“Els fenicis introdueixen la vinya perquè necessiten el vi per als rituals”

Sebastián Celestino, director de l’Instituto de Arqueología de Mérida-CSIC, és expert en Tartessos, la cultural sorgida de l’aiguabarreig entre la població autòctona del sud peninsular i els fenicis. Al seminari “Visions del patrimoni enològic” al Museu d’Arqueologia de Catalunya ha parlat de “Comerç, consum i producció del vi a la península Ibèrica abans de la fundació d’Emporion”.

El vi a l’antiguitat ja no és objecte d’estudi només per als arqueòlegs.
Són ells els qui van iniciar aquest estudi, però van veure que era impossible avançar sense el concurs d’altres investigadors, com els botànics i els enòlegs. És gràcies a ells que s’ha fet un pas endavant, per exemple gràcies a l’Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino, a La Rioja. Avui ja no ens quedem amb la pregunta “és possible que...?”, sinó que podem sortir de dubtes quan per exemple ens preguntem si una vas determinat es feia servir per al vi.

El cultiu del vi arriba a la península amb els fenicis?
Sí, tot i que és un tema en revisió contínua. Els fenicis van portar l’olivera i la vinya, o sigui que la dieta mediterrània ens la van introduir ells, tot i que la desenvolupessin els grecs. Els fenicis també van portar la gallina, una revolució, perquè és un animal que es reprodueix molt ràpidament, dóna ous, un element bàsic per a l’alimentació, que es generalitza.

Quin món es troben doncs els fenicis a la península?
Aquí encara es construïa amb cabanes ovals, i ells introdueixen l’arquitectura ortogonal, els carrers, comença doncs l’urbanisme! També porten tot d’eines de ferro per a l’agricultura. És una revolució! Però coincideix amb l’arribada dels grecs. Ells són al sud peninsular i els grecs a la zona del nord-est, que encara no està colonitzada; és com un repartiment de poder.

Parlem del vi en aquestes societats.

Contingut extret de la web de l'ICAC (www.icac.cat)

En el món fenici s'usa en el banquet i en els cultes: és present en ritus de la mort, als santuaris... A Grècia també, però sobretot és un element ritual i de convivialitat, serveix per unir i socialitzar, tot i que el comú de la gent el que bevia era cervesa, com passava a tot el Pròxim Orient o a Egipte. A Roma el vi ja es considera plenament un aliment.



Tornem als fenicis, que planten les primeres vinyes a la península.
Sí, i és un risc, perquè els ceps tarden a donar raïm i a poder-se explotar, i no tens cap garantia. A més, no és indispensable per viure i, arribada la verema, cal tenir molta mà d'obra disponible. Però planten vinya perquè necessiten el vi per als rituals. Passa igual amb els espanyols a Amèrica: hi planten ceps perquè per consagrar necessiten el vi.

Parlem d'aquest jaciment extraordinari de Huelva, La Orden-Seminario.
És únic! S'han trobat camps de cereals fossilitzats, però de vinya fossilitzada, com aquesta, no! La sort va ser que el solar on hi ha les restes no s'hi havia construït ni cultivat mai, era verge. Eren els terrenys per ampliar la Universidad de Huelva, i es va fer la prospecció arqueològica com a tràmit.

I es troben aquest tresor!

Contingut extret de la web de l'ICAC (www.icac.cat)

Va ser gràcies a una foto aèria amb infrarojos. Van detectar unes ratlles, ho van quadricular i van mirar a què podien respondre aquelles anomalies del terreny. Els fenicis feien unes rases molt fondes per plantar els ceps, i per això encara eren detectables.

Se'n podrien trobar més, a Andalusia?
Ara tothom fa fotos amb infrarojos, però és difícil tornar-ne més: Andalusia està molt alterada i envaïda per les oliveres, que tradicionalment ocupen els mateixos terrenys que la vinya, els dolents.

Text i fotos: Carme Badia i Puig