
El vi: el portaren els grecs o els fenicis=

Autor:

Data de publicació: 23-01-2025

Cau un mite: el vi no el van introduir els grecs per Empúries

[mengem.ara.cat](#)

January 22, 2025

[Ver original](#)

Sobre els orígens del vi a la península Ibèrica, s'ha tendit a dir que els grecs el van introduir en vaixell per Empúries. Potser inclús en els hem imaginat vestits amb túniques blanques descarregant àmfores davant del que ara és el reconegut jaciment grecoromà empordanès. Si bé és un fet contrastat que la vitivinicultura en el que avui dia és Catalunya va néixer a partir dels successius contactes colonials amb cultures de la Mediterrània oriental, ja es pot descartar que els grecs fossin els primers a portar el vi. Amb les troballes arqueològiques dels últims anys no hi ha dubte que els introductors van ser els fenicis pel sud de la Península.

Revelacions com aquesta no són cap secret, però es troben disperses en textos acadèmics i se n'ha fet escassa divulgació, cosa que ha motivat la publicació del llibre *Origen de la vinya i el vi a Catalunya* (Tolosa Wine Books, 2024). L'han escrit l'arqueòleg Dani López, de la cooperativa ArqueoVitis i director del Centre d'Interpretació DO Vinífera –vinculat al jaciment ibèric de Font de la Canya d'Avinyonet del Penedès–, i el sociòleg Lluís Tolosa, que és expert en enoturisme. En el llibre proposen crear una ruta dels cellers més antics de Catalunya per donar a conèixer aquest ingent patrimoni i són taxatius respecte als inicis del vi: "Qualsevol hipòtesi d'una arribada anterior a la del comerç fenici no disposa de base científica".

Quant a begudes alcohòliques, les comunitats locals ibèriques bevien cervesa i hidromel, mentre que el vi el van descobrir de la mà dels fenicis. A Catalunya ho revelen jaciments com el de Sant Jaume - Mas d'en Serra d'Alcanar (Montsià), punt de trobada entre indígenes i fenicis. El vi hi va arribar cap al 700 aC, almenys 150 anys abans que a Empúries, calcula López. Entremig hi va haver "un procés complex i dilatat" en el temps: "Des que arriben els primers vins, a poc a poc es van agafant complicitats amb la població autòctona que ja vivia aquí per començar a produir-ne". Ho acredita el jaciment de Font de la Canya, on s'han trobat restes de la brisa de premsar el raïm que podrien ser d'entre el 650 i el 575 aC.

De tota manera, els primers indicis sobre l'origen de la viticultura a la península Ibèrica s'han localitzat ben al sud, al jaciment de La Orden - Seminario de Huelva. Són d'entre el 800 i el 700 aC i estan clarament associats a la influència fenícia, mentre que el jaciment ibèric de l'Alt de Benimaquia de Dénia (Alacant) conserva les restes del celler més antic localitzat a la Península, datat cap al 600 aC. S'hi han trobat també restes d'àmfores fenícies, però tampoc hi ha presència d'influències gregues. Malgrat tot, López i la també arqueòloga Mireia Sabater, que és sòcia d'ArqueoVitis, rememoren que quan estudiaven de petits i inclús a la universitat "t'explicaven que el vi el van portar els grecs i els romans". Avui dia encara hi ha qui fa bandera d'Empúries com l'origen del vi a Catalunya, com la DO Empordà de vins a la seva web.

Vinya d'Heretat Laverna emparada com es feia antigament amb el sistema 'arbustum'. ArqueoVitis

Recapitulant, Tolosa explica que primer de tot hi ha indicis de consum d'un producte que llavors era exòtic. Després, del fet que les elits iberes van començar a entrar en el negoci del comerç del vi, redistribuint el que arribava en vaixells fenicis cap a l'interior i, finalment, que es va començar a plantar vinya i a elaborar vi. "Aquestes quatre coses –consum, comerç, plantació i elaboració– ja eren una influència fenícia sobre els ibers. Quan van arribar els grecs ja hi havia aquests quatre fonaments", diu. Empúries sí que va començar sent una colònia grega rellevant, però no deixava de ser "un satèl·lit" de Massàlia (Marsella), i quan va començar el comerç romà va perdre importància, diuen Sabater i Tolosa.

Agrada pensar en un origen grec

Els grecs van impulsar el consum de vi mitjançant la ceràmica i els rituals, i els romans amb la producció massiva, però per què fins ara s'havia posat tant el focus en el suposat origen grec del vi a la Península? Empúries és un jaciment amb una trajectòria de més de 100 anys i té la singularitat afegida de la convivència grecoromana en un mateix indret. A més, en l'arqueologia catalana "la incidència de la cultura fenícia-púnica no ha estat calibrada i valorada fins a dates relativament recents", segons es destaca en el llibre. Hi pot haver tingut a veure la ideologia filhel·lènica que va prosperar a partir del segle XIX, detalla López, i que "postulava la Grècia clàssica com a bressol de la cultura occidental".

Tot i això, només a Catalunya afirma que hi ha una setantena de jaciments documentats amb restes fenícies vinculades al vi, des de l'Ebre fins a l'Empordà. Inclús se'n troben al subsol d'Empúries. "Les evidències més antigues de consum de vi a l'Empordà són àmfores fenícies", subratlla l'arqueòleg, i afegeix que l'arribada d'aquesta beguda devia representar "un canvi brutal a nivell econòmic i social": devia doblar el grau alcohòlic de la cervesa que ja bevien els ibers, i com que la vinya cal mantenir-la tot l'any va convertir la població en sedentària.

El jaciment de la vil·la romana de La Verna està envoltat de vinyes emparrades a l'antiga. ArqueoVitis

El llibre abasta fins al final de l'antiguitat, amb els visigots, cristians i musulmans (476-711 dC), i repassa una trentena de jaciments i una vintena de derelictes a les costes catalanes. Una altra de les seves revelacions, respecte als romans, és que l'arqueologia moderna no sustenta la hipòtesi de la decadència i crisi general de la producció de vi del segle II dC fonamentada en la disminució de restes d'àmfores locals. Va ser progressiva i vinculada a la reducció dels grans volums de vins destinats als mercats marítims, així com als canvis d'usos en els envasos destinats al transport terrestre: eren més pràctiques les botes de fusta i odres de pell animal, que són biodegradables. A més, la interrupció vinícola amb l'arribada dels musulmans del segle VIII dC es va deure a la desaparició de les elits que controlaven el mercat, perquè els musulmans, de fet, necessitaven vinyes per disposar de panses i de vegades incomplien el precepte alcorànic de no beure alcohol. "Sense elits, no hi ha vi", conclou el llibre.

En tot cas, la recerca sobre les arrels del vi encara pot aportar sorpreses. A Catalunya falta trobar els cellers més antics, així com identificar les primeres varietats de raïm i mètodes d'elaboració. López lamenta que no s'inverteixi més en indagar-ho. A tall mundial, segons recull el llibre, les principals investigacions arqueològiques indiquen que les varietats silvestres de raïm van ser probablement domesticades a l'Orient Mitjà, entre el sisè i el quart mil·lenni aC. El vi més antic del món es va elaborar a Geòrgia durant el primer Neolític, cap al 6000 o 5800 aC, segons les troballes que s'han fet en el jaciment de Khramis Didi Gora. Ara bé, un altre estudi ha situat la domesticació de la vinya a la Xina fa 11.000 anys.

Un vi fet a l'antiga

Coincidint amb el llibre ha sortit a la venda el Judes Macabeu del 2023, un vi de mínima intervenció elaborat a l'antiga. La Universitat Rovira i Virgili (URV) de Tarragona ja havia fet vi com abans, amb la tècnica ibera, però el Judes Macabeu es pot comprar. Neix a partir d'unes vinyes emparrades amb tutors de fusta, emmirallant-se en el sistema arbustum, al qual ja es referia Plini el Vell. Les vinyes són al costat del jaciment de la vil·la romana de La Verna, on ja ha aparegut un lacus, un gran dipòsit on es feia la fermentació del vi. És propietat d'Heretat Laverna (amb orígens que es remunten fal 1342), que ha elaborat el Judes Macabeu amb ArqueoVitis i el viver de celleristes La Xarmada. El raïm s'ha veremat a mà, s'ha trepitjat amb els peus i ha reposat amb la rapa i les pells en quatre dolies que ha elaborat el ceramista Carles Llarch, relaten Dani López i Josep Anton Escofet, setzena generació d'Heretat Laverna. S'obté un vi brisat, de color ataronjat i baix grau alcohòlic (10,5%). "El vi a l'antiguitat era això: era negre o un blanc fet com un negre amb les pells", rememora López.