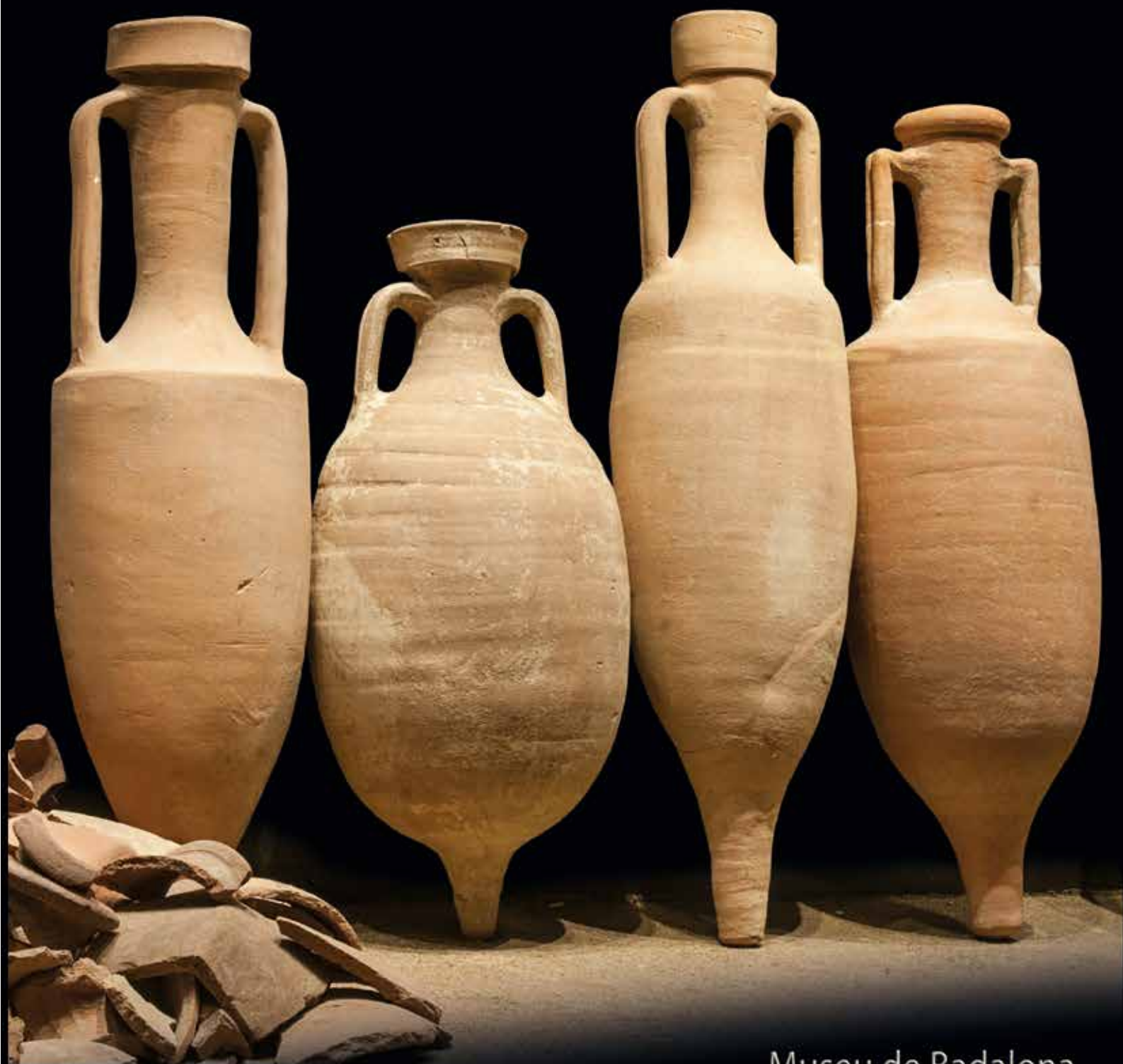


III COL·LOQUI
INTERNACIONAL
D'ARQUEOLOGIA ROMANA

ACTES

EL VI A L'ANTIGUITAT

ECONOMIA, PRODUCCIÓ I COMERÇ AL MEDITERRANI



museubadalona | 

Museu de Badalona
19, 20 i 21 d'octubre de 2022

ORGANITZA::



AMB LA COL·LABORACIÓ DE:



III COL·LOQUI INTERNACIONAL D'ARQUEOLOGIA

**EL VI
A L'ANTIGUITAT
ECONOMIA,
PRODUCCIÓ
I
COMERÇ
AL
MEDITERRANI**

ACTES

(Badalona 19, 20 i 21 d'octubre de 2022)

**MUSEU DE BADALONA
2024**

III COL·LOQUI INTERNACIONAL D'ARQUEOLOGIA ROMANA

El vi a l'antiguitat

Economia, producció i comerç al Mediterrani

ACTES

Museu de Badalona

© d'aquesta edició: MUSEU DE BADALONA, 2024

Plaça de l'Assemblea de Catalunya, 1, 08911-Badalona

Coordinació

Clara Forn, Esther Gurri

Maquetació

Martina de Castro

Disseny coberta

Francesca García

Fotografia coberta

Lluís Andú

ÍNDIX

Presentacion	11
--------------------	----

Conferència inaugural

André Tchernia.

Du vin aromatisé aux bateaux-citernes: le vin, moteur d'innovations	13
---	----

Temàtica: Producció

- PONÈNCIA

Jean-Pierre Brun, Yolanda Peña Cervantes.

Arqueología del vino en el Imperio romano. Puesta al día de los datos arqueológicos	30
---	----

- COMUNICACIONES

Daniel Vázquez Álvarez, Antoni Rigo Jovells, Conxita Ferrer Álvarez, Pepita Padrós Martí.

La <i>figlina</i> d'Illa Fradera. L'evidència de la importància de la producció i comercialització del vi de l'àrea de <i>Baetulo</i> entre els segles I aC i I dC	48
--	----

Montserrat Comas, Cèsar Carreras.

Les marques d'Illa Fradera (EBC – Badalona): una primera aproximació	62
--	----

Clara Forn, Iñaki Moreno.

La producció de vi al territori de <i>Baetulo</i> . Les vil·les de l'Estrella i Can Peixau	74
--	----

Isabel Rodà, Iñaki Moreno, Esther Gurri, Clara Forn.

<i>Porcius Baetulonensis</i>	84
------------------------------------	----

Verónica Martínez Ferreras, Esther Gurri Costa.

La proveniencia de los <i>dolia</i> de la ciudad romana de <i>Baetulo</i> (Badalona)	93
--	----

Darío Bernal-Casasola, Nicolas Garnier, Alessandra Pecci, Tarik Moujoud, Leandro Fantuzzi, José J. Díaz, Macarena Bustamante.

Tamuda y las ánforas vinarias Mauritanas Occidentales: evidencias arqueométricas	108
--	-----

Macarena Bustamante-Álvarez, Ángel Rodríguez Aguilera, Julia Rodríguez Aguilera, Carmen Jodar Hódar.

Producción de vino en el *suburbium* del *municipium Florentinum Iliberritanum* (Granada).

El yacimiento Los Mondragones 126

Josep A. Gisbert Santonja.

L'àmfora Almadrava IV en les *villae* i *figlinae* del *Territorium* de *Dianium*.

Estat de la qüestió i aproximació a la seua cronologia 140

Jordi Morera, Adrià Cubo, José M Carrasco, Josu Narbarte, Oriol Olesti.

Estructures agràries i producció vinícola a l'*Ager Tarraconensis* a l'Alt i Baix Imperi. Les vil·les

d'"Els Castellets" (La Canonja) i "Vilardida" (Vilarodona/Montferri). Segles II aC – VII dC 157

Antoni Martín i Oliveras.

Model Evolutiu-Comparatiu de freqüència de distribució acumulativa de la producció,

distribució i consum del Vi Tarraconense i Laietà (Segles I aC - V dC) 171

Daniel Alcubierre, Jordi Ardiaca, Pere Lluís Artigues, Antoni Rigo.

La producció de vi a la vil·la del Pont del Treball Digne (Barcelona) 192

Ramon Coll Monteagudo, Marta Prevosti i Monclús.

La terrisseria de la vil·la romana de la Gran Via-Can Ferrerons (Premià de Mar, Barcelona) 207

Pere Lluís Artigues i Conesa, Antoni Rigo Jovells.

La vil·la de Can Cabassa (Sant Cugat del Vallès). Un centre productor de vi al Baix Imperi 223

Marc Bouzas, Josep Burch, Marc Prat i David Vivó.

Les cel·les vinàries d'època republicana de la vil·la romana del Collet (Calonge i Sant Antoni) ... 234

Ana Costa Solé, David Vivó Codina, Lluís Palahí Grimal.

La viticultura y los espacios productivos en un establecimiento suburbano:

La *Pars* productiva de la villa romana de Pla de l'Horta (Sarrià de Ter, Girona) 244

Joan Frigola, Pere Castanyer, Joaquim Tremoleda.

La vil·la romana de Can Ring o dels Pompeu. Un centre de producció de vi a la Garrotxa 255

- PÒSTERS

Albert Martín Menéndez.

El centre productor d'àmfores de Ca l'Arnau (Cabrera de Mar, Maresme).

Darreres novetats i estat actual del seu coneixement 267

Vanessa Muñoz Rufo, Carme Puerta López.

Noves dades sobre la producció del vi a la vil·la romana de Torre Llauder: identificació de

fosses de maniobra a partir de la reinterpretació d'estructures documentades per M. Ribas 283

Conxita Ferrer Álvarez, Antoni Rigo Jovells.

Una instal·lació de premsat de vi a l'assentament de Can Nolla-Santa Anna

(Premià de Dalt-Vilassar de Dalt, Maresme) 294

Jordi Diloli Fons, Fernando Zamora Marín, Pedro Cabanillas Amboades, Carmen Portillo Guisado, Ivan Cots Serret, Jordi Gombau Roigé, Laura Bricio Segura, Samuel Sardà Seuma, Joan Miquel Canals Bosch.El projecte experimental interdisciplinari "*In vino veritas*".

Producció, conservació i consum de vi al nord-est peninsular en època ibèrica 303

Antoni Corrales Soberino, Miquel Martínez Motis.*Vinum Rubricati*. Projecte d'arqueologia experimental per produir un vi seguint les fonts

textuals llatines 311

Clara Forn.La ciutat i el vi. Espais de producció i comercialització a *Baetulo* (Hispania Citerior) 322**Magda Saura i Carulla.**

Entorns de vinya centuriats pels romans amb parets de pedra seca: anàlisi a poblet basat amb

imatges landsat/copernicus 335

Joan Francesc Clariana Roig, Ramon Jàrraga Domínguez.

Nota sobre el centre productor d'àmfores de Can Collet del Coll (Llinars del Vallès) 350

Ramon Coll Monteagudo, Ramon Jàrraga Domínguez, Piero Berni Millet, Marta Prevosti Monclús.

Epigrafia amfòrica de la terrisseria de la vil·la romana de la Gran Via-Can Ferrerons

(Premià de Mar, Barcelona) 360

Albert Martín Menéndez, Almudena García Ordóñez, Natàlia Colomeda Folgado.

La producció amforal del centre terrissaire del Mugal o El Roser (Calella) segons les

excavacions de 2021 i 2022 373

Juan Moros Díaz, Iván González, Enrique García Vargas.Los Zamorales (Cantillana, Sevilla): un alfar de ánforas Dressel 28, *dolia* y materiales de

construcción del Valle del Guadalquivir 388

Temàtica: Distribució**- PONÈNCIA****Franca Cibecchini.**

I relitti come fonte per lo studio del commercio del vino nel Mediterraneo occidentale:

due casi di studio emblematici 402

- COMUNICACIONS

Giulia Baratta.

Sulle botti nel mondo antico 426

M^a Rosa Pina Burón, Mar Zarzalejos Prieto, Germán Esteban Borrajo, Patricia Hevia Gómez.Estructuras de conservación y distribución de vino en la *domus* de las Columnas

Rojas de Sisapo-La Bienvenida (Almodóvar del Campo, Ciudad Real) 436

Joan Ferrer i Jané.

El paper dels ibers en la producció i el comerç i del vi des de la perspectiva epigràfica ibèrica 449

Rut Geli, Guillem Mauri, Joan Mayoral, Verónica Martínez, Joaquim Tremoleda.

El comerç del vi en àmfores Pascual 1 de la Tarraconense. Volum, epigrafia, origen i destí 460

Verónica Martínez Ferreras, Daniel Vázquez Álvarez, Conxita Ferrer Álvarez, Pepita Padrós Martí, Antoni Rigo Jovells.La producción y difusión comercial de las ánforas de *Baetulo* (Badalona).

Una aproximación arqueométrica 479

Enric Colom Mendoza, Maria Rueda Prunell, Ramon Járrega Domínguez.Els *negotiores* i *navicularii* de *Minturnae*, la gens *Pirania* i la comercialització del vi laietà

a la primera meitat del segle I dC 494

Carlos Palacín Copado.

Ánforas tarraconenses en Aquitania. Redes y consumo vinario tras la conquista romana 504

Marta Gianluca.

Ánforas de vino del contexto del antiguo cuartel de Passalacqua en Verona 516

Tatiana Baronti.

Anfore da vino a Pisa e in Etruria settentrionale: il sito romano di Via Galluppi 528

Daniela Cottica, Andrea Cipolato, Marco Marchesini.

Alcune riflessioni su commercio e produzione di vino ad Aquileia 538

Darío Bernal-Casasola, Miguel Ángel Cau, Jaume Cardell, Enrique García Riaza,**Alessandra Pecci, José Alberto Retamosa, José L. Portillo-Sotelo, Leandro Fantuzzi,****Javier Oviedo, Carlos de Juan, Sebastià Munar, Piero Berni, José A. Moya.**

Ánforas vinarias de la Cartaginense: aportaciones del pecio mallorquín de Ses Fontanelles 550

- PÒSTERS

Albert Martín Menéndez.

Les àmfores del derelicta Calella I (Calella, Maresme) 569

Laurence Benquet.

Toulouse (Occitanie, France): évaluation objective des volumes de vins italiens importés entre le II^e et I^{er} s. av. n.è 578

Oriol Morillas Samaniego, Manel García Sánchez.

La base de dades CEIPAC d'epigrafia amfòrica grega 588

Pere Castanyer, Marta Santos, Joaquim Tremoleda, Elisa Hernández.

Les àmfores de la Tarraconense presents en la remodelació augustal de l'ínsula 30 de la ciutat romana d'Empúries 594

Temàtica: Consum**- PONÈNCIA****Fanette Laubenheimer.**

Du vin aux pays de la bière. Quels vins buvait-on en Occident à la fin de la République et au Haut-Empire ? 608

- COMUNICACIONS**Guillaume Maza, Tony Silvino, Stéphane Carrara.**

Considérations sur dix siècles de consommation de vin à Lyon (France, Rhône) entre le Ve s. av. n. è. (La Tène A) et le milieu du Ve s. de n. è. (Antiquité tardive) 622

Cesáreo Pérez González, Cèsar Carreras Monfort, Pablo Arribas Lobo.

El consumo de vino itálico y tarraconense en Herrera de Pisuerga (Palencia): la excavación de La Chorquilla 639

Marc Mayer i Olivé.

Liber Pater en la costa mediterránea de *Hispania*: algunas observaciones epigráficas 652

David Asensio Vilaró.

Abans de la Hispania Citerior: els precedents de circulació i consum de vi itàlic entre les comunitats ibèriques en el període ibèric ple (400-180 aC) 660

Laia de Frutos Manzanares, Esther Gurri Costa.

Els usos del vi a *Baetulo*: iconografia i material arqueològic 672

Joaquim Tremoleda, Pere Castanyer, Marta Santos, Elisa Hernández.

Un celler de vi itàlic d'una *domus* d'època fundacional de la ciutat romana d'Empúries 688

Alessandra Pecci, Simona Mileto, Gisela Ripoll, Núria Molist, Jordi Farré, Xavier Esteve.

Producción y consumo de vino en el Penedès entre el final de la Prehistoria y la Alta Edad Media. Análisis de residuos orgánicos en recipientes cerámicos 707

- PÒSTERS

M^a Dolores Ynguanzo González, M.Reis Fabregat Fibla.

El vi com a aliment sagrat. La pervivència del procés agrícola en el mite 1 723

María A. Gómez Robledo.El consumo del vino en los *munera gladiatoria* en Hispania (s. I a.C.- II d.C.) 731**César Carreras, Esther Rodrigo, Florian Schimmer.**El conjunt amfòric del jaciment republicà de Can Taco/Turó d'en Roina, Montmeló i
Montornès del Vallès (segona meitat del segle II aC-inicis segle I aC) 736**Joan Tuset Estany, Miguel Ángel Cau Ontiveros, Esther Chávez Álvarez, Catalina Mas
Florit, Leandro Fantuzzi.**Ánforas vinarias de finales del siglo III d.C. halladas en dos *tabernæ* del *forum de Pollentia*
(Alcúdia, Mallorca) 750**João Boto, Elisa de Sousa, Carlos Pereira, Ana Margarida Arruda.**

O consumo de vinho itálico em Monte Molião (Lagos, Portugal) 765

PRESENTACIONS

Els dies 19, 20 i 21 d'octubre de 2022 el Museu de Badalona acollia el III Col·loqui d'arqueologia romana. *El vi a l'Antiguitat, economia, producció i comerç al Mediterrani*, després de l'èxit obtingut pels dos que s'havien celebrat anteriorment, els anys 1985 i 1998. Uns col·loquis dedicats a una temàtica, cal dir-ho, que va ser fonamental per al desenvolupament de *Baetulo*, ciutat que es va fer pròspera gràcies, precisament al conreu de la vinya, a l'obtenció del vi i a la seva comercialització a diferents punts de l'Imperi.

Com els col·loquis anteriors, aquest tercer va assolir una elevada participació, ja que hi van assistir 126 persones de sis nacionalitats diferents i es va concloure amb molt bons resultats.

Van intervenir-hi els més prestigiosos especialistes en les matèries que es tractaven al col·loqui: el professor André Tchernia va impartir la conferència inaugural, dedicada als vins com a motors d'innovacions, i les ponències marc van anar a càrrec dels professors Jean-Pierre Brun i Yolanda Peña (producció), Franca Cibecchini (distribució) i Fanette Laubenheimer (consum).

Es van presentar 47 comunicacions (25 dedicades a la producció, 12 a la distribució i 8 al consum), així com 27 pòsters (14 sobre producció, 6 sobre distribució i 7 sobre consum).

L'elevada participació i l'interès, reconegut pels especialistes, dels treballs que es van presentar al Col·loqui ens permeten, doncs, fer-ne un balanç absolutament positiu. Cal dir, també, que l'organització va ser tot un èxit.

Al Museu de Badalona, que va liderar la celebració del Col·loqui, es van sumar altres institucions, sense les quals no hagués estat possible portar-lo a terme: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), Universitat de Barcelona (UB), Institut Català d'Arqueologia Clàssica (ICAC) i Museu d'Arqueologia de Catalunya (MAC). Una suma d'esforços que va ser una gran experiència i va donar molt bons resultats.

Ara, finalment, i amb la col·laboració de l'Institut d'Estudis Catalans, presentem les actes del Col·loqui, una edició digital amb gairebé 800 pàgines, que sens dubte serà d'obligada consulta per tots els investigadors que es dediquen a l'estudi de la producció i comerç del vi en època romana i, alhora, serà una publicació que tothom podrà consultar i que és un autèntic compendi del que avui es coneix sobre el vi a l'antiguitat a la zona del Mediterrani.

EL COMITÈ ORGANITZADOR

Alcune riflessioni su commercio e produzione di vino ad Aquileia

Daniela Cottica, Andrea Cipolato, Marco Marchesini

Abstract: Aquileia, Roman colony founded in 181 BC, is mentioned in literary sources in relation with both wine trade and production. Strabo writing at the time of the emperor Augustus refers that Aquileia served as an emporium for several goods, including wine. A few centuries later, Herodian refers that Aquileia used to export wine produced in its rich hinterland. Moving beyond literary evidence, the paper will offer an updated, diachronic, overview of the role of the North Adriatic emporium of Aquileia in patterns of wine trade/redistribution, based on published and unpublished ceramological evidence. Patterns of wine amphorae circulation allow us to draw a complex picture of wine importation and redistribution (as exemplified by data analysis). However, these data can now be integrated with evidence for local vine cultivation, and possibly wine production given by archaeobotanical - archaeopalynological analysis, epigraphic and ceramological evidence.

Keywords: wine amphorae, Dressel 6A, *vitis vinifera*, pollen analysis

L'emporio/porto di Aquileia: progettualità in fieri, anfore e traffici commerciali

Il presente contributo è frutto di due diverse linee di ricerca fra loro intrecciate e complementari¹. Da un lato vi è il pluriennale progetto “Aquileia porto romano sponda orientale”: un progetto di indagini interdisciplinari presso la sponda est del porto fluviale di Aquileia², nell’area demaniale denominata ex Fondo Sandrigo (Figura 1 n. 13), avviato nell’anno 2009 dall’Università Ca’ Foscari Venezia, in collaborazione con l’allora Soprintendenza per i Beni Archeologici del Friuli Venezia Giulia. Nell’ambito di queste indagini sono stati eseguiti campionamenti sistematici per analisi archeobotaniche e archeopalynologiche per acquisire una precisa caratterizzazione diacronica del paesaggio³. Nel 2019 ha invece preso avvio un progetto di ricerca dottorale che indagava i flussi commerciali nell’Alto

Adriatico grazie all’acquisizione di un ampio dataset anforario da svariati siti costieri, tra cui Aquileia⁴. Le riflessioni di seguito presentate sul commercio e sulla produzione di vino ad Aquileia derivano quindi da una lettura incrociata di dati ceramologici, archeologici e archeobotanici, integrati dalle informazioni fornite dalle fonti letterarie, epigrafiche e iconografiche.

Il porto fluviale di Aquileia rappresentò fra età romana e tarda antichità un fondamentale snodo dei traffici che collegavano via mare l’Alto Adriatico con il resto del Mediterraneo⁵. Tuttavia, grazie alla sua posizione geografica ed alle caratteristiche idromorfologiche del suo territorio, Aquileia era saldamente inserita anche nei circuiti di comunicazione e commercio che, via terra e via acque interne, la collegavano alla Pianura Padana ed alle regioni dell’area danubiana. Già Strabone, vissuto fra I secolo a.C. e inizio del I secolo d.C. descrive Aquileia come un grande

emporio che, per la sua posizione al vertice nord dell'Adriatico, era pienamente coinvolto nei traffici interprovinciali diretti anche verso i popoli delle regioni interne. Egli annovera fra le merci che arrivavano ad Aquileia: olio, schiavi, bestie, pelli e anche il vino⁶. In virtù dei dati fino ad ora raccolti, è possibile sintetizzare i flussi di importazione di vino trasportato in anfora, monitorando i *trend* nella dimensione diacronica.

Alcune riflessioni sui flussi del commercio vinario (le importazioni)

L'analisi dei dati elaborati secondo metodi statistici⁷ ci permette di notare già a partire dalla seconda metà del I secolo a.C. una cospicua ricezione ad Aquileia di anfore vinarie provenienti dall'area egea e microasiatica, che raggiunge repentinamente la sua acme nel corso del cinquantennio successivo (Figura 2a). Si tratta di uno dei traffici più intensi nella storia della città e delle regioni Alto Adriatiche, rappresentato da fitti rapporti commerciali che vengono mantenuti attivi con una molteplicità di realtà produttive della zona fino ad almeno l'inizio del III secolo d.C. Tra i principali contenitori da trasporto che raggiungono Aquileia si citano per importanza quelli di tradizione coa prodotti lungo le isole orientali dell'Egeo (Cos, Myndos, Théangéla) e, in parte, in Asia Minore (Alicarnasso, valle dell'Hermos e del Meandro, Efeso, *Laodicea ad mare*), che veicolavano una qualità vinaria ottenuta mediante l'aggiunta di acqua di mare, in base a quanto riferito dalle fonti (Figura 2b)⁸. Il *Pass(um) Rhod(ium)*, prodotto nell'isola di Rodi e soprattutto nella Perea, giungeva ad Aquileia in anfore dal collo allungato e stretto, probabilmente funzionale ad accogliere il gas prodotto dalla fermentazione del vino⁹.

Il porto alto adriatico conserva uno dei gruppi di contenitori rodi di II secolo a.C. più consistenti del Nord Italia e dei siti adriatici¹⁰, mentre anche la fase più tarda della produzione (le *Camulodunum* 184 o tardo rodie) risulta recepita in maniera massiccia fino a tutto il II secolo d.C.,

dato che coincide con quanto rilevato nei relitti adriatici, in cui questi materiali rappresentano la prima o seconda voce dei carichi¹¹. Ancora, dalla regione di Cnido provengono a partire dall'età flavia alcune anfore che trasportavano forse un derivato del vino con aggiunta di miele¹². A queste direttrici di traffico si affianca per importanza anche quella di Creta, isola a cui le fonti attribuiscono un'importante tradizione vitivinicola fin dal VI/V secolo a.C. e dove si produceva un'ampia varietà di bevande ottenute dall'uva¹³. Le tendenze di afflusso ad Aquileia, soprattutto dei contenitori AC4, testimoniano la rilevanza di questo commercio con indici quantitativi non trascurabili fino a circa la metà del III secolo d.C.

Dopo una diffusa e significativa flessione della quantità di anfore in arrivo, con il tardo IV secolo si verifica una netta riattivazione dei traffici con le regioni orientali - nonostante la presenza sui mercati di prodotti nord africani - con una chiara fioritura di nuove produzioni dalla Palestina, dalla Cilicia, dall'Isauria, da Cipro e dalla Grecia continentale (regione dell'Argolide e della Beozia). I contenitori provenienti da questi luoghi (tra i principali si segnalano le anfore LRA1, LRA2, LRA4 e la forma *bag-shape*) registrano nel mercato di Aquileia indici notevoli fino ad almeno il tardo VI secolo d.C. e veicolano varietà di vino che sono spesso decantate dagli autori antichi, come quelle cipriote, note per le proprietà lassative¹⁴, o quelle di Gaza dall'alto tasso alcolico¹⁵. Questo quadro generale descrive chiaramente il ruolo centrale di Aquileia nei traffici di redistribuzione del vino verso le province nord-orientali (la presenza di questi materiali è massiccia in *Norico*, in *Raetia*, in *Pannonia* e in *Moesia* e segue canali di smercio attraverso le Alpi, nonché lungo gli assi fluviali come la Drava e il Danubio¹⁶), ma l'emporio doveva di certo trattenerne anche parte dei vini in arrivo dal mare per il consumo interno, rivolto ad una popolazione numerosa che necessitava di un approvvigionamento diversificato.

Accanto a questo flusso di importazioni dalle province, le curve di tendenza mostrano una

ricezione non marginale di vino italico, prodotto soprattutto tra la tarda repubblica e il primo impero da parte di svariati imprenditori i cui *ateliers* sono dislocati tra la *Cisalpina* (Nord Italia) e le regioni che si affacciano sull'Adriatico, come il *Picenum* (odierno Abruzzo). Testimoniano questo commercio i contenitori denominati Lamboglia 2 e Dressel 6A, complessivamente prodotti dalla fine del II secolo a.C. alla seconda metà del I secolo d.C. La Simulazione Montecarlo delinea un commercio preferenziale che raggiunge in gran numero il mercato aquileiese fin dall'inizio della produzione di questi contenitori e si mantiene costante fino alla piena età augustea, quando inizia progressivamente a scemare. I marchi bollari presenti sulle Dressel 6A rinvenute ad Aquileia ci permettono di circoscrivere maggiormente queste reti commerciali (indiziate per gran parte dagli impasti ceramici delle anfore), che sembrano preferire soprattutto rapporti con le famiglie di produttori del medio adriatico (*Herennii*, *T. Helvius Basila*, *L. Tarius Rufus*, *Safinia Picentina*¹⁷). Infine, dal versante tirrenico, dall'area campana-vesuviana, ma anche dall'*Apulia* e dalla *Cisalpina* provengono le Dressel 2-4 di imitazione egea, che rappresentano una nicchia di mercato non trascurabile, relativa a scambi condotti su scala regionale.

Complessivamente il vino veicolato sembra di buona o di elevata qualità, citato dalle fonti come l'*Hadrianum* dal Medio Adriatico, la *vitis retica* dall'area veronese-gardesana apprezzata contro la sterilità, e gli eccelsi vini campani. Non vengono menzionate, invece, le qualità vinarie che verosimilmente erano veicolate nei contenitori a fondo piatto che, a partire dalla fine del I secolo d.C., per almeno tutto il secolo successivo, occupano una fetta importante di mercato (rivolta ad un ampio consumo locale), sostituendosi alle produzioni che avevano segnato fino ad allora la grande stagione commerciale italica, ora in rapido declino. I centri di produzione che servono Aquileia sono dislocati principalmente in *Aemilia* (anfora di Forlimpopoli e di Sant'Arcangelo), ma arrivano anche le anforette di *Q. Ninnius*

Secundus prodotte tra il *Picenum* e il *Samnium*¹⁸ e di *Sex Metilius Maxsiminus* da Crikvenica¹⁹, nonché da altri centri finora ancora ignoti, ma che sono indicati dall'ampia varietà di forme e impasti registrati da questi contenitori nelle stratigrafie locali.

Spunti e riflessioni per una produzione locale di vino

In questo contesto, che vede Aquileia come punto di arrivo e ridistribuzione di vini di importazione, è però interessante notare come vari, seppur non conclusivi, siano gli indicatori a supporto dell'esistenza anche di una produzione vinicola locale o micro-regionale. Innanzitutto, le fonti letterarie ed iconografiche ci offrono interessanti suggestioni: ben noto è il passo di Plinio che menziona il *Pucinum*: un vino dalle caratteristiche peculiari, coltivato in un'area con caratteristiche carsiche, situata nei pressi delle sorgenti del Timavo, sulle rive dell'Adriatico (nella zona montuosa che si affaccia sulla costa tra Monfalcone e Trieste). Era un vino di qualità, sponsorizzato da Livia, moglie di Augusto, proprio per le sue proprietà medicinali. Secondo la testimonianza di Plinio, infatti, Livia alla fine della sua lunga vita (visse fino a 86 anni), attribuì la sua longevità al consumo regolare di questo vino²⁰. Sicuramente si trattava di una produzione limitata, non destinata ad un'ampia commercializzazione.

Un possibile riferimento ad una precoce, seppur quantitativamente ridotta, produzione vinaria locale potrebbe essere rappresentato dalla cuspide piramidale dell'ara funeraria di un produttore di anfore, ascrivibile al I secolo d.C. Infatti, le anfore raffigurate nel monumento richiamano la forma delle Dressel 6A, tradizionalmente adibite al trasporto di vino adriatico tra fine I secolo a.C. e seconda metà del I secolo d.C. Ulteriori possibili indizi in questo senso sembrano venire dall'epigrafia bollare che ci consentirebbe di ipotizzare quali fossero gli imprenditori coinvolti in questo commercio. Infat-

ti, proprio le anfore Dressel 6A bollate dai *Gavii*, *Aufidii*, *Petronii* e *Cornelii* (gli ultimi due marchi compaiono anche su esemplari di anfore Dressel 6B) e datate tra età augustea e prima metà del I secolo d.C., sono state finora tradizionalmente ricondotte ad una produzione aquileiese su base prosopografica (Figura 3). I *Petronii* sono testimoniati nel governo di Aquileia già dall'età repubblicana (come la *gens Aufidia*²¹) e producono laterizi diffusi localmente e in Istria²². Anche la *gens Cornelia* è registrata in Cisalpina (Trieste, zona istriana e Aquileia stessa), ed anch'essa fu coinvolta nella produzione di materiali edilizi (tegole)²³. Infine, i nomi dei *Gavii* sono presenti principalmente in città su testimonianze epigrafiche di ambito sepolcrale. Come si vede dalla Figura 4, l'areale di distribuzione del vino veicolato in questi contenitori non appare molto esteso, ma piuttosto rivolto a rifornire i principali centri del Nord Italia e il Magdalensberg.

Nel corso del III secolo le fonti letterarie ci forniscono altre preziose testimonianze: in particolare Erodiano attesta in modo diffuso ed esplicito la vocazione vitivinicola del territorio aquileiese: l'autore, in alcuni passi riferibili all'assedio di Aquileia da parte di Massimino il Trace nel 238 d.C., ci descrive un suburbio caratterizzato dalla presenza di numerose viti che i soldati distruggono e incendiano, prima di dirigersi verso le mura della città²⁴. Erodiano descrive l'entroterra di Aquileia come fertile e coltivato a vite con la quale si produceva un vino che veniva esportato per rifornire quelle comunità che non ne disponevano²⁵. Lo scrittore si sofferma brevemente anche sulle tecniche di coltivazione della vite: "... i filari pari di alberi e le viti, tutti legati e uniti tra loro..."²⁶. Si tratta di una tecnica documentata anche nell'iconografia aquileiese, grazie ad una rappresentazione di tralci di vite aggrappati ad alberi presente sull'epitaffio di Crescentina, oggi conservato presso i Civici Musei di Storia e Arte di Trieste²⁷. Questa produzione vitivinicola di III secolo d.C. purtroppo non trova per ora un chiaro riscontro in possibili contenitori ceramici (*i.e.* anfore) destinati alla distribuzione

ed al consumo di vino prodotto localmente, forse a causa dell'impiego massiccio di contenitori in legno (botti o barili²⁸), peraltro esplicitamente citati da Erodiano come presenti in abbondanza nel territorio aquileiese: "... c'erano molte botti di legno vuote... che in precedenza erano state utilizzate dagli abitanti del luogo per spedire il vino in sicurezza a coloro che erano obbligati ad importarlo..."²⁹. Purtroppo non è chiaro se questi contenitori lignei citati da Erodiano fossero ad uso della commercializzazione del vino prodotto localmente, oppure se fossero connessi al processo di redistribuzione del vino importato da Aquileia via mare e poi ridistribuito via terra e/o via fiume.

Ci mancano anche dati certi sui possibili luoghi di produzione vitivinicola nell'agro aquileiese, ovvero su ville dedite con certezza a quest'attività. Ad oggi, gli studi relativi al territorio evidenziano l'esistenza di numerose ville, in gran parte ricollegabili allo sfruttamento economico delle risorse dell'agro e delle coste: purtroppo però queste sono state solo parzialmente indagate e le informazioni disponibili riguardano spesso i settori residenziali, a discapito di quelli produttivi³⁰. Solo alcune di esse, come la villa di Monfalcone, loc. Tavoloni - Lisert (Centrale dell'Enel) e la villa di Joannis hanno restituito rispettivamente *dolia defossa* e *torcularia* interpretati, allo stato attuale delle conoscenze, come verosimilmente collegati ad una produzione vinaria locale³¹. Se dunque dalle fonti letterarie emerge con chiarezza la vocazione vitivinicola di Aquileia e del suo territorio, i dati archeologici a supporto restano ancora flebili.

La presenza della *Vitis vinifera* ad Aquileia e l'apporto dei dati archeobotanici³²

Il sito di Aquileia ad oggi ha restituito significativi resti della presenza della Vite in generale e della Vite coltivata in particolare. I macroresti rinvenuti ci rivelano che già durante il Bronzo Medio e il Bronzo Recente-Finale si intensifica la diffusione della vite³³, come dimostrano i ri-

trovamenti dell'abitato di Canale Anfora (Aquileia-Udine, cfr. Figura 4). La presenza di tralci carbonizzati e vinaccioli dimostra l'esistenza *in loco* della pianta e la sua parodomesticazione/coltivazione. I suoi tralci venivano utilizzati per accendere il fuoco e i suoi grappoli come frutta o probabilmente per ottenere bevande fermentate³⁴. Infatti, le analisi chimiche condotte su alcuni vasi ceramici confermerebbero la presenza di una bevanda alcolica ottenuta facendo fermentare il succo d'uva³⁵. Gli studi finora condotti non hanno ancora chiarito se la domesticazione della vite nell'Italia del nord sia dovuta alle tecnologie acquisite direttamente sul posto e/o se in parte derivanti dai contatti con il mondo miceneo prima, e successivamente con quello greco. L'ipotesi più probabile è che la diffusione della vite sia stata favorita sia da una selezione *in loco*, sia da tecnologie importate dall'oriente³⁶. Quello che si deduce dagli studi attuali sulla domesticazione della vite, nel nord Italia, è che il periodo critico è collocabile tra l'età del Bronzo e gli inizi dell'età del Ferro. Infatti, in epoca successiva la coltivazione e la vinificazione appaiono un fatto ormai pienamente acquisito.

Vinaccioli sono documentati ad Aquileia anche nella prima età del ferro (IX-VIII sec. a.C.) nel sito dell'ex Essiccatoio (Figura 4). Le caratteristiche morfologiche dei vinaccioli sono assimilabili a quelli della Vite selvatica e questo depone per una produzione locale dell'uva³⁷. Secondo gli autori dello studio la vinificazione con Vite selvatica è probabile che fosse nota prima del VII sec. a.C., il passaggio alla vinificazione con Vite domestica sarebbe così da intendersi come evoluzione di una pratica già conosciuta.

Proseguendo nella scala temporale, la coltivazione della Vite ad Aquileia in età romana è presente già a partire dall'età repubblicana³⁸ ed è testimoniata da numerosi ritrovamenti effettuati nell'ambito del progetto "Aquileia porto romano sponda orientale" sopra citato, con macroresti provenienti anche dai carotaggi effettuati nel paleoalveo del porto fluviale (Figura 5), che attestano la presenza di vinaccioli a partire dai livelli

di frequentazione del porto fluviale durante il I secolo a.C. fino alle fasi di abbandono del porto canale fra V e VI secolo d.C. A questi dati si affiancano quelli raccolti nel corso delle indagini stratigrafiche presso il fondo ex Sandrigo (sempre nell'ambito del medesimo progetto di ricerca cfr. Figura 6), dove pollini di vite (con percentuali variabili tra 0,9 e 2,7%) e vinaccioli di *Vitis vinifera* sono presenti dal I a.C. al VI d.C. Per quanto riguarda le caratteristiche morfologiche dei vinaccioli la quasi totalità appartiene a *Vitis vinifera* subsp. *vinifera*. La presenza significativa di pollini di Vite nei livelli di età imperiale, considerando la biologia florale della pianta che è caratterizzata da una bassa produzione pollinica, e la costante presenza di numerosi vinaccioli, suggerisce già in questa fase la coltivazione della vite e la probabile trasformazione dell'uva in vino³⁹.

Un simile quadro emerge dalle indagini archeobotaniche effettuate presso il foro ovest (Figura 5), dove la presenza pollinica della Vite oscilla fra lo 0,9% e il 3%, e presso i fondi ex Cossar (Figura 5), dove si attesta allo 0,3%. Numerosi vinaccioli sono stati rinvenuti nello scavo dell'anfiteatro (Figura 5)⁴⁰ e di un pozzo presso i fondi ex Pasqualis (Figura 5) dove sono documentati ben 165 vinaccioli. Particolarmente interessante è il ritrovamento di un acino carbonizzato le cui caratteristiche morfologiche lo identificano appartenente alla vite coltivata⁴¹. I valori dei reperti di vite rilevati denotano che in Aquileia romana la coltivazione e la vinificazione non solo sono un fatto ormai pienamente acquisito, ma è anche possibile vedere come la presenza della Vite incrementi progressivamente dai livelli di età tardo repubblicana all'età imperiale. La presenza pollinica in alcuni livelli di età imperiale dal sito del porto fluviale sponda orientale indica una diffusa presenza di questa coltivazione nelle aree circostanti l'abitato⁴². Inoltre, dai dati a disposizione, la Vite risulta una presenza rilevante nella fase tardo antica della città, sia a livello di macroresti che di pollini e resterà ininterrottamente una caratteristica del

territorio aquileiese fino ai nostri giorni⁴³. Per concludere, vale la pena ricordare che anche in aree limitrofe ad Aquileia sono documentati importanti ritrovamenti archeobotanici di Vite: ad esempio nello scavo romano di Park San Giusto a Trieste il rinvenimento di elevate percentuali polliniche (4,2%) e di numerosi vinaccioli, testimonia la coltivazione della vite *in loco* o molto più probabilmente attività connesse alla vinificazione⁴⁴.

Informazioni sull'autore

Daniela Cottica: Università di Venezia Ca' Foscari - Dipartimento di Studi Umanistici cottica@unive.it

Andrea Cipolato: Università di Venezia Ca' Foscari - Dipartimento di Studi Umanistici, andrea.cipolato@unive.it

Marco Marchesini: CAA Centro Agricoltura e Ambiente G. Nicoli, Bologna, mmarchesini@caa.it

Note di testo

1. Il presente lavoro è frutto degli sforzi comuni dei suoi autori: D. Cottica ha coordinato il lavoro, le indagini sul campo e *post* scavo, sviluppando gli aspetti archeologici e il riesame delle fonti, A. Cipolato ha approfondito lo studio delle anfore e l'elaborazione statistica dei dati, M. Marchesini ha condotto le indagini archeobotaniche e palinologiche.

2. Le indagini archeologiche presso il fondo ex Sandrigo ad Aquileia dal 2017 si svolgono su concessione ministeriale (Soprintendenza Archeologia, Belle Arti, e Paesaggio del Friuli Venezia Giulia) e sono supportate finanziariamente dall'Università Ca' Foscari Venezia, Fondo per l'Archeologia e dal Dipartimento di Studi Umanistici (DSU). L'area oggetto di indagine è attualmente conferita a Fondazione Aquileia (<https://www.fondazioneaquileia.it/it>). Campagne di indagini archeologiche si sono svolte a partire dal 2010 e sono tuttora in corso alla direzione scientifica di D. Cottica, con la direzione tecnica, dal 2017, di A. Cipolato. In questo articolo, le immagini dei beni di proprietà del Ministero della Cultura - Soprintendenza Archeologia, belle arti e paesaggio del Friuli Venezia Giulia sono riprodotte ai

sensi dei D.Lgs.42/2004, artt. 106-109 s.m.i. Ne è vietata qualsiasi ulteriore riproduzione a scopo di lucro.

3. Le analisi palinologiche e archeobotaniche sono state condotte da M. Marchesini presso il laboratorio del CAA (Centro Agricoltura Ambiente) di S. Giovanni in Persiceto (Bologna).

4. Il progetto costituisce il *focus* della tesi di dottorato di A. Cipolato (cfr. Cipolato 2023).

5. Per una disamina aggiornata delle strutture portuali di Aquileia si veda Cottica & Ventura 2019.

6. Strab. 5, 1, 8.

7. Un'analisi dei dati anforari editi ed inediti condotta sia per Aquileia, sia per altri siti alto adriatici (Altino, Laguna Nord di Venezia, Torcello, Laguna di Grado e Isola di Grado) è presente in Cipolato 2023. I contesti da cui provengono le informazioni aquileiesi sono indicati in Figura 1.

8. Athen., *Deipn.* I, 32 d-e; I, 33, b.

9. Bezeczky 2013: 36.

10. Tiussi 2007.

11. Da ultimo si veda Dugonjić 2015.

12. Auriemma & Degrassi 2017: 337-338.

13. Marangou-Lerat 1995: 5-39.

14. Athen., *Deipn.* I, 33b.

15. Pieri 2005: 111-114, 175.

16. Per una panoramica generale delle presenze anforarie lungo i centri delle province orientali si veda Bezeczky 1994 e da ultimo Dobrev 2017.

17. Per le interpretazioni epigrafiche, prosopografiche, nonché per l'ultima revisione delle cronologie di produzione di queste anfore si veda Cipriano & Mazzocchin 2018.

18. Il bollo è attestato su un esemplare di anfora a fondo piatto conservata presso il MAN di Aquileia (Carre 1985: 235-241).

19. Per questa produzione si veda Lipovac Vrkljan 2011: figg. 9-10 e tavv. 1-2.

20. Plin. *Nat.*, 3, 127; 14, 60.

21. Tiussi 1997: 38-46.

22. Mongardi 2014: 346.

23. Tassaux 2001: 529 n. 21.

24. Cfr. Herodian., VIII, 4, 5.

25. Herodian., VIII, 2, 3.

26. Herodian., VIII, 4, 5.

27. Cfr. Pancera 1957: figg. 594-595. Ricordiamo che

secondo vari autori latini (Plinio, Columella, Varrone), la vite veniva “maritata” con alberi (quali *Ulmus*/Olmo, *Acer*/Acero, *Carpinus*/Carpino, *Cornus mas*/Corniolo maschio, *Tilia*/Tiglio), originando il cosiddetto *arbustum gallicum*, forma di coltivazione che caratterizzava tutto il territorio centuriato (cfr. Forni 1996).

28. Una botte in legno, ora presente al Museo Archeologico Nazionale di Aquileia, è stata rinvenuta in ottime condizioni di conservazione presso la villa romana di località Punta, sempre nell’agro aquileiese.

29. Herodian., VIII, 4, 4.

30. Per una visione complessiva del tema nei territori in questione si rinvia a Busana & Forin 2012; Degraffi & Auriemma 2012.

31. Per una localizzazione di queste ville si rinvia a Busana & Forin 2012: 489 Fig. 1.16 per la villa di Monfalcone, loc. Tavoloni - Lisert (Centrale dell’Enel) e Fig. 1.11 per villa Joannis in loc. Macillis.

32. Per le questioni di metodo sull’identificazione dei reperti botanici riferibili alla vite coltivata cfr. Marchesini *et alii* 2021.

33. Marvelli *et alii* 2013.

34. Forni 1996.

35. Borgna *et alii* 2022.

36. Marvelli *et alii* 2013.

37. Maselli Scotti & Rottoli 2007.

38. Maselli Scotti & Rottoli 2007.

39. Cottica *et alii* 2018.

40. Marchesini *et alii* 2018

41. Castelletti 1972.

42. Cottica *et alii* 2018

43. Kaniewski *et alii* 2022; anche i dati presentati e discussi in questo lavoro provengono dai carotaggi effettuati nell’ambito del progetto “Aquileia porto romano – sponda orientale” e offrono interessanti dati quantitativi sulla continuità della presenza della vite ad Aquileia dal VI secolo d.C. fino all’età moderna.

44. Marchesini *et alii* c.s.

Bibliografia

AURIEMMA, Rita; DEGRASSI, Valentina. “Anfore del Mediterraneo orientale”. In *Materiali per Aquileia. Lo scavo di Canale Anfora (2004-2005)*. Trieste: Editreg, 2017, pp. 329-372.

BERTACCHI, Luisa. *Nuova Pianta Archeologica di Aquileia*. Monfalcone: Associazione Nazionale per Aquileia, 2003.

BUSANA, Maria Stella; FORIN, Claudia. “Le ville romane nel territorio di Aquileia: alcune considerazioni in merito all’articolazione e all’uso degli spazi”. In *L’architettura privata ad Aquileia in età romana*. Padova: Padova University Press, 2012, pp. 487-510.

BEZECZKY, Tamás. *Amphorenfunde vom Magdalensberg und aus Pannonien Ein Vergleich*. Klagenfurt: Karntner Museumsschriften, 74, 1994.

BORGNA, Elisabetta; CORAZZA Susi; MARCHESINI, Marco; PECCI, Alessandra; PETRUCCI, Gabriella. “Fire installations at the Bronze Age site of Ca’ Baredi near Aquileia: An interdisciplinary insight into subsistence and social practices”. In *Journal of Archaeological Science: Reports*, 2022, 46, 103648, <https://doi.org/10.1016/j.jasrep.2022.103648>

CARRE, Marie Brigitte. “Les amphores de la Cisalpine et de l’Adriatique au début de l’Empire”. In *Mélanges de l’École Française de Rome. Antiquité*. Roma: 1985, 97, 1, pp. 207-245.

CASTELLETTI, Lanfredo. “Resti macroscopici di vegetali di Aquileia”. In *Aquileia Nostra*. Aquileia: Associazione Nazionale per Aquileia, 1972, 43, pp. 147-168.

CIPOLATO, Andrea. *Anfore, contesti archeologici e data analysis: i flussi di anfore nell’Alto Adriatico tra età romana e VII secolo d.C.*, Tesi di Dottorato in Scienze dell’Antichità, inedita, XXXV ciclo, Università Ca’ Foscari Venezia, relatrice prof.ssa D. Cottica e prof.ssa M. Rubinich. Venezia: 2023.

CIPRIANO, Silvia; MAZZOCCHIN, Stefania. “Sulla cronologia delle anfore Dressel 6A: novità dai contesti di bonifica della *Venetia*”. In *Rei Cretariae Romanae Fautorum Acta*. Bonn: 2018, 45, pp. 261-271.

COTTICA, Daniela; MARCHESINI, Marco; MARVELLI, Silvia; NOVELLO, Marta; VENTURA, Paola. “Per uno studio integrato di uomo e ambiente ad Aquileia: alcune riflessioni a partire da recenti indagini archeologiche”. In *Rivista di Archeologia*. Roma: 2018, XLI, pp. 99-123, Tav. XIV-XVI.

COTTICA, Daniela; VENTURA, Paola. “Spunti per uno studio dell’interazione uomo e fiume in antico: il caso della sponda orientale del *Natiso cum Turro* ad Aquileia”,

In *Roman settlements along the Drava River*. Wiesbaden: Harrassowitz Verlag, 2019, 3, pp. 11-34.

DEGRASSI, Valentina; AURIEMMA, Rita. “L’edilizia residenziale lungo l’arco costiero nord-orientale, tra il *Lacus Timavi* e Grignano”. In *L’architettura privata ad Aquileia in età romana*, Padova, Padova University Press, 2012, pp. 511-532.

DOBREVA, Diana. *Tra oriente e occidente. Dinamiche commerciali in Moesia Inferior e Thracia in epoca romana. I dati delle anfore*. Roma: Antenore Quaderni, 2017, 42.

DUGONJIĆ, Pavle. “Rhodian amphorae in Adriatic: a preliminary report on the evidence from Croatia”. In *Per Terram, Per Mare: Seaborne Trade and the Distribution of Roman Amphorae in the Mediterranean*. Uppsala: Åströms Förlag, 2015, pp. 245-256.

KANIEWSKI, David; MARRINER Nick; SARTI, Giovanni; BERTONI, Duccio; MARCHESINI, Marco; ROSSI, Veronica; LENA, Anna; BIVOLARU, Alexandra; POURKERMAN, Majid; VACCHI, Matteo; CHEDDADI, Rachid; OTTO, Thierry; LUCE, Frédéric; COTTICA, Daniela; MORHANGE, Christophe. “Northern Adriatic environmental changes since 500 AD reconstructed at Aquileia (Italy)”. In *Quaternary Science Reviews*, 287, 2022, 107565, <https://doi.org/10.1016/j.quascirev.2022.107565>.

FORNI, Gaetano. “Genesi e diffusione della vitivinicoltura dal Mediterraneo orientale alla Cisalpina aspetti ecologici, culturali, linguistici e tecnologici”. In *2500 anni di cultura della vite nell’ambito alpino e cisalpino*. Trento: Istituto Trentino del Vino, 1996, pp. 19-183.

LIPOVAC VRKLJAN, Goranka. “Lokalna keramičarska radionica Seksta Metilija Maksima u Crikvenici–Crikveničke amfore ravnog dna”. In *Rimske i keramičarske radionice. Proizvodnja i trgovina na jadranskom prostoru*. Crikvenica: 2011, pp. 3-18.

MARANGOU-LERAT, Antigone. *Le vin et les amphores de Crète de l’époque classique à l’époque impériale*. Athina: Ecole Française d’Athènes, 1995, Etudes Cretoises, 30.

MARCHESINI, Marco; MARVELLI, Silvia; RIZZOLI, Elisabetta. “La diffusione della viticoltura nell’età del bronzo in Italia”. In *Studi di Preistoria e Protostoria – Preistoria del cibo. L’alimentazione nella preistoria*. Firenze: 6, 2021, pp. 535-542.

MARCHESINI, Marco; MARVELLI, Silvia; MUSCOGIURI, Anna Chiara; RIZZOLI, Elisabetta. “Applicability and use of archaeobotany for the study of vine cultivation and winemaking in the Roman period”. In *The Handbook of Roman Wine Archaeology*. London: Bloomsbury Publishing, c.s.

MARCHESINI, Marco; MARVELLI, Silvia; PANCALDI, Laura. “Le analisi archeobotaniche”. In *L’anfiteatro di Aquileia. Ricerche d’archivio e nuove indagini di scavo*. Verona: SAP, 2018, pp. 193-196.

MARVELLI, Silvia; DE’ SIENA, Stefano; RIZZOLI, Elisabetta; MARCHESINI, Marco. “The origin of grapevine cultivation in Italy: the archaeobotanical evidence”. In *Annali di Botanica*. Roma: 2013, 3, pp. 155-163.

MASELLI SCOTTI, Franca; ROTTOLI, Mauro. “Indagini archeobotaniche all’ex essiccatoio nord di Aquileia: i resti vegetali protostorici e romani”. In *Aquileia dalle origini alla costituzione del ducato longobardo. Territorio – Economia – Società*. Trieste: Antichità Altoadriatiche, 2007, LXV, II, pp. 783-813.

MONGARDI, Manuela. *L’instrumentum fittile inscriptum della colonia romana di Mutina e del suo territorio*. Tesi di Dottorato in Storia, Ciclo XXVI, Università di Bologna, Relatrice prof.ssa Daniela Rigato, 2014.

PANCERA, Silvio. *Vita economica di Aquileia in età romana*. Aquileia (Ud): Associazione Nazionale per Aquileia, 1957, 6.

PIERI, Dominique. *Le commerce du vin oriental à l’époque byzantine (Ve-VIIe siècles). Le témoignage des amphores en Gaule*. Beyrouth: Institut français du Proche-Orient, 2005.

TASSAUX, Francis. “Production et diffusion des amphores à huile istriennes”. In *Strutture portuali e rotte marittime nell’Adriatico di Età Romana*. Trieste: EUT Edizioni Università di Trieste, Antichità Altoadriatiche, 2001, 46, pp. 501-543.

TIUSSI, Cristiano. “Importazione vinaria ad Aquileia in età repubblicana. Le anfore rodie”. In *Aquileia Nostra*. Associazione Nazionale per Aquileia, 2007, 78, pp. 470-496.

TIUSSI, Cristiano. “Due depositi di anfore in località S. Stefano ad Aquileia”. In *Aquileia Nostra*. Associazione Nazionale per Aquileia, 1997, 68, pp. 21-70.



Figura 1. Mappa di Aquileia con indicazione dei contesti da cui provengono le anfore citate nel testo. Contesti editi: 1. Via Bolivia, 2. *Domus* delle Bestie Ferite, 3. Area Nord via Gemina, 4. Pozzo Ovest foro, 5. Foro romano (sett. Ovest), 6. Area ad Est del foro, 7. Porto fluviale, 8. Grandi Terme, 9. Anfiteatro, 10. Fondi ex Cossar, 11. Via dei Patriarchi, 12. Fondi ex Pasqualis, 16. Loc. S. Stefano, 17. Villa delle Marignane, 18. Canale Anfora, 19. Loc. Dorida, 20. Palude S. Antonio, 21. Ex Essiccatoio, 22. MAN Aquileia, 23. rinvenimenti sporadici dal territorio. Contesti inediti: 13. Fondo ex Sandrigo, 14. Camping Aquileia - saggio 23, 15. Villa Raspa. Foto satellitare *Google Earth*, rielaborazione con QGis di A. Cipolato.

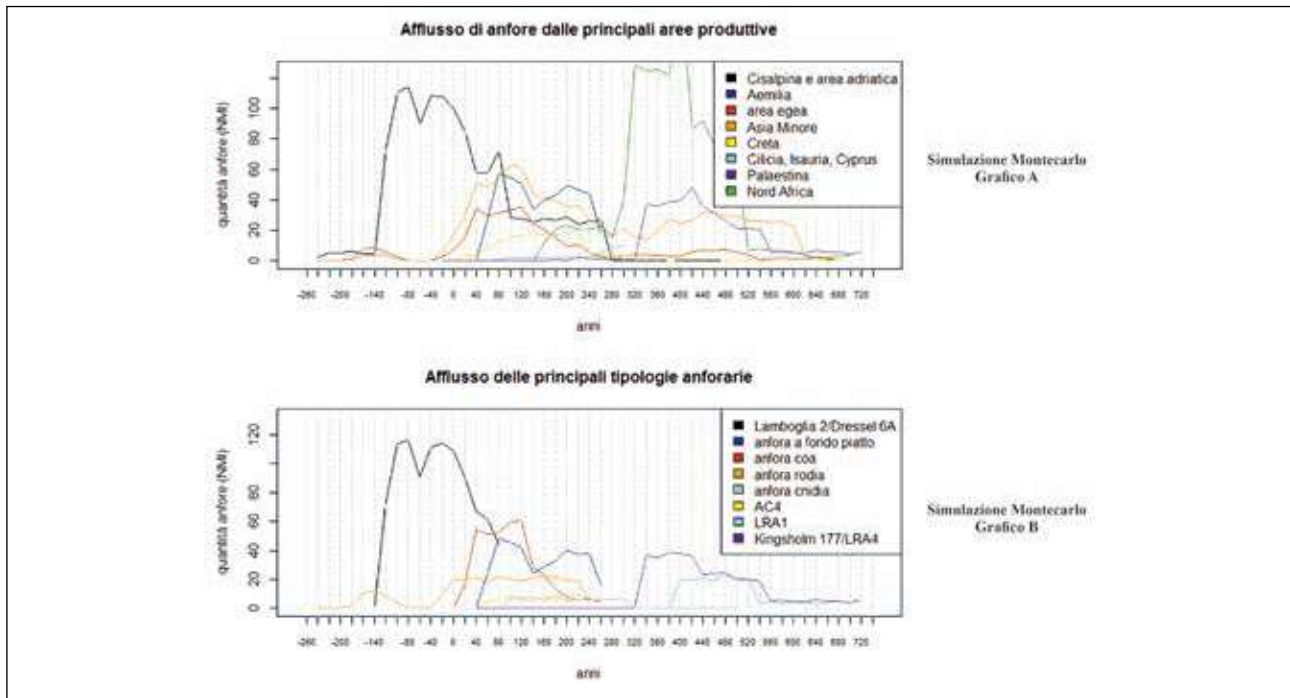


Figura 2. Sintesi del flusso delle anfore vinarie ad Aquileia (Simulazione Montecarlo): A - aree di produzione, B - tipologie anforarie. Elaborazione di A. Cipolato.

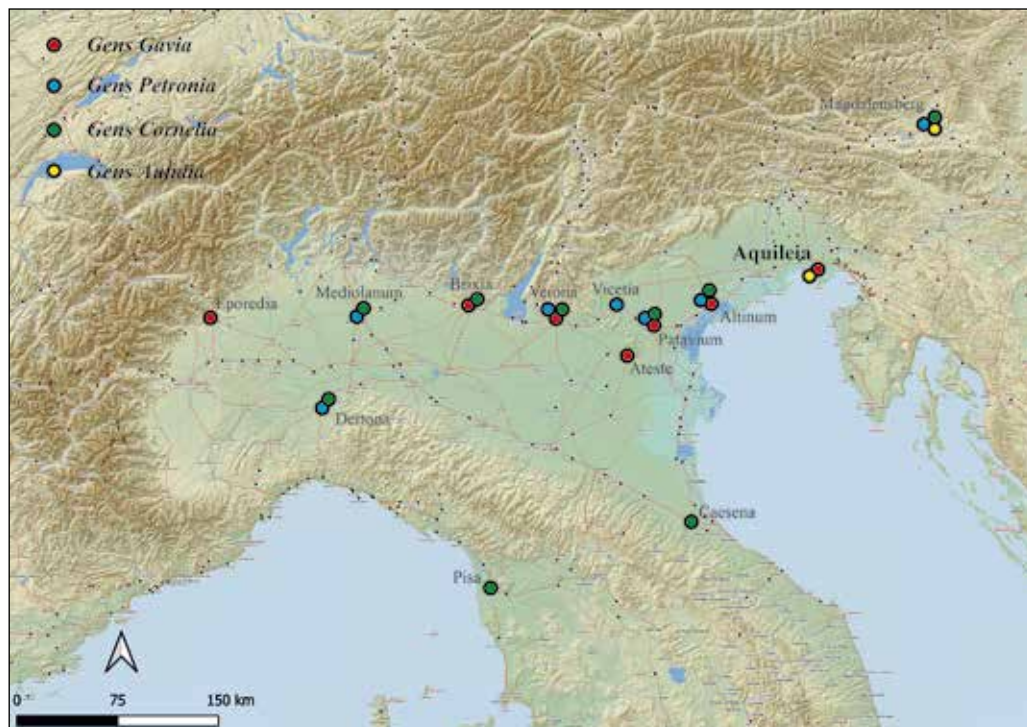


Figura 3. Mappa di distribuzione dei bolli relativi a possibili produzioni dall'area di Aquileia. Elaborazione di A. Cipolato.

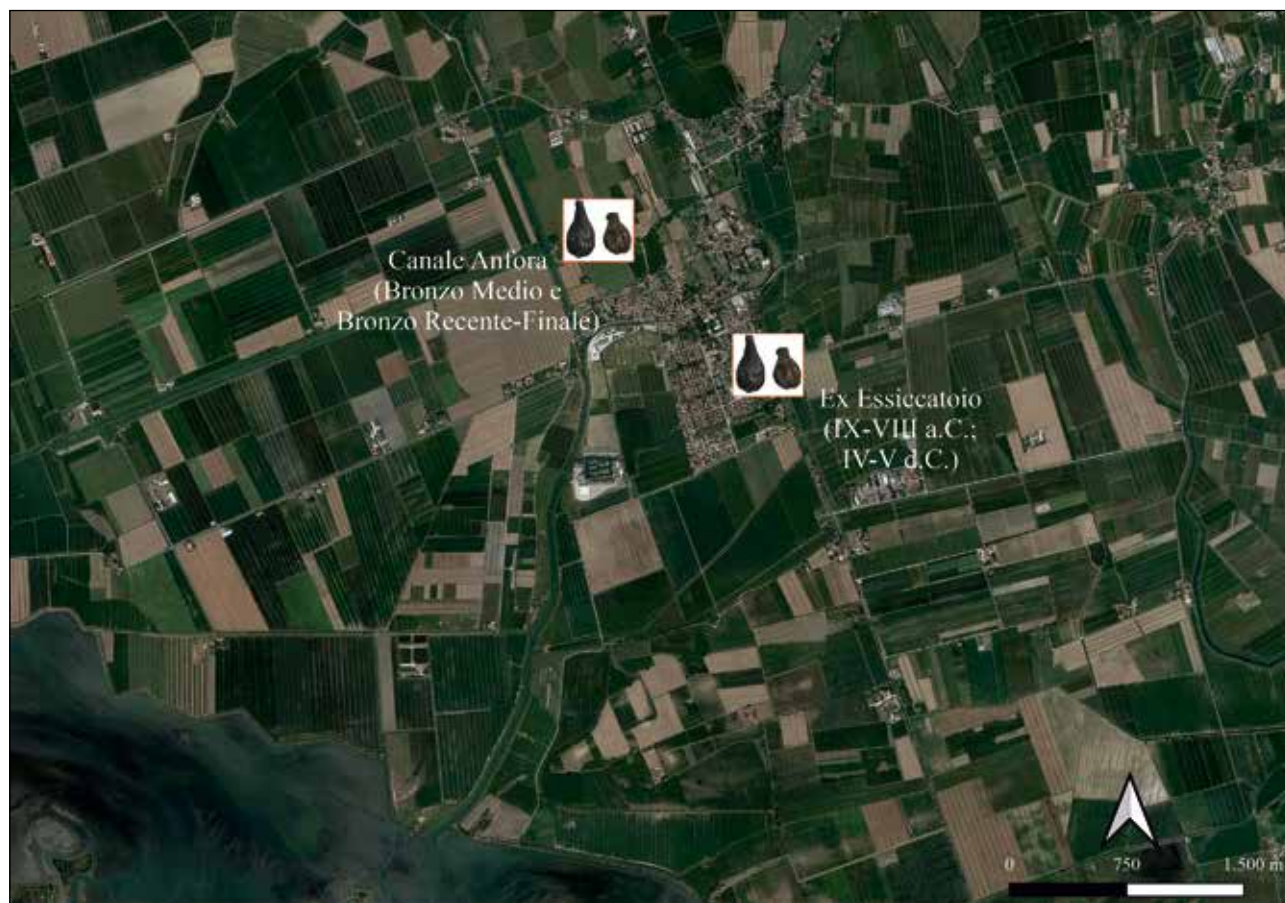


Figura 4. Aquileia: ubicazione delle evidenze archeobotaniche relative alla presenza della vite nei siti dell'età del Bronzo (Canale Anfora) e del Ferro (sito ex Essiccatoio). Foto satellitare Google Earth, rielaborazione di A. Cipolato.



Figura 5. Aquileia: ubicazione di rinvenimenti di pollini e macroresti di Vite ascrivibili al periodo I a.C.-VI d.C. provenienti dalla colonia e dai quartieri suburbani presso la sponda orientale del porto fluviale (scavi stratigrafici e carotaggi nel paleo-alveo del fiume). Pianta: rielaborazione di A. Cipolatto da Bertacchi 2022; foto da drone di A. Cipolatto.

Fitxa tècnica del Col·loqui

III Col·loqui Internacional d'Arqueologia romana.

El vi a l'Antiguitat. Economia, producció i comerç al Mediterrani.

Badalona, 19, 20 i 21 d'octubre de 2022

Organització

Museu de Badalona. Ajuntament de Badalona.

Direcció

Margarida Abras

Comissió organitzadora:

Clara Forn, Esther Gurri i Pepita Padrós

Comité científic

Cèsar Carreras (UAB)

Montserrat Comas (Museu de Badalona)

Ramon Jàrraga (ICAC)

Verònica Martínez (UB)

Victor Revilla (UB)

Joaquim Tremoleda (MAC-Empúries)

Difusió

Francesca García

Esther Espejo

Núria Sadurní

Lluís Andú

Administració

Cristina Izquiano

Mònica Andreu

Amb la col·laboració de



museubadalona |



Ajuntament de Badalona

Col·laboració:



Museu d'Arqueologia
de Catalunya

