



III COL·LOQUI INTERNACIONAL D'ARQUEOLOGIA ROMANA : EL VI A L'ANTIGUITAT : ECONOMIA, PRODUCCIÓ I COMERÇ AL MEDITERRANI : ACTES

FORN, C. I GURRI, E. (COORD.)

MUSEU DE BADALONA 2024

<https://www.museudebadalona.cat/act/actes-del-iii-colloqui-internacional-darqueologia-romana-el-vi-a-lantiguitat/>



Ce très riche ouvrage livre un regard renouvelé et actuel sur nos connaissances du vin dans l'Antiquité en Méditerranée. Il présente 47 communications divisées en trois thèmes : la production pour 25, la distribution, pour 12 et la consommation pour 8. Le tout s'enrichit de 27 posters : 14 sur la production, 6 pour la distribution et 7 pour la consommation.

La conférence inaugurale d'André Tchernia traite avec perspicacité et érudition du vin comme moteur d'innovation.

La première partie sur la production est introduite par J.-P. Brun et Y. Peña Cervantes qui font une rétrospective des publications récentes autour de la Méditerranée. Plusieurs communications ou posters font ensuite la part belle au territoire de *Baetulo*, et de la Catalogne sur lesquelles elles apportent d'importantes nouveautés : *figlinae*, timbres, *dolia*, ou *villae* viticoles.

La seconde partie sur le commerce est introduite par F. Cibecchini s'appuyant sur les nouveautés de l'archéologie sous-marine et la découverte toute nouvelle des épaves en eau profonde. Elle analyse les capacités du commerce du vin par bateaux avec le passage des cargaisons en amphores à celles de *dolia* entre la fin de l'époque républicaine et le début de l'Empire.

Les communications concernant les marchés méditerranéens sont foisonnantes. Elles portent sur la Tarraconaise : conservation du vin, son commerce à partir de l'épigraphie ibérique, les acteurs des exportations. Mais un regard est aussi porté sur les vins

en Italie (Vérone, Pise, Aquilée) ou ceux de Carthagène vers Majorque. Retenons également une analyse nouvelle, celle de l'évaluation des quantités de vins italiques arrivés à Toulouse sous la République.

La troisième partie sur la consommation est introduite par F. Laubenheimer qui met l'accent sur la nouveauté voire la révolution que fût l'arrivée du vin dans des pays où la consommation traditionnelle était la bière, en Gaule ou dans la Péninsule ibérique notamment.

Plusieurs interventions portent sur la consommation du vin italique en Hispania, tandis qu'une vision globale est proposée pour le vin à Lyon durant l'Antiquité. Par ailleurs, des exemples sont donnés sur les vins consommés à Majorque (Alcudia) et au Portugal (Lagos).

Cette somme de nouvelles connaissances est désormais incontournable pour qui s'intéresse à l'archéologie du vin.

L'ensemble de l'ouvrage très richement illustré et bien mis en page rend la lecture très agréable.

Fanette LAUBENHEIMER



The texts and images published in this work are subject - unless otherwise indicated - to a Creative Commons Attribution (by) or CC by license. The full license can be found at <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.en>