



El grup GRESEPIA i la Facultat d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili col·laboren en les excavacions a les vinyes de Mas dels Frares, a Constantí.



VIATGE AL PASSAT DEL VI

Fa milers d'anys que va començar l'idi·lli entre Catalunya i els vins. Us proposem un viatge fascinant per descobrir-ne els orígens a través d'experiències i tastos.

text ruth troyano ///

“Hi ha dues qüestions que s’han de tenir en compte. D’una banda, la necessitat dels cellers d’afegir plusvàlues al vi, amb el vincle a produccions antigues o el que anomenem *vins arqueològics*, i, de l’altra, la generalització i l’especialització de les anàlisis de residus amb l’arqueobiologia i l’ús de tècniques molt complexes que ens permeten fer visible el vi a la Península abans dels romans. En dic *les produccions silencioses*. És difícil estudiar els residus en època dels ibers perquè el vi no deixava petjada estructural sobre materials com la fusta, per exemple.” Ho diu Yolanda Peña Cervantes, vicerectora de la UNED, llicenciada en Història i doctora en Arqueologia.

Peña és una de les veus més autoritzades i reconegudes, a l’Estat espanyol, per abordar l’arqueologia del vi, de la qual avui tant es parla. Des de Madrid, observa amb certa enveja “el model de gestió de recursos culturals vinculats al vi que s’ha fet a Catalunya. Hi ha una cura especial, segueixo de prop el treball referent de la Cooperativa Arqueovitis a Font de la Canya i les últimes troballes arqueològiques a Jean Leon. Hi ha voluntat d’entroncar la realitat vitivinícola actual amb el passat més antic. I crec que això passa perquè Catalunya també és pionera en temes



▲
Les excavacions de l'Institut Català d'Arqueologia Clàssica (ICAC) han confirmat que la vil·la romana de Mas dels Frares, a Constantí, tenia caràcter senyorial i incloïa diversos conjunts termals.

de vinificació, amb els vins naturals, per exemple, que tenen molt a veure amb les elaboracions d'estil romà", afegeix.

D'ARBECA A EMPÚRIES

A Arbeca, a les Garrigues, Antonio Aldomà i María José Pérez van començar a elaborar vi fa vint anys, sota l'empara de la DO Costers del Segre. Des dels inicis van tenir clar que vincularien el projecte enològic a la Foratalesa dels Vilars, que és dels conjunts arqueològics d'època ibèrica més ben conservats d'Europa. "El nostre nom, Vinya els Vilars, ve del jaciment. Tenim 10 hectàrees plantades al costat del poblat iber. El símbol del celler, les etiquetes, l'escriptura sense lligar, les visites... Tot està inspirat en el món iber. El dissenyador Claret Serrahima ens hi va conduir. Hem creat un vincle estret i especial i els visitants el valoren. Tots els cellers, a

la fi, són iguals, i cal trobar històries que ens diferenciïn. Fins i tot tenim un grafit iber a la façana", explica Pérez, que n'és copropietària, reconeixent que el 2002 no era habitual crear aquests relats.

"Ens hem adonat que la gent vol el vi com una introducció cultural al territori. A través seu, expliquem qui érem, qui som i cap a on anem." Ho afirma convençuda Romina Ribera, llicenciada en Història, sommelier i graduada en Arqueologia per la Universitat de Roma La Sapienza. Enllaça enohistòria i enoturisme, sumant paisatge, arqueologia i vi. Glops d'Història batega amb força des de fa cinc anys a l'Empordà. "Tenim l'oportunitat d'obrir llocs patrimonials que sovint estan tancats al públic, que no estan massificats, per crear visites atractives, interessants, que despertin curiositat. La gent hi és i respon. El vi fa de vincle", insisteix. A l'estiu, l'agenda d'ac-



Al jaciment iber de Jean Leon s'han descobert restes arqueològiques i llavors de raïm carbonitzades que certifiquen la pràctica de la viticultura a Torrelavit fa 2.200 anys.



tivitats se li ha omplert i a la tardor, estrenarà el cicle Beu-te els Museus, amb el suport del Patronat de Turisme de la Diputació de Girona. "Hem entès que no és una copa de vi en un lloc bonic, sinó que podem construir un relat explicatiu del patrimoni", afegeix. Lamenta que "la història del vi està en un estat una mica precari, a Catalunya". Cita l'obra ingent d'Emili Giralt i Josep Maria Puiggròs i Jové, "però, en un país com Catalunya, on el vi és la base de l'economia, és trist que a les universitats no hi hagi més divulgació del sector", matisa. No obstant això, avui observa interès i dinamisme en una aliança que fa pocs anys era inexistent.

VINS DE MUSEU

"El vi és territori i, com més temps fa que es fa vi, més valor li dones i més n'entens l'origen", diu l'arqueòloga Clara Forn Perramon. Al Mu-

seu de Badalona, on treballa, ultimem els detalls del Tercer Col·loqui Internacional d'Arqueologia Romana *El vi a l'antiguitat*, que se celebrarà entre els dies 19 i 21 d'octubre.

Fa vint anys de l'última edició i, per bé que el ritme de publicacions sobre producció de vi i comercialització no s'ha aturat, cap fòrum no l'ha posat en comú. En aquest temps, s'han sumat novetats significatives quant a metodologies i mètodes de recerca, i ha crescut una nova generació d'investigadors. El col·loqui l'obriran dos referents: Jean-Pierre Brun, historiador i arqueòleg francès, i Yolanda Peña Cervantes, amb una conferència sobre l'arqueologia del vi a l'imperi romà.

La recerca local també hi tindrà un pes específic, incidint en els treballs a les vil·les de l'Estrella i Can Peixau i una primera aproximació arqueològica i arqueomètrica a la producció i el comerç de dòlies a Badalona.



Símbol del Penedès

El 1997, a Avinyonet del Penedès es va descobrir el jaciment iber de la Font de la Canya, que ha permès certificar que en aquesta zona del país es fa vi des de fa 2.700 anys. Entre les troballes que s'han fet al jaciment, destaca un bust de Demèter, la deessa grega de l'agricultura. La importància del jaciment i la seva posició central dins de la DO Penedès van motivar que, el 2018, el Consell Regulador incorporés el bust a la imatge de la denominació d'origen. I és que els estudis que s'han fet al jaciment de la Font de la Canya l'han confirmat com a bressol de la vitivinicultura catalana, a finals del segle VI.



El passat del vi a Badalona

Al Museu de Badalona hi ha més de 18.000 objectes, des de l'època ibèrica fins al segle XXI, entre els quals destaquen alguns testimonis de l'elaboració de vi a la ciutat. Com aquesta àmfora de vi amb la marca d'un productor, Marcus Porcus. Aquest és només un exemple dels objectes relacionats amb el vi que s'han localitzat a l'entorn de la ciutat, que aquest octubre acollirà la tercera edició del col·loqui El vi a l'antiguitat.



Amb Glops d'Història, Romina Ribera enllaça la història del vi amb el turisme cultural.

Vinya els Vilars, a Arbeca, té vinyes plantades al voltant del jaciment ibèric de la Fortalesa dels Vilars, amb la qual han vinculat el seu projecte, des de la manera d'elaborar els vins fins a les activitats d'enoturisme que hi fan.



foto:vinyaelsvilars///



foto:vinyaelsvilars///

“Hem aprofundit molt en el coneixement de Baetulo i el vi, que va ser el seu motor i la seva idiosincràsia, de manera que confiem que el col·loqui apuntali la nostra capitalitat. Ens queda molt per descobrir, però volem reforçar la idea que Badalona és vi. Més que descobriments, presentarem novetats de context a partir de les intervencions arqueològiques que hem fet els últims temps”, matisa Forn. I reflexiona: “Si alguna cosa vol el vi és que el territori el deixi créixer i fer-se gran. Si no hi ha territori, el vi no arrela. No se'n fa a tot el món, però aquí sí, i ara és el moment d'explicar-ho i connectar-hi. Badalona està banyada pel mar, però hi ha un patrimoni —i no només d'època romana— potent, que hem de fer visible”.

TROBALLES AL PENEDES

“Les restes arqueològiques donen valor al celler i al Penedès. Testimonien que fa dos mil anys ja es feia vi a les finques de Jean Leon”, explica Mireia Torres Maczassek, directora del celler.

Els moviments de terra per fer una nova plantació de vinya han posat al descobert un jaciment ibèric amb catorze sitges que sembla que van formar part d'un graner. Algunes de les peces més significatives que s'han trobat relacionades amb el vi són crateriscos, un vaset viciònic i llavors de *Vitis vinifera*, que constaten la producció de vi als segles I i II aC.

La joia és un bol de ceràmica amb una inscripció ibèrica, la tercera en longitud sobre aquest mateix material de les 2.300 que hi ha documentades. Té la particularitat que està feta abans de la cocció. La terra parla i al Penedès la saben escoltar i comunicar. A pocs quilòmetres, els estudis arqueobotànics efectuats al jaciment de la Font de la Canya el confirmen com a bressol de la vitivinicultura catalana, a finals del segle VII aC. La constància d'Arqueovitis ha fet aflorar un relat nou que es mostra i es divulga al Centre d'Interpretació DO Vinífera, d'Avinyonet del Penedès. “Hem superat la idea que el vi el portaven els grecs i

els romans. Abans van ser els fenicis els que el van introduir, per fer negocis, i els ibers el van adaptar i el van vincular amb alguna ritualitat. No crec que el Penedès, on hem documentat els 2.700 anys d'història del vi, sigui més ric que el Priorat o l'Ebre, perquè en tots els jaciments d'època ibèrica, romana i medieval es troben materials relacionats amb el vi, però la diferència és que nosaltres hi incidim”, diu el seu director, l'arqueòleg Dani López. La troballa a Jean Leon el va commoure, però encara més la sensibilitat de Mireia Torres de voler-la preservar i mostrar.

VI COM ES FEIA ABANS

Tampoc la Universitat Rovira i Virgili no és aliena a aquest viatge al passat per resseguir gustos i aromes, entendre processos i contextualitzar la història del vi. A través del grup de recerca GRESEPIA i la Facultat d'Enologia, al celler experimental Mas dels Frares (Constantí) s'elabora vi com antigament feien els ibers per estudiar-ne el comportament organolèptic.

Premsat amb els peus, el raïm ull de llebre envella en gerres de ceràmica de Miravet, tapades amb suro i guix, sense sulfits. “No és ni molt menys un gran vi, però ens permet continuar investigant per millorar-lo”, diu Jordi Diloli, investigador del Departament d'Història i Història de l'Art, després de tastar la primera producció. Entre vinyes, les que treballen els estudiants d'Enologia a Mas dels Frares, les últimes excavacions de l'Institut Català d'Arqueologia Clàssica (ICAC) han confirmat el caràcter senyorial d'una vil·la romana, amb presència d'un dels conjunts termals més rellevants del Camp de Tarragona.

L'aigua i el vi, font de vida. Al Museu de Badalona recullen les paraules de Sèneca el Jove com a justificació per al tercer col·loqui: “El vi renta les nostres inquietuds, esbandeix l'ànima fins al fons i assegura la cura de la tristesa”. No és només un valor, sinó també un acte de justícia històrica i social contemplar i divulgar, sempre, l'arqueologia del vi. 🍷



VINYA ELS VILARS
Celler de la DO Costers del Segre. www.vinyaelsvilars.cat

GLOPS D'HISTÒRIA
Visites amb tast de vi a l'Empordà.
www.glopsdhistoria.com

MUSEU DE BADALONA
Descobreix la ciutat romana de Baetulo.
www.museudebadalona.cat

JEAN LEON
Celler de la DO Penedès.
www.jeanleon.com

ARQUEOVITIS
Cooperativa de recerca arqueològica.
www.arqueovitis.com

GRESEPIA
Grup de recerca seminari de protohistòria i arqueologia de la Universitat Rovira i Virgili.
www.gresepia.cat