

El vi: cultura a l'antiguitat balear

Pau Marimon Ribas*

El vi a les Illes Balears abans de la conquesta romana. Sociologia d'un producte desconegut

L'origen de la primera presència de vi a les Illes Balears s'ha de situar dins del context d'expansió geogràfica fenícia a Occident de la segona meitat del segle VIII aC i, d'una manera més concreta, a partir de principis del segle VII aC, quan els fenicis s'establiren a sa Caleta, a Eivissa. Des d'aquest nucli els semites centralitzaren les seves accions d'intercanvi amb els indígenes de les Pitiüses. Ja des del primer moment la mercaderia que va tenir una major repercussió va ser el vi que, envasat en àmfores fenícies, era intercanviat principalment per metalls i gra. Es tractava, en tot cas, d'un bescanvi clarament desigual, sempre en benefici dels nous colonitzadors.

S'ha de tenir en compte, abans de tot, que en temps de la protohistòria balear coexistiren dues realitats totalment diferenciades, amb processos històrics característics. Per una banda la representada per les Gimnèsies, nom donat pels grecs a les Balears majors, on es va desenvolupar la cultura talaiòtica; i per l'altra, les Pitiüses que no desenvoluparen aquesta cultura i que amb la colonització fenícia iniciaren una evolució econòmica, social i cultural pròpia. Tanmateix els contactes entre les dues comunitats foren continus.

Precisament fruit d'aquests contactes s'ha d'emmarcar la primera arribada de vi a Mallorca i a Menorca, que no es va torbar molt de temps a produir-se, i foren els mateixos colons fenicis els qui des d'un principi s'encarregaren de la seva distribució. Sabem a més que els indígenes de les Balears majors el consumien en ingents quantitats, no obstant, malgrat que en fossin uns grans apassionats, no existia una

* De la Biblioteca Diocesana de Mallorca i membre del grup de recerca CEIPAC (Àrea d'Història Antiga. Facultat de Geografia i Història. Universitat de Barcelona. Carrer de Montalegre 6. 08001. Barcelona). Adreça electrònica: <marimon@ceipac.ub.edu>. Pàgina web: <http://ceipac.ub.edu/>.

producció a nivell local —que requeria sistemes complexos i especialitzats—, tal i com ens manifesta DIODOR DE SICÍLIA (5.17.2). Aquest propi autor comenta que «[per evitar la insídia, els indígenes] no usen per res les monedes d'or i de plata i, d'un mode general, impedeixen que s'introdueixin a l'illa», per aquest motiu «quan en temps antics participaven en les campanyes dels cartaginesos, no s'emportaven a la seva pàtria les soldades, sinó que es gastaven tota la paga en la compra de dones i vi» (5.17.4). Tot i que les afirmacions de Diodor poden semblar un dels tòpics comuns que envolten la societat indígena de les Gimnèsies, les troballes monetàries d'època anterior a la conquesta romana són escasses. Aquestes provenen, principalment, de la paga que rebien els mercenaris per la seva participació en diversos conflictes bèl·lics. En aquest sentit, el registre arqueològic demostra com bona part del sou degué ser pagat en espècie, sobretot vi, fet que no contradiu les paraules de Diodor.

En un principi el vi era vist per part dels indígenes com un producte exòtic, a ben segur el més desitjat. El fet de consumir una substància molt semblant a la sang humana representava un nou al·licient prou fort que va comportar que el producte assolís una ràpida acceptació. I és que el caràcter màgic i simbòlic, juntament amb la seva potencialitat embriagadora i els poders que se li atribuïen, feren que el vi ocupés un lloc destacat en les esferes d'interacció cultural, sobretot en diferents rituals i cerimonials d'hospitalitat que per llavors regien a la Mediterrània —arqueològicament constatats en recintes sacres a partir de la troballa d'àmfores i vaixella ceràmica per a la ingesta de vi—. A més, en tractar-se d'un producte consumit per unes societats més refinades que la seva pròpia, en potenciava encara més el seu consum, especialment entre les elits locals. El fet de posseir vi conferia a aquestes elits un prestigi i poder destacats i era usat per mobilitzar més fàcilment la força de treball. És per això que ben aviat en monopolitzaren la seva distribució entre el conjunt de la població i s'encarregaren de negociar d'una manera directa amb els mercaders forans la seva entrada (GUERRERO 1995; GUERRERO, CALVO 2001; SANMARTÍ 2005).

A Eivissa, a inicis del segle VI, dos fets contribuïren a vertebrar un nou model econòmic amb el qual s'incrementà la implantació territorial dels colons sobre l'illa i s'intensificà

l'activitat agrícola.

En primer lloc, l'abandonament del poblat de sa Caleta (c. 600 aC) i la creació d'un nou nucli urbà al puig de Vila va permetre als habitants disposar d'un enclavament, vora d'un port natural, que permetia unes millors connexions amb l'exterior i facilitava les accions d'intercanvi.

D'altra banda, el desenvolupament i la ràpida consolidació de la colonització dels territoris de l'interior de l'illa comportà un increment tant de les explotacions agrícoles i ramaderes com dels rendiments que aquestes donaven. El mateix Diodor comentant la moderada fertilitat de l'illa al·ludeix a un petit territori (*chôra*) apropiat per a la vinya i amb oliveres empeltades d'ullastre (5.16.2).

Per tot això, ja en ple s. VI aC, Eivissa va passar de ser un centre receptor i redistribuïdor de mercaderies de procedències ben variades, a ser un dels principals centres productors i exportadors, i va quedar involucrada totalment en una xarxa comercial externa destacada. L'inici de l'exportació de productes agrícoles propis de l'illa transportats en àmfores punicoebusitanes, fonamentalment de vi i d'oli, altament difoses en contextos mediterranis, és una conseqüència directa d'aquesta nova situació i de la plena integració d'Eivissa en aquest lucratiu mercat (RAMON 1991; 2005).

A més d'aquestes produccions eivissenques que ben aviat coparen el mercat insular, en el conjunt de les Balears, entre el segle VII i el segle II, es documenten àmfores vinàries de procedències ben diverses. Així, si en un principi els vins de procedència feniciopúnica —tant de la part central com occidental de la Mediterrània— eren majoritaris, arribaren també amb quantitats remarcables produccions gregues —Grècia oriental i Magna Grècia—, etrusques, ibèriques —algunes de les quals podrien haver contingut cervesa— i romano-republicanes, més tard.

Tanmateix, seran els propis mercaders ebusitans els principals encarregats de redistribuir bona part d'aquest actiu i variat comerç, no només dins l'arxipèlag sinó també al llarg de l'àrea mediterrània i, fins i tot, a nuclis del litoral atlàntic. Els jaciments

submarins de naus ebusitanes mostren d'una manera clara aquesta realitat.

Amb tot, el màxim exponent del comerç empòric insular, està representat per la creació de diferents factories comercials tant a Mallorca —l'illot de na Guardis, a la Colònia de Sant Jordi, on el vi representa més del vuitanta per cent de les mercaderies envasades, és l'exemple més ben conegut— com, ben segurament, a Menorca. Aquests establiments, gestionats directament per comerciants ebusitans, afavoriren encara més les activitats mercantils.

El vi en època romana

La conquesta romana del 123 aC va suposar l'acostament definitiu de Mallorca i Menorca a la cultura del vi. En efecte, el control efectiu de les *Baliares* per part de Roma va provocar una ràpida i completa introducció del vi, no sols com a producte importat, també com a producte elaborat, gràcies a la incorporació de la vinya com a conreu. Aquest ràpid floriment és evidenciat per les fonts clàssiques i per l'arqueologia, especialment des de la constatació de la premsa de Can Maiol (Felanitx), de la que parlarem més endavant. Així mateix, els diferents estudis de laboratori que s'han fet últimament sobre la vegetació de l'època també semblen incidir en aquest aspecte.

La conquesta romana suposava, a més, col·lapsar, o al menys afeblir, la creixent activitat comercial d'*Ebusus*. I és que, malgrat que les fonts principalment al·ludeixin a un problema de pirateria (ESTRABÓ, 3.5.2; FLORUS, 1.43; OROSI, 5.13.1), els governadors i comerciants romans perseguien també posicionar-se plenament en un mercat cada cop més lucratiu i, fins llavors, monopolitzat gairebé en exclusiva pels mercaders eivissencs (GUERRERO 1984 ; MARIMON 2004).

En el context de la conquesta i de la immediata romanització hem de situar l'increment de l'arribada de vins itàlics que, juntament amb els del nord de la Tarraconense, aquests d'una manera especial, dominaran el panorama comercial insular de finals de la República i inicis de l'Imperi (MARIMON 2005), especialment després de l'establiment de tres mil colons procedents d'Ibèria (ESTRABÓ, 3.5.1).

Cal dir que la cultura del vi era més freqüent en societats que tenien el seu poder polític jerarquitzat i centralitzat, tal i com estava configurada la societat romana. Era vist, a més, com un fenomen de civilització i de progrés social; per aquest motiu les autoritats romanes, desitjoses que arribés al conjunt de la població, fomentaren en tot moment el seu ús i consum. A mesura que l'Imperi romà va anar ampliant les seves fronteres, simultàniament es va anar ampliant el mercat del vi. Tanmateix, i a diferència de l'oli i el gra, mai se'n va arribar a subvencionar públicament el seu consum.

Eivissa, per la seva part, va continuar amb una producció excedentària de vi i, a ben segur, els habitants de l'illa s'aprofitaren de les noves tècniques de cultiu i elaboració introduïdes pels romans. S'han constatat nombroses alineacions de rases estretes, més o menys llargues, cavades al sol geològic. Recents excavacions realitzades en algunes d'aquestes canals proven l'existència de conreus de vinyes d'èpoques púnica i romana (RAMON 2008).

La comercialització de vi eivissenc va continuar ocupant un lloc preferent en l'economia insular, com ho demostra la destacada presència d'àmfores vinàries de procedència ebusitana arreu de l'Imperi. Entre aquestes cal destacar els tipus anomenats PE-25 i PE-26, que imitaven altres produccions d'àmfores de vi de la Tarraconense concretament els models Dressel 2-4 i Pascual 1, molt concorreguts als mercats mediterranis. S'ha de dir que la imitació d'àmfores és un fenomen comú al llarg de l'antiguitat. La voluntat d'imitar uns tipus amfòrics sembla evidenciar un èxit comercial existent i arrelat, juntament amb el desig d'introduir aquestes imitacions en uns mercats ja consolidats, amb una demanda més o menys definida.

Existeix certa controvèrsia sobre un conegut passatge Plini el Vell, en la seva *Història Natural*, on esmenta que «en les Hispànies, els vins de la Laietània són famosos per la seva abundància, els de la Tarraconense i de la Lauronense per la seva qualitat i els de les Balears es comparen als primers d'Itàlia» (14.71). Generalment, els autors clàssics d'aquell període quan parlaven de les Balears es referien a Mallorca i Menorca i no tant

a Eivissa ni a Formentera; per aquest motiu la historiografia actual ha considerat que fou a una de les Balears majors, o a les dues, on es devia fer vi de renom.

JOAN RAMON (2008), davant la manca d'evidències que demostrin la fabricació d'àmfores vinàries a Mallorca i Menorca, i valorant la gran abundància de material ebusità en diferents mercats mediterranis, considera que Plini podria haver-se confós a l'hora d'esmentar la procedència d'aquell vi de qualitat, tot i reconeixent que quan els autors clàssics anomenaven les Balears no feien al·lusió a les Pitiüses.

Altres investigadors han volgut superar aquesta qüestió relacionant la producció amfòrica ebusitana amb l'exportació d'àmfores buides des d'Eivissa cap a Mallorca, i que serien posteriorment comercialitzades amb un vi mallorquí (ETIENNE, LAMOUR, MAYET, 1982).

Per part nostra, consideram que si bé és ver que tant a Mallorca com a Menorca encara no es coneix a dia d'avui cap tipus de contenidor amb el qual el vi era comercialitzat, se'ns fa difícil pensar en una equivocació de Plini, sobretot pel simple fet de què el naturalista sempre cita l'illa d'Eivissa a part del conjunt geogràfic que per llavors formaven Mallorca i Menorca, les *Baliares*. Aquesta solució, massa simplista, comportaria a més revisar tota l'obra de Plini.

Així mateix creiem que difícilment pogué haver-hi un transferiment d'àmfores buides d'una illa a una altra, ja que si era aquesta la manera d'actuar, ens trobaríem davant d'un negoci ben poc rendible, més encara si tenim en compte la despesa que suposava el fet de portar un vaixell amb la càrrega completament buida, pràctica a més certament perillosa, donada la tecnologia naval de l'època.

Referent a la cultura del vi, potser podríem incloure també la troballa d'alguns caps en pedra de Bacus, déu romà de la vinya i del vi, dels seus excessos i del deliri místic. Les peces provenen de Pollentia, de Son Mas (a Manacor), així com de Santa Eulària del Riu (a Eivissa). En honor a aquesta divinitat es realitzaven les famoses bacanals, festes

orgiàstiques desenfrenades en les quals es bevia sense mesura. Si bé aquestes representacions escultòriques no demostren per si soles un ús o consum de vi, el que ens interessa en tot cas és que sí que són un testimoni fefaent de la religiositat popular d'època romana a les Balears.

La premsa de vi de Can Maiol

Com hem apuntat més amunt, des del punt de vista arqueològic, un exemple de la producció local de vi a Mallorca és a Can Maiol, en el terme municipal de Felanitx, on es trobaren restes arquitectòniques que degueren correspondre a una de les *villae* romanes, amb una cronologia que aniria entre el canvi d'era i el segle v dC, si atenem a les restes ceràmiques trobades a la superfície. Els treballs arqueològics tragueren a la llum diverses estructures que pogueren haver fet part d'una habitació que serví per a la transformació d'algun producte agrícola, versemblantment vi. Així, s'hi trobà un dipòsit rectangular amb revestiment de morter, amb els angles coberts amb motlures de mitja canya i un petit orifici en un dels costats, a manera de desguàs. Tot indica que aquest dipòsit va contenir algun líquid, cosa que ha induït els investigadors a pensar que podria ser la primera premsa de vi localitzada a l'illa (ORFILA 1993).

El funcionament d'una premsa de vi no ha variat gaire al llarg dels segles. Així, una vegada veremat, el raïm es posava al *carcatorium*, un espai reservat per a una primera trepitjada amb els peus. Després era hora de fer marxar el *torcular*, així tot el sobrant, rapa inclosa, s'introduïa en una gàbia des d'on, lentament, i gràcies a l'ajut del mateix pes de la premsa, es deixava escórrer per gravetat.

El producte obtingut d'ambdues premsades anava a parar al *lacus*, una cubeta de decantació des d'on, en funció del resultat que es pretengués obtenir, s'anava passant cap a diferents *dolia*, grans gerres en les quals es feia una primera fermentació. Després d'aquesta primera fermentació, el producte ja era apte per ser consumit; no obstant, si se'n volia millorar la qualitat encara es podia trascolar a les bótes per fer-ne fermentacions posteriors. La manipulació de segons quins tipus de premsa, de gran mida, requeria la força de molts d'homes. Els diferents tractats dels agrònoms romans:

Cató, Varró, Columel·la i Pal·ladi —que segurament els illencs coneixien— explicaven amb detall tot el procés d'elaboració del vi.

En definitiva, després de la conquesta del 123 aC, les Balears es convertiren en un focus vitivinícola de gran transcendència, no només localment, sinó que la qualitat dels seus vins, altament valorats per la societat romana, donà a l'arxipèlag una repercussió generalitzada en el conjunt de l'imperi, entrant en competència amb importants regions productores. Malgrat la producció de vi local, les importacions d'altres indrets varen ser constants durant tot el període de dominació romana. Llavors dins d'un panorama d'oferta altament diversificada, per a satisfer les necessitats de tots els sectors, les diferències de qualitat, de preu i de gust existents marcaven els canvis en les pautes de la demanda, cada vegada major.

L'Antiguitat Tardana: vi sagrat, vi propagandístic

Tot i que s'hagi volgut associar la propagació del cristianisme amb un major desenvolupament de la viticultura, aquesta idea s'ha de matisar en la justa mesura. Així, encara que el vi es convertís en un element clau dins del ritual eucarístic, el seu ús i consum varen continuar amb unes pautes similars a les d'èpoques precedents. Sí que és cert, que el cristianisme va desenvolupar al voltant de la vinya i el vi tot un repertori simbòlic integrat als punts fonamentals de la seva doctrina, especialment per explicar la figura de Jesucrist i la comprensió del màrtir; o bé certes nocions sobre el final dels temps, on també es remet a la imatge de la vinya (MOLINA GÓMEZ 2005).

En aquest període, les activitats comercials més destacades es caracteritzaren per un canvi en les relacions comercials mantingudes entre els illencs i la resta de l'Imperi. Si en els segles immediatament posteriors a la conquesta, les Illes Balears mantenien uns contactes comercials privilegiats especialment amb les penínsules Itàlica i Ibèrica, sense oblidar les nombroses transaccions mantingudes en el mateix arxipèlag, a partir del segle III els productes del nord d'Àfrica i l'orient mediterrani ocuparen bona part de les importacions. L'obertura d'aquells nous mercats, que jugaren un paper molt especial en el desenvolupament econòmic insular, era conseqüència, principalment,

dels canvis polítics esdevinguts a partir de l'arribada al poder de Septimi Sever — originari de Leptis Magna, a Líbia—, l'any 193. Una vegada assentat al poder, Sever fou el principal impulsor del desenvolupament econòmic del nord d'Àfrica i va convertir les províncies africanes en capdavanteres i motor de l'economia romana. Aquestes emergents províncies prengueren el relleu d'altres regions de la Gàl·lia o de la mateixa Hispània, greument perjudicades per les noves polítiques dutes a terme pels diferents governs centrals.

Les Illes Balears foren beneficiades per aquesta nova conjuntura, fonamentalment per la seva proximitat al continent africà, on els principals corrents marítims de l'occident mediterrani traçaven una ruta de pas gairebé obligada per l'arxipèlag, però també per l'increment de les relacions polítiques, socials i culturals que repercutiren beneficiosament en l'economia insular. Tot plegat provocà que l'arribada de mercaderies procedents del nord d'Àfrica creixés a partir del s. III en endavant d'una manera destacada. És precisament fruit d'aquestes intenses relacions i contactes comercials amb el nord d'Àfrica on hem de situar l'origen del cristianisme a les Balears, que, en cap cas, arribà dins un pla missioner (AMENGUAL 1991-2).

En àmbits basilicals cristians de les Balears, és molt freqüent la presència d'àmfores de vi i d'oli de procedència africana, especialment a Menorca on a la basílica del Cap des Port de Fornells, amb una gran habitació integrada al conjunt religiós amb restes d'àmfores, tenim l'exemple més notable. Aquestes àmfores podrien constituir els primers exemples de donacions eclesiàstiques als habitants pobres de l'illa (PALOL 1987); encara que també es poden interpretar com els propis delmes pagats, en oli o en vi, pels fidels a l'església; o bé de productes usats per a la litúrgia baptismal, eucarística o per al ritual funerari.

D'altra banda, des del segle III, i especialment a partir dels s. IV, l'arribada de productes de procedència oriental va augmentar d'un mode considerable. En aquest comerç, la participació de mercaders jueus fou, molt probablement, destacada, encara que no es pot arribar a establir clarament la incidència que tengué la població jueva en el conjunt

d'aquelles activitats mercantils. No obstant això, els exemples documentats de jueus que ocuparen alts càrrecs de responsabilitat en l'administració romana podrien ser un indicatiu de la manera com invertiren els beneficis aconseguits en les seves empreses comercials per situar-se socialment.

Quant a la producció local de vi, encara que reduïts, comptam amb exemples a les tres illes. A Mallorca tot apunta a què l'ús de la premsa de can Maiol pogué continuar en època tardana.

Altrament, a Menorca, la Circular del bisbe Sever relata que la jueva Artemísia, filla de Litorius, governador de la província baleàrica, s'havia retirat a una cova, prop d'una vinya, on hi havia «una premsa petita i nova i un cup acabat de fer» (SEVER, 24.3; AMENGUAL 1991-2). Encara que pugui tractar-se d'una al·legoria de Sever on relaciona el vi nou de la fe amb la conversió massiva de jueus —episodi central que es narra en l'encíclica—, aquests tipus d'instal·lacions vinícoles, aprofitant coves naturals, són freqüents en la història menorquina (AMENGUAL 1994).

Per la seva part, Eivissa va produir un tipus amfòric (Keay 79) que probablement contenia vi, i que apareix amb certa freqüència en grups significatius de Tarraco del segle vi. També al camp pitiús es conserven algunes traces d'època tardana d'activitat vitivinícola, a més els establiments agrícoles mostren una gran vitalitat durant aquest període.

En aquest sentit, s'ha de dir que en el conjunt de les Balears, bona part de la riquesa i l'activitat econòmica insular va continuar en el camp, més encara quan la vertebració social es va anar desplaçant progressivament cap al camp. I és que en època tardana les *villae* incrementaren el seu valor com a centres de producció i consum, fins al punt que en ocasions desplaçaren el predomini anterior de les ciutats. El trasllat voluntari al camp dels grups més benestants, cansats d'haver de fer front a les nombroses despeses municipals, provocà que una part significativa dels mercats es desplaçàs a les zones rurals de l'illa, com a mínim els destinats als grups benestants, que en definitiva eren

els que comptaven amb un potencial econòmic major. Els nuclis urbans, malgrat que encara mantenien el paper rector com a centres de poder institucional i dels quals el camp que els envoltava encara depenia en gran part, començaren a perdre part del poder financer dels segles precedents.

A Mallorca, la vil·la de sa Mesquida (Calvià) és la que exemplifica millor aquest model de vida rural d'alta comoditat i bonança. Aquest establiment rural devia pertànyer a un *honestior* —membre dels grups socials superiors— de l'època (v-vi dC), que estava econòmicament ben situat ja que podia satisfer totes les seves necessitats. Prova d'això és la variada gamma d'importacions de productes alimentaris —oli, vi i salaons—, a més d'un ampli repertori de ceràmica fina, comuna i de cuina. En tot aquest catàleg de peces hi ha importacions d'Hispania, la Gàl·lia, el nord d'Àfrica i de l'orient mediterrani. Es tracta, en tot cas, de productes de luxe que difícilment un particular qualsevol podia reunir, i més encara en l'horitzó cronològic al qual fem referència.

En darrer lloc no podem deixar d'esmentar la interessant troballa en el jaciment preromà de Son Forners, a Montuïri —encara ocupat en època tardana—, d'una àmfora, vinària segurament, en la qual hi ha inscrites en pintura vermella les lletres gregues «*ΧΜΓ*», és a dir l'expressió abreujada «*Christon Maria genna*», Maria va concebre Crist (LLULL ET AL. 2001). Aquest epígraf és considerat una consigna del nestorianisme, doctrina considerada herètica pels cristians, que considerava a Crist radicalment separat en dos persones, una divina i una altra humana. No obstant, el que és realment interessant de l'epígraf, tal com han sabut veure els autors que publicaren la peça, i com ja hem vist amb l'inici del cristianisme a les illes, és que les idees feien els mateixos trajectes que el comerç, que es convertí en un clar instrument de propaganda ideològica del període.

Conclusió

Hem titulat aquest article com «El vi: cultura a l'antiguitat balear», aquest encapçalament responia a un conscient joc de paraules amb el que, de bon principi, preteníem posar en relació la cultura del vi amb el propi vi com un element

aculturador.

I és que des del primer moment de l'arribada d'importacions de vi a les Balears es crearen tot una sèrie de xarxes d'interacció social i cultural que situaren a la població balear en l'òrbita de la Mediterrània. No només gràcies a les relacions esdevingudes pel propi comerç sinó també, i d'un mode especial, a través dels cerimonials d'hospitalitat, durant els quals es consumien grans quantitats de vi. Certament, el fet de beure en companyia va estimular considerablement els vincles d'interacció social. En tot aquest procés el paper jugat per la població feniciopúnica d'Eivissa va ser clau.

L'arqueologia mostra com les elits locals varen anar adoptant de manera progressiva un mode de vida que era practicat per la major part d'aristocràcies mediterrànies de l'època. En aquesta adaptació sociocultural, el vi va jugar un paper fonamental. La integració i assimilació de la resta de la població va ser més lenta. Emperò, el conjunt de relacions mantingudes amb l'àmbit oriental i grecollatí i, especialment, la participació de tropes mercenàries illenques en conflictes armats a la Mediterrània, que com hem vist cobraven segurament amb vi, feren reduir amb gran mesura les diferències socioculturals existents i convertiren la societat balear en una societat altament permeable a l'arribada de noves influències.

Per aquest motiu, l'adopció per part de la població balear del model polític, administratiu i cultural romà, encara que no uniforme en el conjunt de la societat indígena, va progressar d'una manera relativament ràpida, malgrat la considerable diferència entre el model de vida romà i el tradicional indígena.

Amb tot, l'existència d'un marc geoclimàtic mediterrani totalment adequat per al conreu de la vinya va augmentar les possibilitats reials d'ocupació i explotació del territori illenc, facilitant, així, que en temps dels romans els vins de les Balears se situessin entre els de major renom.

Ja en època tardana, ni l'arribada del cristianisme, ni les greus crisis polítiques d'aquells segles de canvis profunds, ni el suposat augment de la inseguretad en el Mare Nostrum

amb les invasions dels pobles germànics que passaren a dominar les illes —vàndals primer i bizantins més tard—, ni la possible crisi de les ciutats, ni tampoc, en definitiva, la suposada existència d'un despoblament insular, implicaren una ruptura en les xarxes comercials. Els vins de procedència africana i oriental continuaren arribant de manera contínua a l'arxipèlag.

Per la seva part, la conquesta islàmica del 903, a pesar que va colpejar greument l'economia insular, relegant els intercanvis a una activitat testimonial, no va significar una ruptura quant a la cultura del vi, malgrat la idea generalitzada que el vi era una beguda prohibida per als musulmans. A les Balears, si bé a dia d'avui encara són mínimes les informacions que hom té al respecte, els paral·lels constatats a la Península Ibèrica i al nord d'Àfrica, perfectament aplicables a les illes, mostren un panorama ben diferent. Així doncs, si bé de manera més moderada, el vi es va continuar consumint en tot moment. Sí que és ver que hi va haver una davallada generalitzada en la producció i consum de vi, però tot apunta a un incompliment generalitzat del mandat de la llei divina.

Bibliografia

AMENGUAL I BATLE, J. (1991-1992): *Els orígens dels cristianisme a les Balears i el seu desenvolupament fins a l'època musulmana*, Palma.

AMENGUAL I BATLE, J. (1994): «Vestigis d'edifici a les cartes de Consenci i Sever», a *III Reunió d'Arqueologia Cristiana Hispànica, Maó, 12-17 de setembre de 1988*, Barcelona, pp. 489-499.

ETIENNE, R.; LAMOUR, C. MAYET, F. (1982): *Le vin des Baléares, Majorque, Languedoc et Roussillon: de l'Antiquité à nos jours. Actes du Lille Congrès de la Fédération historique du Languedoc méditerranéen et du Roussillon, Palma 16-17 mai 1980*, Montpellier, pp. 5-12.

GUERRERO AYUSO, V. M. (1984): *La colonización púnico-ebusitana de Mallorca. Estado de la cuestión*, Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza 11, Eivissa.

GUERRERO AYUSO, V. M. (1995): «El vino en la Protohistoria del Mediterráneo occidental»,

Historica.cat, núm. 1

(22 de desembre de 2009 – 8 de gener de 2010)

ISSN: 1989 – 8347

- a S. CELESTINO (ed.), *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*, (1 Simposio de Arqueología del Vino), Jerez, pp. 73-104.
- GUERRERO AYUSO, V. M.; CALVO TRIAS, M. (2001): «Indígenas y colonos. Intercambios aristocráticos y comercio empórico en la protohistoria balear», a *II Congreso español de Estudios del Próximo Oriente*, Cádiz (disponible només on-line a la web: <http://www.arqueobalear.es/articulos/morisca.PDF>).
- LLULL, V.; MICÓ, R.; RIHUETE, C.; RISCH, R. (2001): *La prehistòria de les Illes Balears i el jaciment arqueològic de Son Fornés (Montuïri, Mallorca)*, Montuïri.
- MARIMON RIBAS, P. (2004): «Las Insulae Baliares en los circuitos de intercambio africano: la importación de alimentos (123 a.C.-707 d.C.) », a *L’Africa romana XV, Tozeur 2002*, Roma, pp. 1051-1076.
- MARIMON RIBAS, P. (2005): «Comercio de vino entre el litoral peninsular de la Hispania Tarraconensis y las Insulae Baliares: evolución y coyuntura socioeconómica», a M. L. SÁNCHEZ LEÓN; M. BARCELÓ CRESPI (eds.), *L’Antiguitat clàssica i la seva pervivència a les Illes Balears, Actes XXIII Jornades d’Estudis Històrics Locals*, Palma, pp. 201-215.
- MOLINA GÓMEZ, J. A. (2005): «El vino en la religión de los Padres», a *Revista murciana de antropología* 12, pp. 145-158.
- ORFILA PONS, M. (1993): «Construcciones rurales romanas en Mallorca», a *Homenatge a Miquel Tarradell*, Estudis Universitaris Catalans, Vol. XXIX, Barcelona, pp.793-805.
- PALOL, P. (1987): «Els dipòsits d’àmfores de vi i d’oli en els àmbits basilicals cristians», a *El vi a l’antiguitat. Economia, producció i comerç al Mediterràni Occidental. Actes I Col·loqui d’Arqueologia romana*, Badalona, pp. 419-437.
- RAMON TORRES, J. (1991): *Las ánforas púnicas de Ibiza*, Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza 23, Eivissa.
- RAMON TORRES, J. (2008) «Les àmfores altimperials d’Ebusus», a A. LÓPEZ MULLOR; X. AQUILUÉ ABADÍAS (eds.), *La producció i el comerç de les àmfores de la província Hispania Tarraconensis, Homenatge a Ricard Pascual i Guasch*, Monografies 8. Museu d’Arqueologia de Catalunya, Barcelona, pp. 241-270.
- RAMON TORRES, J. (2005): «Eivissa feniciopúnica, vint-i-cinc anys d’investigació», a

Fonaments. Prehistòria i Món Antic als Països Catalans, 12, pp. 107-137.

SANMARTÍ, J. (2005): «La conformación del mundo ibérico septentrional», a
Palaeohispanica, 5, 2005, pp. 333-357.