

# Denominació d'origen *Lauronensis*. El vi del Vallès en època romana

## Treballs

**Carles Aguilar**

Arqueòleg, Estrats GPC SL

«*Hispaniarum Laetana copia nobilitantur, elegantia vero Tarraconensia atque Lauronensia et Balearica ex insulis conferuntur Italiae primi*».<sup>1</sup>

No són poques les referències literàries que apareixen sobre el vi tarraconense en època romana, malgrat que no totes són tan positives com la que fa Plini el Vell a la seva *Historia Naturalis*. De fet, les mencions de la nostra viticultura en la literatura es remunten al segle II aC (MIRÓ, 1985), i no és casual ja que aquest producte contenia un significat molt important en la civilització romana. El vi era un indicatiu d'una forma de vida civilitzada en contraposició a la barbàrie i van ser precisament els romans els qui van implantar aquest model

caracteritzat pel luxe, les comoditats de la ciutat i un tipus d'agricultura concret, que orientava la producció cap a l'exportació als grans mercats de l'imperi. Més que tot això, el vi era un indicador d'estatus social de l'individu que el consumia i que variava en funció de la qualitat i el preu.

Les fonts escrites, a més, ens van proporcionar informació sobre diferents zones productores dins d'una mateixa província. A la Tarraconense parlen d'àrees productores com *Tarraco*, *Laietania* o *Lauro*, però no totes hi tenen la mateixa bona publicitat: les al·lusions de Marcial al vi de la Laietania, concretament, no són en absolut laudatòries, sinó que arriba

<sup>1</sup> «Les vinyes laietanes a Hispània són conegudes per la seva quantitat, però les de Tarraco i Lauro ho són per la seva finor, així com les baleariques són comparades amb els millors vins italics» (PLIN. NH. XIV, 71).

fins a l'extrem de denominar-lo *faex Laetana*.<sup>2</sup> Aquest és un vi que es caracteritza pel seu volum d'exportació i, com és d'esperar, la quantitat va anar en detriment de la qualitat. No succeïa el mateix amb els vins de *Tarraco*i, més concretament, de *Lauro*, que, com s'indica en la cita de Plini, eren comparats amb els millors vins itàlics, molt prestigiosos perquè eren d'una qualitat excel·lent. Aquestes comparacions eren possibles gràcies al fet que els vins de la Tarraconense eren massivament exportats a l'urbs i, per aquesta raó, molt coneguts. Així doncs, les fonts posen de manifest l'alt grau de desenvolupament i diversitat vitivinícola assolit per la província.



Vinyes a Llerona, prop de can Morera. (Fotografia: Pere Cornellas, 2006)

## EL TOPÒNIM LAURO, UNA PROBLEMÀTICA

Les fonts escrites plantegen, però, una problemàtica important. A la qüestió de la inexactitud cronològica i geogràfica d'alguna de les obres basades en els escrits d'autors anteriors a la seva època, hem d'afegir el problema de l'ambigüitat d'alguns dels topònims que hi apareixen. *Lauro* n'és clarament un. S'ha debatut força sobre la possible ubicació d'aquest indret. Les obres dels escriptors romans que es fonamenten en l'obra de Tit Livi: Frontí, Plutarc, Apià, etc., descriuen la derrota infligida a Pompeu davant la ciutat de *Lauro* per les tropes de Sertori l'any 76 aC. Tot fa pensar en una probable ubicació de *Lauro* a València basant-se en les referències geogràfiques que hi apareixen. Malauradament, aquestes dades ofereixen molt poca credibilitat a causa de la seva imprecisió i ambigüitat (PASCUAL, 1998).

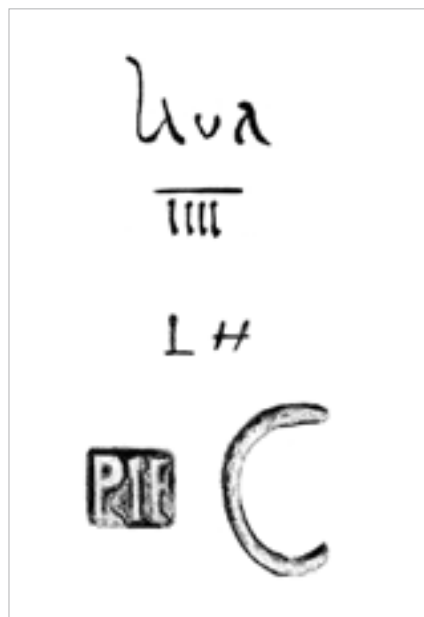
Afortunadament podem comptar amb altres elements per poder situar aquest topònim d'una manera molt més acurada. El primer element el va proporcionar H. Dressel amb els estudis del material aparegut al fossat de Castro Pretorio, a Roma (DRESSSEL, 1879). En aquest jaciment van aparèixer un seguit d'àmfores romanes datades a l'any 40 dC amb inscripcions pintades sobre l'envàs (*tituli picti*) on es feia referència a *Lauro*. A Pompeia també va aparèixer una altra àmfora amb la mateixa inscripció, tot i que amb una cronologia lleugerament més tardana. Dressel va relacionar encertadament tots dos *tituli picti* amb el topònim mencionat per Plini. Tenim així, doncs, la relació entre la referència literària i l'element arqueològic que ens verifica l'existència d'aquest topònim en època romana, però ¿on el podem localitzar?

És sabut que la numismàtica va proporcionar proves importants que relacionen una seca que va encunyar moneda amb la llegenda ibera *Lauro*, amb una zona situada dins del Vallès Oriental, possiblement a l'actual Llerona (ESTRADA I VILLARONGA, 1967). No ens estendrem sobre aquestes aportacions, ja que podem trobar abundant bibliografia centrada en aquesta qüestió (LLORENS I RIPOLLÈS, 1998). Actualment, a més, tenim les aportacions de l'arqueometria gràcies a l'estudi dels envasos que contenien el vi de *Lauro*, les àmfores. Les anàlisis de les formes d'aquestes àmfores, així com l'estudi de les argiles amb què es feien, ens proporcionen nous elements científics per donar una ubicació al topònim d'una forma molt més sòlida. En efecte, els estudis de H. Dressel realitzats a Roma ens han proporcionat

2 «Excrementa laietans» (Marcial, VII, 53, 6; XIII, 118).

un seguit d'exemples de *tituli picti* sobre àmfora que ens serviran com a prova per a seguir el rastre de la procedència dels contenidors de vi. De les àmfors documentades a Castro Pretorio, tres, catalogades tipològicament per Dressel com a 2/4, portaven la marca LAVR. Una va aparèixer amb la marca LAVR/VE (CILXV,4577), interpretat per Dressel com a *Lauronense vetus* (vi vell de la Lauronense). Sobre les dues següents la marca apareguda va ser LAVR/III (CIL XV 4578, 4579) on es feia referència a la procedència del vi i a la seva antiguitat: quatre anys. A Pompeia, igualment, va aparèixer una altra àmfora Dressel 2/4 amb una inscripció idèntica a les dues últimes trobades a Roma. Posteriorment, a Cartago es va documentar una altra àmfora de la mateixa tipologia que els casos anteriors i amb una inscripció igual on es feia referència a *Lauro* i als seus quatre anys d'antiguitat.

*Titulus pictus* sobre àmfora amb la inscripció LAUR / IIII.  
(Font: A. Tchernia, 2006)



Indubtablement es tractava del vi vell i de qualitat mencionat per Plini.

Aquests cinc casos presentats ens donen la clau per poder situar *Lauro* en algun punt del Vallès Oriental, ja que les marques de tots els exemples esmentats apareixen sobre àmfors del tipus Dressel 2/4, una forma àmpliament documentada com a producció Tarraconense. Però el que resulta més clarificador és que, gràcies als estudis dels elements minerals de les pastes amb què es van fabricar els contenidors, podem comprovar les similituds amb les ceràmiques trobades a les terrisseries romanes documentades a Caldes de Montbui, Santa Eulàlia de Ronçana, Llinars del Vallès, etc. Es tracta, doncs, d'àmfors clarament tarraconenses amb pastes procedents del Vallès Oriental.

## ELS CENTRES PRODUCTORS A LAURO

Així doncs, gràcies a les noves aportacions de l'arqueologia, podem identificar una zona molt concreta de la província Tarraconense com és la *Lauro* romana citada per Plini el Vell. D'aquesta forma, el vi de qualitat produït al Vallès queda individualitzat dins de les diferents produccions tarraconenses esmentades a les fonts literàries.

La cronologia d'implantació de les terrisseries relacionades amb la producció d'àmfors vinàries al Vallès va ser un fenomen força precoç, comparat amb altres territoris de la Tarraconense, i que es pot remuntar a la primera meitat del segle I aC (REVILLA, 1995), tot i que no va ser un model homogeni dins d'aquesta mateixa àrea. Va ser, però, l'època d'August la que va marcar el moment de màxima expansió productora

i comercial del vi tarraconense en general i lauronense en particular. Aquesta activitat vitivinícola i artesanal es va localitzar a les regions amb terres fèrtils, sòlides vies de comunicació i una important població propera. L'aparició de terrisseries en aquest moment mostra clarament la seva vinculació amb l'expansió de la viticultura a la Tarraconense, tenint també, com a moment de màxim volum de producció i exportació, l'època d'August. La gran majoria, però, no va sobreviure a aquest període, malgrat que tenim exemples a la Tarraconense que van continuar amb una notable producció amfòrica fins al segle III (REVILLA, 1995). Aquesta producció ceràmica es va vincular a l'economia del *fundus* de la vil·la, que va tenir com a principal interès abastir de contenidors vinaris l'exportació dels excedents de producció, encara que no eren només àmfors les peces de ceràmica que es produïen a les vil·les romanes, sinó que podem trobar també produccions de *terra sigillata* (vaixel·la de qualitat) destinades a la comercialització, que representa un complement econòmic a les produccions agrícoles. Igualment, trobem terrisseries, normalment properes a una gran població, que tenen com a principal activitat la fabricació de material constructiu (*imbrex*, *tegula*) i de vaixel·la, però que de forma complementària també van subministrar àmfors a les viles properes (REVILLA, 1995).

Actualment, i gràcies a les excavacions arqueològiques portades a terme al Vallès Oriental, s'han pogut estudiar diferents centres productors d'àmfors identificats dins de la zona *Lauro* (BERNI, 2001). Entre els més representatius trobem els de Caldes de Montbui: carrer Balmes, mas Manolo, can Carerac i Sant Miquel de Martres; el de Llinars del Vallès: can Collet,

o els de Santa Eulàlia de Ronçana: can Vendrell i can Cabot. Com es va indicar anteriorment, aquests establiments estarien ben comunicats entre ells gràcies a la Via Augusta i, aprofitant els avantatges de les vies fluvials, amb *Iluro* o *Baetulo*, situada a la desembocadura del riu Besòs, que representava una sortida al mar. Afortunadament, aquests centres productors han aportat informació epigràfica de gran interès. Es tracta d'una sèrie de marques amfòriques relacionades amb les terrisseries que permeten identificar els productors dels envasos i traçar el seu recorregut durant el trajecte fins al port de destinació i consum. Entre el material aparegut en una escombrera al carrer Balmes de Caldes de Montbui, es van poder distingir àmfors amb les estampilles L-COR-PR, MC(N) o PTE; a Sant Miquel de Martres, a la mateixa població, trobem les estampilles P i SLL. De can Collet coneixem el segell PRI, però és can Cabot el jaciment que més informació ha proporcionat a nivell epigràfic. Es tracta d'un abocador, pròxim a dos forns ben conservats, format per restes d'àmfors, majoritàriament del tipus Pascual 1, algunes de les quals presenten defectes de cocció. Entre el repertori de segells sobre àmfora trobem: CAQ, MO, PSC, SLL (estampilla, aquesta última, que trobem igualment a Sant Miquel de Martres). L'aportació més important que ens proporciona aquest jaciment és la vinculació d'un membre important de la societat romana a la viticultura a la província Tarraconense, concretament a la zona de *Lauro*. Es tracta d'un membre de la *gens* Cornèlia, possiblement Lucius Cornelius Pro() (BERNI, CARRERAS I REVILLA, 1998), personatge d'origen italià que formaria part de les elits hispanes, cada cop més influents en la societat i l'economia de l'imperi. El repertori

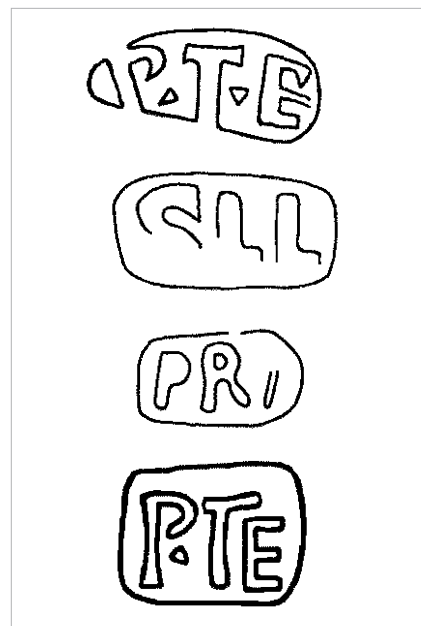
d'estampilles aparegudes a can Cabot que identifiquen aquesta relació són: L-COR-PR, L-C-P i COR.

Així, trobem un exemple clar de l'interès de les grans famílies romanes en la producció de vi, no ja a la península Itàlica, sinó també a les províncies conquerides i romanitzades. I són precisament aquestes famílies les que introdueixen, en un primer moment, les produccions provincials de vi dins del circuit comercial de l'Imperi. Els segells propis i individualitzats de cada centre productor, marcats sobre les àmfors que transportaven el vi lauronense, ens permetran seguir el rastre de les rutes comercials per on circulaven aquestes mercaderies vallesanes.

## LES ÀMFORES

El vi *Lauronensis* va ser envasat en àmfors produïdes a les mencionades terrisseries per facilitar el transport i la distribució. L'àmfora representava el recipient indiscutible per al transport durant tota l'antiguitat; des dels fenicis als ibers, passant pels grecs, la van utilitzar per emmagatzemar i, sobretot per transportar, diferents productes pel Mediterrani. Els romans la van adoptar igualment per transportar els seus productes als nous territoris conquerits i, posteriorment, des dels territoris ja romanitzats, a la resta de les províncies romanes.

Les primeres produccions amfòriques que trobem al Vallès, documentades ja al segle I aC, corresponen a les imitacions de les formes itàliques Dressel 1 i Lamboglia 2 (COMAS, MARTÍ, MATAMOROS *et al.* 1998). Van ser unes produccions manufacturades amb pasta local i tècniques de cocció encara ibèriques. Aquests primers



Estampilles sobre àmfors de terrisseries del lauro. (Font: M. Comas *et al.*, 1998)

intents van evolucionar cap a la primera forma autòctona: la Laietana/Tarraconense 1. Aquesta nova tipologia va representar un pas intermedi en l'evolució amfòrica tarraconense; encara mantenia alguns aspectes tecnològics d'època ibèrica, però ja començava a introduir-ne de nous. Es tractava d'un tipus de transició cap a la forma amb tecnologia completament romana, que es va assolir amb la forma Pascual 1. Aquest nou envàs, ja en plena època augústea, presentava una composició calcària del desgredant molt més elevada, la qual cosa feia l'àmfora més porosa i, així, molt més resistent als impactes. Això va donar lloc a un envàs òptim per a ser estibat en un vaixell i suportar les travessies per mar. Però va ser el tipus Dressel 2-4, que substitueix la Pascual 1 al final de l'època augústea o al principi de Tiberi, el que va representar el moment més important en la producció i comercialització d'àmfors

vinàries de la Tarraconense. Es tractava d'una àmfora inspirada en una forma oriental, concretament fabricada a l'illa de Kos. El gran volum d'àmfores tarraconenses trobades en diferents indrets de la Mediterrània i províncies perifèriques de l'imperi, així com els abundants derelictes amb aquest carregament mostren el grau de desenvolupament de la viticultura excedentària i el seu comerç massiu a la província Tarraconense. És relativament fàcil distingir les pastes de la zona *Lauro* a nivell macroscòpic, encara que és convenient ser prudent i esperar nous resultats arqueomètrics per poder afirmar amb rotunditat la procedència exacta

d'una pasta. A trets generals, la pasta *lauronensis* es caracteritza perquè és de color vermell ataronjat, presenta una fractura irregular i una textura sorrenca. El desgreixant és de mida mitjana i visible, compost per quars i components calcaris, feldespat i mica petita.

Aquesta caracterització de la pasta i les formes, juntament amb el catàleg d'estampilles que identifiquen les terrisseries, ha permès individualitzar les produccions amfòriques vallesanes i traçar el recorregut dels carregaments d'aquests envasos que transportaven vi lauronense i descobrir els seus llocs de destinació i consum.

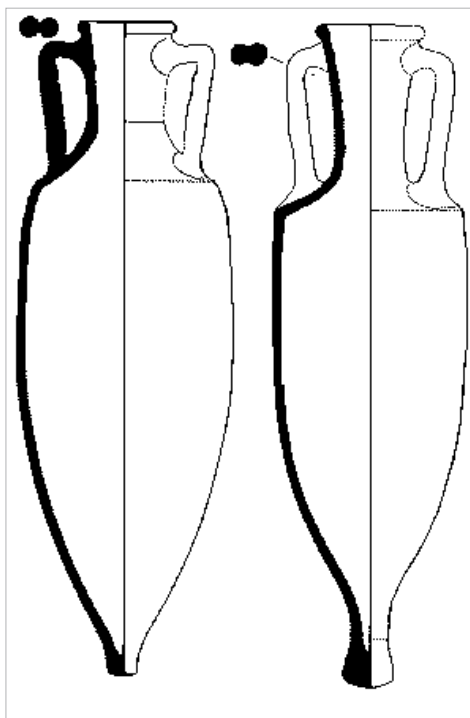


Detall de la pasta lauronense, on s'observa l'abundància i la mida dels components dels desgreixants.

(Fotografia: Carles Aguilar, Estrats)



Àmfora del tipus Dressel 2/4 i el seu dibuix en secció.  
(Fotografia i dibuix: P. Tyers, 1996)



## L'EXPORTACIÓ DEL VI LAURONENSIS

Afortunadament, l'arqueologia subaquàtica ha aportat un gran volum d'informació que complementa les dades obtingudes per les excavacions arqueològiques convencionals a terra. Un cas molt representatiu és quan s'intenta explicar com van arribar les nostres àmfores de vi a indrets tan diferents de l'imperi com Narbona, Roma, Cartago o, fins i tot, Britània. Els derelictes enfonsats ens mostren les rutes marítimes que els comerciants van utilitzar per distribuir el vi lauronense i, gràcies als segells estampats als envasos, podem connectar les terrisseries d'on van sortir i els indrets a terra ferma on es van consumir.

El mar, els corrents i l'orografia són elements que condicionen la navegació pel Mediterrani i, per tant, les rutes comercials. Existeix un corrent general que va d'orient a occident, just al contrari de les agulles del rellotge, d'aproximadament dos o tres nusos de velocitat. Aquest corrent travessa

el golf de Lleó i la costa catalana en direcció nord-sud i puntualment es bifurca cap a les illes Balears. En dies de tramuntana el cap de Creus provoca un corrent en direcció a Sardenya i Sicília. Els mariners de l'antiguitat coneixien aquests avantatges i els van aprofitar. Es tractava de comerciants que transportaven el vi directament des del centre productor cap al port principal de redistribució. En el cas de la comercialització de les àmfores Pascual 1, aquest port va ser Narbona, el qual posseïa les infraestructures d'emmagatzematge i redistribució cap als ports secundaris de la seva influència comercial (NIETO, RAURICH, 1998).

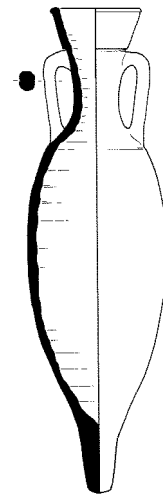
Això queda palès gràcies als derelictes trobats amb carregament homogeni d'àmfores Pascual 1 entre la zona de producció i el port de Narbona, obligats a realitzar una navegació de cabotatge a prop de la

costa per poder remuntar els corrents en contra. Tenim exemples d'aquests derelictes que transportaven vi laurionense, com ara els de cap de Vol, a Port de la Selva, el qual portava un carregament d'àmfores Pascual 1, algunes de les quals eren de procedència vallesana, com ho demostren els segells amb la lletra C, identificats amb les produccions de Caldes de Montbui; els Ullastres, a Palafrugell, també presenta un carregament en part format per vi laurionense envasat en àmfores Pascual 1 –en aquest cas apareixen segells amb la marca P, identificada al forn de Sant Martí de Martres. Es tractaria, en tots dos casos, de naus de petites dimensions, aproximadament d'uns 13 o 14 metres d'eslora i 4 o 5 metres de mànega que, segons els càlculs realitzats per Xavier Nieto, desplaçarien una càrrega màxima d'un es 500 àmfores, és a dir, aproximadament uns 12.000 litres de vi. És interessant remarcar

Mapa de la distribució de derelictes amb carregament d'àmfores *Laurionensis*:

1) els Ullastres, 2) Cap de Vol, 3) Chrétienne H, 4) Ile-Rousse, 5) Cavallo i 6) Sud Lavezzi.

(Dibuix: Carles Aguilar, Estrats)



Àmfora del tipus Pascual 1 i el seu dibuix en secció. (Fotografia i dibuix: P. Tyers, 1996)



Nau de transport romana de dos màstils.  
(Fotografia: Carles Aguilar, Estrats)

que la secció transversal dels vaixells documentats a Catalunya amb carregament de Pascual 1 és gairebé plana (NIETO I FOERSTER, 1980), la qual cosa permetia a aquestes embarcacions l'aproximació a platges i navegar per rius de petites dimensions, de forma que les exigències d'infraestructures portuàries van ser mínimes. Si tenim en compte les petites dimensions dels vaixells i la limitada càrrega que transportaven, és fàcil imaginar el dens trànsit marítim que produiria el comerç de vi en aquella zona de l'Imperi. Aquestes dues naus que tractem, però, no van arribar al destí a causa d'un fort temporal de tramuntana i es van enfonsar en un punt intermedi entre el centre productor i Narbona, una desgràcia humana i econòmica en aquell moment, però que ens ha aportat una valuosa informació per a clarificar les estructures de comerç marítim entre diferents províncies romanes.

Pel que fa als derelictes amb carregament de Dressel 2-4 les condicions canvien notablement. Com s'ha comentat anteriorment, aquesta tipologia amfòrica va representar el zenit de les exportacions de vi tarraconense en època romana i, en efecte, del vi lauronense. En aquest moment el comerç va experimentar una nova reorganització: Narbona deixa de ser un destí com a port principal i apareixen rutes directes entre el lloc de producció i el de consum. És interessant remarcar l'escassa presència de derelictes amb carregament de Dressel 2-4 a les costes catalanes, és a dir, entre els centres productors i Narbona: només hi ha documentat un derelictes en aquesta zona, el Calella I, la qual cosa confirma l'existència de noves rutes de comerç (NIETO I RAURICH, 1998), una de les quals seria la ruta a mar obert des del cap de Creus i que, aprofitant els corrents creats per la tramuntana, arribaria fins a l'estret de Bonifaci, on s'han documentat nombrosos derelictes amb carregament de Dressel 2-4 tarraconenses, entre els quals podem trobar alguns individus produïts a Lauro, com és el cas del derelictes de Cavallo I (sud de Còrsega), on es va documentar la marca PTE, relacionada amb les terrisseries de Caldes de Montbui (CORSI-SCIALLANO, LIOU, 1985). Un altre derelictes enfonsat al mateix estret de Bonifaci és el de Sud-Lavezzi 3, el qual presenta individus amfòrics amb la marca ANT, procedent de Sant Miquel de Martres. Des d'aquest punt entre Còrsega i Sardenya devien arribar a Ostia, el port d'una gran ciutat per abastir de vi: Roma. Seguint el corrent general del Mediterrani des d'Ostia s'arriba al nord de Còrsega, on s'ha pogut estudiar el derelictes d'Ile-Rousse (CORSI-SCIALLANO, LIOU, 1985) que proporciona els segells lauronenses

sobre àmfora PTE i L-C-P originàries de les terrisseries del carrer Balmes i can Cabot, respectivament. A Saint-Raphael (CORSI-SCIALLANO, LIOU, 1985), entre Niça i Marsella, trobem el derelictes de La Chrétienne H amb la marca PRI, identificada a can Collet.

Una nova ruta de navegació seguiria el corrent general del Mediterrani des dels centres productors vallesans cap al sud. Arribem en una altra gran ciutat dins l'imperi romà on el vi lauronense va poder ser igualment apreciat per les elits: Cartago. És un fet que el vi de *Lauro* també va arribar a la ribera sud del *Mare Nostrum*, com ho confirmen les àmfors Dressel 2-4 tarraconenses amb estampilles SLL de can Cabot i Sant Miquel de Martres trobades al segon mur d'àmfors de la ciutat, amb una cronologia entre el 25 i el 50 dC (FREED, 1998).

La informació arqueològica sobre el tipus de nau que transportava aquesta tipologia d'àmfors és extremament escassa, però sembla acceptable la presència d'embarcacions molt més voluminoses per a afrontar viatges més llunyans, entorn de 22 metres d'eslora i 7 o 8 de mànega, amb capacitat per transportar un màxim de 41.000 litres de vi, repartits entre àmfors i *dolia*, grans contenidors ceràmics amb una capacitat aproximada de 100 àmfors (NIETO I RAURICH, 1998).

## CONCLUSIONS

En efecte, el vi lauronense va tenir el màxim moment d'expansió durant les primeres dècades del segle I dC, com ho confirma el gran volum d'àmfors trobades en gran nombre de jaciments terrestres i derelictes

subaquàtics. Les ciutats més importants de l'imperi van poder apreciar el producte de les vinyes vallesanes, tot i que, a partir de final de segle, les exportacions van patir una forta davallada. Tot fa pensar que l'edict de Domicià, norma que va limitar el conreu de la vinya a les províncies romanes, va ser un dels factors que van causar la reorientació del comerç del vi, que va passar a reduir-se a un àmbit més local i regional, però no va desaparèixer de l'economia tarraconense.

Així doncs, amb aquestes petites pinzellades, tenim una primera aproximació del que va representar la producció i exportació del vi d'una zona molt concreta de la província Tarraconense dins la complexa organització comercial del vast imperi Romà. Van ser, precisament, les sòlides xarxes comercials, tant les marítimes com les terrestres, les que van fer d'aquest imperi un àmbit on cada regió, per petita que fos, tenia una oportunitat d'introduir els seus millors productes a la taula de les famílies romanes, encara que es trobessin als límits de l'imperi. El trànsit de mercaderies d'una punta a l'altra d'aquest imperi va ser un dels factors que van permetre una important uniformitat dins dels costums de la cultura romana, independentment de la província i de les limitacions productives creades per les condicions geogràfiques, climàtiques, etc. El vi, com a element distintiu de la

civilització romana, era present al rebost de cada família; l'excel·lent vi lauronense, però, va ser present únicament al de les famílies que s'ho podien permetre.

És important, com s'ha intentat fer en aquesta breu síntesi sobre el vi a l'àrea de Lauro, no obviar cap font que ens informi sobre el nostre objecte d'estudi, sempre que es vulgui fer un apropament acurat sobre el tema. No descobrim res si defensem que, per tal de no fer una aproximació fraccionada, cal comptar amb totes les dades a l'abast. A més de les fonts més tradicionals, com serien els documents escrits, la numismàtica i l'arqueologia, ara podem incloure la nova informació que ens proporciona l'arqueologia subaquàtica i els estudis arqueomètrics de pastes ceràmiques. Esperem que totes les excavacions arqueològiques que s'estan portant a terme actualment al Vallès Oriental ens puguin proporcionar més dades per conèixer una mica més el passat vitivinícola i la complexitat de les estructures de la zona que finalment s'ha pogut identificar d'una forma molt més sòlida com a *Lauro*.

## BIBLIOGRAFIA

- BERNI, P.; CARRERAS, C. (2001): «El circuit comercial de *Barcino*: reflexions al voltant de les marques amfòriques». *Faventia* núm. 23, Barcelona, pàg. 103-129.
- BERNI, P., CARRERAS, C.; REVILLA, V. (1998): «Sobre dos nuevos *Cornelii* del vino Tarraconense». *Laietania* núm. 11, Barcelona, pàg. 111-123.

- COMAS, M., MARTÍ, A., MATAMOROS, D.; MIRÓ, J. (1998): «Un tipus d'àmfora Dressel 1 de producció laietana». In: *De les estructures indígenes a l'organització provincial romana de la Hispania Citerior*. (Mayer, M., Nolla, J. M. i Pardo, J. ed.). Ed. Itaca, Barcelona, pàg. 149-161.
- CORSI-SCIALLANO, M.; LIOU, B. (1985): «Les épaves de Tarraconaise à chargement d'amphores Dressel 2-4». *Archaeonautica* núm. 5.
- DRESSEL, H. (1879): «Di un grandi depósito di anfore rinvenuto nel nuovo quartiere del Castro Praetorio». *Bulletino della Commissione Archeologica Comunale* VII, Roma, pàg. 36-112.
- ESTRADA, J.; VILLARONGA, L. (1967): «La Lauro monetal y el hallazgo de Cànoves». *Ampurias*, XXIX, Barcelona, pàg. 135-194.
- FREED, J. (1998): «Stamped Tarraconensian Dressel 2-4 Amphorae at Carthage». In: *El vi a l'antiguitat. Economia, producció i comerç al Mediterrani occidental*. Museu de Badalona, Badalona, pàg. 350-356.
- LLORENS, M.; RIPOLLÉS, P. P. (1998): «Les encunyacions ibèriques de Lauro». *Estudis de Granollers i del Vallès Oriental* núm. 7, Granollers.
- MIRÓ, J. (1985): «Les fonts escrites i el vi del Conventus Tarraconensis». *Pyrene* núm. 21, Barcelona, pàg. 105-112.
- NIETO, X.; FOERSTER, F. (1980): «El pecio romano de cap de Vol». *Cypsela* núm. 3, Barcelona, pàg. 163-177.
- NIETO, X.; RAURICH, X. (1998): «El transport naval del vi de la Tarraconense». In: *El vi a l'antiguitat. Economia, producció i comerç al Mediterrani occidental*. Museu de Badalona, Badalona, pàg. 113-137.
- PASCUAL, R. (1998): «La *Lauro* vinícola». In: *De les estructures indígenes a l'organització provincial romana de la Hispania Citerior*. Barcelona, pàg. 477-484.
- REVILLA, V. (1995): *Producción cerámica, viticultura y propiedad en Hispania Tarraconensis (siglos I aC-III dC)*. Ed. Servei del Llibre l'Estaquiro, Barcelona.
- TCHERNIA, A. (1971): «Les Amphores vinaires de Tarraconaise et leur exploitation au début de l'Empire». *Archivo Español de Arqueología* XLIV, núm. 123-124, pàg. 38-85.
- TYERS, P. (1996): *Roman Pottery in Britain*. Ed. B. T. Batsford Ltd., Londres.