

# LA DINÀMICA DE CONSUM DE VI AL POBLAT DE SON FORNÉS: INICIS I FINALS D'UNA NOVA MERCADERIA

**Lara Gelabert Batllori**

Grup ASOME (UAB) – Museu Arqueològic de Son Fornés

**Resum:** Sovint quan estudiem materials amfòrics oblidem quant costa donar la passa de la classificació tipològica a la dada econòmica, de la qual en són testimoni. En aquest sentit, en el present article, a partir de l'estudi de les àmfores del jaciment de Son Fornés, pretenem anar més enllà de descripcions crono-tipològiques, per veure quines dinàmiques de distribució i consum de vi es donaren en el que es coneix poblat, des de la seva introducció fins l'abandonament del lloc. És part del resultat de l'estudi de la nostra tesi doctoral<sup>1</sup> que en recull, revisa i amplia els treballs realitzats prèviament sobre les àmfores recuperades a les excavacions del segle XX.<sup>2</sup>

**Paraules clau:** Àmfores, Son Fornés, vi, època posttalaiòtica, època clàssica, Mallorca.

**Abstract:** In the study of amphorae, the difficulty to establish a connection between their typological classification and economic data is often forgotten, although they are solid evidence of the past. Our aim in this article is to go forward in the chrono-typological descriptions based on the amphorae records in the archaeological site of Son Fornés, in order to understand the dynamics of wine distribution and consumption, from the introduction of the product to the abandonment of the site. This represents a section of our PhD research, which reviews and extends previous studies on amphorae data from the 20th century excavations.

**Key words:** Amphorae, Son Fornés, wine, posttalaiotic period, classic period, Majorca.

Rebut el 10 de gener. Acceptat el 22 de desembre de 2014.

**1** GELABERT-BATLLORI, L.: *Circulació i consum de mercaderies a la Prehistòria Balear a partir de la materialitat amfòrica. El cas de Son Fornés en el context de la Mediterrània Occidental*, Tesi doctoral inèdita. Dirigida pel Dr. Roberto Risch. Departament de Prehistòria, Universitat Autònoma de Barcelona, 2013, <http://www.tdx.cat/handle/10803/116200>.

**2** FAYAS, B.: *Las ánforas de Son Fornés. Su estudio tipológico y contextualización histórica*, Treball de Tercer Cicle, Universitat de les Illes Balears, Memòria de recerca, Dir. Enrique García Riaza, Departament de Ciències Històriques i Teoria de les Arts, Universitat de les Illes Balears, Palma, 2010. TONIOLO, A.; FAYAS, B.: "Comerci di contenitorio da trasporto a lungo corso tra Mediterraneo tirrenico e Mallorca nel III-I secolo a.C.", a KHANOUSSI, M.; RUGGERI, P.; VISMARA, C. (ed.): *L'Africa romana. Lo spazio marittimo del Mediterraneo occidentale: geografia storica ed economia, XIV Congresso del Africa Romana*, Roma, 2002, p. 697-710.

## El marc: el jaciment de Son Fornés

El poblat de Son Fornés es troba al centre de l'illa de Mallorca, a 2,5 km del nucli urbà de Montuïri. Des que s'inicià la seva trajectòria al segle IX cal ANE, s'ocupà de manera ininterrompuda fins el segle I NE. Les 14 campanyes d'excavació realitzades i la recerca que les ha acompanyat, des que s'iniciaren l'any 1975, han permès diferenciar diverses fases d'ocupació: talaiòtica (IX – mitjans VI cal ANE), posttalaiòtica (mitjans VI – III cal ANE) i clàssica (mitjan III ANE – I/II NE), comptant amb freqüentacions posteriors com en època medieval (V – XII NE).<sup>3</sup> Tot i estar excavat de manera parcial (entre un 15% i un 20%) proporciona un gran volum de dades sistemàtiques fonamentals per la recerca.

Dels contextos que s'especifiquen en la taula 1 que es mostra a continuació, en el present treball inclourem el material amfòric relatiu a les estructures HPT1, HPT3 i HPT4 així com la remodelació del T3, pel que fa a l'època posttalaiòtica, i a les habitacions romanes de l'HR1 a l'HR11 juntament amb les ocupacions recents dels santuaris S1 i S2 relatives al període clàssic, recollint en part el publicat per Fayas<sup>4</sup> com la seva posterior revisió i ampliació detallada en la nostra tesi doctoral.<sup>5</sup>

**3** GASULL, P. *et alii*: *Son Fornés I: La fase talayòtica*, Oxford, 1984. GASULL, P. *et alii*: "Estudio comparativo de los Talaiots 1 y 2 de Son Fornés (Montuïri-Mallorca)", a CHAPMAN, R.W.; WALDREN, W. H.; KENNARD, R.-C. (ed.): *The Deya Conference of Prehistory*, Oxford, 1984, p. 1239-1257. GASULL, P. *et alii*: "La habitación nº 5 de Son Fornés (Montuïri-Mallorca): modelo de una vivienda talayòtica", a CHAPMAN, R.W.; WALDREN, W.H.; KENNARD, R.-C. (ed.): *The Deya Conference of Prehistory*, Oxford, 1984, p. 1259-1297. LULL, V. *et alii*: *La Prehistòria de les Illes Balears i el jaciment arqueològic de Son Fornés (Montuïri, Mallorca)*, Montuïri, 2001. LULL, V. *et alii*: "14 Campanya d'Excavacions Sistemàtiques al Jaciment Arqueològic de Son Fornés (Montuïri, Mallorca). Any 2011", *Memòria del Patrimoni Cultural 10-11*, Palma, 2013.

**4** FAYAS, B.: *Las ánforas...*

**5** GELABERT-BATLLORI, L.: *Circulació i consum...*

Campanya	Any	Tall/ Zona	Estructures		
			Talaiòtiques c. 900-550 ANE	Posttalaiòtiques c.550-250 ANE	Clàssiques c. 250 ANE – 50 DNE
1	1975	Tall 1	HT1		HR1
2	1976	Talls 9/12	T1		
3	1977	Talls 8 i 14		HPT3	HR2, HR3
4	1978	Talls 2, 6, 7, 13, 15 i 16	HT2, HT3, HT4		HR3, HR4, HR6, HR7, HR8
5	1979	Zona A	HT3, HT5	HPT4	HR4, HR5, HR8
6	1981	Zona B, T2	T2, HT5		
7	1983-85	Zona C		HPT1, HPT2	
8	1988	Tall 14 bis, Zona D		HPT3	HR9 (D1) HR10 (D2)
9	2002	Zones D, E, F i G	T3	Murada G4, HPT5 (G1), T3	HR11 (E1) HR14 (D3) HR15 (D4)
10	2003	Zones E, F i G	T3, HT6 (E2)	G4, T3	HR12 (E3E) HR13 (E3W)
11	2005	Zona H			HR16 (H/C) HR17 (H/S)
12	2006	Zona E	HT6		
13	2008	Zona D	HT7	S1	S1 (D6)
14	2011	Zona D	HT8 (D9)	S2, D13	S2 (D8) HR5 (D7) HR4 (ZD-B)

**Taula 1** Relació de campanyes realitzades al jaciment de Son Fornés, indicant-ne l'any, la zona intervinguda i les estructures excavades de cada període cronològic (talaiòtic, posttalaiòtic o clàssic)<sup>6</sup>

<sup>6</sup> LULL, V. *et alii*: "14 Campanya..."

## El testimoni: les àmfores

Els objectes ens permeten arribar a les relacions socials de producció i reproducció de les societats que els produïren informant-nos de la dimensió econòmica en la qual s'inseriren.<sup>7</sup> En aquest sentit, la base empírica i material del nostre estudi són els contenidors amfòrics.

La funció original que motiva la producció de les àmfores és la de ser envasos d'un únic viatge per emmagatzemar mercaderies alimentàries (en forma de fluids),<sup>8</sup> que havien de circular via marítima. La seva forma ve donada pel mitjà aquàtic per on havien de circular, facilitant-los la seva punta la fixació al fang o a l'arena de l'embarcador, així com el noli dins les naus.<sup>9</sup>

Basant-nos en la teoria de l'objecte de Lull,<sup>10</sup> es pot afirmar que l'anàlisi de les propietats físiques i tècniques de l'objecte, així com les transformacions que pateixen al llarg del temps (tant les relatives al propi objecte en si de manera individual i als processos de mutació o desplaçament que pugui patir fins que arriba la seva amortització definitiva, com, de forma més general, les referents als canvis dins el camp de la fabricació de les àmfores), ens permetran copsar l'estat de les forces productives del moment en què es produïren, ja que és a partir del registre i la materialitat arqueològica que arribem al coneixement de la realitat històrica.

Els contenidors amfòrics són una font de dades fonamental del sistema productiu que les generà<sup>11</sup> i del marc econòmic en el qual es troben immerses.<sup>12</sup> No obstant (i en tant que integrades en l'esquema econòmic de producció-distribució-consum) també ens parlen de les dinàmiques d'adquisició dels productes que contenien en els contextos de recepció d'aquestes mercaderies, inferint les xarxes de circulació de les mateixes (quan no comptem amb evidències directes com són els vaixells que la mar engolí) entre les esferes productiva i consumptiva.

En aquest sentit, la presència del vi al poblat de Son Fornés no l'hem detectada a partir d'evidències directes (sovint molt males de conservar) sinó gràcies a les àmfores documentades al mateix. Aquestes s'introdueixen al poblat procedents sobretot d'Eivissa i la Península Itàlica, com veurem més endavant, i sovint (una vegada consumit el seu contingut) el sentit original que motivà la seva producció s'alterava adquirint una nova dimensió que es materialitzava destinant-les a usos diversos<sup>13</sup> que les convertien en nous recipients dins la vida del poblat. En aquest treball qualificarem amb el terme "àmfora reciclada" aquells contenidors que hagin patit modificacions que alterin el sentit de l'objecte i que hagin suposat necessàriament una producció aliena a la que respectaren com a producte.<sup>14</sup>

<sup>7</sup> La nostra consideració de l'objecte arqueològic es basa en la teoria de la producció social de CASTRO, P. *et alii*: "Teoría de las prácticas sociales", *Complutum – Extra*, 6, II, 1996, p. 36-48.

<sup>8</sup> BUXEDA, J.; MARTÍNEZ, V.; VILA, LL.: "Les primeres produccions d'àmfores romanes a la Tarraconense. Per una arqueometria del canvi tecnològic, de la producció i del consum", a LÓPEZ, A.; AQUILUÉ, X. (coord.): *La producció i el comerç de les àmfores de la Província Hispania Tarraconensis. Homenatge a Ricard Pascual i Guasch*, Barcelona, 2006, p. 154.

<sup>9</sup> CHIC, G.: "Implicaciones económicas de los estudios anfóricos", a *Actas del Congreso Internacional Ex Baetica Amphorae, Écija – Sevilla (17-20 de Diciembre de 1998)*, Écija, 2001, p. 1183.

<sup>10</sup> LULL, V.: *Los objetos distinguidos. La arqueología como excusa*, Barcelona, 2007.

<sup>11</sup> LÓPEZ, J.L.: *Hispania Poena. Los fenicios en la Hispania romana (206 a.C.-96 d.C.)*, Barcelona, 1995, p. 118.

<sup>12</sup> CHIC, G.: "Implicaciones económicas...", p. 1206.

<sup>13</sup> LULL, V.: *Los objetos distinguidos...*, p. 201.

<sup>14</sup> LULL, V.: *Los objetos distinguidos...*, p. 203.

Els principals contenidors amfòrics que documentem al poblat són els que apareixen detallats a la taula 1. En tots els casos es tracta d'àmfores que presumiblement contenien vi; val a dir, però, que, tenim alguns recipients que podrien haver emmagatzemat altres productes (com ara salaons, conserves, oli o altres substàncies). No obstant, la seva presència a Son Fornés serà molt escassa i minoritària, vinculada als darrers moments de la vida del poblat, sent el vi l'autèntic protagonista de les àmfores que hi arribaren, com tot seguit veurem.

<b>Tipus</b>	<b>Cronologia</b>	<b>Procedència</b>	<b>Capacitat (litres)</b>	<b>Bibliografia</b>
<i>Àmfores púnico-ebusitanes</i>				
PE-14/T-8.1.1.1	400/390 – 300 ANE	Eivissa	21,61 <sup>1</sup>	Ramon 1991 <sup>2</sup> ; 1995 <sup>3</sup>
PE-15/T-8.1.2.1.	300/250 ANE	Eivissa	35,3	Ramon 1991; 1995
PE-16/T-8.1.3.1.	240/220 – 190 ANE	Eivissa	28	Ramon 1991; 1995
PE-17/T-8.1.3.2.	200/190 – 120 ANE	Eivissa	17,65 <sup>4</sup>	Ramon 1991; 1995
PE-18/T-8.1.3.3.	120/100 ANE – 50/75 NE	Eivissa	14,45 <sup>5</sup>	Ramon 1991; 1995
PE-22	375/350 – 225/200 ANE	Eivissa	26,36	Ramon 1991
PE-24	190/175 – II ANE?	Eivissa	26,36	Ramon 1991
PE-25	2n quart s. I – finals s.II/inicis III NE	Eivissa	26,36	Ramon 1991; 2006 <sup>6</sup>
PE-26	2a meitat s. I ANE – 1a meitat s. I NE	Eivissa	26,36	Ramon 1991; 2006
PE-41	1a meitat s. I NE	Eivissa	26,36	Ramon 1991; 2006
<i>Àmfores itàliques</i>				
Grecoitàlica arcaica	Finals s. IV – inicis s. III ANE	Sicília, Magna Grècia, Ischia, Apúlia i zona de Nàpols	26,36	Benoit 1954 <sup>7</sup> ; Tchernia 1986 <sup>8</sup> ; Will 1982 <sup>9</sup> ; Vandermersch 1994 <sup>10</sup> ; Toniolo 2000 <sup>11</sup> ; Olcese 2010 <sup>12</sup> ; Panella 2010 <sup>13</sup>
Grecoitàlica plena <sup>14</sup>	2a meitat III - 1a meitat II ANE	Sicília, Magna Grècia, Ischia, Apúlia, zona de Nàpols, àrea adriàtica i costa tirrènica central d'Itàlia. Imitada a les províncies romanes	26,36	Benoit 1954; Tchernia 1986; Will 1982; Vandermersch 1994; Toniolo 2000; Olcese 2010; Panella 2010

**LARA GELABERT BATLLORI**

Grecoitàlica recent	S. II ANE (2a meitat II ANE)		26,36	Benoit 1954; Tchernia 1986; Will 1982; Vandermersch 1994; Toniolo 2000; Olcese 2010; Panella 2010.
Dressel 1A	135 – 50 ANE	Península itàlica (sobretot zona tirrènica i meridional) Imitada a les províncies romanes	26,36	Lamboglia 1955; <sup>15</sup> ; Benoit 1957 <sup>16</sup> ; Tchernia 1986; Keay i Williams 2005 <sup>17</sup> ; Panella 2010.
Dressel 1B	125 – finals I ANE	Península itàlica (sobretot zona tirrènica i meridional) Imitada a les províncies romanes	26,36	Lamboglia 1955; Benoit 1957; Tchernia 1986; Keay i Williams 2005; Panella 2010.
Dressel 1C	Finals II – darrer quart s. I ANE	Península itàlica (sobretot zona tirrènica i meridional) Imitada a les províncies romanes	26,36	Lamboglia 1955; Benoit 1957; Tchernia 1986; Keay i Williams 2005; Panella 2010.
Àmfores provincials				
Dressel 1 Citerior	Finals II – inici I ANE	Zona catalana	26,36	Pascual 1977 <sup>18</sup> ; López i Martín 2006, 2008.
Tarraconense 1	2 <sup>a</sup> meitat s. I ANE – finals s. I ANE/inici s. I NE	Zona Catalana	26,36	Pascual 1977; López i Martín 2006 <sup>19</sup> , 2008 <sup>20</sup> .
Pascual 1	40 ANE – finals s. I NE	Zones catalana, valenciana i francesa.	26,36	Pascual 1977; Molina 1997 <sup>21</sup> ; López i Martín 2006, 2008.
Dressel 2-4 <sup>22</sup>	70 ANE – III NE	Península itàlica (zona tirrènica).Imitada a les províncies romanes (sobretot a les zones laetana i francesa)	26,36	Comas 1985 <sup>23</sup> ; Miró 1988 <sup>24</sup> ; Carandini 1989 <sup>25</sup> ; Keay i Williams 2005; López i Martín 2006, 2008.
Àmfores púniques (centre - mediterrànies)				
Mañá C2A/T-7.4.2.1.	1 <sup>a</sup> meitat s. II ANE	Cartago i nord de Tunis	26,36	Ramon 1995.

**Taula 2** indicació de la tipologia, cronologia, procedència i capacitat de les àmfores vinàries documentades a Son Fornés, junt amb bibliografia principal de referència

**Referències bibliogràfiques de la taula:**

- 1 Mitjana obtinguda de les capacitats publicades: 37,8 l, 40,5 l, 17,5 l, 14,5 l, 23,4 l, 9,8 l, 7,8 l (RAMON, J.: *Las ánforas púnicas de Ibiza*, Eivissa, 1991, p. 127).
- 2 RAMON, J.: *Las ánforas púnicas...*
- 3 RAMON, J.: *Lás ánforas fenicio-púnicas del Mediterráneo Central y Occidental*, Barcelona, 1995.
- 4 Mitjana obtinguda de les capacitats publicades: 22 l, 22,8 l, 21,2 l, 4,6 l (RAMON, J.: *Las ánforas púnicas...*, p. 128).
- 5 Mitjana obtinguda de les capacitats publicades: 13,3 l, 15,6 l (RAMON, J.: *Las ánforas púnicas...*, p. 128).
- 6 RAMON, J.: "Les àmfors altimperials d'Ebusus", a LÓPEZ, A. i AQUILUÉ, X. (coord.): *La producció i el comerç de les àmfors de la Província Hispania Tarraconensis. Homenatge a Ricard Pascual i Guasch*, Barcelona, 2006, p. 241-270.
- 7 BENOIT, F.: "Amphores et céramique de l'épave de Marseille", *Gallia*, 12, 1954, p. 35-54.
- 8 TCHERNIA, A.: *Le vin de l'Italie romaine: essai d'histoire économique d'après les amphores*, Roma, 1986.
- 9 WILL, E.L.: "Greco-Italic Amphoras", *Hesperia*, American School of Classical Studies at Athens, 51, 3, 1982, p. 338-356.
- 10 VANDERMERSCH, C.: *Vins et Amphores de Grand Grece et de Sicilie, IV-III siècle avant J.C.*, 1, Nàpols, 1994.
- 11 TONIOLO, A.: *Le anfore di Adria (IV-II secolo a.c.)*, Pàdua, 2000.
- 12 OLCESE, G.: *Le anfore gréco italiche di Ischia: archeologia e archeometria. Artigianato ed economia nel Golfo di Napoli*, Roma, 2010.
- 13 PANELLA, C.: "Roma, il suburbio e l'Italia in età medio e tardo-repubblicana: cultura materiale, territori, economie", *A Journal of Roman Material Culture Studies*, 4, 2010, p. 15-127.
- 14 Dins aquesta categoria, distingirem tres variants: grecoitàlica plena horitzontal (2a meitat s. III – inicis s. II ANE), grecoitàlica plena obliqua (2a meitat s. III ANE – 1a meitat s. II ANE) i grecoitàlica plena còncaua (2a meitat/finals s. III ANE – 1a meitat II ANE). Com es diu en el text, per a més detall en quant aquesta categoria, veure l'annex 2 de la tesi doctoral (GELABERT-BATLLORI, L.: *Circulació i consum...*).
- 15 LAMBOGLIA, N.: "Sulla cronologia delle anfore romane di età repubblicana", *Rivista Studi Liguri*, 21, 1955, p. 252-260.
- 16 BENOIT, F.: "Typologie et epigraphie amphorique: les marques de Sestius", *RSL*, 23, 1957, p. 247-285.
- 17 KEAY, S.; WILLIAMS, D.: [<http://ads.ahds.ac.uk/catalogue/resources.html?amphora2005>] (darrera consulta 31 d'octubre de 2014).
- 18 PASCUAL, R.: "Las ánforas de la Layetania", *Méthodes Classiques et Méthodes Formelles dans l'Etude des Amphores*, Roma, 1977, p. 47-96.
- 19 LÓPEZ, A.; MARTÍN, A.: "Tipologia i datació de les àmfors tarraconenses produïdes a Catalunya", a LÓPEZ, A.; AQUILUÉ, X. (coord.): *La producció i el comerç de les àmfors de la Província Hispania Tarraconensis. Homenatge a Ricard Pascual i Guasch*, Barcelona, 2006, p. 33-94.
- 20 LÓPEZ, A.; MARTÍN, A.: "Las ánforas de la Tarraconense", a BERNAL, D.; RIBERA, A. (coord.): *Cerámicas hispanorromanas. Un estado de la cuestión. XXVI Congreso Internacional de l'Asociació Rei Cretariae Romanae Fautores*, Cadis, 2008, p. 689-724.
- 21 MOLINA, J.: *La dinámica comercial entre Italia y la Hispania Citerior*, Alacant, 1997.
- 22 Es tracta d'un contenidor itàlic que imitarà les àmfors de Cos i que serà fabricat a diversos àmbits de les províncies de l'imperi; per tant, la seva morfologia serà molt similar a la dels contenidors del mateix tipus produïts a Itàlia (i a altres sectors), diferenciant-les entre sí bàsicament per qüestions compositives. En el cas de Son Fornés, els contenidors d'aquest tipus que més abunden serien sobretot provincials (probablement de la zona de la *Tarraconense*).
- 23 COMAS, M.: *Baetulo. Les àmfors*, Badalona, 1985.
- 24 MIRÓ, J.: *La producción de ánforas romanas en Catalunya. Un estudio sobre el comercio del vino de la Tarraconense (siglos I a.C.-I d-C.)*, Oxford, 1988.
- 25 CARANDINI, A.: "L'economia itàlica fra tarda Repubblica e Medio Impero considerata dal punto di vista di una merce: il vino", *Anfore romane e storia economica: un decennio di ricerche, Atti del Colloquio di Siena (22-24 maggio 1986)*, 1989, p. 505-521.

Pel que fa a la capacitat dels contenidors, val a dir que l'hem estimat de manera aproximada en cada cas a partir de les dades de les que es disposa. Respecte a les àmfores itàliques, i per evitar la gran variabilitat que algunes d'aquestes produccions poden presentar, hem pres la mesura del quadrantal, que equivaldria al contingut d'una àmfora, unitat de mesura principal de líquids en època romana.<sup>15</sup> Som conscients que aquesta pot semblar una opció taxativa, però ens hem decantat per una solució el més homogeneïtzadora possible. Assumint la discussió al voltant de la variabilitat de les equivalències del sextari principalment, que pot oscil·lar entre 0,53 l. i 0,58 l. en alguns casos, hem optat per un valor a la baixa per evitar sobre-representacions, sent conscients en tot moment que el nostre ànim és el de proposar estimacions probabilístiques de cara valorar el consum de vi degut a la dificultat de plantejar-les amb total exactitud. Així, hem optat pel càlcul proposat per Cardarelli segons el qual un sextari equivaldria a 0,54928 l. resultant així el valor del quadrantal en 26,36 l.<sup>16</sup>

En el cas de les àmfores ebusitanes hem calculat un valor mig estimat de totes les mesures de capacitat que es donen per als diferents contenidors; val a dir que en el cas de la PE-14/T-8.1.1.1. i la PE-17/T-8.1.3.2. tenim una gran desviació atès que s'inclouen les mesures d'uns contenidors que serien de petit format, cosa que també s'haurà de tenir en compte de cara a la valoració de les dades. Pel que fa a les anomenades àmfores ebusitanes de sèrie 2 que hem inclòs en aquest estudi (PE-22, PE-24, PE-25 i PE-26) així com PE-41, val a dir que tot i que Ramon<sup>17</sup> en proposà una estimació de capacitat, hem optat per prendre la mesura del quadrantal; sent conscients dels dubtes que això pot suposar, la nostra decisió rau en el fet que a diferència dels contenidors de la sèrie amfòrica ebusitana 1 (vistos anteriorment) d'una banda són tipus menys coneguts i nombrosos, i de l'altra imiten formes amfòriques preexistents, algunes de les quals hem inclòs també en el present anàlisi. Per evitar una gran variabilitat en la seva representació, hem considerat més adient optar per la mesura estàndard del quadrantal, assumint que en tot moment es tracta d'estimacions teòriques i aproximades de cara als càlculs de consum de vi al poblat de Son Fornés, com veurem en els apartats que es desenvolupen a continuació.

La classificació de les àmfores grecoitàliques i la distinció en tres grups (arcaiques, plenes i recents) es fa prenent en consideració sobretot el tret formal de la vora, tal i com planteja Toniolo<sup>18</sup> en una de les seves propostes de sistematització d'aquests materials; una descripció detallada de la metodologia emprada en aquesta classificació tipològica sota l'ànim d'aportar homogeneïtat, com a mínim en el nostre treball, pel que fa a una sèrie de contenidors encara avui confusa i plena de variacions es desenvolupa a la nostra tesi doctoral (concretament, en l'annex 2 de la mateixa).<sup>19</sup>

<sup>15</sup> Fest proporciona el text d'un plebiscit de data desconeguda que regulava els pesos i mesures (Publica Pondera, 249): "*Ex ponderis publicis, quibus hac tempestate populus octier solet, uti coaequetur sedulum, uti quadrantal vini octoginta pondo siet: congius vini decem p. (pondo) siet: sex scxtari congius siet vini; duodequingaginta sextari quadrantal siet vini*" (el quadrantal ha de contenir 80 pondos de vi i el congi 10; el sextari ha de ser 1/6 del congi i 1/48 del quadrantal).

<sup>16</sup> CARDARELLI, F.: *Encyclopaedia of Scientific Units, Weights and Measures: Their SI Equivalences and Origins*, Estats Units, 2003.

<sup>17</sup> RAMON, J.: *Las ánforas púnicas...*

<sup>18</sup> TONIOLO, A.: *Le anfore di...*

<sup>19</sup> GELABERT-BATLLORI, L.: *Circulació i consum...*



## El consum de vi al poblat de Son Fornés

Tal i com hem subratllat en la introducció d'aquest article, malgrat comptar amb una trajectòria d'investigacions de gairebé 40 anys, sols es coneix el poblat de Son Fornés de manera parcial. No obstant, considerarem les dades de les quals ara per ara es disposa per il·lustrar la imatge que possibilita, pel moment, intentant traçar les dinàmiques de consum del mateix, proposant possibles estimacions quantitatives i qualitatives aproximades i que necessàriament la recerca futura modificarà amb l'obtenció de noves dades empíriques.

Treballarem, per tant, amb la informació obtinguda a partir dels contenidors amfòrics documentats als contextos i estructures estimant a partir d'aquí el volum representat pel vi en cada cas (a partir dels càlculs de capacitat anteriorment exposats). Som conscients dels problemes que pot plantejar especialment el fet de no comptar amb la totalitat excavada del jaciment; altres autors recentment i de manera molt encertada han ponderat la significació de l'anàlisi del registre material amb la superfície excavada del jaciment d'on procedeix per avaluar justament la dinàmica de consum de vi.<sup>20</sup> No obstant, al tractar només d'un jaciment arqueològic, en el present article hem optat per treballar només amb les dades relatives al nombre de contenidors (NMI) i al volum de producte que implicarien, en litres (l.) per traçar una imatge aproximada del cas de Son Fornés, assumint que de cara a valorar-la amb d'altres poblats illencs caldrà ponderar-la amb altres referents (com el relatiu a la superfície excavada anteriorment esmentat) de cara a augmentar la significació dels resultats.

D'altra banda, per evitar treballar amb un volum poc operatiu i excessiu de xifres, les taules relatives al consum de vi presenten els valors arrodonits per tal d'eliminar els decimals.

### El primer vi

És en època posttalaiòtica quan s'introdueix el vi per primera vegada al jaciment de Son Fornés, tal i com ja es coneix des de fa temps i ha estat assenyalat en diverses ocasions<sup>21</sup> coincidint amb altres poblats mallorquins.<sup>22</sup> A la fi del període talaiòtic anterior, el poblat patí una sèrie de transformacions en la dinàmica interna, que portaren al desplaçament de l'hàbitat a una part més alta del poblat encerclada per una murada (veure el detall de la zona G en la figura 1); la zona que havia estat en època talaiòtica el centre neuràlgic de l'assentament (bàsicament, l'espai comprès entre els talaiots 1 i 2), després de patir un breu lapse d'incendi i abandonó, es reactiva a principis del segle V ANE, construint-se noves edificacions i aprofitant les restes de les anteriors per bastir les seves estructures.<sup>23</sup> Per tant, ens manca molta informació relativa a aquesta part alta del poblat i que de ben segur proporcionarà informacions d'allò més interessants. No obstant, pel que ara per ara se'n coneix (i que fou excavat durant les campanyes 9 i 10 respectivament), no oferí gaire informació relativa a contenidors amfòrics, llevat d'alguns fragments informes d'àmfores

**20** HERNÁNDEZ-GASCH, J.; QUINTANA, C.: "Cuando el vino impregnó la isla de Mallorca: el comercio púnico-ebusitano y las comunidades locales durante la segunda mitad del siglo V y el siglo IV a.C.", *Trabajos de Prehistoria*, 70, n. 2, 2013, p. 319.

**21** LULL, V. et alii: *La Prehistòria de les...;* FAYAS, B.: *Las ánforas...*

**22** HERNÁNDEZ-GASCH, J.; QUINTANA, C.: "Cuando el vino..."

**23** LULL, V. et alii: *La Prehistòria de les...;* AMENGUAL, P. et alii: "La prehistòria de Montuïri a través de les investigacions recents a Son Fornés", *Montuïri: Terres i gent. Jornades d'estudis locals*, Montuïri, 2010, p. 84-86.

púnico-ebusitanes.<sup>24</sup>

Així, a partir del que es coneix ara per ara, es pot dir que en l'àrea excavada de Son Fornés no es tenen indicis de consum de vi fins al segle IV ANE, sense documentar-ne tampoc a totes les habitacions ni estructures posttalaiòtiques que pel moment han estat excavades. Per tant, segons això, es produiria la introducció d'un producte nou de manera heterogènia en la vida d'una comunitat en funcionament.

De les restes més antigues de que es disposa avui dia són les que es documenten en un context que aprofita part de les restes arquitectòniques del Talaiot 3 (T3) cap al segle IV ANE;<sup>25</sup> aquesta estructura es reforma en època posttalaiòtica convertint-se en un edifici col·lectiu amb una funcionalitat allunyada de l'àmbit domèstic.<sup>26</sup> S'hi recullen uns 100 litres en total, tots ells procedents d'Ebusus (taula 3). És complicat determinar quina gent emprava aquest espai, de quina manera i amb quina finalitat; no obstant, ara per ara indica una presència primerenca del vi en espais comunitaris i supradomèstics, a banda de les que es podrien documentar en els espais d'hàbitat a partir d'evidències directes o indirectes, com la pàtera ebusitana a la que ens referim a la nota 9, que junt amb els fragments d'àmfora amb els que apareix ens situa també en el segle IV ANE.<sup>27</sup>

El gruix del vi d'aquest període es concentra sobretot en el segle III ANE (concretament a la primera meitat), quan també es documenta en altres estructures del poblat, com són les habitacions posttalaiòtiques 1, 2 i 3 (segona fase d'ocupació de l'HPT1, HPT3, HPT4). El volum de vi que s'hi registra és heterogeni si bé la seva procedència és sempre eivissenca, a excepció de l'HPT1 on es trobà una àmfora de la Península Itàlica. Per tant, tenim evidències de capacitat adquisitiva i consumptiva diferents de vi en el Son Fornés posttalaiòtic.

**24** Com a molt destaca la troballa en un context de l'edifici G4 d'aquesta zona d'una PE-14/T-8.1.1.1. en un conjunt del segle III ANE en el que l'àmfora en qüestió sembla estar reutilitzada (AMENGUAL, P.: *L'Edifici G4 de Son Fornés (Montuiri, Mallorca). Elements de pervivència i de canvi en la producció ceràmica dels ss.VI-V ANE com a indicadors arqueològics de la transició del Talaiòtic al Posttalaiòtic*, Treball de Tercer Cicle Inèdit, Departament de Prehistòria, Universitat Autònoma de Barcelona, 2006).

**25** Si bé és cert que hi ha dos contextos més antics amb restes amfòriques, es tracta de fragments sense forma que, per tant, no permeten una adscripció crono-tipològica i, a més, el seu nombre és gairebé testimonial: tres fragments documentats a la primera fase d'ocupació de l'HPT1 (on també aparegué una pàtera púnica datable al segle V ANE) i tres més a l'HPT2. LULL, V. *et alii*: *La Prehistòria de les...*, p. 91; MICÓ, R.: *Cronologia absoluta y periodización de la Prehistoria de las Islas Baleares*, Oxford, 2005, p. 380; PALOMAR, B.: *La ceràmica posttalaiòtica de Mallorca. Significació econòmica i social dels canvis en el procés productiu entre c. 450-250 cal ANE. El cas de Son Fornés, Montuiri*, Tesi doctoral, Universitat Autònoma de Barcelona, Barcelona, 2005, p. 114-116 i 118-119.

**26** AMENGUAL, P. *et alii*: "El Talaiot 3 de Son Fornés (Montuiri, Mallorca): dades preliminars", *Mayurqa*, 33, 2010, p. 95-1.

**27** PALOMAR, B.: *La ceràmica posttalaiòtica...*, p. 121.

Àmbit	Cronologia	NMI PE	NMI ITA	TOTAL NMI	Vi PE (litres)	Vi ITA (litres)	TOTAL VI (l.)
T3	IV – mitjan III ANE	4	0	4	100	0	100
HPT3	Finals s. VI – primer quart s. III ANE	5	0	5	142	0	142
HPT4	Inicis s. IV – mitjan s. III ANE	6	0	6	143	0	143
HPT1	III ANE	2	1	3	43	26	69
D13 (pou 2B1)	III ANE (amortització)	7	0	7	206	0	206
TOTAL NMI				25	TOTAL LITRES		660

**Taula 3** Volum d'àmfores i de vi registrat en les diferents estructures de Son Fornés en època posttalaïòtica (en NMI i total de litres) (PE: púnico-ebusità; ITA: itàlic). A la filera inferior s'indica el total de NMI i de litres de vi registrats en els contextos analitzats

Més enllà de les estructures d'habitació, hi ha un altre context que no es pot obviar tot i no tractar-se d'una edificació en si: el pou de captació d'aigües pluvials excavat al sector D13.<sup>28</sup> En un moment determinat (pels volts del segle III ANE) es decideix amortitzar-lo abocant-hi deixalles (restes de fauna, ceràmica a mà i a torn, àmfores, etc.). Val a dir que del total de 660 l. de vi comptabilitzats en època posttalaïòtica, un 31% es troba a l'abocador (206 l.).

Per tal d'avaluar la significació d'aquest volum de vi, calcularem (sempre de manera aproximada i estimada) quin índex d'arribada tindria a nivell anual al poblat, a partir de la informació que per ara tenim; els contextos analitzats d'aquesta època proporcionen un total de 25 contenidors amfòrics vinars, sent el seu contingut de 660 l. Tenint en compte els aproximadament 150 anys en els quals s'hauria pogut beure vi en època posttalaïòtica (des de la seva arribada al poblat al segle IV ANE fins a mitjan del III ANE), ens resulta un total de 4,4 l. a l'any en repartir els 660 l. que tenim en total; si ho estimem en dècades, obtenim la xifra de 44 litres cada 10 anys, cosa que equival a poc més d'una àmfora la dècada. Si considerem les capacitats dels contenidors eivissencs que arribarien en aquest període de manera majoritària (uns 28 l. en total), veiem com representa poc més d'una àmfora cada 10 anys.

Sense oblidar que es tracta de projeccions estimatives, sols vàlides per la part que coneixem del poblat, un volum tan baix no deixa de cridar l'atenció, convidant a considerar que el vi no seria un producte consumit de manera habitual, diària i quotidiana. Malauradament, ara per ara no podem aprofundir més en aquesta hipòtesi a falta de més dades, que ajudin a determinar si estaria restringit i reservat a moments determinats, a sectors concrets de la comunitat, o bé a una combinació d'ambdós factors.

**28** LULL, V, *et alii*: "14 Campanya...", p. 71-67.

## El boom del vi a Son Fornés

Cap a mitjan segle III ANE i principis del II ANE, Son Fornés comença a patir un seguit de canvis i transformacions en el seu traçat urbanístic, entrant en una nova etapa que es defineix com a clàssica i que es diferencia en el seu registre material del posttalaiòtic anterior;<sup>29</sup> diverses zones cauen en desús, activant-se'n i reformant-se'n d'altres,<sup>30</sup> com ara els edificis S1 i S2, assimilables tipològicament als anomenats "santuaris", construïts durant el període anterior, si bé els usos que es documenten es refereixen a moments més recents, probablement al voltant del 100 ANE.<sup>31</sup>

Val a dir que per aquesta fase, tot i denominar a les estructures amb el terme "habitacions romanes" (a partir d'aquí abreujades al text com a HR), no necessàriament significa que es tracti d'espais domèstics, com sí que succeeix en el posttalaiòtic (de fet, l'espai 4 (HR4) fa referència a un vial entre altres construccions). Per tant, cal tenir-ho en compte de cara a les interpretacions a realitzar, ja que les diferències de consums registrats poden estar motivades per qüestions funcionals entre els diferents espais.

D'entre aquestes noves habitacions que es construeixen destaquen la 9 i la 10 (HR9 i HR10), que seran les primeres a documentar la presència d'aquest producte; concretament, l'HR9 recull un total de 723 l. entre finals del III ANE i mitjan segle II ANE. Val a dir que novament, com en el posttalaiòtic, tenim testimonis antics de presència de vi també en àmbits supradomèstics, a banda de les àrees d'hàbitat, com és el cas de l'S2 durant la segona fase de la seva ocupació; no obstant, la seva interpretació és controvertida justament dins la dinàmica estratigràfica de reformes que pateix l'edifici.

La màxima intensificació de l'arribada de vi es documenta a partir del darrer quart del segle II ANE. En aquest moment la part que coneixem del poblat és un formiguer d'activitat, posant-se en marxa nous edificis i reformant-se'n d'anteriors, estant connectats entre si els diversos espais per un entramat de carrers, amb abocadors i recintes de funcionalitat diversa.<sup>32</sup>

Dels 6465 l. que es registren ara per ara en el període clàssic (quasi el 91% del vi total que arriba al poblat al llarg de tota la seva trajectòria), uns 2690 l.<sup>33</sup> aproximadament s'introduïren entre mitjans

**29** LULL, V. et alii: *La Prehistòria de les...*

**30** LULL, V. et alii: *La Prehistòria de les...*; LULL, V. et alii: "9a campanya d'excavacions sistemàtiques al jaciment arqueològic de Son Fornés (Montuiri, Mallorca). 2002", Memòria lliurada al Consell de Mallorca, Palma, 2002; LULL, V., et alii: "10a campanya d'excavacions sistemàtiques al jaciment arqueològic de Son Fornés (Montuiri, Mallorca). 2003", Memòria lliurada al Consell de Mallorca, Palma, 2003; LULL, V. et alii: "11a campanya d'excavacions sistemàtiques al jaciment arqueològic de Son Fornés (Montuiri, Mallorca). 2005", Memòria lliurada al Consell de Mallorca, Palma, 2005.

**31** AMENGUAL, P. et alii: "S1. Un edifici singular en el Son Fornés d'època clàssica (segles III a.n.e. – I de n.e.)", *IV Jornades d'Arqueologia de les Illes Balears (Eivissa, 2010)*, 2012, p. 71-82; AMENGUAL, P. et alii: "14a campanya d'excavacions arqueològiques al jaciment de Son Fornés. El Santuari 2", *V Jornades d'Arqueologia de les Illes Balears (Palma, 28, 29 i 30 de setembre de 2012)*, 2013, Palma; AMENGUAL, P. et alii: "Son Fornés: noves troballes, nous reptes", *II Jornades d'Estudis Locals de Montuiri (Mallorca)*, Montuiri, (en premsa); LULL, V. et alii: "14 Campanya...", p. 21-38.

**32** LULL, V. et alii: "14 Campanya..."; LULL, V. et alii: *La Prehistòria de les...*; OREJUELA, M.E.: *Análisis arqueozoológico del conjunto de mandíbulas de suido halladas en la estructura HR11 (siglo II a.n.e.) del yacimiento de Son Fornés (Montuiri, Mallorca)*, Treball de Tercer Cicle, Universitat Autònoma de Barcelona, 2008.

**33** Resultat obtingut a partir de la sumatòria del total de les habitacions romanes de HR3 (353 l.), HR4 (367 l.), HR5 (364 l.) i HR6 (108 l.), les segones ocupacions respectivament de l'HR9 (339 l.) i l'HR10 (67 l.), l'HR11 (850 l.), el segon i tercer

i el darrer quart del segle II ANE fins mitjan del segle I ANE, com se'n deriva de la cronologia dels contextos analitzats, especialment en aquells casos en que es pot afinar amb més detall.

A diferència del període anterior, el gruix del vi és de procedència sobretot itàlica amb quasi un 70% (2583 l. respecte els 3774 l. en total), retrocedint el vi d'Eivissa a un 28% (1061 l.); encara que anecdòtica destaca la introducció de vi d'origen provincial romà (78 l. que configuren un 2%) i púnic no ebusità (principalment centre-mediterrani; sols suposa un 1,4%, és a dir, 52 l. en total). Així, es trenca amb el pràctic monopoli ebusità en favor d'un panorama dicotòmic entre els dos àmbits productius, amb un pes clarament major del primer.

	Cronologia	NMI PE	NMI IT	NMI PROV	NMI PUN no PE	NMI total	Vi PE (litres)	Vi IT (litres)	Vi PROV (litres)	Vi PUN no PE (litres)	TOTAL VI (litres)	Altres productes (litres)	PRODUCTE TOTAL (litres)
HR2	II – mitjan s. I ANE	3	2	0	0	5	71	53	0	0	124	0	124
HR3	1r quart s. II – finals II/ inici I s. ANE	6	9	0	0	15	116	237	0	0	353	0	353
HR4	Mitjan s. II – finals I ANE	11	7	0	1	19	183	184	0	0	367	26	393
HR5	Darrer quart s. II – mitjan s. I ANE	6	9	2	0	17	101	237	26	0	364	26	390
HR6	Mitjan s. II – darrer quart s. I ANE	2	3	1	0	6	29	79	0	0	108	26	134
HR7	II – I ANE	2	1	1	0	4	29	26	0	0	55	26	81
HR8	II – I ANE	3	10	1	0	14	55	264	26	0	345	0	345
HR9	Finals s. III – 1a meitat s. II ANE	4	24	1	0	29	64	633	26	0	723	0	723
	2a meitat s. II – mitjan s. I ANE	4	9	0	1	14	76	237	0	26	339	0	339
HR10	Finals s. III – mitjan s. II ANE	3	1	0	0	4	53	26	0	0	79	0	79
	Mitjan s. II – inici s. I ANE	1	2	0	0	3	14	53	0	0	67	0	67
HR11	II – 1a meitat s. I ANE	15	21	0	1	36	270	554	0	26	850	0	850
<b>TOTAL NMI</b>						<b>166</b>	<b>TOTAL VI</b>				<b>3774</b>	<b>TOTAL P.</b>	<b>3878</b>

**Taula 4** Volum d'àmfores i de vi registrat en les diferents estructures de Son Fornés en època clàssica (en NMI: número mínim d'individus i total en litres) (PE: púnico-ebusità; ITA: itàlic; PROV: provincial; PUN no PE: púnico no ebusità; Altres: productes no vinaris). A la filera inferior s'indica el total de NMI i de litres de vi i d'altres productes registrats en els contextos analitzats

ús de l'S1 (198), el segon ús de l'S2 (44 l.); no s'han inclòs els totals d'HR1, HR7 i HR8 per estar poc clar el moment concret del segle II ANE en què haurien començat a funcionar i a partir de quan podria arribar el vi que s'hi registra.

En aquesta zona del nou poblat, i que perdura fins el seu abandó cap al segle I/II NE,<sup>34</sup> es generalitza la distribució del producte vinari, que estarà present en major o menor mesura en totes les estructures en funcionament en aquest moment. La seva distribució però serà desigual, en qualitat i quantitat.

Pel que fa a les habitacions, hi ha un seguit de recintes que presenten més o menys la mateixa quantitat de vi, com són HR3, HR4, i HR5 i la segona ocupació d'HR9, amb valors que oscil·len entre els 340 i els 370 litres aproximadament. No obstant, tenim valors que despunten tant per sobre (com l'edifici 11 (HR11) amb 850 l.) com per sota (les habitacions HR7 i la segona ocupació de l'HR10, amb menys de 100 litres).

	<b>Cronologia</b>	<b>NMI</b>	<b>Vi PE (litres)</b>	<b>Vi itàlic (litres)</b>	<b>Altres product (litres)</b>	<b>Total (litres)</b>
S1 segon ús	175 – 75	1	14	0	0	14
S1 tercer i darrer ús	75 ANE – 50 NE	10	105	53	26	184
S1 Total	III/II ANE – I NE	11	119	53	26	198
S2 primer ús	III ANE	4	100	0	0	100
S2 segon ús	II ANE – I ANE	2	18	26	0	44
S2 total	III ANE – I ANE	6	118	26	0	144
TOTAL NMI		17	TOTAL VI			316
			TOTAL PRODUCTE			342

**Taula 5** Volum d'àmfores i de vi registrat en els edificis singulars S1 i S2 (en número mínim d'individus i total de litres) (PE: púnico-ebusità; ITA: itàlic; Altres: productes no vinaris). A la filera inferior s'indica el total de NMI i de litres de vi i d'altres productes registrats en els contextos analitzats

Respecte a la procedència, si bé la tendència més repetida és el predomini del producte itàlic, a l'HR2 i a la primera ocupació de l'HR10 el vi ebusità és el més representat, mentre que a l'HR4 i l'HR7 les proporcions entre ambdues procedències son pràcticament les mateixes.

Per tant, no tenim un patró homogeni en el consum del vi sinó que és diferent per cadascun dels recintes considerats.

Respecte als edificis supradomèstics S1 i S2, també s'observa una dinàmica diversa entre si. Com hem dit anteriorment, l'S2 és un context on es recull el vi de manera força primerenca en l'etapa clàssica del poblat; si bé en aquest moment la seva procedència és sobretot d'Ebusus, hi ha un canvi en la seva darrera ocupació, quan es redueix el nombre de producte total i en canvia el seu origen, que passa a ser d'Itàlia de forma majoritària. En canvi, l'S1 registra un volum de vi més baix en el primer moment de la fase clàssica del poblat, mentre que posteriorment s'incrementa fins quasi el 92% el total del producte recollit a l'edifici al llarg de la seva trajectòria (172 l. respecte 198 l. totals), trobant també altres mercaderies amfòriques més enllà de les vinàries (com veurem més endavant).

**34** LULL, V. et alii: *La Prehistòria de les...*

En aquest panorama tan variat pel que fa al consum de vi, cal fer un esment específic a l'edifici HR11. Es tracta d'un recinte peculiar i excepcional en el poblat. Probablement es tractaria d'un edifici absidal de planta allargada i dues plantes, amb un espai de porxo obert a la part meridional del mateix i una petita cambra al sector sud-oest, on destaca la troballa de diversos dipòsits d'emmagatzematge (en un dels quals aparegué fins hi tot una àmfora sencera), entre altres estructures i materials diversos.<sup>35</sup> El fet que la majoria d'àmfores que s'hi varen documentar estiguessin pràcticament senceres i/o conservant gran part del seu perfil, així com el testimoni d'un nombre molt elevat de tapadores amfòriques acumulades (16 en total), fa pensar que gran part dels contenidors trobats en el recinte estarien possiblement emmagatzemats en el moment en què s'enderrocà l'edifici. D'altra banda, és de destacar també el gran nombre de copes, tassons i olletes de petites dimensions documentades en aquests espai, emprades probablement per al consum del producte que s'hi emmagatzemava.<sup>36</sup> Totes aquestes dades, junt amb el fet que el volum de producte recollit sigui sens dubte el major respecte la resta de recintes (850 l. en total, la mitjana més alta amb diferència de tota la fase clàssica del poblat) reforcen la idea que aquest recinte tindria una funció diferenciada dels altres del poblat (com a magatzem i/punt de distribució i consum).

De la mateixa manera que en època posttalaiòtica hem parlat del material que es llença al pou D13, en el període clàssic tenim tres abocadors en funcionament.

El volum que es registra en els tres femers del poblat<sup>37</sup> és de 117 individus que suposen un total de 2.712 l. (dels quals 2.375 l. són de vi), que suposa el 43% del total documentat, cosa que evidencia novament la importància de l'estudi d'aquests contextos arqueològics en l'avaluació de dinàmiques econòmiques.

En el cas de Son Fornés, a més a més, són cabdals per avaluar la presència de mercaderies amfòriques no vinàries (com ara defrutum, salaons, muria, salses de peix o olives, procedents bàsicament del sud de la Península Ibèrica) ja que aquests contenidors no són gaire abundants en els espais d'hàbitat.<sup>38</sup> S'introduiran a les darrerries del poblat clàssic, i tindran una presència molt minoritària respecte el vi (d'un 7% en front d'un 93%).

**35** LULL, V. *et alii*: "9a campanya...", p. 16-23; LULL, V. *et alii*: "10a campanya...", p. 7-13.

**36** LULL, V. *et alii*: "9a campanya...", p. 20-23 fig. 22.

**37** En aquest moment contem amb tres possibles femers: un emplaçat a la ZA/C2 (NMI: 47), un altre tall 14 (NMI: 39), i un altre a l'HR9 (NMI: 31). Aquest anàlisi ha estat possible gràcies a la ingent tasca de remuntat de materials amfòrics realitzada per Blanca Fayas de manera exhaustiva, que permet veure el marge de dispersió i el comportament dels contenidors en els diferents espais de Son Fornés.

**38** Es tracta bàsicament de la Lomba do Canho 67 (envàs probablement multifuncional que contindria diversos productes) (MOLINA, J.: "Las primeras exportaciones béticas en el Mediterráneo Occidental", a GARCÍA VARGAS, E. (ed.): *Actas del Congreso Internacional Ex Baetica Amphorae. Conservas, aceite y vino de la Bética en el Imperio romano (Sevilla-Écija 17-20 de diciembre de 1998)*, 2000, p. 638), la Dressel 7/11 (bàsicament per salaons) provinents del sud-est de la Península Ibèrica (CARRERAS, C.: "Producción de Haltern 70 y de Dressel 7-11 en las inmediaciones del Lacus Ligustinus (Las Marismas, Bajo Guadalquivir)", a GARCÍA, E. (ed.): *Actas del Congreso Internacional Ex Baetica Amphorae. Conservas, aceite y vino de la Bética en el Imperio romano (Sevilla-Écija 17-20 de diciembre de 1998)*, 2000, p. 424) o la púnica Mañá C2b, procedent de l'Estret de Gibraltar, que hauria emmagatzemat també peix en salaó (com ara tonyina (BERNAL *et alii*: "Nuevas evidencias de la ocupación en época republicana", a BERNAL CASASOLA, D.; ARÉVALO GONZÁLEZ, A. (dir.): *Las cetariae de Baelo Claudia. Avances de las investigaciones arqueológicas en el barrio meridional*. Cádiz, 2007, p. 237-253.) però també defrutum i vi entre d'altres (GARCÍA, E.: *La producción de ánforas en la bahía de Cádiz en época romana (siglos II a.C.-IV d.C.)*, Écija, 1998, p. 68).

Dels 465 l. que es recullen d'aquests altres productes, en els abocadors s'hi troba el 72% del total, estant més representats aquí que no pas en els espais d'hàbitat, a diferència dels contenidors vinaris. Tal vegada el contingut d'aquests recipients en dificultava el seu reciclatge com a contenidors d'altres productes, a diferència de les àmfores de vi.

Tornant novament al vi, anem a estimar com es distribuïa el seu consum en la fase clàssica de Son Fornés. El total de contenidors relatius als contextos analitzats d'època clàssica, és a dir, les HR i els santuaris, (a banda dels 117 individus procedents dels contenidors) és de 185 individus, suposant un volum de vi de 6465 litres. El gruix d'aquest vi arriba sobretot entre mitjan segle II ANE i el segle I ANE i/o el canvi d'era, sent complicat establir amb exactitud el seu moment final (i fins i tot inicial); no obstant, de manera aproximada podem estimar-lo en uns 150 anys. D'aquí se'n deriva un total d'uns 43 l. a l'any en aquest període, o el que és el mateix, 430 l. de vi la dècada, aproximadament. Tot i el gran augment que implica respecte a la fase posttalaiòtica (passem de 4,4 l. a l'any a 43, i de 44 l. cada deu anys a prop de 430 l.), segueixen sent xifres relativament baixes (valgui a dir que estimades en àmfores com a mesura serien de poc més dues a l'any si arriba, el que se'n pot desprendre al dividir els 43 l. anuals per dos, obtenint una xifra de 21,5 l., que, si recordem el quadrantal del que hem parlat anteriorment (1 àmfora = 26,36 l.) posa de manifest encara més el seu poc pes, malgrat que ens movem en el terreny de les aproximacions probabilístiques).

Per tant, de la mateixa manera que hem vist que ocorria en la fase anterior, el volum de vi que es registra a Son Fornés en època clàssica segueix sent baix. Novament, ens trobem davant el consum d'un producte aliè i no quotidià dins la vida de la comunitat.

## **Conclusions**

El panorama que ens mostra el que ara per ara coneixem del poblat de Son Fornés, segueix en la línia del que altres estudis anteriors han plantejat tant pel que fa al propi jaciment<sup>39</sup> així com per al cas de Mallorca en general tant pel que fa al període posttalaiòtic (amb nous resultats d'allò més interessants<sup>40</sup>) com en època clàssica, documentat un consum més aviat baix de vi per part de les comunitats mallorquines locals com a tendència clara en aquests dos horitzons assenyalats.

D'altra banda, val dir que ara per ara, l'estudi dels contenidors amfòrics es desvetlla com la font d'informació principal de cara a avaluar la distribució socio-econòmica del consum de vi per part de la comunitat que habità Son Fornés. En aquest sentit, i com ja apuntàvem, es reafirma la tesi segons la qual el consum de vi seria força baix en el poblat que ens ocupa. Encara que hem reiterat que es tracta d'estimacions, considerant les aproximacions realitzades, hem vist com en època posttalaiòtica es recullen uns 4,4 l. anuals, volum que repartit de manera diària representa una xifra de sols 1,2 centilitres (cl). Per altra part, tot i l'augment que s'experimenta en la fase clàssica del poblat, els 43 l. a l'any sols significarien 12 cl. diaris. Si comparem aquestes dades amb la capacitat mitjana d'una llauna de refresc (33 cl.) encara es fa més evident com són de reduïdes.

Arribades a aquest punt, i davant aquestes xifres tan baixes, és evident com es pot descartar un consum quotidià i habitual, trobant-nos davant una mercaderia que s'introdueix

**39** LULL, V. et alii: *La Prehistòria de les...*; TONIOLO, A.; FAYAS, B.: "Comerci di contenitorio..."; FAYAS, B.: *Las ánforas...*

**40** HERNÁNDEZ-GASCH, J.; QUINTANA, C.: "Cuando el vino...".



en la dinàmica local com a element exogen i exòtic. Llevat d'alguns elements de vaixel·la importada, a Son Fornés no adoptaran l'instrumentari vinculat al consum del vi en la pràctica original del symposium, sinó que introduiran el vi en el marc de les seves pròpies relacions socials de producció, reproducció, distribució i consum. Per tant, tal i hem dit anteriorment, la dinàmica de consum de vi a Son Fornés entona no sols respecte l'àmbit balear, sinó que també amb la que es dóna a les comunitats ibèriques peninsulars<sup>41</sup> o del sud de França<sup>42</sup> (Dietler 2010), salvant les distàncies.

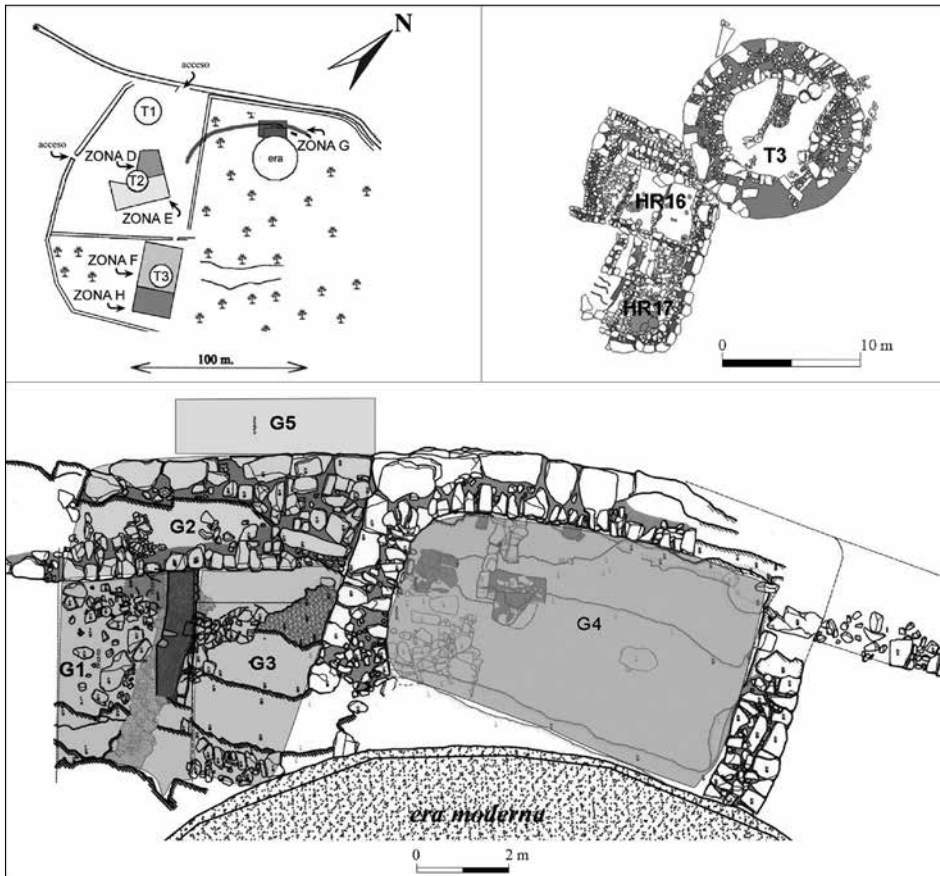
Serà la recerca futura la que ajudarà a determinar si ens trobaríem davant pràctiques restringides a ocasions puntuals i celebracions locals, o bé davant un accés reservat a persones concretes en el sí de la comunitat.

### **Agraïments**

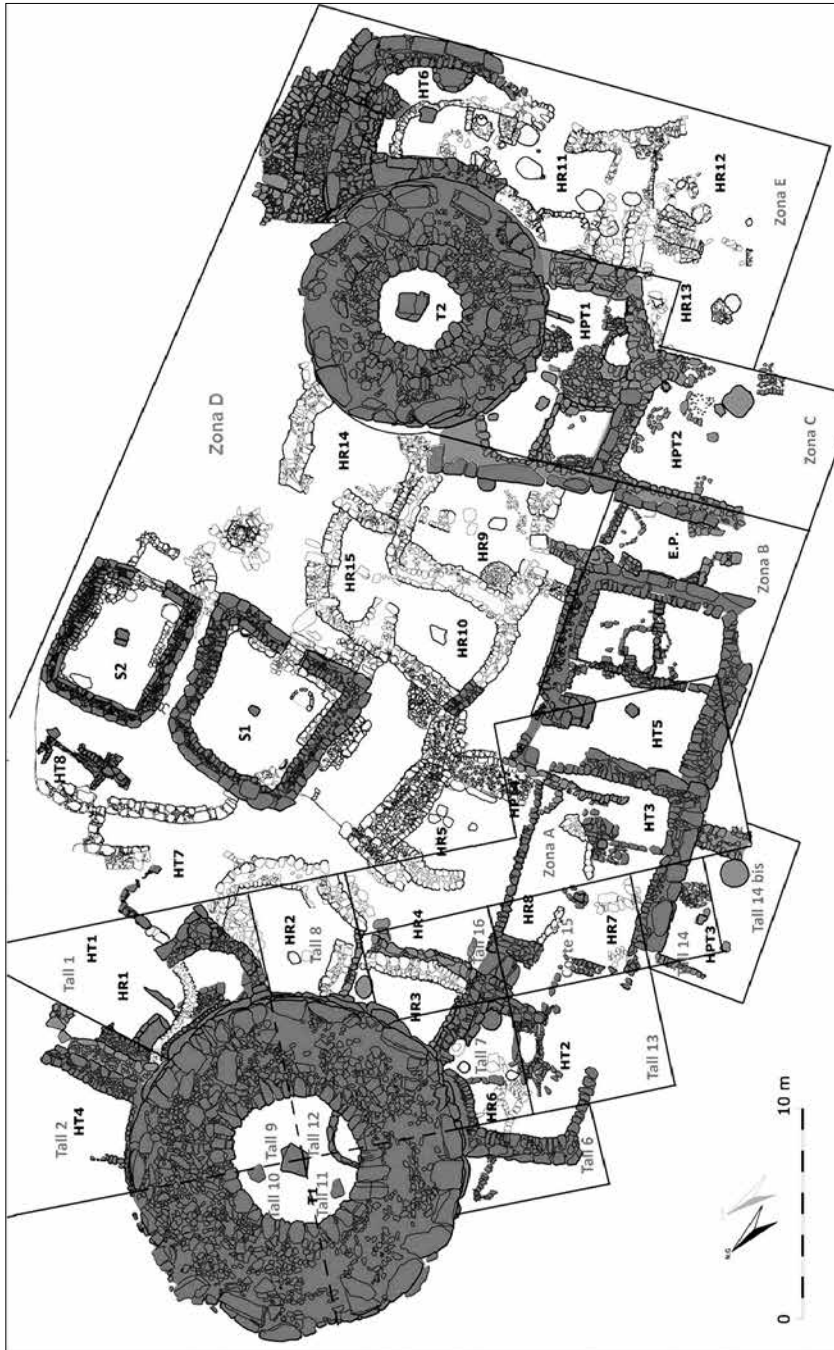
Aquest treball ha estat realitzat en el marc dels projectes del Grup de Recerca d'Arqueoecologia Social Mediterrània – ASOME, Universitat Autònoma de Barcelona (Grup de Recerca Consolidat SGR2009SGR778). La recerca es dugué a terme gràcies a la concessió d'una beca de Formació del Professorat Universitari (FPU) per part del Ministerio de Educación y Ciencia (gener 2010-gener 2013) per la realització de l'esmentada tesi doctoral.

**41** SANMARTÍ, J. *et alii*: "Les importacions amforals a la costa de Catalunya de la primera edat del ferro al període ibèric ple (ca. 700 – 200 aC)", a SANMARTÍ, J.; UGLIONI, D.; RAMON, J.; ASENSIO, D. (ed.) *La circulació d'àmfores al Mediterrani occidental durant la Protohistòria (segles VIII-III aC): aspectes quantitius i anàlisi de continguts*, Actes de la II Reunió Internacional d'Arqueologia de Calafell (Calafell 21, 22, i 23 de març de 2002), *Arqueomediterrània*, 8, 2004, p. 185-189.

**42** DIETLER, M.: "Cocina y colonialismo. encuentros culinarios en la Francia mediterránea protohistórica", *Saguntum Extra*, 9, 2010, p. 13-32.



**Fig. 1** Superior esquerra: relació de les zones excavades del jaciment de Son Fornés. Superior dreta: detall de la zona F i la zona H. Inferior: detall de la zona G. LULL, V. *et alii* "Projecte d'intervenció arqueològica al jaciment de Son Fornés (13a. campanya), 2008", Palma, 2010, (fig. 11-15 i fig. 12)



**Fig. 2** Estructures excavades de la zona central del jaciment de Son Fornés, acolorides segons el període cronològic en el qual foren construïdes (blau: talaiòtic; taronja: posttalaiòtic; groc: clàssic). LULL, V. et al/./: "14 campanya..." (fig. 5)

