea del Vallès, àrea del Empordà). En tot cas, la ràpida acceptació del vi entre les comunitats del nord-est peninsular, s'explica per les possibilitats avantatjoses que va proporcionar a certs sectors socials, ja que la seva arribada va permetre que determinades famílies o grups actuessin com a intermediaris d'aquests contactes i gaudissin del control sobre la redistribució en els circuits d'intercanvi locals (Arteaga *et alii* 1986; Mascort *et alii* 1991; Ruiz Zapatero 1991; Aubet 1993; Ramon 1994-96; Sanmartí *et alii*. 2000; Gracia 2000; Rafel 2003; Santos 2003; Sanmartí 2004; Garcia i Rubert 2005; Vives-Ferràndiz 2005a; Sardà 2008).

Precisament, seran aquells grups o sectors que van saber capitalitzar els contactes amb el comerç fenici i van poder controlar la redistribució del vi, els que disposaren de l'opció d'ampliar les seves xarxes d'influència regional, generant nous deutes/contraprestacions a la comunitat i posant en marxa noves dinàmiques competitives i d'autopromoció social. Tot plegat aguditzarà els processos de jerarquització social i conduirà al desenvolupament dels primers fenòmens d'emergència aristocràtica, coincidint ja amb els moments inicials o formatius del que coneixem com a món ibèric o cultura ibèrica.

Durant els últims anys i gràcies en bona mesura a la repercussió que han obtingut els treballs d'autors com Michael Dietler o Brian Hayden, l'arqueologia ha posat èmfasi en el fet de valorar el consum de les begudes alcoholiques en les societats prehistòriques i protohistòriques, prenent com a referència les dinàmiques de consum observades en l'estudi antropològic i/o etnogràfic de múltiples societats pre-industrials contemporànies. En aquest sentit, s'entén que en les societats pre-heràrquiques (aquelles en què els rols polítics encara no estan plenament institucionalitzats o consolidats), l'arribada d'un producte exòtic i d'accés restringit com el vi, només hauria pogut adquirir ple sentit en el marc de la celebració de certes festes col·lectives com els banquets comunitaris (Dietler 1991; 1999; 2005). És a dir, el vi s'hauria inserit en aquelles celebracions periòdiques que implicaven la participació de tota la comunitat en una activitat ritual de caràcter públic i que estaven orientades a fomentar la cohesió social i el pacte dels treballs comunals.

De fet, l'acumulació i el consum del vi deuria suposar una clara mostra d'ostentació i de distinció social a aquells grups que en disposaven del seu control. Per tant, el seu consum adquiria ple sentit en el marc de certs escenaris comunals de representació social. A més, cal tenir en compte que el vi es conserva més temps que les cerveses, per tant, era una beguda que es podia reservar per a celebracions específiques (Sanmartí i Santacana 2005: 125). Ara bé, a diferència d'altres béns de prestigi (manufactures metàl·liques, teixits, etc.), el vi no es pot tesoritzar, per tant, en el marc de les dinàmiques de consum que ens ocupen, l'exhibició d'aquest bé exòtic només tindria sentit en pràctiques d'hospitalitat com els banquets col·

Figura 1
Àmfores procedents de l'àmbit A3 de Sant Jaume (Alcanar)



(Imatge cedida per David Garcia i Rubert. Universitat de Barcelona).

lectius on serveix com a vehicle d'expressió de la solidaritat de la comunitat (Jiménez *et alii* 2005: 689).

D'altra banda, cal remarcar que el vi posseeix unes característiques marcadament diferents a les begudes alcohòliques conegudes fins aquell moment (cerveses i aigües), ja que genera uns efectes revitalitzadors molt potenciat i posseeix una ràpida capacitat per a produir estats alterats de la consciència. És a dir, les propietats psico-actives del vi pogueren contribuir també a amplificar la dimensió convivial de les litúrgies i celebracions locals.

En tot cas, el registre arqueològic també permet observar l'ús d'una sèrie d'elements associats a la preparació i al servei de la beguda (bàsicament morters-trípode, *oinochoai* i *simpula*) que, arran de la introducció del vi, es converteixen en els símbols del nou discurs ideològic que adoptaran aquells sectors o elits emergents, què a través de la «cultura del vi» ostenten i legitimen el seu rol social preeminent.

Entre el conjunt de vasos fenicis que documentem al nord-est peninsular, destaca també la distribució puntual d'alguns morters-trípode. Un instrument que s'ha relacionat específicament amb la condimentació de la beguda, i que per tant ens informaria de l'adopció de certs paràmetres de consum molt específics vinculats a la ingestió del vi. En relació amb aquesta qüestió, hem de destacar especialment els treballs de Jaime Vives-Ferràndiz (2004; 2005a; 2005b), perquè han posat èmfasi en la necessitat d'interpretar els morters-trípode com un instrument relacionat amb la pràctica oriental de triturar espècies, mel i d'altres substàncies aromatitzants per tal de potenciar el sabor de la beguda i alhora dissimular els vins picats o deteriorats pel transport a llarga distància (Vives-Ferràndiz 2005a: 205-206). Aquesta pràctica de consum era habitual a la zona sirio-mesopotàmica i s'hauria introduït al llarg del segle VII aC en diverses regions de la Mediterrània com l'Etrúria meridional i Sardenya (Botto 2000).

Al nord-est peninsular, la presència de morters-trípode es documenta a Sant Jaume (Alcanar), Moleta del Remei (Alcanar), Piuró del Barranc Fondo (Maçalió), Turó de la Font de la Canya (Avinyonet del Penedès) i Vilanera (l'Escala). Aquesta restringida distribució, ha portat a plantejar la hipòtesi que només determinades comunitats poguessin consumir a la «nova moda» (piconant substàncies per afegir al vi i/o a d'altres preparacions alcohòliques o alimentàries). És per això que s'ha proposat que aquest costum s'hagués incorporat de forma selectiva, i que el consum de vi aromatitzat fos una pràctica circumscrita a determinades cerimònies restringides als caps de llinatge (Sanmartí *et alii* 2009: 227).

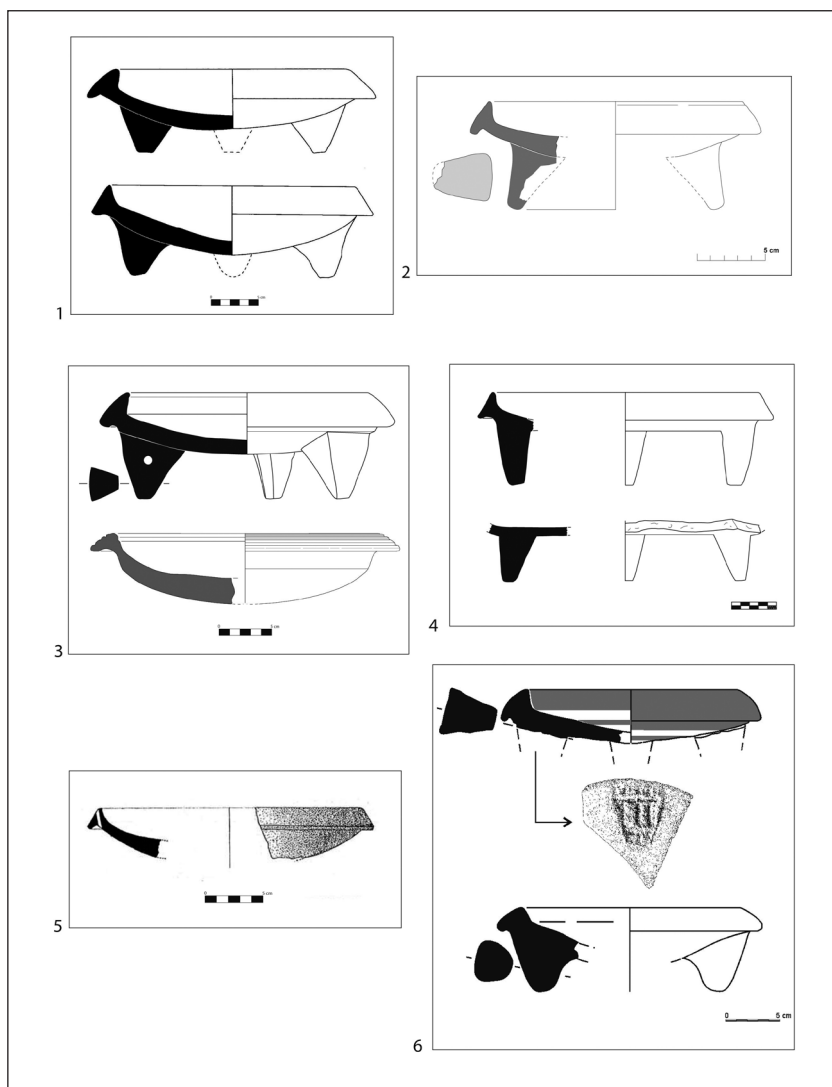
D'altra banda, cal tenir present que en el repertori ceràmic fenici, destaca la presència d'un vas destinat específicament al servei de la beguda: l'*oinochoe*. Ens referim, en concret als *oinochoai* piriformes, un tipus de gerra amb nansa i vora tribulada, especialment destinada al servei de líquids poc densos com el vi.

Ara bé, a l'àrea catalana, la presència d'*oinochoai* és certament molt escassa, de fet, comptem únicament amb dos exemplars d'engalba roja documentats a Sant Jaume (Alcanar), mentre que en el cas del Puig Roig (El Masroig), destaca la presència d'un *oinochoe* piriforme decorat amb bandes pintades. A la fase II de Barranc de Gàfols (590-560 aC) destaquen també dos *oinochoai* piriformes decorats a base de bandes horitzontals de color gris.

Tanmateix, la presència d'*oinochoai* es constata també a partir d'una sèrie d'imitacions en ceràmica a mà que imiten i reinterpreten els models fenicis, com és el cas dels cinc individus procedents de l'habitació 1 de Turó del Calvari (Vilalba dels Arcs) (Sardà 2008: 105). En aquest

Figura 2

Morters-trípode: 1. EF- 9 Vilanera (Aquilué *et alii* 2008); 2. Turó Font de la Canya (Asensio *et alii* 2005); 3. Sant Jaume (Garcia i Rubert 2005); 4. Moleta del Remei (Gracia i Munilla 1993); 5. Piuró del Barranc Fondo (Sanmartí i Padró 1976-1978); 6. Puig de la Nau.



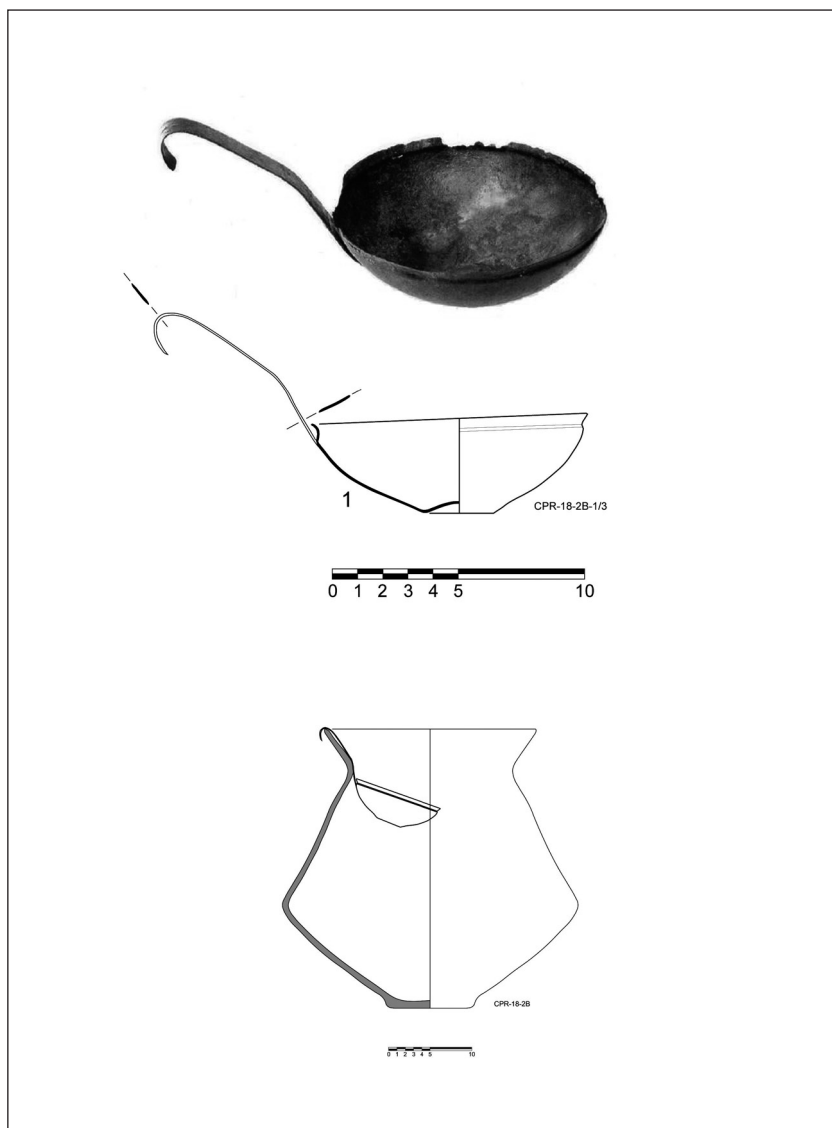
(Oliver 1996; Vives-Ferràndiz 2005)

Figura 3
Oinochoe híbrid de Turó del Calvari (Vilalba dels Arcs) decorat en roig.
Imitació en ceràmica a mà



(Sardà 2008; 2010a).

Figura 4
Simpulum documentat a la tomba 18 de Can Piteu-Can Roqueta (Sabadell)



(Imatges cedides per F. Javier López Cachero. Universitat de Barcelona).

cas, es tracta d'exemples molt significatius a l'hora d'avaluar la integració d'objectes i conceptes forans, atès que aquestes imitacions suposen la inclusió en els repertoris locals d'un tipus de gerra específicament destinada al servei del vi (Sardà 2008; 2010a).

Però entre els instruments més clarament vinculats al repartiment i manipulació de la beguda, destaca també el *simpulum*, un cullerot de bronze que constitueix un dels elements més característic del repertori metàl·lic del sud-est francès i del nord-est peninsular. La seva presència es constata generalment en certs contextos funeraris que s'han vinculat a l'emergència de determinats personatges masculins d'estatus especial. En aquest sentit, hem de remarcar que es tracta d'un ítem al qual sol atribuir-se un significat molt rellevant en relació al repartiment de la beguda i al rol social que aquesta tasca hauria pogut representar en el sí de les pràctiques comunitàries de consum (Janin 2000; Lucas 2003-04; Graells 2010).

En el registre funerari del nord-est peninsular, la seva presència es documenta precisament des de mitjans del segle VII aC, és a dir en clara sincronia amb els primers contactes amb el comerç mediterrani i amb el moment d'introducció del vi (Lucas 2003-04: 96). A Catalunya, la seva presència es documenta majoritàriament a la zona de l'entorn emporità (Agullana, Anglès, Vilanera, Peralada, Camallera, Palaiàpolis i Muralla NE) i, de fet, s'ha assenyalat que el *simpulum* és un element que contribueix a individualitzar i caracteritzar les necròpolis del sector més septentrional del litoral català (Sanmartí 1992: 89). Tanmateix el seu rastre es pot resseguir també a través d'alguns contextos de la costa central catalana (Can Piteu-Can Roqueta, Granja Soley, El Coll, Turó de la Font de la Canya) i del curs inferior de l'Ebre (Sant Jaume, Moleta del Remei i Les Ferreres).

Dades bioarqueològiques: estudi paleocarpològic de les llavors i domesticació de les primeres varietats de raïm

L'arqueobotànica, i més concretament l'estudi carpològic de les llavors de raïm, constitueix en el moment actual una de les línies d'investigació que aporta les dades més rellevants, tant per avançar en el coneixement dels primers vins que arribaren a Catalunya, com per determinar els orígens del conreu de la vinya i l'aparició de les primeres varietats de raïm domèstic (López 2004; López *et alii* 2011a; 2011b). En aquest sentit, les evidències més antigues de la península Ibèrica es documenten en assentaments colonials fenicis del sud peninsular com Cerro del Villar (Màlaga), on les anàlisis paleocarpològiques realitzades indiquen que el producte envasat en les àmfores fabricades en aquesta important factoria comercial seria essencialment el vi (Aubert *et alii* 1999).

De fet, les anàlisis de continguts efectuades en àmfores fenicio-occidentals (àmfores tipus T-10.1.2.1), han permès detectar la presència de residus de vi en exemplars documentats en diversos jaciments de l'àrea valenciana com Los Villares (Caudete de las Fuentes) i Torelló del Boverot (Almassora), però també de l'àrea catalana com en el cas del Puig Roig (El Masroig) i del Puig de Sant Andreu (Ullastret) (Juan Tresserras i Matamala 2004). Una altra evidència destacable, és el fet que les àmfores de la factoria d'influència fenícia que s'instal·la a inicis del segle VI aC a l'Alt de Benimaquia (Denia) i en la qual es documenten les tines per a trepitjar el raïm juntament amb milers de llavors carbonitzades, s'utilitzessin específicament per a comercialitzar el vi (Gómez i Guerin 1994; Iborra *et alii* 2003).

En tot cas, a Catalunya les primeres llavors de *Vitis* identificades com a cultivades (*Vitis vinifera* ssp. *vinifera*) han estat identificades en jaciments de tres àrees molt concretes: l'Alt Empordà, l'Alt Penedès i les terres de l'Ebre.

En el cas de l'Alt Empordà, hem de destacar la identificació de llavors de *Vitis* cultivades en el cas de Sant Martí d'Empúries (L'Escala, Alt Empordà) (Buxó 1999, 2008). Ara bé, a la fase més antiga de Sant Martí d'Empúries, datable entre mitjans i finals del segle VII aC, cal destacar que la presència de fragments d'àmfores fenícies apareix també acompanyada d'alguns fragments d'àmfora i de vaixel·la d'origen etrusc. L'arribada d'aquest segon grup de productes sembla vincular també aquesta zona amb el comerç etrusc procedent del nord de la península itàlica. Per tant, l'entorn emporità seria una àrea de confluència dels circuits de distribució tant del vi fenici com del vi etrusc. En aquest sentit, cal destacar que recentment l'estudi de contiguts d'àmfores etrusques procedents de l'assentament de Lattarra (Lattes), al sud de Montpeller, ha permès confirmar la presència de vi aromatitzat amb romer, farigola i alfàbre-ga. I de fet, en el cas de Lattarra, la viticultura hauria estat introduïda pels etruscos. En aquest assentament la fabricació local de vi es constata com a mínim des del segle V aC, tal i com ho corrobora la identificació d'una petita premsa per a trepitjar el raïm (McGovern *et alii* 2013).

A l'àrea del Penedès, hem de destacar especialment les evidències documentades al Turó de la Font de la Canya (Avinyonet del Penedès, Alt Penedès) (López 2004), un jaciment que evidència una significativa presència de materials fenicis i que s'ha convertit en un referent per a l'estudi dels orígens de la viticultura a Catalunya. En aquest assentament s'hi van recuperar més d'un centenar de llavors de raïm, que en funció de les seves característiques morfològiques semblen indicar que ens trobaríem encara davant d'un tipus de llavors intermèdies o en procés de domesticació (López *et alii* 2011a).

Pel que fa al curs inferior de l'Ebre, destaquen les dades obtingudes a Sant Jaume (Alcanar, Montsià) (López *et alii* 2011a), Barranc de Gàfols (Ginestar, Ribera d'Ebre) (Cubero 2000) i el Turó del Calvari (Vilalba dels Arcs, Terra Alta) (López 2009). En el cas de Sant Jaume (Alcanar, Montsià) (650-575 aC) documentem les primeres llavors de *Vitis* de l'àrea de l'Ebre que poden ser qualificades com a cultivades (*Vitis vinifera* ssp. *vinifera*) (López *et alii* 2011b), tractant-se d'un assentament que ha hauria jugat un rol molt destacat a l'hora de vehicular l'entrada d'importacions fenícies vers les terres del Sènia i de l'Ebre. D'altra banda, en el cas de Turó del Calvari (Vilalba dels Arcs) (580-550 aC), les anàlisis carpològiques han permès documentar la presència puntual de dues llavors de vinya en una unitat estratigràfica que podria estar relacionada amb el contingut de dos dels recipients amfòrics de tipus fenici documentats en l'Habitació 1; la qual cosa sembla corroborar la idea que el producte contingut en aquests envasos i consumit en aquest recinte era essencialment el vi (Sardà 2008; 2010a; 2010b).

De fet, la introducció de la viticultura té una ràpida difusió cap a l'interior peninsular, tal i com ho demostren les dades documentades en nivells del segle VII aC, tant en jaciments del curs mig de l'Ebre, cas del Cerro de la Cruz (Saragossa) (Pérez *et alii* 2007) i de l'Alto de la Cruz (Navarra) (Cubero 1991), com a la vall del Segre, cas dels Vilars (Arbeca) (Alonso 1999).

Tanmateix, en el moment actual, una de les problemàtiques a resoldre passa per determinar a partir de quin moment concret el conreu de la vinya es pot vincular ja clarament a la fabricació dels primers vins locals, atès que en la protohistòria catalana no s'han documentat fins al moment dades arqueològiques precises sobre els possibles espais de producció. D'altra

banda, cal valorar també la possibilitat que en alguns casos el conreu de la vinya, pogués estar destinat simplement al consum directe del raïm, ja fos com a fruita fresca o bé com a fruita seca (les panses).

Dades arqueològiques: espais d'emmagatzematge, producció i consum

Per tal d'aproximar-nos a l'estudi arqueològic de les pautes que defineixen la producció i el consum dels primers vins que circularen a l'àrea catalana, hem de focalitzar la nostra atenció en l'anàlisi d'espais i contextos diversos: espais de producció, espais d'emmagatzematge i espais de consum.

Espais de producció: factories especialitzades i elaboració a petita escala

El procés d'elaboració de vi implica la pràctica d'una sèrie de tasques especialitzades que requeririen d'un cert temps d'aprenentatge. En primer lloc, hem de tenir present que la vinya no ofereix producció fins al cap de 4 o 5 anys. Això ens indica que la fabricació del vi requeriria una planificació de tasques molt precises, al marge d'haver de disposar d'unes infraestructures especialitzades (premsat, fermentació, etc.) (Guerrero 1995), quelcom que a Catalunya no tenim constatat ni durant la primera edat del ferro ni en època ibèrica.

L'existència d'àrees específicament destinades a l'elaboració de vi en alguns assentaments fenicis o de notable influència fenícia, ens és especialment ben coneguda a partir de les estructures documentades a l'Alt de Benimaquia (Dènia, Alacant). En aquest nucli, ocupat des d'inicis del segle vi aC i que ha estat interpretat com un assentament habitat per una comunitat mixta (indígenes i fenicis), s'hi excavaren diversos recintes que incloïen una sèrie d'estructures destinades al trepitjat del raïm i a la fermentació del most. De fet, en un estrat associat a una d'aquestes estructures es va documentar la presència de milers de llavors de raïm (*vitis vinifera vinifera*). A més, en aquest cas la fabricació d'un prototipus amfòric local que deriva o imita les àmfores fenícies sud-peninsulars, ens indica clarament l'orientació comercial de la producció vinícola elaborada en aquest assentament (Gómez i Guérin 1994; Guérin i Gómez 2000; Iborra *et alii* 2003). D'altra banda, també s'ha plantejat la possibilitat que en nuclis indígenes com Los Villares (Caudete las Fuentes, València), l'elaboració de vi s'hagués pogut iniciar des de la segona meitat del segle vi aC (Quixal *et alii* 2012; Pérez Jordà *et alii* 2013).

Ara bé, tal i com proposa darrerament Daniel López,¹ la manca de dades que es constata a l'àrea catalana, no exclou que ja des de la primera edat del ferro es pogués assistir als primers intents d'elaboració de vi a petita escala, mitjançant petits cups o tines mòbils fabricats amb materials peribles, sobretot de fusta; un tipus de producció que hauria deixat un rastre difícilment identificable en el registre arqueològic (López *et alii* 2011b).

Finalment, també val la pena apuntar que en la coneguda carta comercial Empúries 1, escrita sobre la làmina de plom en llengua jònica i datada al segle vi aC, es fa referència als tractes

1. Agraïm a Daniel López Reyes (Món Iber Rocs, S.L.) les informacions relatives a totes les qüestions arqueobotàniques.

i negocis que dos comerciants grecs feien amb un personatge anomenat *Baspedas*, un comerciant/aristòcrata iber al qual li reclamen que els proveïs de vi. El fet que aquest comerciant estigués radicat a la ciutat de Saiganthé (Sagunt), podria ser un bon indicador que la producció vitivinícola ibèrica es concentrava d'una manera especial en determinades regions com el sud-est peninsular (almenys la producció de grans quantitats de vi per a l'exportació), mentre que en d'altres zones els nivells de producció estarien essencialment orientats a una escala de consum més local.

Espais d'emmagatzematge: els primers cellers

A l'àrea del curs inferior de l'Ebre, s'ha pogut identificar l'existència d'autèntics magatzems dels béns exòtics (bàsicament àmfores fenícies). Un tipus de recintes que ens permet obtenir dades molt interessants sobre la dinàmica socioeconòmica que regeix la circulació de determinats productes de prestigi i de consum restringit, entre els quals el vi va desenvolupar un paper especialment destacat.

En tot cas, l'existència d'aquests autèntics cellers o magatzems d'àmfores fenícies, s'ha pogut constatar únicament en aquells assentaments que haurien desenvolupat un rol clau com a nuclis redistribuidors de les importacions fenícies; cas d'Aldovesta (Benifallet, Bax Ebre) i de Sant Jaume (Alcanar, Montsià). En concret hem de fer referència a l'habitació A d'Aldovesta (Benifallet) (Mascort *et alii* 1991), on s'hi recuperaren 10 àmfores fenícies (que podrien arribar a equivaldre a 300 litres de vi, si tenim en compte que la capacitat d'aquestes àmfores era de 25-30 litres) i a l'àmbit 3 de Sant Jaume (Alcanar) (Garcia i Rubert 2005), que albergava un mínim de 14 àmfores fenícies (que podrien arribar a equivaldre a 420 litres de vi). Tanmateix, cal tenir present que l'emmagatzematge centralitzat d'àmfores fenícies és una tendència que es constata també en regions veïnes, com en el cas de l'habitació 17 del Torelló del Boverot (Almassora), que va permetre documentar la presència d'entre deu i quinze àmfores (Clausell 2002: 13). D'altra banda, a la pròpia zona de l'Ebre, hem de destacar l'existència probable d'un altre centre redistribuidor, similar al cas d'Aldovesta. Ens referim al Turó de Xalamera (Benifallet), un assentament que es coneix únicament per prospecció (Mascort *et alii* 1991), però en el qual es van documentar fragments pertanyents a un nombre d'àmfores fenícies segurament superior als cinquanta individus (Ramon 1994-96: 400).

La centralització de l'emmagatzematge amfòric, s'ha interpretat com un fet estructural que caracteritza la dinàmica d'intercanvis a l'àrea compresa entre el riu Millars i l'Ebre (Vives-Ferràndiz 2005a: 70). De fet, d'altres assentaments d'aquesta àrea que han lliurat una presència significativa d'importacions fenícies com el Puig de la Nau (Benicarló), la Torrassa (Vall d'Uixó) i Vinarragell (Burriana) també podrien haver actuat com a probables centres redistribuidors costa-interior (Gusi i Barrachina 2005: 101).

No obstant això, Aldovesta (Benifallet) és sens dubte el cas més conegut i de fet, s'ha convertit en l'exemple que millor ens il·lustra el funcionament d'un centre especialitzat en l'emmagatzematge i la redistribució dels béns exòtics. Hem de tenir present que en el cas d'Aldovesta, la ceràmica fenícia representa el 57,5 % del conjunt total de recipients recuperats, havent-se documentat en total prop d'un centenar d'àmfores fenícies (Mascort *et alii* 1991). En

aquest sentit, s'ha apuntat que els espais tipus magatzem s'han de valorar com l'expressió simbòlica d'aquells grups socials que pel fet d'actuar com a interlocutors del comerç fenici, acumulen un capital social que els permet distribuir nous regals i generar nous deutes socials (Vives-Ferràndiz 2005: 71).

En el casos d'Aldovesta (Benifallet) i Sant Jaume (Alcanar), resulta evident que la quantitat de productes emmagatzemats en les àmfores fenícies devia superar àmpliament les necessitats estrictes de les comunitats humanes que habitaven aquests dos assentaments. Aquesta circumstància recorda panorames molt similars que es documenten en assentaments d'altres regions com los Almadenes (Hellín, Albacete) o La Quéjola (San Pedro, Albacete), aquest últim de cronologia més avançada (finals del segle vi aC- segle v aC).

D'altra banda, entre els espais d'emmagatzematge, hem de destacar també de forma especial l'àmbit A4 de Sant Jaume (Alcanar), perquè albergava un ampli i extens conjunt de vaixel·la que integrava 35 elements com a mínim (31 vasos ceràmics i 4 elements metàl·lics) (Garcia i Moreno 2009). En aquest cas destaca especialment la presència agrupada d'un conjunt d'elements (morter-trípode fenici, *clepsydra*, *simpulum*, vas amb peu elevat) que estan clarament vinculats a la mescla, preparació i servei de la beguda, i que entrarien en ple funcionament en el marc de tota la parafernàlia ritual associada al consum del vi. Es tracta, en tot cas, d'un conjunt extens que inclou elements singulars que semblen ubicar-nos clarament en l'esfera del banquet, és a dir que ens trobaríem davant d'un conjunt de vaixel·la reservat per a ser utilitzat en el marc de determinats àpats o celebracions especials.

Espais de consum: assentaments i necròpolis

Rastrear els primers escenaris potencialment vinculables al consum del vi, ens obliga a analitzar certs espais i contextos molt específics de la primera edat del ferro. En aquest sentit, cal tenir present que el caràcter diferencial que adquireix el vi com a producte de prestigi, situa el seu consum en l'esfera d'aquells contextos relacionables amb la celebració de pràctiques i àpats de caràcter excepcional. De fet, la presència i concentració més evident dels objectes i símbols vinculats al consum del vi, es sol constatar en determinats contextos vinculats a certs sectors o grups socials emergents, quelcom que ve a confirmar la idea que ostentar el consum i la redistribució del vi es va convertir en un dels recursos més efectius per a l'autopromoció social i l'obtenció de poder en les xarxes locals.

En bona part del litoral català, les evidències més clarament relacionables amb el consum del vi, procedeixen de certs conjunts que han estat documentats en algunes necròpolis. En aquest sentit, cal tenir present que es tracta essencialment de conjunts vinculats a la pràctica del banquet funerari, un tipus de cerimònia que es concep com a acte d'homenatge al difunt i que, per tant, s'efectuava de forma ocasional en motiu de les accions rituals destinades a honorar o commemorar la defunció d'un membre de la comunitat. Una de les regions que ha proporcionat un dels focus importants d'informació, és la zona de l'entorn emporità, on l'existència d'una etapa de contactes mediterranis prèvia a la instal·lació de la colònia focea d'*Emporion*, representa una realitat cada cop més ben definida. En aquest sentit, hem de destacar la informació que han proporcionat les intervencions a la *Palaiàpolis* de Sant Martí d'Empúri-

es i a la necròpolis de Vilanera (L'Escala), que han permès confirmar l'existència de contactes fluids amb el comerç fenici (Aquilué *et alii* 2008). Tanmateix, pel que fa específicament a l'existència de contextos relacionables amb el consum del vi, hem de destacar especialment la tomba EF-9 de Vilanera (l'Escala) i la tomba 184 de Can Bech de Baix (Agullana).

La tomba EF-9 de Vilanera (l'Escala) integra fins a 8 vasos fenicis: dos *pitboi* tetranansats, un *pitbos* biansat, dos morters trípodas, una ampolleta o flascó per a oli perfumat, un vas globular amb anses i apèndixs amb forats de suspensió, així com un gran bol o copa carenada amb decoració de bandes i filets. D'altra banda, destaca també la presència d'un ganivet de ferro i d'un *simpulum* de bronze. Es tracta d'un context certament singular, que ha estat interpretat com la tomba d'un individu masculí que ostentaria un estatus elevat dins del context social de les comunitats indígenes de l'entorn emporità. No obstant això, tot i que l'elevada presència d'elements de filiació fenícia (fins i tot l'ús d'un dels *pitboi* com a urna funerària, utilitzant a més a més un morter fenici com a tapadora), podria fer plantejar la possibilitat que es tractés d'un individu aliè al grup indígena, el cert és que tant el tipus d'estructura com el ritual funerari, responen a les característiques generals que presenten la resta de tombes de la necròpolis (Aquilué *et alii* 2008: 183). En tot cas, resulta evident que es tracta d'un context on l'ús de nous símbols mediterranis es materialitza a través d'elements clarament associats a l'esfera de les pràctiques de consum de la beguda i dels aliments (*simpulum*, ganivet de ferro, morters-trípodas, gran copa o bol carenat fenici, així com l'ús de contenidors vinculables al consum del vi com serien els propis *pitboi*).

En el cas de la tomba 184 d'Agullana, ens trobem davant d'un aixovar que amb un total de 18 vasos, constitueix el conjunt ceràmic més extens de la necròpolis. Es tracta d'una tomba que destaca també per la seva organització contextual, perquè presenta l'espai intern compartimentat en dos àmbits. D'una banda, destaca l'àmbit del difunt, en el qual s'hi va documentar únicament la presència d'una urna i d'una tassa utilitzada com a tapadora, i de l'altra, un àmbit que albergava un extens aixovar integrat per un ampli conjunt de vaixel·la i que hauria pogut utilitzar-se com a espai de consum ritual (Graells 2004: 63). En primer lloc, hem de referir-nos a la presència de quatre imitacions d'urnes Cruz del Negro en ceràmica a mà. En aquest sentit, la imitació d'un vas exòtic constataria la voluntat d'associar les ofrenes d'aquesta tomba amb el consum de nous productes mediterranis (probablement vi). En aquest cas la presència d'un element que actuaria com a cràter-*bolmos*, acompanyat de tres gerres per servir i d'un conjunt integrat per vuit bols, es pot interpretar com una associació de vasos relacionable amb la pràctica d'un banquet funerari articulat en relació a la mescla, servei i ingestió de la beguda (Graells i Sardà 2007).

Una altra de les àrees que cal valorar és la costa central catalana, una regió en la qual hem de destacar les dades obtingudes en una sèrie de necròpolis del Vallès, situades a la zona de l'aiguabarreig del riu Ripoll i el riu Mogent amb el riu Besòs. En concret, farem referència a alguns dels contextos documentats a les necròpolis de Can Piteu-Can Roqueta (Sabadell) i el Coll (Llinars de Vallès).

En el cas de la necròpolis de Can Piteu-Can Roqueta (Sabadell), podem destacar a tall d'exemple la tomba CPR-18, que destaca per la presència d'un nombrós conjunt que inclou 9 vasos a mà i diversos objectes metàl·lics. D'especial interès resulta la presència d'un *simpulum*, què es va documentar penjat a la vora d'una gerra bitruncocònica, un gran vas d'ofrenes que formava part del conjunt de recipients d'acompanyament. En aquest sentit, la seva associ-

ació contextual ens podria indicar que es tractava del vas destinat a contenir la beguda, atès que el *simpulum* és un instrument destinat específicament a les tasques de repartiment dels líquids. I en aquest cas, per bé que no podem precisar si es tractava del consum de vi, no hem d'oblidar que l'arribada d'aquest producte hauria estat possible, atès que a la necròpolis s'ha documentat la presència puntual de vasos fenicis (urna Cruz del Negro de la tomba CPR-428 i vas pithoide de la tomba CPR-1007).

Pel que fa a la necròpolis del Coll (Llinars del Vallès), hem de destacar la tomba E-4 (Sanmartí 1993), atès que inclou una notable concentració de vasos ceràmics i elements metàl·lics. L'aixovar d'aquesta tomba presentava una urna funerària de grans dimensions i 14 vasos d'acompanyament. Pel que fa als elements metàl·lics, hem de destacar novament la presència d'un *simpulum* de bronze. Tot plegat podria ser el reflex d'un banquet funerari, en el qual la presència del *simpulum* i d'un conjunt de bols hemisfèrics, que ja foren descrits per Enric Sanmartí com a vasos per a libacions, reforçarien essencialment el paper important de la beguda en la celebració d'aquest hipotètic acte de consum.

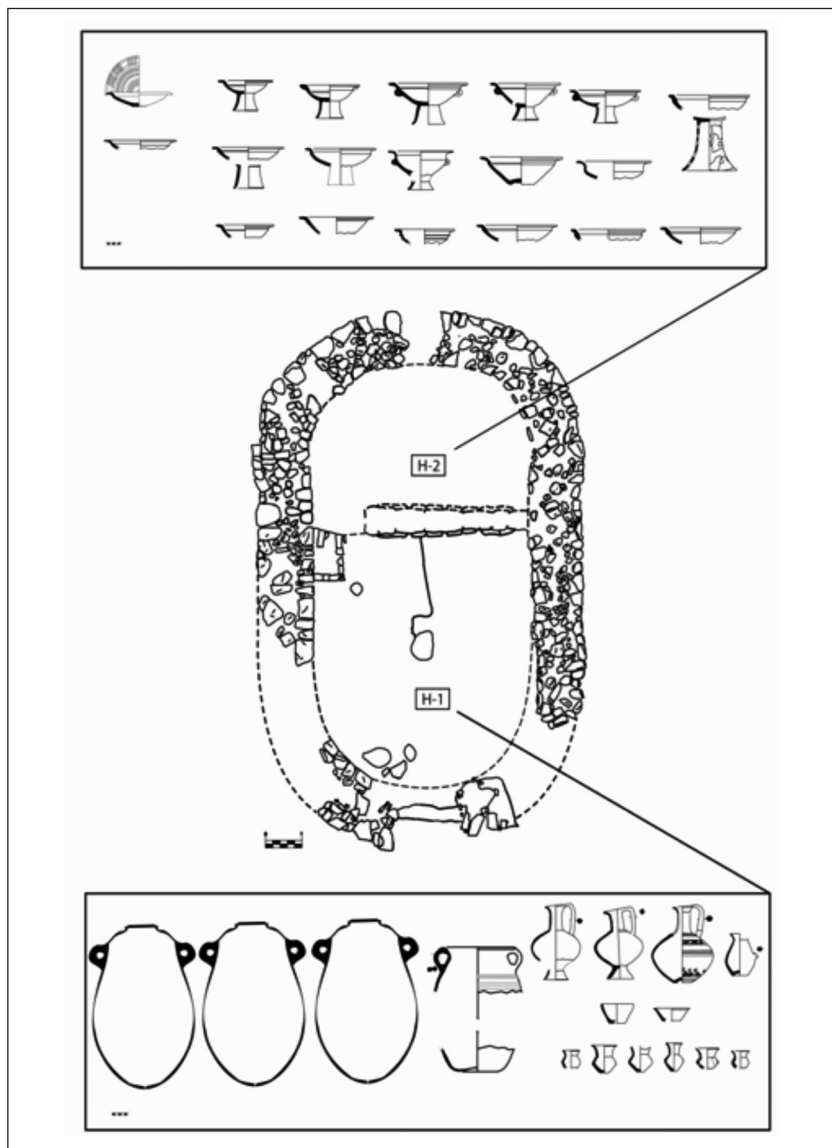
Finalment, pel que fa a la zona del curs inferior de l'Ebre, cal destacar que els contextos que més clarament ens aproximen als escenaris relacionats amb el consum del vi, són determinats espais habitacionals que han estat documentats en alguns assentaments. Ens referim especialment a aquells àmbits diferencials que haurien pogut servir eventualment com a espais de reunió, on desenvolupar, com a mínim, una part de les celebracions cerimonials, com seria el cas dels àmbits A7 i A67 de la Moleta del Remei (Alcanar), l'àmbit A1 de Sant Jaume (Alcanar), els recintes I i II de Barranc de Gàfols (Ginestar), l'habitació 1 de Turó del Calvari (Vilalba dels Arcs) i molt probablement també d'altres contextos que no coneixem de manera tant precisa, però que apunten en aquesta mateixa direcció, com seria el cas de l'habitació 1 de Tossal Redó (Calaceit) i l'habitació 2 de Sant Cristòfol (Maçalió).

Ara bé, tots aquests àmbits, més enllà d'haver estat valorats com els espais que haurien albergat la celebració de certes pràctiques rituals, s'han interpretat també generalment com a àmbits vinculats a les elits o, si més no, com a espais de vivenda relacionats molt probablement amb les famílies dels caps de llinatge.

Aquest fet, més enllà d'entendre que els caps de llinatge poguessin actuar com a personatges iniciats o caps religiosos amb un paper principal en el control de les creences i en l'orientació ideològica de la comunitat, obeeix també a una sèrie de particularitats que singularitzen aquests àmbits en el marc dels seus respectius poblats. En aquest sentit, la presència associada de certs contenidors fenicis (àmfores, *pithoi*, urnes Cruz del Negro) o imitacions d'aquests (urnes Cruz del Negro i *pithoi*) amb determinats elements de vaixel·la destinats al servei i consum de la beguda (vasets globulars i/o troncocònics en ceràmica a mà, *oinochoai* i morters-trípode), ens ubica fonamentalment en l'esfera del consum del vi. D'altra banda, la presència de certs instruments litúrgics tipus encensers o cremaperfums (*thymateria*, *kernoi*, vas zoomorf de Tossal Redó), ens indica també la inclusió d'un recurs destinat a proporcionar una determinada atmosfera o ambient ritualitzat, quelcom que contribuiria a la conversió simbòlica d'aquests àmbits en autèntics espais litúrgics (Sardà 2010a: 736-739).

En aquest punt, hem de destacar de manera preeminent el cas de Turó del Calvari (Vilalba dels Arcs, Terra Alta) (580-550 aC), jaciment en el qual s'ha pogut identificar l'existència d'un espai que reuneix una sèrie de característiques particulars. Ens referim a l'Habitació 1, un

Figura 5
Turó del Calvari (Vilalba dels Arcs, Terra Alta). Localització espacial d'aquells elements més clarament relacionats amb les pràctiques de consum. Destaca especialment l'Habitació 1: un espai de consum vinculat al ritual de la beguda.



(Imatge cedida per David Garcia i Rubert. Universitat de Barcelona).

àmbit d'uns 30 m², on s'hi va documentar la presència conjunta de tota una sèrie d'elements vinculats al servei de la beguda (tres àmfores i un pithos de tipus fenici, cinc *oinochoai* que imiten i reinterpreten formes fenícies i vuit vasets per a beure), associada a una sèrie d'elements de marcat caràcter litúrgic (tres tauletes-altar i uns suports o crema-perfums de fang). Evidències que si tenim en compte el caràcter sumptuari i especialment refinat que presentava l'interiorisme d'aquest àmbit (columna central, parets encalades i pintades en franges de colors diversos, motllures en els marcs de portes i finestres), pensem que ens situen en l'esfera d'unes pràctiques de consum del vi altament ritualitzades (Sardà 2008; 2010a).

En aquest cas, a més, cal tenir en compte que ens trobem davant d'un assentament integrat per un únic edifici aïllat i arquitectònicament ostentós, l'existència del qual sembla respondre clarament a la voluntat de comunicar un rol distintiu en el paisatge. De fet, es tracta d'un edifici singular que entenem que eventualment s'hauria utilitzat com a escenari de representació social, és a dir com un espai ritual on es durien a terme determinades celebracions cerimonials, que inclourien la pràctica del banquet i el consum del vi.

Ara bé, les característiques generals de tots els àmbits que hem valorat, ens indueixen a pensar en espais que estarien destinats essencialment a albergar una petita part de les celebracions, probablement només les qüestions relatives a la preparació i al servei ritualitzat de la beguda. De fet, la celebració dels grans banquets comunitaris únicament es pot plantejar en espais oberts, ja fos a dins o a fora dels poblats. A tall d'hipòtesi, s'ha plantejat la possibilitat d'ubicar la seva celebració efectiva en les places i espais centrals d'alguns poblats o bé en paratges a l'aire lliure propers als assentaments.

En tot cas, la possibilitat de treballar amb conjunts documentats en els espais d'hàbitat, permet que en el cas de l'Ebre puguem situar més clarament el consum del vi en el marc interpretatiu dels banquets comunitaris i de les festes d'hospitalitat que articulaven l'engranatge i el funcionament social de les comunitats de la primera edat del ferro (Sardà 2008; 2010a).

Consideracions finals

La introducció dels primers vins que arriben a Catalunya es produeix de la mà del comerç fenici i comporta múltiples canvis i transformacions socio-culturals entre les comunitats indígenes de la primera edat del ferro (650-550 aC). En el present treball hem reunit tot un conjunt de dades que il·lustren i permeten resseguir en el registre arqueològic molts d'aquests canvis: tant a nivell bioarqueològic (a través de l'estudi carpològic d'algunes llavors de raïm que es conserven carbonitzades en els estrats arqueològics de diversos jaciments), com a nivell arqueofactual i contextual (en aquest cas, a nivell dels objectes i, sobretot, de la seva localització espacial en determinats espais o recintes, és a dir, a través dels artefactes i la cultura material associada o vinculada al transport, emmagatzematge, servei i consum del vi).

El fenomen comercial fenici al litoral català ha estat interpretat essencialment en relació a la distribució de vi, l'únic producte que hauria estat capaç de generar una resposta tan receptiva entre les comunitats indígenes (Guerrero 1995; Santacana i Belarte 2003). Ara bé, els estudis sobre sistemes colonials i formes d'intercanvi en el món antic han experimentat en les darreres dècades un desenvolupament considerable, en haver-se superat definitivament els

esquemes tradicionals d'anàlisi que abordaven la qüestió com una mera difusió d'idees d'Orient a Occident. Com a conseqüència d'això, l'estudi del desenvolupament dels mecanismes i el significat del comerç fenici arcaic en el Mediterrani occidental requereix en l'actualitat un coneixement rigorós de les economies indígenes, de la seva organització social i dels recursos potencials de cada regió (Aubet 1993: 23).

De fet, al nord-est peninsular, el consum de begudes alcohòliques no era pas una pràctica desconeguda, ja que, com hem vist, es coneixia des d'etapes pretèrites l'elaboració de begudes fermentades com la cervesa i l'aiguamel, fet que contribueix a explicar la ràpida acceptació del vi. D'altra banda, l'escenari social en el qual irromp el vi a casa nostra, ens situa en un horitzó en el què encara no s'han configurat amb fermesa les estructures socials que possibilitaran la vigència del poder polític centralitzat. Per tant, ens trobem davant d'una etapa en la qual determinats grups o personatges estan competint continuadament per a mostrar-se com a líders eficients i qualificats davant de la comunitat. En aquest context social, la possibilitat d'acaparar els contactes amb el comerç fenici i d'ostentar la redistribució del vi es convertirà en un mitjà certament efectiu per a l'obtenció de poder i prestigi.

Posteriorment, durant el període comprès entre el 575-550 aC, es constata una clara davallada del comerç fenici que es deu a diversos factors, encentant-se tot seguit una nova dinàmica de contactes amb el comerç grec. En aquest cas, es tracta d'intercanvis promoguts principalment pels grecs focens establerts des del 600 aC a Massalia i, poc després a Empúries. Aquest fet, coincideix també amb una sèrie de transformacions internes en el món indígena que provocaran canvis molt significatius en relació a la demanda dels productes i objectes que arriben a través del comerç colonial. A partir d'aquest moment, la major part de les importacions que es documenten en els jaciments de l'àrea catalana, són peces de vaixel·la grega, especialment els elements vinculats a la pràctica del *symposion* (copes amb nanses, *oinochoai* i cràters), quelcom que ens il·lustra l'adopció i/o adaptació local d'unes pautes molt concretes en relació a la mescla, servei i consum del vi.

De fet, a l'antiga Grècia, el consum del vi durant el *symposion*, esdevingué una activitat entorn la qual es va crear una parafernàlia ritual molt elaborada, què es va difondre entre molts pobles mediterranis: mescla de la beguda (vi i aigua), ús d'un conjunt d'elements específics de servei, ordre preestablert d'aquells que havien de fers els càntics i prendre la paraula, etc. El *symposion* es duia a terme al final dels àpats, quan un cop satisfeta la gana, les taules sobre les quals s'havien presentat els aliments es retiraven i entrava en escena tot l'instrumental relacionat amb la beguda (cràter, *kylix*, *phiale*, *oinochoai*) (Murray 1990; 1995; Schmitt-Pantel 1985; 1992; 1995; 2004; Lissarrague 1990; 1995).

D'altra banda, cal tenir en compte que en contrast amb les tendències documentades a la primera edat del ferro, la recepció d'àmfores importades a l'àrea catalana davalla notablement en el període posterior, constatant-se una situació que molt probablement ens indica que durant el període que anomenem ibèric antic (550-400 aC), el consum del vi es circumscriu a la celebració de certes pràctiques restringides a uns sectors socials molt concrets. En aquest sentit, s'ha assenyalat que es tracta d'un moment, en què els grups socials dominants ja s'han constituït en elits aristocràtiques i disposen d'un poder polític plenament institucionalitzat i, per tant no necessiten refermar la seva posició de poder i prestigi a través de la redistribució del vi en els banquetes comunitaris (Sanmartí i Santacana 2005: 132).

Finalment, volem remarcar que la importància de totes aquestes troballes relatives a la introducció dels primers vins de Catalunya i als orígens del conreu de la vinya, no s'ha de valorar únicament des d'una perspectiva merament científica. L'*Arqueologia del Vi* posseeix un enorme potencial que permet incorporar un valor afegit al patrimoni vitivinícola de regions com l'Empordà, el Penedès, la Terra Alta o el Priorat, que han fet de la vinya i del vi un dels seus màxims exponents identitaris i culturals. Unes comarques, en les quals l'arqueologia ens corrobora que el vi és un dels seus valors patrimonials ancestrals, des de fa com a mínim uns 2600 anys.

Però per tal d'avançar en aquesta direcció, cal incentivar la creació de certs instruments i escenaris atractius que facilitin la difusió didàctica dels diversos aspectes (agrícola, social, alimentària, ritual, etc.) relatius als orígens i a la història de la cultura del vi. Així, en el cas concret de la Terra Alta hem de destacar que dins del conjunt de celebracions anuals que marquen el calendari festiu del municipi de Vilalba dels Arcs, destaca l'elaboració del Vi de la Passió, que s'efectua cada tardor seguint els paràmetres artesanals (verema, premsat, envasat en àmfores) d'època antiga i dona lloc a la fabricació d'un vi dolç que es consumeix per Setmana Santa. L'activació d'iniciatives d'aquest tipus hauria de representar un primer pas de cara a l'elaboració de projectes d'abast més general, que permetessin articular una xarxa temàtica arqueovinicola a nivell comarcal i/o regional. Quelcom que podria passar primerament per establir un simple enllaç temàtic coherent entre l'enoturisme de regions com la Terra Alta i el Priorat i el patrimoni arqueològic que concentra l'àrea de l'Ebre i del seu entorn més immediat (ja fós aprofitant les propostes ja existents *-Ruta dels Íbers, Ruta de los Íberos del Bajo Aragón-* o bé establint-ne de noves).

Tot plegat ens obliga a prendre consciència de la importància cabdal que cal atribuir al vi en regions on ha actuat històricament com un factor social i cultural clarament vinculat a l'evolució del territori i de la seva gent. Per tant, pensem que la socialització i difusió d'aquest patrimoni vitivinícola ancestral, hauria de conduir en un futur no molt llunyà a l'activació de noves propostes temàtiques i a generar noves sinèrgies turístico-interpretatives.

Bibliografia

- AQUILUÉ, X.; CASTANYER, P.; SANTOS, M.; TREMOLEDA J. (2008). «Noves evidències del comerç fenici amb les comunitats indígenes de l'entorn d'Empúries», *Contactes. Indígenes i fenicis a la Mediterrània occidental entre els segles VIII i VI a.n.e.* Simposi d'Arqueologia d'Alcanar, 2006, p. 171-190.
- ARTEAGA, O.; PADRÓ, J.; SANMARTÍ, E. (1976-78). «El factor fenici a les costes catalanes i del Golf de Lió», a II Col·loqui Internacional d'Arqueologia de Puigcerdà, *Els pobles pre-romans del Pirineu*, Puigcerdà, p. 129-135.
- (1986). «La expansión fenicia por las costas de Cataluña y el Languedoc», *Los Fenicios en la Península Ibérica*, Ed. AUSA, Sabadell.
- AUBET, M.E. (1986). *Tiro y las colonias fenicias del Mediterráneo Occidental*, Ed. Crítica, Barcelona.
- (1993). «El comerç fenici i les comunitats del Ferro a Catalunya», *Laietània 3. El poblament ibèric a Catalunya*, Mataró, p. 21-40.

- AUBET, M.E.; CARMONA, P.; CURIA, E.; DELGADO, A.; FERNÁNDEZ, A.; PÁRRAGA, A. (1999). *Cerro del Villar I. El asentamiento fenicio en la desemocadura del Guadalborce y su interacción con el binterland*, Sevilla.
- BEA, D.; DILOLI, J. (2005). «Elements de representació durant la Primera Edat del Ferro al curs inferior de l'Ebre: el recinte del Turó del Calvari (Vilalba dels Arcs, Terra Alta)», *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 15, p. 179-198.
- BLASCO, A.; EDO, M.; VILLALBA, M.J. (2008). «Evidencias de procesado y consumo de cerveza en la Cueva de Can Sadurní (Begues, Barcelona) durante la Prehistoria», IV Congreso del Neolítico Peninsular, Vol. I, p. 428-431.
- BOTTO, M. (2000). «Tripodi siriani e tripodi fenici dal Latium Vetus e dall'Etruria meridionale», *La ceramica fenicia di Sardegna. Dati, problematiche, confronti*, Roma, p. 63-98.
- BUXÓ, R. (2008). «The agricultural consequences of colonial contacts on the Iberian Peninsula in the first millennium B.C.», *Vegetation History and Archaeobotany*, Vol 17.1, p. 145-154.
- DELGADO, A. (2008a). «Alimentos, poder e identidad en las comunidades fenicias occidentales», *Cuadernos de Prehistoria de la Universidad de Granada*, 18, p. 163-188.
- (2008b). «Fenicios en Iberia», *De Iberia a Hispania*, Ed. Ariel Prehistoria, p. 347-474.
- (2011). «La producción de cerámica fenicia en el extremo occidente: hornos de alfar, talleres e industrias domésticas en los enclaves coloniales de la Andalucía mediterránea (siglos VIII-VI aC)», *XXV Jornadas de Arqueología fenicio-púnica. La producción alfarera fenicio-púnica en Occidente*, Eivissa, p. 9-48.
- DIETLER, M. (1990). «Driven by drink: the role of drinking in the political economy and the case of early Iron Age France», *Journal of Anthropological Archaeology*, 9, p. 352-406.
- (1996). «Feasts and commensal politics in the political economy. Food, power and status in Prehistoric Europe», *Food and the Status Quest: An Interdisciplinary Perspective*, Oxford, p. 87-125.
- (1999). «Rituals of commensality and the politics of state formation in the princely societies of early Iron Age Europe», en P. Ruby (eds.): *Les princes de la Protohistoire et l'émergence de l'état*, Naples: Collection de l'École Française de Rome 252, p. 135-152.
- (2005). *Consumption and colonial encounters in the Rhône Basin of France: a study of early iron age political economy*, Monographies d'Archéologie Méditerranéenne, 21.
- DIETLER, M.; HAYDEN, B. (2001). *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics and Power*, Smithsonian Institution.
- FATÁS, L. (2004-2005). «Un espacio diferencial en San Cristóbal de Mazaleón (Teruel): los materiales del espacio 2», *Quaderns de Prehistòria i Arqueologia de Castelló*, 24, p. 163-172.
- GARCIA I RUBERT, D. (2005). «El poblament del primer ferro a les terres del Sènia. Els assentaments de la Moleta del Remei, Sant Jaume, La Ferradura i la Cogula durant els segles VII i VI a.n.E», Tesis doctoral inédita, Universitat de Barcelona.
- GARCIA I RUBERT, D.; MORENO, I. (2009). «Un servei de vaixela procedent de l'assentament de la primera edat del ferro de Sant Jaume (Alcanar, Montsià)», *Citerior V. Ideologia, pràctiques rituals i banquet al nord-est de la península Ibèrica durant la protohistòria* (coord. J. Diloli i S. Sardà), Arola Editors, Tarragona, p. 97-162.
- GÓMEZ, C.; GUERIN, P. (1995). «Los Lagares del Alt de Benimaquia (Denia): en los inicios del vino ibérico», *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*, Jerez de la Frontera.

- GRACIA, F. (2000). «El comercio arcaico en el nordeste de la Península Ibérica. Estado de la cuestión y perspectivas». *Monografies Emporitanes*, 11, p. 257-276.
- GRAELLS, R. (2004). «Indicis d'emergència aristocràtica en el registre funerari del nordest peninsular. La tomba Agullana 184», *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 14, Lleida, p. 61-83.
- (2010). *Las tumbas con importaciones y la recepción del Mediterráneo en el nordeste de la Península Ibérica (siglos VII-VI aC)*, Revista d'Arqueologia de Ponent-Extra 1, Lleida.
- GRAELLS, R.; SARDÀ, S. (2007). «La cràtera de la tumba 184 de Agullana y otros soportes y pies calados de Cataluña y el Languedoc: aproximación al origen, uso y significado», *Rivista di Archaeologia*, 31, p. 77-89.
- GUERRA, E. (2006). «Sobre la función y el significado de la cerámica campaniforme a la luz de los análisis de contenidos», *Trabajos de Prehistoria*, 63, 1, p. 69-84.
- GUERRERO, V. (1995). «El vino en la protohistoria del Mediterráneo Occidental», *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*, Jerez de la Frontera, p. 73-104.
- HAYDEN, B. (1990). «Nimrods, piscators, pluckers and planters: the emergence of food production», *Journal of Anthropological Archaeology*, 9, p. 31-69.
- (1996). «Feasting in prehistoric and traditional societies», *Food and the Status Quest: An interdisciplinary Perspective*, p. 127-47.
- (2001). «Fabulous feasts: a prolegomenon to the importance of feasting», *Feasts: Archaeological and Ethnographical Perspectives on Food, Politics and Power*, Nova York, p. 23-64.
- (2011). «Feasting and social dynamics in the epipaleolithic of the fertile crescent: an interpretive exercise», *Guess Who's Coming To Dinner: Feasting Rituals in the Prehistoric Societies of Europe and the Near East*, Oxbow Books, p. 30-63.
- IBORRA, M.P.; GRAU, E.; PÉREZ JORDÀ, G. (2003). «Recursos agrícolas y ganaderos en el ámbito fenicio occidental: estado de la cuestión», J. Bellard, *Ecobistoria del paisaje agrario: la agricultura fenicio-púnica en el Mediterráneo*, Valencia, p. 33-56.
- JANIN, T. (2000). «Nécropoles et sociétés élisiques: les communautés du Premier Âge du Fer en Languedoc occidental», a Actes du colloque International de Carcassonne: *Mailbac et le Premier Âge du fer en Europe Occidentale*. Monographies d'Archéologie Méditerranéenne, 7, p. 117-131.
- JUAN-TRESSERRAS, J. (1998). «La cerveza prehistórica: investigaciones arqueobotánicas y experimentales», a Maya, J.L.; Cuesta, F. i López, F.J. (1998): *Genó: un poblado del Bronce Final en el Bajo Segre (Lleida)*, Publicacions de la Universitat de Barcelona, Barcelona.
- (2000). «La cerveza: un producto de consumo básico entre las comunidades ibéricas del N.E. peninsular», dins C. Mata i G. Pérez-Jordà (edd.) *Ibers. Agricultors, artesans i comerciants. III Reunió sobre Economia en el Món Ibèric*, *Saguntum* extra 3, p. 139-145.
- JUAN-TRESSERRAS, J.; MATAMALA, J. (2004). «Los contenidos de las ánforas del Mediterráneo Occidental. Primeros resultados», *Arqueomediterrània 8. La circulació d'àmfores al Mediterrani occidental durant la protobistòria (s. VIII-III aC): Aspectes quantitativs i anàlisi de continguts*, Barcelona, p. 283-291.
- JUNYENT, E. (2002). «Els segles de formació: el bronze final i la primera edat del ferro a la depressió de l'Ebre», I Jornades d'Arqueologia. *Ibers a l'Ebre. Recerca i interpretació*, Tivissa, p. 17-35.

- LISSARRAGUE, F. (1990). «Around the Krater: An Aspect of Banquet Imagery», Murray, O., (ed), *Sympotica, a Symposium on the Symposion*, Oxford, p. 196-209.
- (1995). «Un Rituel du Vin: la Libation», a O.Murray, M.Tecusan (Ed.): *In vino veritas*, p. 126-144.
- LÓPEZ CACHERO, F.J. (2006). *Aproximació a la societat durant el bronze final i la primera edat del ferro: el cas de la necròpolis de Can Piteu-Can Roqueta (Sabadell, Vallès Occidental, Barcelona)*, Societat Catalana d'Arqueologia, Barcelona.
- LÓPEZ, D. (2004). «Primers resultats arqueobotànics (llavors i fruites) al jaciment protohistòric del Turó de la Font de la Canya (Avinyonet del Penedès)», *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 14, p. 149-178.
- LÓPEZ, D.; BUXÓ, R.; GARCIA I RUBERT, D.; MORENO, I. (2011a). «Noves aportacions sobre agricultura i alimentació durant la primera edat del ferro a Catalunya: dades de l'assentament de Sant Jaume (Alcanar, Montsià)», *Pyrenae*, 42.1, p. 77-118.
- LÓPEZ, D.; VALENZUELA, S.; SANMARTÍ, J. (2011b). «Economia i canvi socio-cultural a Catalunya durant l'edat del ferro», *Economia agropecuària i canvi social a partir de les restes bioarqueològiques. El primer mil·lenni aC a la Mediterrània occidental*, *Arqueomediterrània* 12, p. 71-92.
- LUCAS, M.R. (2004-2005). «Simpulum y bebida. Marcadores de prestigio y jefatura durante el Hierro I (siglos VII/VI aC) entre el Herault y el Ebro», *Kalathos* 22-23, p. 95-134.
- MASCORT, M.; SANMARTÍ, J.; SANTACANA, J. (1991). *El jaciment protohistòric d'Aldovesta (Benifallet) i el comerç fenici a la Catalunya meridional*, Ed. Diputació Provincial de Tarragona, Tarragona.
- MCGOVERN, P. (2003). *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viniculture* (primera edició). Princeton University Press.
- MCGOVERN, P.; LULEY, B.; ROVIRA, N.; MIRZOIAN, A.; CALLAHAN, M.; SMITH, K.; GRETCHEN, H.; DAVIDSON, T.; HENKIN, J. (2013). «Beginning of viniculture in France», *PNAS*, Vol 110, N. 25 (doi:10.1073/pnas.1216126110)
- MORET, P. (2009). «Poder, vaixel·la de luxe i cervesa: Polibi i els banquets dels reis ibèrics», *Cièterior V. Ideologia, pràctiques rituals i banquet al nord-est de la península Ibèrica durant la protohistòria*, Arola Editors, Tarragona, p. 239- 252.
- MURRAY, O. (1990). «Symptotic History», *Sympotica: The papers of a Symposium on the Symposion*, Clarendon Press, Oxford, p. 3-13.
- (1995). «Histories of Pleasure», a O.Murray, M.Tecusan (Ed.): *In vino veritas*, p. 3-17.
- PÉREZ JORDÀ, G.; MATA, C.; MORENO, A.; QUIXAL, D. (2013): «Stone wine presses and cellars in the iberian Iron Age territory of Kelin (Utiel-Requena, Valencia) (6th-2nd Centuries BC)», *Paisajes y Patrimonio Cultural del Vino y otras bebidas psicotròpicas*. Requena, p. 149 – 158.
- QUIXAL, D.; PÉREZ JORDÀ, G.; MORENO, A.; MATA, C. (2012): «Origen y evolución de la viticultura en la Meseta de Requena-Utiel entre los siglos VII aC –II dC», *Oleana*, 26: *V Congreso de Historia Comarcal. La cultura del vino en la Meseta de Requena-Utiel*, p. 57-69.
- RAMON, J. (1994-96). «Las relaciones de Eivissa en época fenicia con las comunidades del Bronce Final y Hierro Antiguo de Catalunya», *Gala*, 3-5. Models d'ocupació, transformació i explotació del territori entre el 1600 i el 500 a.c a la Catalunya meridional i zones limítrofes de la Depressió de l'Ebre. Sant Feliu de Codines, p. 399-422.

- (1995). *Las ánforas fenicio-púnicas del Mediterráneo central y occidental*, Col·lecció Instrumenta, 2, Publicacions de la Universitat de Barcelona, Barcelona.
- (2007). *Excavaciones arqueológicas en el asentamiento fenicio de Sa Caleta (Ibiza)*, Cuadernos de Arqueología Mediterránea, 16.
- ROUILLARD, P.; GAILLEDAT, É.; SALA, F. (2007). *L'établissement protohistorique de La Fonteta (fin VIIIe-fin VIe siècle av. J-C)*, Collection de la Casa de Velázquez, Volume 96, Madrid.
- RUIZ ZAPATERO, G. (1992). «Comercio protohistórico e innovación tecnológica: la difusión de la metalurgia del hierro y el torno de alfarero en el NE de Iberia», *Gala* 1, p. 103-116.
- SANMARTÍ, E. (1993). *Una tomba de guerrier de la primera edat del Ferro trobada a llinars del Vallès (Vallès Oriental, Barcelona)*. Treballs del Museu de Granollers, 1.
- SANMARTÍ, J. (1990). «Las necrópolis ibéricas en el area catalana», *Congreso de Arqueología ibérica: las necrópolis*, Serie Varía, 1, Madrid, p. 77-108.
- (2001). «La formació i desenvolupament de les societats ibèriques a Catalunya», *Butlletí Arqueològic*. Època V, núm. 23. Reial Societat Arqueològica Tarraconense, Tarragona, p. 101-132.
- (2004). «From local groups to early states», *Pyrenae*, 35-1, pp. 7-41.
- SANMARTÍ, J.; ASENSIO, D. (2005). «Fenícis i púnics al territori de Catalunya: cinc segles d'interacció colonial», *Fonaments*, 12, p. 89-105.
- SANMARTÍ, J.; BELARTE, M.C.; SANTACANA, J.; ASENSIO, D.; NOGUERA, J. (2000). *L'assentament del bronze final i primera edat del ferro de Barranc de Gàfols (Ginestar, Ribera d'Ebre)*, Arqueomediterrània 5, Barcelona.
- SANMARTÍ, J.; SANTACANA, J. (2005). *Els ibers del Nord*, Ed. Rafel Dalmau.
- SANTACANA, J.; BELARTE, C. (2004). «Cabdills, estats i vi en la cruïlla de la Protohistòria ibèrica», *Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera*, 54, p. 127-144.
- SANTOS, M. (2003). «Fenicios y griegos en el extremo N.E. peninsular durante la época arcaica y los orígenes del enclave foceo de Emporion», *XVII Jornadas de Arqueología Fenicio-Púnica d'Eivissa*, p. 87-132.
- SARDÀ, S. (2008). «Servir el vino. Algunas observaciones sobre la adopción del *oinochoe* en el curso inferior del Ebro (s. VII-VI aC)», *Trabajos de Prehistoria*, 65, 2, p. 95-115.
- (2010a). «Pràctiques de consum ritual al curs inferior de l'Ebre (s. VII-VI anE). Comensalitat, ideologia i canvi social», Tesis Doctoral, Universitat Rovira i Virgili, Tesis en xarxa: <http://www.tdx.cat/TDX-1013110-161238>
- (2010b). «El giro comensal. Nuevos temas y nuevos enfoques en la protohistoria peninsular», *Herakleion*, 3, p. 37-65.
- SARDÀ, S.; DILOLI, J. (2009). «Arqueologia del banquet. Ritualització, semiòtica dels aliments i anàlisi contextual», *Citerior V. Ideologia, pràctiques rituals i banquet al nord-est de la península Ibèrica durant la protohistòria* (coord. J. Diloli i S. Sardà), Arola Editors, Tarragona, p. 15-56.
- SARDÀ, S.; FATÁS, L.; GRAELLS, R. (2010). «Prácticas rituales, comensalidad e ideología en un espacio de transición. Ámbitos diferenciales en la Terra Alta-Matarraña (S. VII-VI a. C.)», (F. Buriello coord.) *VI Simposio sobre los Celtíberos: Ritos y mitos*, p.45-56.
- SCHMITT, P. (1985). «Banquet et cité Grecque. Quelques questions suscitées par les recherches récentes», *Mélanges de l'École Française de Rome*, 97, p. 135-138.

- (1995). «Rite Cultuel et Rituel Social: à propos des Manières de Boire le Vin dans les Cités Grecques», in O.Murray, M.Tecusan (Ed.): *In vino veritas*, p. 93-105.
- (2004). «Las comidas griegas, un ritual cívico», *Historia de la alimentación*, Ediciones Trea, Gijón.
- VIVES-FERRÁNDIZ, J. (2005a). «Trípodes fenicios entre el Ebro y el Segura: nuevas perspectivas de estudio», a Actes del III Simposi Internacional d'arqueologia de Mérida. *El periodo orientalizante*. Vol. II, p. 1351-1361.
- (2005b): *Negociando encuentros. Situaciones coloniales e intercambios en la costa oriental de la Península Ibérica (ss. VIII-VI a.C.)*, Cuadernos de Arqueología Mediterránea 12, Barcelona.
- (2008): «Negotiating Colonial Encounters: Hybrid Practices and Consumption in Eastern Iberia (8th-6th BC centuries)», *Journal of Mediterranean Archaeology*, 21.2, p. 241-272.