Jordi Diloli: “El vi ha estat un element social des de l’època ibèrica”

L’investigador de l’ICAC i membre del Departament d’Història i Història de l’Art de la URV parla dels orígens del vi i de la seva arribada a la península de la mà dels fenicis durant la inauguració de curs de la Facultat d’Enologia

Al celler experimental Mas dels Frares reposa, des de la darrera verema, un vi elaborat com es feia fa 2.500 anys. Una àmfora d’argila de l’Ebre feta per un ceramista artesà de Miravet amaga 25 litres de la varietat ull de llebre, coberts per una tapa de fusta i protegits per guix, tal i com es creu que ho feien els ibers. Es tracta d’un experiment que la Facultat d’Enologia, en col·laboració amb investigadors del grup de recerca GRESEPIA, per saber quin gust tenia aquest producte que va arribar a la península ibèrica fa 8.000 anys. L’historiador i arqueòleg de l’ICAC i la URV, Jordi Diloli, va ser un dels promotors d’aquesta iniciativa, i el passat 28 de novembre també va ser l’encarregat de fer la lliçó inaugural del curs de la Facultat d’Enologia, parlant precisament de com va arribar el vi a la península ibèrica i la importància que ha tingut al llarg de la història.

Durant la seva conferència, titulada *In vino veritas: la producció del vi a la península ibèrica durant l’antiguitat*, Diloli va situar els orígens del primer vi a l’Orient. “A Geòrgia, sobre l’any 6.000 ANE (Abans de la Nostra Era), es van trobar recipients que havien contingut vi”, va explicar. L’investigador va relatar com al 4.200 ANE ja es va començar a consumir a Europa i es van trobar les primeres proves de l’existència de vi medicinal a Egipte a partir

de flascons amb residus de vi que es van trobar a la tomba del faraó Escorpí I l'any 3.100 ANE. La història ha anat donant més pistes de l'evolució de la cultura del vi a través d'altres troballes com la que es considera la premsa més antiga del món (a Vathypetro, Creta, al 3.000 ANE) o un celler amb més de 40 àmfores vinàries a Tel Kabri, Israel (1.700 ANE), entre d'altres.

Diloli va recordar que van ser els fenicis qui, travessant tota la mediterrània, van fer arribar el vi a la península ibèrica, on la vinya ja existia."A la península vivien els indígenes i quan els fenicis van portar el vi l'utilitzaven per fer negocis: el deixaven tastar a canvi de metalls i altres objectes", va explicar Diloli. A partir d'aquí "el vi es converteix en un producte de luxe al que només poden accedir les classes altes de la societat i les comunitats indígenes el comencen a veure com una possibilitat de canvi social", que va acabar donant lloc a l'aristocràcia, en què hi ha una comunitat de persones més poderoses que controlen tots els recursos que són, a més, els qui repartien el vi. Aquest model jeràrquic va acabar-se trencant, i va donar lloc a l'eclosió del món ibèric. "Els ibers aprenen a fer el seu propi vi i i el seu consum sempre va acompayat amb alguna ritualitat, és un element totalment social, que participava de qualsevol espai polític, social, festiu, comercial o religiós", una tradició que ha arribat fins a l'actualitat.