

Desembre 2015

9 €

79

AURIGA

REVISTA DE DIVULGACIÓ I DEBAT DEL MÓN CLÀSSIC

Vilafranca
del
Penedès
21 i 22
de
novembre
de
2015

XIIè Fòrum AURIGA



Amb la col·laboració de:



4. El Màster de la Mediterrània antiga.
B. Antela-Bernárdez i G. Munilla
6. Epigraphia 3D: epigrafia per a tots els públics.
Sebastià Giralt i Manel Garcia Sánchez
8. Traduir i fer conèixer els grecs donant-los la paraula, una feina necessària. *Ernest Marcos*
11. Museu Nacional Arqueològic de Tarragona i educació: projectes de col·laboració i valoració del patrimoni. *Pilar Sada Castillo*.
15. Vi i fang a l'antiguitat: les arrels d'una moda renovada.
Joan Gómez Pallarès
18. L'Associació d'Investigadors en Arqueologia Subaquàtica SIAS. *Felix Mascaró*
20. Projecte Cabrera: el primer projecte de SIAS.
Bruno Parés
22. Arqueologia del vi a l'època romana. Del cultiu al consum: aspectes ideològics i qualitius.
Antoni Martín i Oliveras
26. L'efecte de la romanització en l'economia ibèrica a la costa de llevant i al nord-est peninsular.
David Camuña Pardo
29. Nous reptes per a l'Aplec.
Meritxell Blay i Guillem Cintàs
31. Un establiment rural de l'ibèric ple a la Cessetània: Rabassats (Nulles, Alt Camp) (s. III aC).
Maria Carme Belarte, Joan Canela i Jordi Morer
34. El vi a l'antigor. Un recurs pedagògic de gran aplicació.
Margarida Genera i Monells i Joan Alberich i Mariné
37. Taller de Twitter per a la difusió del món clàssic.
Montserrat Tudela i Penya
38. *Civitas Olerdola*. Un nou projecte de recerca vol donar a conèixer el creixement urbà medieval.
Núria Molist, Xavier Esteve i Gisela Ripoll
42. Vídeo "Roma a Catalunya"
43. XXIV Premis Auriga (2016)

Com cada any en els darrers onze, el mes de novembre hem celebrat el Fòrum Auriga, enguany a Vilafranca del Penedès en el marc dels actes com a Capital de la Cultura Catalana. El Fòrum Auriga és l'única trobada interdisciplinària del món antic que se celebra en els territoris de llengua catalana. Aquesta onzena edició va tenir dues novetats: en primer lloc, hi va haver el protagonisme d'un tema, tot i que no va ser un fòrum monogràfic: el vi en el món antic i el seva tradició clàssica. I en segon lloc, la taula rodona la vam substituir per un taller de Twitter per a la difusió del món clàssic. Volíem que el diàleg, el debat, la informació del que es fa en aquest país des de totes les disciplines que tracten el món clàssic creuessin les fronteres presencials i, també, buscàvem incrementar la presència del passat nostre en aquesta xarxa social el protagonisme mediàtic de la qual és inqüestionable.

Aprofitem per recordar-vos que l'actualitat del món clàssic la trobareu en el Twitter d'AURIGA, @RevistaAuriga, que, a més, es reproduïx en el nostre web i per tant podeu veure encara que no tingueu un compte en aquesta xarxa social.

En aquest número trobareu les actes de les tretze comunicacions que es van presentar el dissabte 21 de novembre al XI Fòrum Auriga i també un reportatge del jaciment d'Olèrdola, que és la visita que vam fer diumenge dia 22 de novembre.

També trobareu la convocatòria dels XXIV Premis Auriga.

Finalment, tot l'equip que fem possible l'AURIGA vol desitjar-vos unes bones festes de Nadal i Any Nou.

Montserrat Tudela i Penya

AURIGA

Rda. Universitat, 7, 3r, 4a. 08007 Barcelona
Telèfon: 93 412 32 94. Fax: 93 412 68 71
E.Mail: auriga@ccc.cat
www.auriga.cat

Dipòsit Legal : B-12032-91
ISSN Auriga paper: 1131-50087
ISSN Auriga digital: 2014-7856

Correcció: Lúcia Fernández
Disseny, assessor informàtic i webmaster:
Miquel Fernández i Barta

AURIGA és membre de l'Associació de Publicacions Peròdiques en Català (APPEC).

La revista AURIGA no comparteix necessàriament les opinions dels autors dels articles.

Aquesta publicació es pot reproduir, citant-ne, però, la procedència.

Editor:

Directora:

Consell de Redacció:

Consell Assessor:

Xavier Tudela i Penya
Montserrat Tudela i Penya
Ma. Jesús Espuña i Ferrer
Pere Izquierdo i Tugàs
Francesca Mestre i Roca
Joan Pedrola i Santamarta
Xavier Yáñez i Such
Norbert Bilbeny i García
Joan Busqueta i Riu
Sebastià Giralt i Soler
Bàrbara Matas i Bellés
Carles Miralles i Solà (†)
Mercè Otero i Vidal
Isabel Rodà de Llanza
Joan Sanmartí
Eulàlia Vintró i Castells

Fotografia de portada:

Imatge gràfica del XI Fòrum Auriga

ARQUEOLOGIA DEL VI A L'ÈPOCA ROMANA. DEL CULTIU AL CONSUM. ASPECTES IDEOLÒGICS I QUALITATIUS

Antoni Martín i Oliveras

Universitat de Barcelona. CEIPAC- Centre per a l'Estudi de la Interdependència Provincial a l'Antiguitat Clàssica.

EPNet Project - Economic & Political Network

amartinol@ceipac.ub.edu <http://www.roman-ep.net/wb/>

Vinum bonum laetificat cor hominis
(Salms 104:15)

1. INTRODUCCIÓ

Les mentalitats i els aspectes ideològics i qualitius són factors molt importants a tenir en compte en l'anàlisi dels fenòmens socials, econòmics i productius d'època antiga. El vi com a element associat a la mare terra i a la naturalesa està íntimament relacionat amb el món espiritual i amb el diví, i el tenim documentat pràcticament en totes les civilitzacions mediterrànies formant part del seu patrimoni cultural i religiós des de l'antiguitat fins al nostre dies (Stanislawsky, 1975:427-444).

En aquest article intentarem fer una aproximació a totes aquestes qüestions, centrant-nos en les noves aportacions a la investigació que es poden inferir a partir de l'estudi de les fonts escrites, de l'anàlisi dels diferents processos productius –tipus de vi i tractaments– i del paper simbòlic que aquest exerceix com a aliment bàsic dins de la dieta romana, com a element ritual lligat al cicle de la natura i al culte religiós, i com a icona del procés de romanització i de la romanitat mateixa.

2. BÉ DE PRESTIGI VERSUS BÉ DE CONSUM

El cultiu de la vinya i l'ús del vi, ja fos com a *bé de prestigi* o com a *bé de consum*, es va donar en societats complexes que van consolidar la jerarquització social i una centralització del poder polític, i va arribar a considerar-se un clar símptoma d'avenç cap a una societat més cohesionada (Dietler, 1992:401-410).

En el món romà, el vi i els seus derivats, com el vinagre o *acetum*, presenten un caràcter polivalent com a beguda, amb diversos valors afegits:

· *Alimentaris*: formant part de la dieta bàsica tant del ciutadà, ja sigui aquest patrici o plebeu, com del soldat, ja sigui aquest oficial o legionari ras, i va ser consumit abundantment fins i tot pels mateixos esclaus.

· *Festius*: omnipresent pràcticament en totes les reunions socials i celebracions religioses.

· *Medicinals*: *Yacetum* i el seu derivat, la *posca* (*acetum cum aqua mixtum*), eren consumits com a beguda asèptica per les tropes en campanya i utilitzat com a remei curatiu de ferides, afeccions i malalties (Menéndez, 2002: 456).

· *Rituals*: utilitzat com a element litúrgic d'un marcat caràcter simbòlic i apotropaic, present a través de les libacions en els sacrificis fundacionals, en els ritus funeraris, i en el culte religiós dedicat al déus: Júpiter, Venus, Bacus i Liber-Pater (Del Hoyo, 1992:65-92; Santapau, 2005:119-131).

Aquests valors fomenten la seva producció i comer-

cialització, ja sigui com a *bé de prestigi* associat en l'imaginari romà a la sumptuositat i a la ritualitat, i des d'un punt de vista més terrenal a produccions limitades, seleccionades i de gran qualitat, normalment envasades i transportades en àmfores; o com a *bé de consum*, associat a produccions massives, menys cuidades i de més baixa qualitat, molt possiblement envasades i transportades en bots (*culleii*) i en bótes (*cupae*) (Marlière, 2002; Poux, 2004: 202, Tchernia, 2009: 11-15, Chic, 2013: 331-348).

3. TIPUS DE VI I TRACTAMENTS

Les qüestions qualitatives i la valoració social dels diferents crus en l'antiguitat sembla que estaven molt en funció de l'opinió, els gustos i els costums de les elits, del seu procés d'elaboració i de la seva "denominació d'origen", aspectes sovint tractats per les fonts escrites.

En època romana es considerava que el millor vi era el més natural, és a dir, aquell que no era sotmès a cap tipus de tractament durant el procés de vinificació, i fins i tot s'assenyalen aquells que havien estat en àmfores que ni tan sols havien estat empegades (Plin. *N.H.* XXXIII, 45; *Col. Agri.* XII, 19, 2). Quant als tipus de vi, el mateix Plini calcula que en el seu temps hi havia 91 varietats de raïms i de vins en tot el món conegut; incloent dins dels "vins nobles" tant els "vins purs", no sotmesos a cap tipus de tractament, com alguns "vins elaborats", aconseguits mitjançant diferents procediments de vinificació. D'aquests, només 80 podrien considerar-se com a vins pròpiament dits, i parla d'aproximadament una cinquantena, que ordena en quatre categories diferents en funció del seu origen i de la seva "qualitat". Cal indicar que dues terceres parts dels vins citats són d'origen itàlic, cosa que fa palesa la important component subjectiva d'aquesta classificació. No obstant això, també ens diu que a partir dels residus del premsat i de la fermentació (brisa, broma, mares, etc.), i mitjançant la



Dipòsit ritual d'àmfores de vi laietà tipus Pascual 1 localitzades en una tomba aristocràtica galo-romana (segle I aC), a Antran (Poitiers, França), fotografia: Musée de Poitiers

seva barreja i maceració amb aigua en diverses proporcions, es podien aconseguir diferents “vins inferiors” o resaigües, com ara la *lora* o la *faex* (*vinum faecatium*), ambdós consumits principalment pels treballadors i pels esclaus. D’altres s’obtenien a partir de subproductes com l’*acetum* (vinagre), amb el qual s’elaborava la *posca*, molt popular entre els legionaris (Plin. N.H. XIV, 59-87).

Els romans feien servir diverses tècniques i afegien diversos additius al most i al vi per tractar de conservar-lo i/o estabilitzar-lo. Entre els tractaments o “receptes” documentades per les fonts escrites, cal destacar:

· *Saturació de sucres*: és el sistema tradicional de conservació i es podia aconseguir de forma induïda mitjançant l’addició de mel durant el procés de fermentació (*vinum mulsum*); o de forma “natural”, per sobremaduració del raïm a la planta o per dessecació de les baies al sol (*vinum passum*) (Col. Agri. XII, 41; Pal·ladi, XI, 17).

· *Cocció*: amb l’ebullició del most, s’obtenia una mena de xarop o arrop amb una alta concentració de sucres (*vinum coctum*). Altres subproductes derivats serien: el *defruntum*, que s’aconseguia reduint 1/3 (33%) del volum; la *sapa* que s’obtenia amb la reducció de 2/3 (66 %), i el *caroenum*, reduït 3/5 parts (60 %) (Col. Agri. XII, 21,12; Pal·ladi, XI, 18).

· *Xaptalització*: mitjançant l’addició de *defruntum* en proporcions d’1/32 del volum total de most a tractar, s’aconseguia entre 0,6° i 0,7° d’augment del grau alcohòlic del vi resultant.

· *Maceració*: mitjançant l’addició de fruits al most durant la fermentació (figues, codonys, dàtils, cireres, pomes, etc.), s’aconseguia una alta concentració de fructosa, glucosa i sucrosa, procés que aportava també aromes i sabors al vi resultant.

· *Salat*: pràctica d’origen grec per aconseguir l’aroma, el color i el sabor suau dels seus vins. L’addició d’aigua de mar concentrada o de sal té un efecte clarificador i aconsegueix unes tonalitats més netes i brillants (Cat. Agri. 112-113 i 224; Plin. N.H. XXIII, 79; *Dioscorides*, V, 6, 19; Hor. Sat. II, 4, 29).

· *Encalcinat*: el guix, la calç o la “pols de marbre” s’addicionen al most per clarificar-lo i augmentar l’acidesa del vi (Plin. N.H. XIV, 120-129; Col. Agri. XII, 23, 8).

· *Cendrat*: la cendra és rica en carbonats de calci, sals minerals i òxids que ajuden a estabilitzar l’acidesa i afavoreixen la clarificació i l’eliminació de l’enterboliment (Plin. N.H. XIV, 126).

· *Enfarinat*: la farina es fa servir com a corrector del gust i per compensar l’amargor (Pal·ladi XI, 14,5).

· *Espiciat/aromatitzat*: era una pràctica molt comuna en època antiga, sent difícil de distingir els seus efectes antisèptics de la seves aportacions aromàtiques. Hi destaquen com a espècies: el fenigrec, l’iris, el jonc olorós, el nard, la mirra, el safrà, el pebre i el cínamom (Plin. N.H. XIV, 68-107; Col. Agri. XII, 28, 1); i com a plantes aromàtiques: la ruda, l’espàrrec silvestre, la sajolida, la rosa olorosa i el nard celta (Plin. N.H. XIV, 105-112).

· *Empegat*: el recobriment amb pega (*pix*) dels recipients (*lacus, dolia, amphorae, cupae*), més era un procediment per impermeabilitzar i garantir l’estanqueïtat dels contenidors. També s’utilitzava com a additiu a efectes aromàtics i conservants (*vinum picatum*), (Plin. N.H. XIV, 124).

· *Barrejat*: si el vi elaborat no s’ajustava al gust desitjat, es podia barrejar amb altres vins, assumint el risc que això suposava, car aquest presentava tant les qualitats com els defectes dels uns i dels altres (Col. Agri. XII, 28, 4). Certs vins eren produïts especialment per dur a terme aquestes manipulacions, com el vi *succosum* de *Massilia* (Marsella) (Plin. N.H., XIV, 68), o el vi *Tmolos* de Lídia (Plin. N.H., XIV, 74) (Brun, 2003:77-79).

4. VI I RELIGIÓ

Tota religió és fruit d’una tradició articulada en estructures simbòliques que adquireixen el seu ple sentit quan aquestes es relacionen entre si. El vi, dins del codi socio-cultural romà, era un símbol de vida, alegria i festivitat, com a fruit fonamental de la terra i alhora un dels elements rituals i socials més importants, present en tots els actes transcendents i representatius: libacions, ofrenes, consagracions, celebracions i banquets funeraris. La llei religiosa romana exigia que les *libationes* ofertes als déus majors en els seus cultes oficials havien de fer-se amb vi “pur” o *vinum inferium*, també conegut com a *temetum*. Aquest estava fet amb el millor raïm de la collita, seleccionat i premsat sota el patronatge de la deïtat suprema de Roma, Júpiter, i ritualment purificat pel seu *flamen dialis* o sacerdot principal. Però no tota mena de vi era susceptible d’èsser ofert als déus. El vi produït sota el patronatge de Venus Ericina i de Bacus-Liber-Pater era un regal a la humanitat i, per tant, apte per a l’ús profà no religiós, per la qual cosa podia ésser barrejat amb vi vell a l’efecte de fermentació i adulterat o diluït segons el gust i les circumstàncies. Aquest vi “tractat”, anomenat *vinum spurcum*, no es podia fer servir per a finalitats religioses, car era ritualment “impur”.

5. FESTIVITATS I CELEBRACIONS RELACIONADES

Els romans tenien diferents tipus de festes i les principals que estaven relacionades amb el vi eren del tipus *stativae* o festivitats prefixades en el calendari amb un dia de celebració concret (Scullard, 1981:20)

Liberalia

Les *Liberalia* se celebraven *ante diem XVI (sextum decimum) Kalendas Apriles*, concretament el 17 de març. En època arcaica eren festes llicencioses que solien durar un mes, amb la celebració de sacrificis rituals, de processons amb càntics i la col·locació de màscares grotesques que es penjaven dels arbres. En aquests seguicis un reguitzell de matrones romanes amb corones d’heura es passejava per la ciutat i pels camps tot seguint un gran fal·lus erecte col·locat sobre un carro, mentre es proferien tota mena d’insults i es feien càntics i representacions obscenes. A les portes del temple de Bacus-Liber-Pater es venien pastissos dolços i un vi melat que s’oferia als que passaven perquè fessin libacions en honor d’aquest déu (Coarelli, 1995:210). En època republicana i a causa dels excessos, aquesta festivitat es regula, i en època imperial s’institucionalitza desdoblant-se en cerimònies de tipus públic i privat. En l’àmbit privat, els nois entre tretze i divuit anys celebraven la majoria d’edat i el seu traspàs a adults en una cerimònia

familiar on es treien la *bullā*, una mena de penjoll de forma arrodonida i amb dues valves on portaven els amulets que els identificaven i protegien. També feien una ofrena d'una moneda a la deessa *Iuventus* i es canviaven la vestimenta infantil o *toga praetexta* per la vestimenta d'adult o *toga virilis*. En l'àmbit públic, els sacerdots i sacerdotesses, adornats amb garlandes d'heura, passejaven en processó pels carrers mentre els familiars dels nois protagonistes els donaven vi, mel, i dolços, fins a arribar a un altar amb un petit foc on es feien les ofrenes a Bacus-Liber-Pater.

Bacchanalia

Originalment eren ritus iniciàtics i místics en honor del deu Bacus, oficiats cinc cops al mes i en secret només per dones, tot i que posteriorment s'hi incorporaren també homes. Les sacerdotesses, anomenades *bacants*, i tots els assistents honoraven aquest déu amb la ingesta de grans quantitats de vi. Com es pot suposar, la disbauxa esdevenia notòria, i s'hi barrejaven tota mena d'excessos sexuals i orgiàstics, que podien derivar en sacrificis humans i en venjances personals i polítiques. Davant d'aquest descontrol, la República es veié obligada a intervenir pel desordre social que aquestes celebracions suposaven i perquè entenia que aquestes pràctiques atemptaven contra els valors tradicionals, oficials i morals de la societat romana. El 186 aC, mitjançant el *senatus consultum de Bacchanalibus*, les sessions de culte bàquic es limitaren a un màxim de cinc iniciats amb el consentiment previ d'un pretor. Es creu que aquesta regulació en gran part respon a l'afirmació del mateix Senat com a autoritat civil i religiosa a tota la península itàlica i, posteriorment, arreu dels diferents territoris conquerits (Coarelli, 1995:196).

Vinalia priora

La *Vinalia priora* o urbana se celebrava *ante diem IX (nonum) Kalendas Maias*, concretament el 23 d'abril. El seu origen cal cercar-lo en la tradició grega, que celebrava el començament de la primavera i la maduració del vi de l'anyada anterior. Era una festivitat consagrada a Júpiter i per això el seu gran sacerdot, o *flamen dialis*, beneïa el *temetum* i li oferia una libació de vi, tot vessant-lo en un clot fet a terra. Però també i en honor de Venus Ericina, deessa que havia proveït la humanitat dels

coneixements necessaris per a la obtenció del *vinum spurcum*, o vi comú, destinat al consum diari durant els àpats, s'obrien els *dolia* i les *cupae* dels cellers i els assistents tastaven el vi novell producte de la fermentació del raïm collit i premsat la tardor anterior. La finalitat principal d'aquesta festa era congraciarse amb Júpiter per mirar d'evitar les tempestes primaverals i les calamarsades que podrien fer malbé la collita de raïm, i també amb Venus, per tal d'assegurar la fecunditat i prosperitat de les vinyes en la següent verema (Wissowa, 1902:101, citant Plini N.H. XVIII, 289).

Vinalia rustica

La *Vinalia rustica* o *altera* se celebrava *ante diem XIV (quartum decimum) Kalendas Septembres*, concretament el 19 d'agost i, igual que en el cas anterior, els patrons principals de la festivitat eren Júpiter i Venus. En origen era una cerimònia de fertilitat celebrada per tots els habitants del *Latium*, que marcava l'obertura del període de verema o *vindemiam auspicari* (Varro, de *Ling. Lat.* VI.20). En aquesta ocasió, el *flamen dialis* oferia en sacrifici a Júpiter un anyell femella i, mentre el cos encara reposava a l'altar, hi espremia amb les seves pròpies mans un carroll de raïm al damunt i després feia una libació de vi en el seu honor, tot vessant *temetum*. Amb aquest ritual començava la verema amb la recol·lecció del raïm, el qual no podia ser transportat als cellers o a la ciutat fins que havia acabat la cerimònia (Ovid. *Fast.* IV.863).

Meditrinalia

Les *Meditrinalia* eren un festival connectat amb el cultiu de la vinya i l'elaboració de vi que se celebrava *ante diem V (quintum) Idus Octobres*, concretament l'11 d'octubre. Tot i que no disposem d'una gran informació, el seu origen cal cercar-lo en la tradició agrícola i religiosa d'època arcaica als pobles del *Latium*, on en aquesta data es començava a tastar el vi nou o *mustum*, el qual es barrejava amb un vi vell, per oferir-lo per primer cop en libacions als déus, mentre es pronunciaven les següents paraules: *vetus (et) novum vinum bibo, novo (et) veteri morbo medeor* ("Bec vi vell i novell, tot posant remei a un mal antic i a un de nou"). Varró ens diu que el nom d'aquesta festivitat deriva del poder guaridor del vi novell



Vinum sacrum aut temetum et libatio (fotomuntatge: Antoni Martín i Oliveras 2015). Estatueta de bronze d'un sacerdot togat fent una libació (segles II-III dC) (fotografia: Museu Romà de Wiessenburg, Baviera, Alemanya)

i ens parla per primer cop d'una deessa anomenada Meditrina (Varro, de *Ling. Lat.* VI. 21). El seu nom deriva de l'arrel *medeor-*, "guarir", i era una de les filles del déu de la medicina, Esculapi. Se li professava culte com a guaridora i benefactora de la salut, la longevitat i també del vi. Hom pensa que aquesta "nova" deessa és una creació posterior per justificar la mateixa celebració.

6. DISCUSSIÓ I CONCLUSIONS

Els caràcters qualitius i ideològics com a valors afegits del vi dins de l'imaginari romà, així com els gustos, els usos i els costums relacionats amb l'alimentació, el prestigi, la religió i la medicina, són aspectes que cal tenir molt en compte a l'hora de plantejar-nos l'estudi en profunditat de la viticultura antiga.

Un bé de consum produït de forma intensiva en un determinat territori pot esdevenir un bé de prestigi en funció del mercat on aquest mateix bé es comercialitzi. Així, un mateix producte, en el nostre cas el vi, pot incrementar la seva apreciació en funció de la seva percepció com a producte sumptuós en un context en què aquest no formi part de l'imaginari habitual de les persones i en què el seu consum estigui associat a celebracions i/o a ritus; o bé en un mercat llunyà on aquest bé no existeixi o la seva producció sigui impossible, sent percebut com un producte exòtic i per tant valuós.

Els romans tenien diferents tipus de vins i derivats, obtinguts a partir d'una sèrie de tractaments o "receptes", la majoria de les quals estaven orientades a garantir-ne la conservació i estabilitat o a dissimular-ne les mancances i defectes.

El vi dins del codi sociocultural romà era un símbol de vida, alegria i festivitat com a fruit fonamental de la terra i alhora un dels elements rituals i socials més importants, present en tots els actes transcendents relacionats amb la divinitat. Però no tot tipus de vi era susceptible d'ésser ofert als déus. La llei religiosa romana exigia que les *libationes* ofertes als déus majors en els seus cultes oficials fessin amb vi "pur" o *vinum inferium*. El vi "impur", anomenat *vinum spurcum* i produït sota el patronatge de Venus Ericina i de Bacus-Liber-Pater, era un regal a la humanitat i, per tant, apte per al seu ús profà no religiós, per la qual cosa podia ésser barrejat amb vi vell a l'efecte de fermentació i adulterat o diluït segons els gustos i les circumstàncies.

En època romana hi havia diferents tipus de festes relacionades amb el cicle del vi, totes les quals, ja fossin les més tradicionals, com les *Liberalia* o les *Bacchanalia*, o les més institucionals, com les *Vinalia* o les *Meditrinalia*, s'entronquen amb els inicis del consum i l'ús ritual del vi en la societat romana arcaica.

Tot i que Júpiter i Venus, com a déus majors, eren omnipresents en la majoria de les celebracions oficials, serà sempre Bacus-Liber-Pater qui protagonitzarà el seu consum profà en la iconografia perquè aquest déu és el representant per excel·lència del vi en el món romà.

BIBLIOGRAFIA

- BRUN J.-P., 2003, *Le vin et de l'huile dans le Méditerranée antique*. Ed. Errance, París.
- CATÓ, M.P., 1927, *D'Agricoltura*, Ed. Fundació Bernat Metge, Barcelona.
- CHIC, G., 2013, "El aceite y el vino de la Bética entre el prestigio y el mercado." A *Anales de Prehistoria y Arqueología* 2011-2012. Vol. 27-28. De vino et olio Hispaniae, Áreas de producción y procesos tecnológicos del vino y del aceite en la Hispania romana. Col·loqui internacional. Museo Arqueológico de Murcia 5, 6 i 7 de maig de 2010, Universidad de Murcia, Murcia: 331-348.
- COARELLI F., 1995, "Vino e ideologia nella Roma arcaica," a Murray, O. i Tecusan, M. (eds), *In vino veritas*, Oxford: 196-213.
- COLUMELA, L.J.M., 1988, *De los trabajos del campo*, a HOLGAGO, A. (Ed.), Ministerio de Cultura, Madrid.
- DEL HOYO, J., 1992, "Revisión de los estudios de Liber Pater en la epigrafía Hispana," a *Mélanges de la Casa de Velázquez* (MCV), XXVIII (1), Madrid: 65-92.
- DIETLER, M., 1992, *Commerce du vin et contacts culturels en Gaule au premier Age du fer, a Marseille grecque et la Gaule*, Collection d'études Massaliètes 3, Marsella: 401-410.
- MARLIÈRE, E., 2002, *L'outre et le tonneau dans l'Occident romain*. Ed. Monique Mergoïl, Montagnac.
- MENÉNDEZ, A., 2002, "Consideraciones sobre la dieta de los legionarios en las provincias fronterizas del N.O. del Imperi", a *Revista Habis* 33, Ed. Universidad de Sevilla, Sevilla: 447-457.
- OLMER, F. MAZA, G., 2004, "Le marché gaulois. Le négoce du vin en Gaule préromaine et romaine : voies et modalités de diffusion," a POUX, A., (Dir.), *Le vin. Nectar des Dieux - Génie des Hommes, Catalogue d'exposition du MCGR*, Ed. InFolio, Gollion:140-157.
- OVIDIO, P., 1988, *Fastos*, núm. 121, Ed. Gredos, Madrid.
- PALADIO, A., 1990, *Tratado de Agricultura, Medicina, Veterinaria; Poema de los Injertos*, núm. 135, Ed. Gredos, Madrid.
- PLINIO, C., 2010, *Historia Natural*, Libros XII-XVI, Ed. Gredos, Madrid.
- POUX, M., 2004, *L'Âge du Vin. Rites de boisson, festins et libations en Gaule indépendante*, Ed. Monique Mergoïl, Montagnac.
- TCHERNIA, A., 2009, "Les avatars de la qualité entre l'antiquité et les temps modernes," a M. PREVOSTI, MARTÍN i OLIVERAS, A. (eds.), *El Vi Tarraconense i Laietà Ahir i Avui, Actes del Simposi, Tarragona-Teià 2007* (ICAC, Documenta 7), Tarragona: 11-15.
- SANTAPAU, M.C., 2005, "La impronta simbólica de Liber Pater en los rituales y el consumo de vino en Hispania romana. El caso de Segóbriga." En *Revista murciana de antropología*, 12, Universidad de Murcia, Murcia: 119-131.
- SCULLARD, H.H., 1981. *Festivals and Ceremonies of the Roman Republic*, Ed. Thames and Hudson, Londres.
- STANISLAWSKI, D., 1975, "Dionysus Westward: Early Religion and The Economic Geography of Wine," a *The Geographical Review*, Vol. 65, No. 4, American Geographical Society of New York, Nova York: 427-444.
- VARRÓN, M.T., 1998, *Lengua Latina Libros V-VI*, núm. 251, Ed. Gredos, Madrid.
- WISSOWA, G., 1902, *Religion und Kultus der Römer*, Munic.