

En reise i den romerske vinåkeren

Om spesialisering og diversifisering i vitikulturen

Eirik Riisnæs



Masteroppgave i historie

Institutt for arkeologi, konservering og historie

UNIVERSITETET I OSLO

Vår 2018

En reise i den romerske vinåkeren: Om spesialisering og diversifisering i vitikulturen

Copyright Eirik Riisnæs

2018

En reise i den romerske vinåkeren

Eirik Riisnæs

<http://www.duo.uio.no>

Trykk: Reprosentralen, Universitetet i Oslo

VI

Sammendrag

Denne masteroppgaven tar for seg utviklingen i den romerske vitikulturen i Italia mellom sen-republikken og tidlig keisertid. Utgangspunktet for denne avgrensningen er de fire jordbruksverkene skrevet av Marcus Porcius Cato den Eldre, Marcus Terentius Varro, Lucius Junius Moderatus Columella og Gaius Plinius Secundus den Eldre mellom ca. 160 f.Kr-70 e.Kr. I oppgaven vil jeg ta for meg ulike aspekter ved vitikulturen slik forfatterne beskriver den for å peke på spesialisering og diversifisering, samtidig som jeg ønsker å undersøke hvordan dette eventuelt har sammenheng med endringer i økonomien og vinkonsumet.

For å belyse problemstillingen vil oppgaven først beskrive hva forfatterne skriver om tre sentrale aspekter ved vitikulturen. Deretter vil oppgaven ta for seg økonomien i vinproduksjonen. Begge disse overordnede temaene vil kunne bidra til å peke på en utvikling mot en økende grad av spesialiseringen og diversifiseringen i vitikulturen. For å kunne si noe om vinkonsum og økonomisk vekst vil oppgaven så ta for seg ulike aspekter ved den romerske økonomi for slik å kunne påvise hva som lå til grunn for utviklingen i vitikulturen.

Forord

Det siste året har bydd på en helt annen hverdag enn det jeg på forhånd var vant til. Som lektorstudent ved UiO er det ikke til å stikke under en stol at fokuset nok er mer på arbeidet i klasserommet enn det er på oppgaveskriving. Med oppturer og nedturer, angst og eufori, sinne og glede, frustrasjon og mestring har året vært preget av kontrasterende følelser. Det har absolutt fremstått som en dannelsesreise, hvis produkt er oppgaven du nå leser.

Da tiden kom for å finne ut av hva jeg ønsket å skrive om, fremstod det for meg ganske åpenbart. Som utdannet vinkelnar og selvutnevnt vinentusiast var det en ypperlig anledning til å kombinere interesser og fokusere på vinens historie i en eller annen kapasitet. Med hjelp fra veileder Knut Ødegård falt valget på antikk vitikultur, et tema jeg tidligere hadde hatt lite forhold til.

Gjennom hele prosessen har jeg mottatt uvurdelig hjelp fra flere hold. Først og fremst må jeg si tusen hjertelig takk til min samboer, Madeleine, som har vært en bauta i husholdet. Takk for at du har holdt ut med bøkene som alltid ligger på spisebordet, stadig usammenhengende mumling om vin og romere og for tidvis manglende hygiene. Videre vil jeg trekke frem Knut Ødegård for et strålende arbeid som mentor og veileder. Denne oppgaven ville bokstavelig talt ikke eksistert uten din hjelp! Takk til familie og venner for all støtte, oppmuntring, vinkvelder og kaffepauser. En særlig takk må også rettes til pappa for at du tok deg tid til å lese gjennom hele oppgaven og gi kommentarer og tilbakemeldinger. Det har vært litt av en reise og jeg er takknemlig for (nesten) hvert eneste sekund.

Nå står voksenlivet utenfor og banker på, så jeg får vel åpne døren og slippe det inn; etter et glass champagne eller to selvfølgelig.

- Eirik Riisnæs

Innholdsfortegnelse

1. Innledning	1
1.1 Avgrensing og problemstilling	1
1.2 Oppgavens struktur	2
1.3 Bakgrunn for oppgaven	3
1.4 Metodiske utfordringer	6
1.4.1 Komparasjon	6
1.4.2 Kildeproblematikk	8
1.4.3 Oversettelse	9
2. Kilder og forfattere	10
2.1 Innledning	10
2.2 Cato den Eldre	10
2.3 Marcus Terentius Varro	12
2.4 Lucius Junius Moderatus Columella	14
2.5 Plinius den Eldre	16
2.6 Hvorfor jordbruksforfatterne?	19
2.7 Konklusjoner	20
3. Vitikulturelle aspekter i jordbruksverkene	21
3.1 Innledning	21
3.2 Antikke druesorter og hvor de fantes	21
3.3 Oppbinding og beskjæring	30
3.4 Det antikke «terroir»	35
3.5 Konklusjoner	39
4. Den vitikulturelle økonomi	42
4.1 Innledning	42
4.2 Utbytte	43
4.3 Inntektskilder	48
4.4 Kostnader	51
4.5 Risikofaktorer	55
4.6 Konklusjoner	58
5. Makroøkonomiske perspektiver	60
5.1 Innledning	60
5.2 Den urbane fristelse	61
5.3 Endringer i økonomien	65
5.4 Handel	67
5.5 Tilbud og etterspørsel	71
5.6 Konklusjoner	76
6. Vurderinger og konklusjoner	77
6.1 Innledning	77
6.2 Spesialisering i vitikulturen	77
6.3 Diversifisering i vitikulturen	80
6.4 Endringer i vinkonsumet og påvirkning på vitikulturen	83
6.5 Oppsummerende refleksjoner	85
Litteraturliste	87
Vedlegg / Appendiks	92

1. Innledning

1.1 Avgrensning og problemstilling

Denne oppgaven har hovedfokus på den italienske vitikulturen mellom sen-republikk og tidlig keiserdømme. Vitikulturen er den delen av vinproduksjonen som foregår ute på åkeren og utgjør hele kultiveringsprosessen som forutgår vinfikasjonen som er selve produksjonsprosessen etter at druene er høstet inn. For de antikke perspektivene på vitikultur har jeg valgt å bruke fire verk skrevet mellom ca 160 f.Kr-70 e.Kr og som dermed strekker seg over to epoker i romersk historie; sen-republikken og tidlig keisertid. Verkene er skrevet av henholdsvis Marcus Porcius Cato den Eldre, Marcus Terentius Varro, Lucius Junius Moderatus Columella og Gaius Plinius Secundus den Eldre. Dette vil også utgjøre den naturlige tidsmessige avgrensningen for oppgaven. Det er snakk om en relativt lang periode, men det vil være nødvendig for å kunne peke på endringer i det romerske samfunnet og i vitikulturen for dermed å kunne diskutere en eventuell spesialisering og/eller diversifisering i den romerske vitikulturen i perioden. I diskusjonen om romersk vitikultur vil det også foreligge en geografisk avgrensning til det området som konstituerer det moderne Italia, som forøvrig er ganske likt som regionsinndelingen under keiser Augustus. Vinproduksjon i andre områder vil bli diskutert, men da med fokus på handelen med vin fra disse områdene, ikke vitikulturen. Forøvrig er det viktig å påpeke at diskusjonen rundt ekspansjon og økonomisk utvikling i Romerriket er forenklet og kun tar for seg de punktene som er relevante for den senere diskusjonen rundt velstandsøkning og vinkonsumpsjon.

Problemstillingen for oppgaven lyder som følger:

I hvilken grad kan man snakke om en utvikling mot økende spesialisering og diversifisering i vitikulturen i Italia i perioden mellom sen-republikken og tidlig keisertid?

Og i den grad en slik utvikling kan spores:

Hvordan hadde en eventuell utvikling i vitikulturen sammenheng med endringer i økonomien og vinkonsumet?

1.2 Oppgavens struktur

Gjennom analyse av de fire store jordbruksverkene og bruk av nyere historieforskning er målet for denne oppgaven å diskutere hvorvidt det forelå en spesialisering og diversifisering i den italienske vitikulturen fra sen-republikken til tidlig keiserdømme.

Kapittel en er et innledende kapittel som tar for seg oppgavens problemstilling og avgrensning, struktur, bakgrunn for oppgaven, samt metode og kildeproblematikk.

I kapittel to skal jeg ta for meg kildematerialet som ligger til grunn for oppgaven. Jeg skal gi en kort oversikt over livet og virke til Cato, Varro, Columella og Plinius, med spesiell fokus på deres jordbruksverk. Kapitlet vil også ta for seg *hvorfor* forfatterne skrev om jordbruk, *måten* de skrev om jordbruk på, *hvem* de skrev for og i hvilken grad de kan sies å ha *bygget* på hverandres kunnskap. I tillegg ønsker jeg å klargjøre hvorfor jeg har valgt å benytte meg av disse kildene.

Kapittel tre er en analyse av tre viktige aspekter ved vitikulturen som forfatterne skriver om. Det første aspektet er ulike vindruer forfatterne nevner og hva de skriver om deres karakteristikk og forutsetninger for planting og vekst. Det neste aspektet er oppbinding og beskæring som er en viktig del av arbeidet for å gi druene optimale vekstforhold. Det siste aspektet er *terroir* som er et moderne begrep forfatterne ikke benytter seg av, men som innbefatter blant annet oppbygningen av jorden, klimatiske og topografiske forhold. Dette er elementer som forfatterne skriver om individuelt og som jeg har valgt å samle under den moderne betegnelsen. Kapitlet oppsummerer det forfatterne skriver om disse tre aspektene for å vise utviklingen i måten de skriver om vitikultur.

Kapittel fire fokuserer på de økonomiske forutsetningene for vinproduksjon i Italia på et generelt grunnlag. I dette kapitlet foreligger det en analyse av forfatternes holdning til vingårdens økonomi, nyere perspektiver på denne økonomien samt en kritisk tilnærming til jordbruksforfatternes påstander.

Kapittel fem omhandler større økonomiske perspektiver på det romerske samfunnet med spesiell fokus på vin. Kapitlet er delt inn tematisk og tar for seg økonomiske endringer, urbanisering, handel, samt tilbud og etterspørsel. I dette kapitlet vil hovedvekten ligge på nyere historieforskning med en kort introduksjon til den polariserte debatten mellom «primitivistene» og «modernistene».

Kapittel seks fokuserer på sammenhengen mellom alle de tidligere diskuterte perspektiver og aspekter ved den romerske vitikulturen og det romerske samfunnet. Kapitlet tar for seg en diskusjon om en eventuell endring i konsumpsjonsmønstre og bakgrunnen for denne endringen, samt på hvilken måte en slik endring ville ha medført en økende grad av spesialisering og diversifisering i den romerske vitikulturen.

1.3 Bakgrunn for oppgaven

Alkohol har gjennom årtusener vært menneskets mest tilgjengelige rusmiddel. Alkohol oppstår som en naturlig del av fermenteringsprosessen etterhvert som frukt og bær råtner og menneskets første møter med alkohol var sannsynligvis tilfeldige, men åpenbart kjærkomne overraskelser. Mennesker begynte selv å produsere alkoholholdige drikker for omkring 7000 år siden, men nye oppdagelser blir stadig gjort som dytter denne datoen lenger tilbake i tid.¹ På denne tiden var det sannsynligvis snakk om enkle øl laget på fermentert korn og fermenterte blandingsdrikker laget på frukt, druer og andre bær som ble produsert, basert på de viltvoksende vekstene i nærområdet. Kultiveringen av vindruer tok noen nye årtusener å få satt i gang og de tidligste tegnene vi i dag har funnet på kultivering av vinranker kommer fra Egypt og Mesopotamia i det 4. årtusen f.Kr.² I antikken var det rundt Middelhavet i all hovedsak vin som utgjorde den lettest tilgjengelige kilden til alkohol. Europeernes introduksjon til vin kom gjennom den føniske sivilisasjonen rundt Middelhavskysten rundt

¹ Dominé (2004), *Vin*, 16

² Ibid.

1100 f.Kr., og litt senere fra de greske bystater som plukket opp stafettpinnen³. Herfra var det kort vei til Italia og det tidlige romerske samfunnet.

Vin var også en svært viktig del av romersk kultur, både som kulturell artefakt, og som livsviktig vannrenser. Vinen hadde en fast plass i romerske middagsselskaper, og var, sammen med blant annet maten og underholdningen, en måte å vise sin rikdom på. Jo bedre vin du serverte, jo rikere måtte du være var tanken. Før de samme middagsselskapene ofret gjerne verten litt vin til vinguden Bacchus for å sørge for at selskapet gikk smertefritt. Vinen som ble servert under disse middagsselskapene, selv de aller beste, ville vi nok ikke gjenkjent eller satt særlig pris på i dag. På grunn av den helt naturlige gjæringsprosessen under produksjonen hadde vinbonden liten kontroll over det endelige resultatet. I tillegg ble vin klaret med gips, leire eller blod, noe som sannsynligvis var delaktig i å påvirke vinens smakskarakteristika. Dessuten ble gjerne vinen utsatt for mer luft enn dagens viner. Når oksygen og vin møtes taper vinen hver gang. Oksygen starter en oksideringsprosess i vinen, og dersom den går for langt sitter du igjen med noe som minner mer om eddik enn om vin.

Som et resultat av en høyere grad av oksidering i vin enn i dag, i tillegg til en ukontrollert gjæringsprosess og generelt lavere kontroll over vinifikasjonsprosessen, var sannsynligvis en stor andel av den billige romerske vinen mye syrligere enn det den moderne vinkonsument ville foretrukket. I dyrere viner ville sannsynligvis syren vært maskert med sødme. Sødme var ettertraktet blant romerne og det var for eksempel ikke uvanlig å tilsette honning og urter i vinen. I tillegg er det mulig å skape søte viner uten å tilsette noe i dem etter at de er ferdigstilt. Vindrue utvikler druesukker etterhvert som de blir modne, og i varme klimaer vil druene utvikle mer druesukker enn i kalde klimaer. Det er også mulig å la druene bli «overmodne» før de høstes inn, noe som vil føre til at druene utvikler enda mer druesukker. Flere av Jordbruksforfatterne skriver om dette, og selv om de ikke nødvendigvis visste *hvorfor* druene ble søtere når de hang lenger på rankene var de klar over at de *ble* søtere.⁴ Det er også mulig å tørke druer etter at de er høstet inn for slik å få en høyere druesukker-til-druejuice rate. Tørkingen av druer var åpenbart noe romerne hadde kjennskap til. Plinius

³ Johnson og Robinson (2012), *Vinens historie*, 12

⁴ Plin., *NH*, 14.11.81

skriver blant annet om vin laget på tørkede druer både i Italia og i andre områder rundt Middelhavet.⁵ Denne prosessen brukes i Italia også i dag og de mest kjente av disse er kanskje Amarone-vinene fra Valpolicella i Veneto.⁶

Romerne visste hvor den beste vinen kom fra. Falernisk vin, oppkalt etter området Ager Falernus der druene ble dyrket, trekkes frem som noe av det beste det var mulig å få tak i.⁷ Den oppnådde en legendarisk status og skyhøye priser i Romerriket. Vinen ble dyrket i Ager Falernus, nord for Napoli, og ble i stor grad nytt av eliten i det romerske samfunnet.⁸ Plinius beskriver en type rav som ble kalt Falernia fordi den i fargen lignet på vinen.⁹ Fra dette kan vi konkludere med at Falernisk vin med stor sannsynlighet var en hvit variant. Samtidig fremstår ofte rav som en mørkere farge enn det vi er vant til å se i hvitvin i dag. Det kan igjen ha sammenheng med at de romerske vinene generelt ble utsatt for mer oksygen enn i dag da oksidert vin gjerne blir mørkere i fargen på grunn av nedbrytningen som foregår i vinen og kanskje at det i tillegg var en vin med mye sødme, noe som også kan påvirke fargen på vinen. Hovedsakelig gjennom anekdotiske bevis har historikere konkludert med at romerne i stor grad foretrakk hvitvin fremfor rødvin.

Med tanke på vinens berusende effekt foreligger det et helt særegent konsumpsjonsmønster der vinforbruket kan øke i både gode og dårlige tider. Dette innebærer at det sannsynligvis alltid fantes et marked for vin, noe som ville gi produsentene et insentiv for å opprettholde produksjonen av vin utover det private konsumet. Gjennom jordbruksforfatterens fokus på vitikultur i sine verk fremstår det da også som helt åpenbart at vinproduksjon hadde en sentral rolle i det romerske jordbruket.

⁵ Ibid., 14.11.80-81

⁶ Mønster og Ronold, *Verdt å vite om vin*, 146

⁷ Plin., *NH*, 14.8.62, Varr., *RR*, 1.2.6, Mønster og Ronold (2009), *Verdt å vite om vin*, 126

⁸ Mønster og Ronold (2009), *Verdt å vite om vin*, 126

⁹ Plin., *NH*, 37.12

1.4 Metodiske utfordringer

Denne oppgaven er en diakron studie av romernes vitikultur. Målet for oppgaven er å se på vitikulturen over tid for å kunne påvise eventuelle endringer som fant sted i perioden. For å kunne oppnå dette tar oppgaven utgangspunkt i fire jordbruksverker som er skrevet over en tidsperiode på ca 250-300 år og involverer perioden fra sen-republikken til tidlig keisertid. I en diakron studie er spesielt komparasjon sentralt for å kunne påvise endring over tid.¹⁰

1.4.1 Komparasjon

Denne oppgaven er komparativ av natur, men er ikke systematisk komparativ.

Komparasjonen er i stor grad knyttet til spesifikke deler av oppgaven, der sammenlikning ved bruk av eksemplifisering, perspektivering og analogier blant annet kan bidra til å belyse fortidige fenomener sett i lys av de tilsvarende moderne fenomenene.¹¹ Mer spesifikt vil komparasjonen i denne oppgaven være spesielt sentral i to områder. Ved å sammenlikne den beskrevne, fortidige vitikulturelle prosessen med den moderne kan vi forstå hva det er forfatterne skriver om og på den måten danne oss et bilde av den antikke vitikulturen. Samtidig kan vi sammenlikne jordbruksverkene opp mot hverandre. Ved å se på likheter og ulikheter i det forfatterne skriver, kan vi peke på eventuelle endringer som skjer over tid og slik sette dem inn i en større kontekst. Det er da også på det grunnlaget jeg i denne oppgaven har valgt å legge særlig vekt på bruk av komparasjon.

Det er viktig å påpeke at de to områdene er forskjellige. I sammenlikningen av antikk og moderne vitikultur er fokuset i all hovedsak på å finne likheter mellom de to. I sammenlikningen av jordbruksverkene er det derimot i stor grad forskjeller vi ser etter. Dessuten er perspektivene annerledes i det moderne og antikk vitikultur gir et nå/da

¹⁰ Tveit (2011), «Historisk forskningsmetode», 146-147

¹¹ Melve (2009), «Komparativ historie», 62

perspektiv der målet er forståelse, mens sammenlikningen av jordbruksverkene går over en kortere tidsakse for å se utvikling.¹²

Når vi sammenlikner antikk og moderne vitikultur er det med grunnlag i at disse to er sammenliknbare, i motsetning til vinifikasjonen som har sett så stor utvikling at de ikke på noen måte kan sammenliknes. Flere sentrale forutsetninger for druenes vekst vil ikke ha forandret seg nevneverdig på 2000 år. For eksempel vil klima, solforhold, jordtyper, temperaturer og topografi stort sett være det samme og involvere mange av de samme risikoene og belønningene i dag som i antikken. Alle disse forholdene har stor betydning for druenes vekst og er viktige grunnsteiner i vitikulturen. I tillegg er det likheter i produsentens kultivering av drueplanter. Spesielt den moderne oppbindingen og beskjæringen av drueplanter deler, som vi skal se, mange likhetstrekk med den antikke. Dette er en ganske enkel form for diakron komparasjon som tar utgangspunkt i en retrospektiv metode for å kunne «gjenskape» den antikke vitikulturen og vurdere forfatterens kunnskap om vitikultur.¹³

Sammenlikningen av de antikke jordbruksverkene har et annet formål. Her vil målet være å kunne peke på en eventuell utvikling i vitikulturen med utgangspunkt i det de ulike forfatterne skriver om utvalgte deler av vitikulturen. Dette er kjernen i den diakrone studie der målet er å vise utvikling over tid og er sentralt i historieforskningen.¹⁴ Det er også et spørsmål om kildene kan sammenliknes med hverandre, noe som tidvis kan være problematisk når man jobber med eldre historie grunnet et lite kildeomfang.¹⁵

¹² Hundstad (2013), *Komparasjon i historieforskning*, 2

¹³ Ibid., 1

¹⁴ Tveit (2011), «Historisk forskningsmetode», 147

¹⁵ Melve (2009), «Komparativ historie», 73

1.4.2 Kildeproblematikk

Jon W. Iddeng skriver at: «om man er på jakt etter opplysninger om hva litteraturen kan fortelle oss om vinproduksjon har nok litteraturvitenskapelige teorier lite å bidra med». ¹⁶ Med tanke på at dette er et av målene med denne oppgaven lar vi de litteraturvitenskapelige teoriene ligge og fokuserer heller på aspekter rundt forfatterskap og kildevaliditet det er viktig å være oppmerksom på når man bruker antikke tekster.

Ved bruk og analyse av antikke litterære kilder er det mange ting som må tas med i betraktning når man uungåelig må ta stilling til kildenes validitet og representativitet. For det første er det viktig å vite noe om forfatteren av kilden slik at man kan vurdere forfatterens representativitet for temaet han skriver om. For det andre er det viktig å kunne tidfeste kilden, spesielt dersom målet er å sammenligne tekster med utgangspunkt i når de er skrevet. ¹⁷ For det tredje kan det være nyttig å reflektere over hvem som var det intenderte publikum for teksten.

Livene til Cato, Varro og Plinius er ganske godt dokumentert. Columella er den eneste av forfatterene vi ikke har så mye kjennskap til, men basert på tidsangivelser i verket hans er det anslått at han levde i det 1. århundret e.Kr. Det vil si at han levde samtidig med Plinius, men det virker sannsynlig at Columella skrev sitt jordbruksverk før Plinius. Det er forøvrig ingen tvil om at det er disse fire som står bak sine respektive verk. Alle fire var også jordeiere og en del av Romas elite. Når vi snakker om representativitet virker det sannsynlig at forfatterene var like godt skikket til å skrive om jordbruk som andre jordeiere. Med andre ord er det ingen grunn til å tvile på deres representativitet. Det kan godt hende at det fantes de som hadde mer kunnskap om vitikultur enn Cato, Varro, Columella og Plinius, men verkene de skrev er anerkjent som de mest sentrale overlevende verkene om emnet. I og med at vi vet mer eller mindre nøyaktig når forfatterne levde er det heller ikke knyttet store problemer til tidsfestingen av verkene. Vi vet at Cato levde fra år 234-149 f.Kr, Varro fra år 116-27 f.Kr, Columella fra ca. år 4 f.Kr-70 e.Kr og Plinius fra år 23-79 e.Kr. Det gir et godt utgangspunkt

¹⁶ Iddeng (2000), «Antikk litteratur: Tekst og kontekst», 60

¹⁷ Ibid., 63-67

for å kunne diskutere utviklingen i vitikulturen mellom ca. år 200 f.Kr. til ca. år 50 e.Kr. Det intenderte publikummet for tekstene var med stor sannsynlighet Romerrikets jordeiende elite. Alle verkene er skrevet fra et jordeiers synspunkt, og det virker rart om de var tiltenkt å skulle leses av for eksempel de som arbeidet på gården eller av bønder, ikke minst fordi majoriteten av denne gruppen ikke var lesekyndige. Det er også viktig å påpeke at alle tekstene sannsynligvis er skrevet og utgitt i Roma da dette var standarden for tidsepoken.¹⁸

1.4.3 Oversettelse

I denne oppgaven er det benyttet oversatte utgaver av de fire jordbruksverkene fra Loeb Classical Library. Når man bruker oversettelser er det noen ting det er viktig å være oppmerksom på. For det første er alle oversettelser tolkninger.¹⁹ Det er sjeldent at to ord betyr nøyaktig det samme på to forskjellige språk. Derfor kan det være vanskelig for en oversetter å overføre forfatterens meningsinnhold til oversettelsen. Ofte må oversetteren også velge mellom flere mulige tolkninger av ord eller setninger og det vil da være opp til oversetterens skjønn å velge den oversettelsen som han mener er den som stemmer best overens med kildematerialet.²⁰ I tillegg vil en leser alltid møte teksten med sin egen forståelseshorisont som ofte er annerledes enn forfatterens, noe som kan påvirke fortolkningen av teksten.²¹

¹⁸ Ibid., 64

¹⁹ Vidén (2000), «Vad skrev författaran egentligen? Om texttratering och textkritik», 79

²⁰ Ibid., 79-81

²¹ Iddeng (2000), «Antikk litteratur: Tekst og kontekst», 61

2. Kilder og forfattere

2.1 Innledning

I dette kapittelet ønsker jeg å gi en oversikt over kildematerialet som ligger til grunn for oppgavens diskusjon. Det er skrevet mye om vitikultur, men for å kunne svare på problemstillingen har jeg tatt utgangspunkt i fire klassiske jordbruksverker som er skrevet mellom sen-republikken og tidlig keisertid. Disse fire verkene er skrevet av henholdsvis Marcus Porcius Cato den Eldre, Marcus Terentius Varro, Lucius Junius Moderatus Columella og Gaius Plinius Secundus den Eldre. Jeg valgt å bruke de oversatte utgavene fra Loeb Classical Library som ble oversatt og publisert mellom 1930 og 1950.

Jeg har også valgt å bruke diverse nyere faglitteratur som omhandler ulike aspekter ved Romerriket. For økonomiske perspektiver på vitikultur har jeg hovedsakelig tatt utgangspunkt i Richard Duncan-Jones og Nicholas Purcell som begge skrev om økonomien i den romerske vinproduksjonen. For urbanisering, handel og endringer i økonomien er hovedbidragsyterne Neville Morley, André Tchernia, Keith Hopkins og Peder Bang som alle har skrevet utdypende om temaene. I tillegg vil andre forfattere i større eller mindre grad bidra på områder som ikke dekkes av de overnevnte forfattere. For det moderne perspektivet på vitikultur har jeg tatt utgangspunkt i forskere og ønologer som har skrevet om moderne vinproduksjon. I dette tilfellet vil hovedbidragsyterne være Hugh Johnson og Jancis Robinson.

2.2 Cato den Eldre

Marcus Porcius Cato den Eldre (234-149 fvt) ble født i byen Tusculum som lå i den Italienske regionen Latium, i dag kalt Lazio.²² Byen ligger på en høyde i Albanerfjellene rett sør for Roma, et område som Plinius refererer til som et vinproduserende område og som

²² Ash, Harrison Boyd (1933), «Life and Works of Cato», ix

fremdeles produserer vin i dag.²³ Under oppveksten arbeidet Cato på gården til sin far i nærheten av byen Reate, dagens Rieti, i området Sabine, i dag kalt Sabina, også dette et vinproduserende område sør-øst i Lazio.²⁴ Det var kanskje her Catos interesse for jordbruket hadde sin opprinnelse, og han skulle senere eie egne gårder. Som 17-åring startet han sin militærtjeneste, og etter 22 år, i år 195 fvt vant han konsulposten sammen med Lucius Valerius Flaccus.²⁵ Som politiker var Cato kjent som en god taler, og han skrev ned og publiserte sine egne taler som en av de første i Roma. Han tok standpunkt som en forkjemper for Plebeierne, og som en motsats til Patrisisk innflytelse i senatet. Både i samtiden og i ettertid ble Cato hyllet for sin allsidighet både som politiker, general, historiker og jordbruksekspert. Plinius den Eldre skriver for eksempel om Cato at han var «a man who by the admission of his contemporaries was a supremely competent and unrivalled agriculturalist».²⁶ Av Catos mange verker, som spant over mange ulike emner, er det få som fremdeles eksisterer i dag som noe mer enn referanser og siteringer, og det er kun *De Agri Cultura*, heretter omtalt som *Om Jordbruket*, som er bevart mer eller mindre inntakt.²⁷

Om Jordbruket, er det tidligste verket som kun omhandler jordbruk av en romersk forfatter som er bevart i dag. *Om Jordbruket* omhandler i stor grad hvordan en gård bør drives. Teksten er skrevet fra Catos synspunkt, noe som kommer frem av at han blant annet skriver «If you ask me what is the best kind of farm, I should say:» hvorpå han lister opp meget presist hva som bør ligge til grunn for å sikre en gunstig gårdsdrift.²⁸ Med andre ord er ikke *Om Jordbruket* en nøyaktig oppskrift på hvordan en gård skal drives, men heller Catos refleksjoner og oppfatninger av korrekt gårdsdrift.

²³ Plin., *NH*, 14.4.25

²⁴ Plin., *NH*, 14.4.26

²⁵ Britannica, s.v. «Marcus Porcius Cato». 12.03.2018. <https://www.britannica.com/biography/Marcus-Porcius-Cato-Roman-statesman-234-149-BC>

²⁶ Plin., *NH*, 14.4.44

²⁷ Ash, Harrison Boyd (1933), «Life and Works of Cato», xii og xviii

²⁸ Cat, *DAC*, 1.1.7

Cato virker forøvrig å ha en ganske klinisk tilnærming til stoffet han skriver om. Det er lite entusiasme å spore i hans beskrivelser av vitikulturen, og verket fremstår generelt som ganske endimensjonalt og kortfattet. Han diskuterer ingen større økonomiske prosesser og viser heller ingen forståelse for økonomiske prinsipper, men fokuserer mye på hvordan man skal forsikre seg om at gården går med fortjeneste. Når han skriver om vitikultur er det med en kjølig distanse. For eksempel rangerer han ikke druer etter kvalitet slik Columella og Plinius gjør, som om han ikke har noen formening om, eller interesse av, en slik diskusjon. Det gir også mening med tanke på at verket sannsynligvis var ment for Romas jordeiende elite som på denne tiden var lite interesserte i det som foregikk på eiendommene sine, noe som også fremgår av måten han skriver på som helt tydelig er fra en jordeiers ståsted.

2.3 Marcus Terentius Varro

Marcus Terentius Varro (116-27 fvt) ble født i byen Rieti, det samme området som Cato vokste opp i.²⁹ Varro var sannsynligvis av ridderslekt. Varro begynte tidlig å studere litteratur og antikviteter, først i Roma under Lucius Aelius Stilo, deretter i Athen under Antiochus av Ascalon.³⁰ Senere startet han en langvarig politisk og militær karriere. Han var en tilhenger av Gnaeus Pompeius Magnus, og en av hans nære støttespillere, frem til Pompeius død i år 49 fvt.³¹ Varro holdt flere ulike politiske embeter i løpet av sin politiske og militære karriere. Etter at Pompeius døde ble Varro tilgitt av Julius Cæsar for sin rolle i Pompeius opprør mot ham. Cæsar gav Varro ansvaret for et stort bibliotek, et ansvar han vedlikeholdt kun i noen få år fram til 43 fvt, da han ble erklært lovløs av Marcus Antonius og det annet Triumvirat etter Cæsars død.³² I utgangspunktet skulle det kun være støttespillerne til Cæsars drapsmenn som ble forfulgt på denne måten, men Marcus Antonius brukte sannsynligvis denne anledningen til å bli kvitt personlige fiender og politiske motstandere også. Varro fikk alle sine eiendeler

²⁹ Ash, Harrison Boyd (1933), «Life and Works of Varro», ix og xiv

³⁰ Ibid., xiv

³¹ Ibid.

³² Ibid. xv

beslaglagt, biblioteket ble plyndret og han slapp såvidt unna med livet i behold.³³ I plyndringen av biblioteket er det også sannsynlig at mange av Varros egne verker gikk tapt.³⁴ Han hadde på det tidpunktet ikke påbegynt sin *Rerum Rusticarum*, heretter omtalt som *Om jordbruket*. Sammen med fem bøker om latinsk grammatikk, som opprinnelig var en serie på 25 bøker, er *Om jordbruket* det eneste verket av Varro som har overlevd til i dag i tilnærmet god tilstand.³⁵

Om jordbruket er delt inn i tre bøker. I det innledende kapittelet i bok I forklarer Varro i klartekst sin intensjon med verket. Varro var en gammel mann, 80 år på det tidspunktet, og trodde ikke han hadde lenge igjen å leve. Hans kone, Fundania, hadde kjøpt en gård, men besatt ikke den nødvendige kunnskapen til å drive den. Varro valgte derfor, på sin kones forespørsel, å skrive en jordbrukshåndbok som skulle sikre henne kunnskapen som var nødvendig for å gjøre gården lønnsom.³⁶ Han refererer også til en hel del forfattere som har skrevet om de samme, og andre emner, skulle det vise seg at hans skrifter på et tidspunkt skulle komme til kort.³⁷ De tre bøkene dekker både vitikultur, dyrehold, fisk og biehold. Varro, i likhet med Cato, fokuserer mye på det økonomiske aspektet ved vingården, og vier ikke like mye oppmerksomhet til selve vitikulturen, noe som gir mening med tanke på at hans publikum med stor sannsynlighet var Romerrikets elite. Under sen-republikken var de fleste senatorer jordeiere, men det er ikke ensbetydende med at de brydde seg noe videre om hva som foregikk på gårdene sine så lenge de gikk med profit.³⁸

Verket som helhet er, med unntak av det første kapittelet i hver bok, skrevet i form av en dialog der hver bok har sine egne karakterer. I boken som handler om jordbruk er

³³ Ibid.

³⁴ Ibid., xv-xvi

³⁵ Ibid., xvii

³⁶ Var., *RR*, 1.1.1-2

³⁷ Var., *RR*, 1.1.8-11

³⁸ Purcell (1985), *Wine and Wealth in Ancient Italy*, 11

karakterenes navn, for eksempel Publius Agrasius og Gaius Agrius, ordspill som skal vise deres ekspertise i jordbruk. Denne måten å skrive tekster på var ikke uvanlig i antikken, og er en del av en større skrivetradisjon. Varro baserer mye av dialogen om blant annet planting og gårdsutstyr på Catos diskusjon om de samme temaene og bruker hyppig sitater fra Cato i teksten. Han utviser for eksempel skepsis til Catos veldig spesifikke oppskrift på hvilket utstyr og hvor mye arbeidskraft som er nødvendig for å drive en gård på 100 iugera³⁹ da behovet for flere av elementene Cato nevner ikke vil øke proporsjonalt med gårdens størrelse. Det er derfor helt tydelig at Varro kjente til Catos verk, at han har brukt verket aktivt i en utvidet diskusjon om jordbruk og at han samtidig avfeier deler av Catos argumentasjon som for enkel og unyansert.

2.4 Lucius Junius Moderatus Columella

Lucius Junius Moderatus Columella (ca. 4 fvt-70 evt) kom fra Gades, i dag Cadiz, en romersk by i provinsen Baetica, i dagens Spania.⁴⁰ Det finnes ingen nøyaktige kilder på når Columella ble født og når han døde, men basert på sine egne beskrivelser av sin samtid og referanser hos andre forfattere er det anslått at han levde i det første århundret etter vår tidsregning.⁴¹ Columella var kanskje inspirert av sin onkel, Marcus Columella. Han beskriver Marcus som en lærd og arbeidssom bonde, og han refererer blant annet til en gjødslingsmetode som onkelen brukte.⁴² Dette viser at Columella har lært noe om gårdsdrift fra sin onkel, og beskrivelsen av ham viser at Columella ser på onkelen som en autoritet innen jordbruket. Basert på denne beskrivelsen kan det virke sannsynlig at Columellas interesse for jordbruk har sitt opphav i relasjonen med Marcus og at en del av hans kunnskap

³⁹ Iugera er en måleenhet for areal og 1 iugerum tilsvarer 2600 kvadratmeter eller ca 1/4 hektar

⁴⁰ Col., *DRR*, side 9

⁴¹ Ash, Harrison Boyd (1940), «Life and Works of Columella», ix-x

⁴² Col., *DRR*, 2.15.4

kommer derfra. Columella var jordeier, og eide flere gårder i Lazio på ulike tidspunkter.⁴³ En inskripsjon funnet i Tarentum i dagens Puglia, sør i Italia, er antatt å være gravsteinen til Columella. Dersom denne antakelsen stemmer, viser det at Columella også hadde en militær karriere, og at han ved sin død holdt rangen militær tribun i *Legio sexta ferrata* - den sjette jernkledde legion.⁴⁴

De skriftlige verkene til Columella som fremdeles eksisterer i dag er tolv bøker om jordbruk, som i likhet med verkene til Cato og Varro før ham er kalt *De Re Rustica - Om Jordbruket*, og en enkeltstående bok kalt *De Arboribus - Om Trær*. Det er blitt spekulert i at *Om Trær* opprinnelig var en serie på tre bøker, hvor *Om Trær* er den eneste som har overlevd til i dag, og at denne serien la grunnlaget for den senere *Om Jordbruket* som en videreføring og utvidelse av den foregående.⁴⁵ Det finnes også referanser til et verk om astrologi som ikke lenger eksisterer og et om religiøse seremonier i tilknytning til jordbruket som det er usikkert om Columella noen gang skrev da han i teksten forteller at han venter med å skrive den til hans verk angående jordbruk var fullført.⁴⁶ *Om Jordbruket* består som nevnt av tolv bøker. Bok 3 og 4 handler i stor grad om vitikultur, og det er disse to bøkene som er relevante for denne oppgaven. Bøkene er adressert til en Publius Silvinus, og han er nevnt i det første kapittelet i hver bok.⁴⁷ Columella skriver ikke noe mer utdypende om hvem denne Silvinus er, men det er tydelig at de to har en personlig relasjon, og at Silvinus også har tilknytning til jordbruket, basert på introduksjonen i bok 4 hvor Columella skriver:

You say, Publius Silvinus, that when you had read over to several students of agriculture the book which I have written on the planting of vineyards (bok 3), some persons were found who, indeed, had praise for the rest of our teachings.⁴⁸

⁴³ Ash, Harrison Boyd (1940), «Life and Works of Columella», xi

⁴⁴ Ibid., xi-xii

⁴⁵ Ibid., xii

⁴⁶ Ibid., xiii og Col., *DRR*, 2.21.6

⁴⁷ Ash, Harrison Boyd (1940), «Life and Works of Columella», xiii

⁴⁸ Col., *DRR*, 4.1.1

Basert på dette sitatet virker det sannsynlig at Silvinus også var en lærer av jordbruket, og at han supplerte Columellas kunnskap med sin egen. Videre kan det spekuleres i om Silvinus selv skrev om jordbruk, basert på at Columella refererer til «vår lære».⁴⁹ Dersom det er tilfelle har eventuelle skrifter gått tapt. Sitatet viser også at *Om Jordbruket* ble brukt som læremateriell for «studenter av jordbruket».⁵⁰ Columella utviser en tydeligere entusiasme overfor Italias vitikultur enn både Cato og Varro. Han strekker seg langt i forsøket på å forsvare italiensk jordbruk generelt og vitikulturen spesielt som både respektabelt og profitabelt, noe som også innebærer en detaljert gjennomgang av både vitikultur og økonomien i vinproduksjonen.⁵¹

Columella nevner både Varro og Cato flere ganger i den tredje boken i *Om Jordbruket*, og særlig i en diskusjon om utbyttet fra vinåkeren. Han benytter seg av Cato og Varros estimater av utbytte for å vise at «the return from vineyards is a very rich one».⁵² Columella virker å ha full tiltro til Catos og Varros estimater, noe som betyr at han sannsynligvis stolte på deres ekspertise. Dette innebærer også at Columella åpenbart har vært klar over, og benyttet seg av, de tidligere forfatternes arbeid.

2.5 Plinius den Eldre

Gaius Plinius Secundus (23-79 evt), kalt Plinius den Eldre, ble født i Comum, dagens Como, nord i Italia. Han var som Varro av ridderslekt.⁵³ Mye av det vi vet om Plinius kommer fra tre brev skrevet av hans nevø, og adoptivsønn ved arv, Gaius Plinius Luci filius Caecilius

⁴⁹ Ibid.

⁵⁰ Ibid.

⁵¹ Purcell (1985), *Wine and Wealth in Ancient Italy*, 10

⁵² Col., *DRR*, 3.3.2

⁵³ Murphy (2004), *Pliny the Elder's Natural History*, 2-3

Secundus.⁵⁴ Det første brevet omhandler Plinius liv og virke og er adressert til Baebius Macer, mens de to siste omhandler Plinius død og er adressert til historikeren Cornelius Tacitus. Ifølge Plinius den yngre var Plinius en svært arbeidssom mann, som skrev en stor mengde bøker på ulike emner samtidig som han holdt diverse militære og politiske embeter.⁵⁵ De militære embetene inkluderte flere ulike offiserstillinger i Tyskland som kavalerist, og senere kommandoen over den romerske flåten stasjonert i Misenum i Napolibukten.⁵⁶ Hans politiske embeter inkluderte en lang karriere som *procurator* i ulike provinser, og deretter en stilling som politisk rådgiver for den romerske keiseren Vespasian.⁵⁷ Plinius døde i år 79 under Vesuvus utbrudd mens han var kommandør for den romerske flåten i Misenum. Hans død er godt dokumentert i to brev skrevet av Plinius den yngre noen år senere.⁵⁸

I brevet til Macer beskriver Plinius den Yngre verkene til Plinius. Fra dette brevet går det frem at Plinius skrev om en rekke temaer gjennom sin karriere.⁵⁹ Av disse verkene er alle gått tapt med unntak av *Naturalis Historia*, heretter omtalt som *Naturhistorien*. De andre verkene som Plinius den Yngre nevner er en bok om spydkasting fra hesteryggen, som Plinius skrev mens han var kavalerioffiser, 20 bøker om de germanske kriger, påbegynt mens han var utstasjonert der, en biografi i tre bind om Pomponius Secundus, tre bøker om hvordan bli en god taler, åtte bøker om grammatikk, og 31 bøker om romersk historie som en fortsettelse av verkene til den romerske historikeren Aufidius Bassus.⁶⁰

Naturhistorien består av 37 bind, og er dermed Plinius største verk dersom Plinius den Yngres beskrivelser stemmer. Verket dekker en rekke temaer inkludert geografi, mennesker,

⁵⁴ Radice (1969), «Introduction», 10

⁵⁵ Plin.Cae., LP, 3.5.3-8, Murphy (2004), *Pliny the Elder's Natural History*, 3

⁵⁶ Plin.Cae., LP, 3.5.3, Murphy (2004), *Pliny the Elder's Natural History*, 3

⁵⁷ Plin.Cae., LP, 3.5.9, Murphy (2004), *Pliny the Elder's Natural History*, 3

⁵⁸ Plin.Cae., LP, 6.16 og 6.20

⁵⁹ Ibid., 3.5.3-6

⁶⁰ Ibid.

dyr, planter, medisin og mineraler.⁶¹ Planter er beskrevet i bok 12-19, mens vitikultur mer spesifikt er begrenset til bok 14, og er da den boken som er relevant for denne oppgaven. I motsetning til de tidligere forfatterene virker det ikke som om Plinius har noen utstrakt personlig erfaring fra jordbruket. Med andre ord er det sannsynlig at *Naturhistorien* er et litterært fundamentert verk, noe som stemmer overens med det Plinius den Yngre forteller om onkelens arbeidsvaner og kjærlighet for de skriftlige kilder.⁶² *Naturhistorien* fremstår som et encyklopedisk oppslagsverk, basert på samtidige og tidligere litterære kilder knyttet til de overnevnte temaene. Likevel går Plinius vitikulturen i forsvar, og i likhet med Columella står han for en entusiastisk og positiv fremstilling av den italienske vitikulturen.⁶³

Det er mye som tyder på at Plinius i større eller mindre grad har basert seg på de tidligere jordbruksverkene når han skriver om vinproduksjon og vitikultur. For det første på grunn av det Plinius den Yngre skriver om sin fars arbeidsvaner der han hevdet at faren leste alt han kom over, og for det andre på grunn av tidvis slående likheter til, og sitater fra, de tidligere forfatternes verker.⁶⁴ Plinius siterer for eksempel et avsnitt fra *Om Jordbruket* der Cato forteller om druer og hvor disse bør plantes og lagres, noe Plinius bruker for å eksemplifisere hvor mye samfunnet har utviklet seg gjennom de påfølgende 230 årene.⁶⁵ I tilknytning til dette sitatet skriver han også at «the Aminian grape last mentioned is called by Varro the Scantian».⁶⁶ Passasjen Plinius her sikter til er fra bok 1 av Varros *Om Jordbruket* og kommer direkte etter at Varro selv har sitert Cato om druer. Dette er faktisk en feiltolkning for Varro skriver aldri om en drue ved dette navnet. Det er i stedet navnet på en eplesort han nevner i forbindelse med en diskusjon om lagring av epler.⁶⁷ Med tanke på at diskusjonen om epler

⁶¹ Murphy (2004), *Pliny the Elder's Natural History*, 6

⁶² Ibid., 5 og Plin. Cae., LP, 3.5.9-13

⁶³ Purcell (1985), *Wine and Wealth in Ancient Italy*, 10

⁶⁴ Plin.Cae., LP, 3.5.10-12

⁶⁵ Plin., HN, 14.5.45-47

⁶⁶ Ibid.

⁶⁷ Var., RR, 1.59.1

direkte følger sitatet fra Cato virker det sannsynlig at Plinius rett og slett har lest feil eller misforstått det Varro skriver om. Uansett er det tydelig at Plinius også er kjent med Varros verk om jordbruk, på tross av at den eneste referansen til ham i bok 14 er en feiltolkning.

2.6 Hvorfor jordbruksforfatterne?

Hovedgrunnen til at jeg i denne oppgaven har valgt å bruke jordbruksverkene til Cato, Varro, Columella og Plinius er at de er skrevet over en periode hvor store sosiale og økonomiske endringer fant sted i Romerriket. Jeg håper at disse verkene kan bidra til å belyse hvorvidt det oppsto noen endringer i vitikulturen i Italia som en følge av en økonomisk og sosial utvikling. Med tanke på at verkene dekker en periode på rundt 150 år virker det umiddelbart sannsynlig at måten forfatterne har skrevet om vitikultur på kan fortelle oss noe om hvordan det romerske samfunnet, og ikke minst eliten forfatterne er en del av, forholdt seg til vitikultur. Samtidig kan de kanskje også fortelle oss noe om eventuelle endringer i den italienske vitikulturen gjennom perioden. For å finne ut av dette vil jeg ta for meg utvalgte deler av vitikulturen som forfatterne skriver om. Jeg har valgt å fokusere på hva de forteller om terroir, et moderne uttrykk som innbefatter blant annet klima og jordsmonn, hvilke og hvor mange druetype de nevner, samt oppbinding og beskjæring av drueplantene. Dette er alle sentrale elementer av vitikulturen, og måten forfatterne skriver om disse vil forhåpentligvis kunne si noe om vitikultur i et større perspektiv.

Alle jordbruksforfatterne kommer fra det øvre sjiktet i det romerske samfunnet, noe som innebærer at de hadde fått en utdanning og var regnet som lærde i sin samtid. I tillegg var alle forfatterne jordeiere og ville dermed hatt et godt utgangspunkt for å skrive om jordbruk. Det er ikke dermed selvsagt at de hadde personlig erfaring med gårdsdrift. Den romerske eliten var generelt lite involvert i det daglige arbeidet på gården fram til keisertiden og brydde seg ikke nødvendigvis så mye om det heller. Det kan også godt forklare hvorfor spesielt Cato og Varro er så opptatte av økonomi og utgifter i forbindelse med gårdsdrift, fordi det var noe som var sentralt for dem og deres publikum som i stor grad må ha vært eliten i samfunnet. Under Augustus skjer det et skifte i den politiske eliten i Roma hvor stadig flere senatorer

kommer fra familier som jobbet spesifikt med vitikultur. Hvorvidt denne trenden også gjelder for jordbruksforfatterne er vanskelig å si, men gjennom deres beskrivelser av vitikultur er det åpenbart at de har kunnskaper om emnet.

2.7 Konklusjoner

Det er åpenbart at forfatterne til en viss grad bygger på kunnskapen til de foregående, eller at de i alle fall kjente til dem. Varro bruker Catos verk aktivt i sitt eget og virker i stor grad å være skeptisk til mye av det Cato skriver. Både Columella og Plinius nevner begge de to eldre forfatterne i sine egne tekster, om enn ikke så aktivt som Varro. I motsetning til Varro som diskuterer Catos meninger, bruker de senere forfatterne de tidligere jordbruksverkene for å underbygge egen argumentasjon og inkluderer ingen diskusjon eller skepsis til de eldre verkene. Det er betydningsfullt å vite at de senere forfatterne hadde tilgang til, og brukte, tidligere verker om samme tema fordi det viser at de ikke har skrevet i et vakuum, men heller som en del av en lengre tradisjon noe som gjør det lettere å kunne vise til en eventuell utvikling i vitikulturen.

Det er tydelig skifte i måten forfatterne beskriver vitikulturen og hva de fokuserer på, og dette er spesielt tydelig mellom Varro og Columella. Dette sammenfaller med overgangen fra republikk til keiserdømme. Cato og Varro skriver veldig generelt og til tider overfladisk om vitikulturen, mens Columella og Plinius er mer detaljerte og entusiastiske i sine beskrivelser. I tillegg skriver både Columella og Plinius mye mer om vitikultur enn sine forgjengere. Columella har to hele bøker av sitt verk dedikert til vitikulturen, mens Plinius har én. Det er betraktelig mer enn både Cato og Varro som kun har dedikert noen kapitler til emnet. Publikummet er i stor grad det samme for alle forfatterne. Det var kun eliten i samfunnet som var lesekyndige, og selv om ingen av forfatterne eksplisitt nevner det var nok hensikten at de skulle leses av den jordeiende eliten. Varro har riktignok dedikert sitt verk til sin kone, men det er lite trolig at teksten kun var ment for henne. Alle forfatterne var selv jordeiere og kan sies å ha vært en del av eliten i Romerriket. Dette framgår også av måten de skriver om jordbruket på der det kommer tydelig frem at det er jordeierens synspunkt.

3. Vitikulturelle aspekter i jordbruksverkene

3.1 Innledning

Jordbruksforfatterne skriver alle om ulike aspekter ved vitikulturen. For å kunne belyse problemstillingen har jeg tatt utgangspunkt i tre elementer som er helt sentrale for arbeidet med vinranker ute i åkeren. Det første er druetyper, med fokus på hvor mange druetyper de skriver om og hvor og hvordan disse bør dyrkes. Det andre er oppbinding og beskjæring med fokus på ulike metoder. Det tredje er *terroir*, et moderne begrep som forfatterne ikke benytter, men som innbefatter blant annet klimatiske og topografiske forutsetninger for druedyrking som er elementer forfatterne skriver om.⁶⁸ Målet med dette kapittelet er å vise en utvikling innenfor vitikulturen generelt ved å fokusere på hva forfatterne skriver om disse elementene og måten de skriver om dem på.

3.2 Antikke druesorter og hvor de fantes

Alle druer som brukes til vinproduksjon er av arten *vitis vinifera*, og det var ikke noe annerledes i Romerriket.⁶⁹ Når vi da snakker om ulike druesorter er alle disse varianter av den samme arten. De fleste druene som nevnes av jordbruksforfatterene er oppkalt etter området de dyrkes og/eller har opphav i, egenskaper druen har, eller etter særtrekk ved druenes utseendet. Det er slik de fleste druesorter blir navngitt også i dag.⁷⁰ Plinius nevner blant annet druen *tivoli* som er tilhørende og oppkalt etter området ved samme navn.⁷¹ Et

⁶⁸ Mønster og Ronold (2009), *Verdt å vite om vin*, 19, Karlsson (2009), *Ett vin blir till*, 61

⁶⁹ Johnson og Robinson (2008), *Vinens verden*, 13

⁷⁰ D'Agata (2014), *Native Wine Grapes of Italy*, 6-7

⁷¹ Plin., *HN*, 14.4.38

annet eksempel som både Plinius og Columella nevner, er en drue som kalles «apiana», oppkalt etter biene som tiltrekkes av sødmen druene utvikler når de modnes.⁷²

In soil which is thought to be best adapted for grapes and which is exposed to the sun, plant the small Aminnian, the double eugeneum, and the small parti-coloured; in soil that is heavy or more subject to fogs plant the large Aminnian, the Murgentian, the Apician, and the Lucanian. The other varieties, and especially the hybrids, grow well anywhere.⁷³

Som sitatet viser er det lite detaljer å spore i Catos beskrivelser av druer og jordsmonn, og han nevner kun syv druetyper ved navn. De andre variantene og hybridene som Cato mener kan dyrkes overalt utdyper han ingenting om. Han spesifiserer heller ikke hva slags jord som er best egnet til å dyrke druer, noe som kan tyde på at Cato regner det for å være allmennkunnskap. Senere nevner han at det på en gård i forstedene bør dyrkes flere ulike druetyper. Han nevner da både den lille og den store aminnianske, samt apicianske.⁷⁴ Dette utsagnet står i kontrast til det overnevnte der han hevder at den lille og den store aminnianske bør dyrkes i ulike typer jord.

Varro never kun én drue ved navn. Han kaller denne druen bumamma, som betyr ku-jur på latin (etter fasongen på druene), og druen nevnes kun i en bisetning om hvor viktig okser er for romerne, og det utdypes ikke videre hvilke egenskaper druen har eller hvor den dyrkes.⁷⁵ Columella nevner også denne druen, men han kaller den bumast som betyr bryst, med referanse til fasongen på klasene heller enn på den enkelte drue slik som Varro. Ifølge Columella er bumast dessuten en matdru, ikke en vindru.⁷⁶ Utover dette er ingen andre druetyper spesifisert. Falernisk vin er derimot nevnt av Fundanius, en av Varros karakterer, i en diskusjon om Italias dominerende jordbruk:

⁷² Col., *DRR*, 3.2.18, Plin., *HN*, 14.4.24

⁷³ Cat., *DAC*, 1.6.4

⁷⁴ *Ibid.*, 1.7.1

⁷⁵ Var., *RR*, 2.5.5

⁷⁶ Col., *DRR*, 3.2.1

On the other hand, what useful product is there which not only does not grow in Italy, but even grow to perfection? What spelt shall I compare to the Campanian, what wheat to the Apulian, what wine to the Falernian, what oil to the Venafran?⁷⁷

Det er ingen tvil om at Varro må ha kjent til at det fantes ulike druesorter for vinproduksjon. Med tanke på at han flere steder diskuterer Cato er det åpenbart at han i alle fall var kjent med de druesortene som Cato nevner. Det må derfor være andre grunner til at Varro unnlater å nevne noen vindruer. En mulighet er at Varro ikke så det som hensiktsmessig å bruke tid på diskusjon av druesorter. Det gir mening med tanke på at hans fokus heller var på de økonomiske aspektene rundt gårdsdrift heller enn en personlig interesse for vitikultur. Det kan også tyde på at druesorter i Varros samtid ikke var et fokuspunkt, noe som viser til en lav grad av spesialisering.

Columella er den første forfatteren som legger vekt på betydningen av ulike druesorter for vitikulturen og han går veldig strukturert til verks når han diskuterer druesorter. Han deler de ulike druesortene inn i tre klasser. Columella begynner med å beskrive de druene han mener er av første klasse. De ypperste druene innen denne klassen hevder han at er de aminneanske sortene.⁷⁸ Både Columella og Cato nevner to av disse sortene, den store og den lille aminnianske, men Columella inkluderer også fire andre druer i den samme kategorien.⁷⁹ Disse er «tvillingene», både stor og liten, den «hårete» druen, samt den «enkle» aminneanske.⁸⁰ Om den store og den lille aminneanske forteller Columella:

We know of two «sister» vines, of which the smaller is earlier and better in casting its blossoms, and may be trained to tree and trellis alike. On the tree it requires rich ground; on the trellis, ordinary soil. And it far surpasses the larger variety by reason of its sturdier endurance of rain and wind. For the larger sort is quickly spoiled in the

⁷⁷ Var., *RR*, 1.2.6

⁷⁸ Col., *DRR*, 3.2.7

⁷⁹ Cat., *DAC*, 1.6.4, Col., *DRR*, 3.2.8-13

⁸⁰ Col., *DRR*, 3.2.8-13

blossom, and more so on trellises than on trees; and on this account it is not suitable for vineyards, and hardly fit for an arbustum except in ground that is very rich and vigorous; for it does not thrive in ordinary ground, and much less so in lean ground.⁸¹

I tillegg til at den store aminneanske er vanskeligere å dyrke enn den lille, forteller Columella at den mindre aminneanske også produserer mer frukt, men at vinen de produserer er like god.⁸² Om de andre aminneanske druene skriver Columella at den minste av de to tvillingene er bedre enn den største, i det at den vokser godt også i alminnelig jord, samt at den er mer velkjent i det den blant annet dyrkes i skråningene på vulkanen Vesuv, samt i Sorrento i Campania.⁸³ Videre beskriver Columella den «hårete» druen som en produsent av god vin, dog litt mildere enn de andre sortene. Om den siste sorten, den «enkle», skriver Columella at den kan sammenlignes med den store tvillingen, med unntak av at smaken er underlegen. På den annen side skriver Columella at den «enkle» aminneanske vokser bedre i dårlig jord, samt at den er fruktigere og mer stabil i prosessen der blomstene blir omgjort til druer, noe som innebærer at blomstringen ikke er like risikofyllt som med mange andre druesorter. Columella hevder altså at dette gjør den til en av de mest lønnsomme druene å dyrke.⁸⁴

I den samme klassen nevner også Columella de nomentanske, eugeniske, allobrogianske og apianske druesorter, men disse er ikke beskrevet like detaljert som de aminneanske sortene.⁸⁵ Columella beskriver de nomentanske druesortene som tett opptil de aminneanske i kvalitet, og overlegne hva produktivitet angår. Også her regner Columella den minste for å være den beste da denne har små, værbestandige bær som blir tidlig modne, samtidig som at plantene produserer mange drueklaser. Det eneste Columella hevder at denne druen ikke tåler er varme, da de små druene fort kan tørke inn.⁸⁶ De eugenienske druene vokser ifølge

⁸¹ Ibid., 3.2.8-9

⁸² Ibid.

⁸³ Ibid., 3.2.10

⁸⁴ Ibid., 3.2.13

⁸⁵ Ibid., 3.2.14-18

⁸⁶ Ibid., 3.2.15

Columella best i de Albanske fjellene og svært dårlig alle andre steder, men med tanke på at han har innlemmet disse druene i den øverste kategorien er det naturlig å anta at vinene laget på disse druene som kommer fra de Albanske fjellene er av ypperste klasse, noe også navnet, som betyr vel-født, indikerer.⁸⁷ Columella skriver videre at det er likedan med de allobrogianske sortene som også kun trives visse, uspesifiserte steder.⁸⁸ De siste druene Columella hevder er av første klasse er de apianske sortene. Av disse finnes det tre stykker som alle produserer søt vin som er høyt aktet for sin yndige smak. Alle tre trives best i kalde forhold og modnes tidlig, men tåler ikke vind og nedbør, i tillegg til at de er utsatt for bier, sannsynligvis på grunn av sødmen i druene.⁸⁹

Druene som Columella definerer som av andre klasse er mange, og inkluderer de helvolanske og precianske druesortene, samt flere spesifikke druetyper som bituric, basilica, visula, argitis, albuelis og inerticulan.⁹⁰ Av disse hevder Columella at bituric og basilica er de beste:

for their wine stands long keeping and attains some degree of excellence with age. And in fact they surpass in productiveness all that I have mentioned above, and also in hardiness; for they withstand storms and rain with the greatest fortitude, they have a good amount of juice, and do not fail in lean ground. They endure cold better than wetness, and wetness better than dryness, and yet they are not bothered by heat.⁹¹

Med andre ord hevder altså Columella at disse to druene overgår alle druene av første klasse i produktivitet, samtidig som det ikke forringer smaken i noen større grad. De resterende druene i denne klassen produserer alle god vin, og fellestrekket mellom dem er at alle vokser godt i middelmådig jord, noe som nødvendigvis gjør dem attraktive å dyrke for bønder med gårder der jorden ikke tillater å dyrke de beste druene.⁹²

⁸⁷ Ibid., 3.2.16

⁸⁸ Ibid.

⁸⁹ Ibid., 3.2.17-18

⁹⁰ Ibid., 3.2.19-24

⁹¹ Ibid., 3.2.19-20

⁹² Ibid., 3.2.21-24

Den tredje klassen med druer er tilskrevet Celsus, og er altså ikke Columellas egen.⁹³ Celsus var en romersk forfatter som levde i Columellas samtid, men verket som Columella referer til er sannsynligvis gått tapt, da det eneste verket av Celsus som fremdeles er tilgjengelig er *De Medicina*, som består av åtte bøker om medisin. Det virker sannsynlig at Columella ikke har tatt en direkte avskrift av Celsus da stilen i avsnittet ikke er merkbart forskjellig fra resten av Columellas skrifter, men referansene tydeliggjør at det er Celsus som har klassifisert alle druene i denne klassen.⁹⁴ Disse druene inkluderer de helvenacanske druesortene, samt spionian, horconian, murgentine, numisian, venuculan, fragellan, merican, rhaetian og arcelacan som alle er individuelle druesorter. Fellestrekket ved druene i denne klassen er at de produserer fruktige viner.⁹⁵

I tillegg til de tre klassene nevner Columella fire druesorter som er nyoppdagede for ham, og derfor ikke mulig å klassifisere da han ikke har smakt vin produsert på disse druene. De fire druesortene han nevner er pergulan, irtiolan, fereolan og dracontion.⁹⁶ Columella hevder at de tre første er fruktige, men har ingen videre kunnskap om dem. Om den siste druen, dracontion, skriver Columella at smaken og fruktigheten er sammenlignbar med druene bituric og basilic, samt at kvaliteten er på høyde med de aminneanske druesorter.⁹⁷ Disse trekkene tilsier at dracontion sannsynligvis ville blitt inkludert i en av de to øverste klassene hadde bare Columella hatt bedre kjennskap til den.

Plinius har i sitt verk dedikert et helt kapittel til å diskutere ulike druesorter. Han innleder diskusjonen med å fortelle at:

⁹³ Ibid., 3.2.25

⁹⁴ Col., *DRR*, 3.2.25-27

⁹⁵ Ibid.

⁹⁶ Ibid. 3.2.28

⁹⁷ Ibid.

Democritus, who professed to know all the different kinds of vines in Greece, was alone in thinking it possible for them to be counted, but all other writers have stated that there is a countless and infinite number of varieties ; and the truth of this will appear more clearly if we consider the various kinds of wine. We shall not mention all of them, but the most famous, inasmuch as there are almost as many wines as there are districts, so that it will be enough to have pointed out the most celebrated kinds of wine or the ones remarkable for some special property.⁹⁸

Det er to poeng det er viktig å understreke her. For det første hevder Plinius at alle andre forfattere enn Democritus anerkjenner at det finnes utallige druesorter. Det er demonstrativt feil og må være en overdrivelse fra Plinius sin side. Hverken Cato eller Varro kan sies å ha tatt et slikt standpunkt, heller tvert i mot. For det andre understreker Plinius her at han er klar over at det finnes mange flere druesorter enn de han skriver om. Ian D'Agata har nylig gjort et fremragende forskningsarbeid om druesorter i Italia som uten tvil er den mest inngående studien av italienske druesorter per dags dato. Ifølge D'Agata er Italia det landet i verden der flest druesorter har opprinnelsessted.⁹⁹ Det har sammenheng med at druer er blitt kultivert i Italia konstant over en lang periode. Selv ikke D'Agata hevder å ha oversikt over alle de lokale druesortene, men poenget er at med et så stort antall druesorter vil det alltid finnes en sort som er tilpasset de lokale forholdene. Når Plinius senere tar for seg de mest kjente druesortene eller de som på andre måter er verdt å peke ut må vi kunne anta at det finnes et utall lokale variasjoner som blir forbigått i stillhet, slik det ofte også er i dag.

Som Columella begynner Plinius med å skrive om de beste druene, og som Columella hevder han at de aminneanske druene er de beste.¹⁰⁰ Plinius hevder at det finnes fem druesorter som klassifiseres som aminneanske. Disse druene er den yngre og den eldre søster, tvillingene, samt den «hårete» druen.¹⁰¹ Om den yngre og den eldre søster skriver Plinius at den yngre søster, som har mindre bær enn den eldre søster, tåler vind og regn bedre, samt at

⁹⁸ Plin., *HN*, 14.4.20

⁹⁹ D'Agata, *Native Wine Grapes of Italy*, 1

¹⁰⁰ Plin., *HN*, 14.4.21, Col., *DRR*, side 3.2.7

¹⁰¹ Plin., *HN*, 14.4.21-22

blomstringen er mer gunstig for planten.¹⁰² Tvillingene produserer ifølge Plinius en vin som har god styrke, men hvor smaken er røffere enn hos de andre sortene.¹⁰³ Den «hårete» druen på sin side er den sorten som modnes først, men som også råtner raskest.¹⁰⁴

Videre klassifiserer Plinius de nomentanske druesortene som de nest beste.¹⁰⁵ Hans beskrivelse av de nomentanske druesortene er i stor grad det samme som Columellas. Plinius hevder at disse druene har mye skall og kjerner, noe som gjør at de gir mindre vin per drue. Til gjengjeld vokser de godt i kjølige forhold, og tåler regn ganske godt.¹⁰⁶

Plinius beskriver også en «Bie-vin», apianis, som har fått navnet på grunn av sødmen i druene, noe som gjør at bier tiltrekkes av de modne druene.¹⁰⁷ Han nevner to sorter som begge er dekket av dun når de er unge, og de modner tidlig. Disse druene vokser også godt i kaldere temperaturer, men de tåler ikke regn.¹⁰⁸ Plinius regner altså disse druene for å være av en lavere klasse enn de ammineanske, mens Columella har plassert de apianske sortene i den øverste klassen, i tillegg til at han hevder at det er tre forskjellige sorter.¹⁰⁹

De overnevnte druene er ifølge Plinius de druesortene som opprinnelig kommer fra Italia. Alle andre druer er derfor importert til Italia fra utlandet på et tidligere tidspunkt. Av disse er det verdt å nevne de eugeniske og allobrogianske sortene, samt visulla og rhaetian.¹¹⁰ Plinius fortsetter med å beskrive druer som dyrkes overalt i Italia, og som stort sett er av

¹⁰² Ibid., 14.4.21

¹⁰³ Ibid. 14.4.22

¹⁰⁴ Ibid.

¹⁰⁵ Ibid., 14.4.23

¹⁰⁶ Ibid.

¹⁰⁷ Ibid., 14.4.24

¹⁰⁸ Ibid.

¹⁰⁹ Col., *DRR*, 3.2.17-18

¹¹⁰ Plin., *HN*, 14.4.25-28

middelmådig kvalitet.¹¹¹ Til slutt skriver han om druesorter med lokal tilhørighet i ulike italienske distrikter.¹¹²

I et annet kapittel skriver Plinius også om ulike klasser av vin.¹¹³ Her beskriver han det falerniske distriktet, Ager Falernus, i dagens Campania, som av annen klasse, men at en av vinene som kommer derfra regnes for å være den beste av alle viner i hans samtid. Likevel hevder Plinius at det falerniske distriktet er i ferd med å miste sin popularitet på bakgrunn av at bøndene heller fokuserer på kvantitet enn kvalitet.¹¹⁴ Det er en interessant utvikling med tanke på at Varro helt tydelig anser falernisk vin for å være uovertruffen og et tegn på Italias overlegne fruktbarhet.¹¹⁵ I dette tilfellet virker det å være to mulige hendelsesforløp. Den ene muligheten er at noen produsenter bare var blitt late og tok snarveier i produksjonen og slik endte opp med et dårligere produkt enn de tidligere var kjent for. Den andre muligheten er at produsentene hadde tatt et bevisst valg om å øke produksjonen for å satse på salg av større kvanta heller enn topp kvalitet. I det siste tilfellet vil det kunne sies å være et tegn på diversifisering i vitikulturen da produsenten ville ha tatt et valg om å endre produksjonen for slik å sikte seg inn mot en annen del av markedet. Dette er trekk som vi kjenner igjen i vitikulturen i dag. Produsenter er svært bevisste på kvalitet/kvantitet-aspektet og det finnes mange produsenter som kun produserer kvalitetsvin eller kun fokuserer på høy produksjon og lav kvalitet. Riktignok er det desto flere produsenter som i dag produserer både kvalitetsvin og kvantitetsvin, noe det virker lite sannsynlig at produsentene i antikken gjorde.

Vi ser altså at det er en tydelig endring i måten forfatterne omtaler druesorter på. For det første beskriver Columella og Plinius mange flere druesorter enn både Cato og Varro. Dette kan sies å være et tegn på økende spesialisering i vitikulturen i det flere druesorter gjør det lettere for produsenter å velge en druesort som passer til vingårdens naturlige forutsetninger. I

¹¹¹ Ibid., 14.4.29-35

¹¹² Ibid., 14.4.36-39

¹¹³ Ibid., 14.8.59-66

¹¹⁴ Ibid., 14.8.62

¹¹⁵ Var., *RR*, 1.2.6

tillegg legger flere druesorter til rette for diversifisering i vitikulturen ved at det er lettere for produsenter å velge en druesort med de egenskapene de er på jakt etter. Om en produsent ønsket å produsere kvalitetsvin ville det være naturlig å velge en drue som kan motstå dårlige værforhold for å minimere risikoen for avlingen, men som samtidig har høy konsentrasjon slik som den lille aminneanske. I tillegg må man ta i betraktning vinåkerens terroir når man skal velge hvilken druesort man ønsker å dyrke. Det er riktignok ikke alle druesorter som vokser like bra i alle jordsmonn, og kunnskap om hvilke druesorter som vokser godt under ulike forhold er essensielt for å kunne spesialisere produksjonen. I tillegg til valg av druesorter må produsenten også ta i betraktning kultivering av druerankene, og kanskje særlig oppbinding og beskjæring.

3.3 Oppbinding og beskjæring

Oppbinding og beskjæring av drueplantene er en viktig del av vitikulturen. Oppbinding refererer til en prosess der drueplantene bindes fast til trær, staker eller andre typer støtte for å sørge for at planten vokser slik vinbonden ønsker. Det finnes mange ulike oppbindingsmetoder som hver seg er tilpasset ulike klima eller ønske om utbytte. I varme klima er målet å binde opp planten slik at druene vokser under bladverket og dermed får god skjerming fra solen så druene ikke blir overmodne. I kjøligere klimaer kan det være mer gunstig å velge en oppbindingsmetode der man kan la druene få mer tilgang til solen.¹¹⁶ Beskjæring av drueplantene refererer til trimming av blader og stilker for å forme plantene slik vinbonden ønsker. Det er flere grunner til å beskjære drueplanter. En grunn er at bonden gjerne ønsker å kontrollere veksten av selve planten slik at ikke unødvendig energi går med til å gro og opprettholde overflødige grener, stilker og bladverk. En annen grunn er for å redusere antallet drueklaser som får vokse, slik at mosten i de drueklasene som får bli igjen blir så konsentrert som mulig. Det sistnevnte varierer riktignok utifra hvor stort utbytte bonden ønsker av avlingen da et stort utbytte gjerne er knyttet til lavere kvalitet, men mer vin per hektar vinmark.

¹¹⁶ Johnson og Robinson (2008), *Vinens verden*, 31

Om oppbinding av druene forteller Cato at det er lurt å plante piletrær på gården, slik at bonden har tilgang til vidjer som han kan bruke til dette formålet.¹¹⁷ Han hevder også at vinrankene bør bindes opp inntil trær, slik at trærne kan støtte vinrankens vertikale vekst, og at de bør få vokse seg så høye som mulig.¹¹⁸ Cato forklarer ikke i teksten hvorfor dette bør gjøres, men han skriver «leave fruit-bearing shoots and reserve stubs at proper intervals»¹¹⁹, noe som kan gi en indikasjon på at dette er for å optimalisere avkastningen til de individuelle rankene.

Cato skriver svært lite om beskjæringen av drueplantene. Han nevner at plantene bør trimmes tidlig, uten å utdype eller spesifisere dette videre. Han skriver også at eldre planter bør beskjæres lite, mens unge skudd bør kuttet tilbake mens de er sterke.¹²⁰ I tillegg nevner Cato at bladene på druerankene bør skjæres vekk når druene begynner å bli modne, slik at de blir eksponert.¹²¹ Han utdyper heller ikke på dette punktet, men det vil være naturlig å anta at formålet er å eksponere druene for solen og dermed sette fart på modningsprosessen.

Varro er mer inngående i sin beskrivelse av oppbindingsmetoder enn Cato. Som en del av en diskusjon om hvorvidt en vingård kan være inntektsbringende forteller han om flere ulike måter å binde opp vinrankene på. Han nevner først at noen velger å ikke binde opp vinrankene i det hele tatt, noe som fører til at de vokser langs bakken.¹²² Her bruker han Spania som eksempel. Videre forklarer han at det i Italia som regel brukes en form for oppbinding. Han deler oppbindingen av vinrankene inn i to kategorier. En der vinrankene vokser vertikalt på staker, og en der vinrankene i større grad vokser horisontalt i «spann», et uttrykk som han også bruker som den generelle forklaringsmodellen for oppbinding av druer

¹¹⁷ Cat., *DAC*, 1.6.4

¹¹⁸ *Ibid.*, 1.33.1

¹¹⁹ *Ibid.*

¹²⁰ *Ibid.*, 1.33.3

¹²¹ *Ibid.*, 1.33.4

¹²² Var., *RR*, 1.8.1

i Italia.¹²³ Innenfor denne kategorien hevder Varro at det hovedsakelig finnes fire forskjellige materialer som benyttes, og at de ulike materialene brukes i ulike områder. Pinner brukes for eksempel i Falernum, nordvest i Campania, strå brukes i Arpi, nær dagens Foggia, snorer brukes i Brundisium, dagens Brindisi, mens det rundt Mediolanum, i dag Milano, brukes slyngplanter.¹²⁴ Om selve stakene som er ryggraden til oppbindingsverket hevder Varro igjen at det finnes fire ulike typer materiale. Det beste er ifølge Varro staker av eik eller einer, det nest beste er grener fra harde tresorter, det tredje er strå knyttet sammen med bark, og det fjerde er trær.¹²⁵ I det siste tilfellet som kalles *arbustum* vokser rankene fra tre til tre, og ingen annen oppbinding er nødvendig så snart plantene har fått grep om trærne.¹²⁶ Denne oppbindingsmetoden er brukes fremdeles i dag i deler av Sør-Italia.¹²⁷

Spannene kan legges opp på to ulike måter ifølge Varro: «in straight lines, as in the district of Canusium, or yoked lengthways and sideways in the form of the compluvium, as is the practice generally in Italy.»¹²⁸ *Compluvium* refererer til et typisk romersk hustak der et rammeverk skråner inn fra hjørnene til en firkantet åpning i midten.¹²⁹

Columella skriver at beskjæringen av drueplanter bør påbegynnes allerede når plantene er unge og nyplantede.¹³⁰ Han skriver videre at man i begynnelsen bør la to skudd vokse ut, slik at man har en i reserve dersom den ene skulle dø. I det disse to hovedgreinene har vokst seg sterke nok til at det er tydelig at de overlever, skal man så trimme bort en av greinene.¹³¹

¹²³ Ibid.

¹²⁴ Ibid., 1.8.2

¹²⁵ Ibid., 1.8.4

¹²⁶ Ibid.

¹²⁷ Johnson og Robinson (2008), *Vinens verden*, 13

¹²⁸ Var., *RR*, 1.8.2

¹²⁹ Ibid.

¹³⁰ Col., *DRR*, 4.6.1

¹³¹ Ibid., 4.6.2

Tanken er altså at man kun skal ende opp med én hovedgrein per plante, slik at all energien i planten fokuseres mot denne ene greinen. All overflødig vekst skal trimmes vekk. Videre mener Columella at det er lurt å binde opp denne ene greinen til en stake for å sikre planten fra vind og nedbør frem til plantens egne slyngtråder har fått grep om staken og selv kan støtte seg opp.¹³² Om den videre veksten skriver Columella:

(...) they (should) devote themselves to each to one cane, whose growth we should encourage by applying a prop of greater length, along which they may creep up to such a height as to rise above the frame of the following year and to be bent over for bearing.¹³³

Det Columella beskriver her virker å være en oppbindingsmetode som i dag kalles «enkel guyot».¹³⁴ En «enkel guyot»-oppbinding innebærer at det kun er én grein som får lov til å vokse ut, og som er den fruktbærende delen av planten. Denne hovedgreinen blir, etter en kort vertikal vekst, bøyd horisontalt for å vokse bortover en ramme som i dag som regel består av ståltråd. Frukten vokser da ut på undersiden av greinen, med et bladverk over som beskytter druene mot sollys. Det er også mulig å la to greiner vokse ut til hver sin kant for en «dobbel guyot».¹³⁵ Columella beskriver videre denne prosessen:

(...) we shall attach each young vine either to two old reeds, lest new ones strike root; or, if local conditions allow it, to brier canes, to which single cross-bars may be tied along one side of the row (...). It is of the greatest importance that this be such that the young vine-shoot, as it creeps forth, shall immediately grasp it a little below the point of its bending and spread out on the cross-bars rather than on the uprights, and so, resting upon the «horse», may more easily bear up against the wind.¹³⁶

¹³² Ibid.

¹³³ Ibid., 4.6.3

¹³⁴ Karlsson (2009), *Ett vin blir till*, 78

¹³⁵ Ibid.

¹³⁶ Col., *DRR*, 4.12.1

Om den videre veksten skriver Columella at enden på den greinen som har fått vokse ut bør trimmes, slik at den lengdemessige veksten stopper, og at greinen istedenfor skal vokse seg tykkere, og dermed sterkere slik at den skal kunne holde drueklasene.¹³⁷ Den nederste meteren av drueplanten bør ifølge Columella også holdes fri for nye skudd, slik at planten ikke bruker energi på unødvendig vekst. Skuddene på den øverste delen av planten skal derimot ikke røres fordi disse er viktige for veksten året etter.¹³⁸

Plinius er heller sparsom med sine beskrivelser av oppbinding og beskjæring, spesielt med tanke på at han i *Naturhistorien* har dedikert en hel bok til vin. Om beskjæring forteller Plinius kun at: «our own vines are kept down by yearly pruning, and all their strength is drawn out into shoots, or else thrown downwards into layers, and the only benefit these supply is that of their juice».¹³⁹ Om oppbinding skriver Plinius i all hovedsak om oppbinding på trær, og hvordan en drueplante kan vokse seg så store at de kan omslutte et helt hus.¹⁴⁰ Han nevner såvidt oppbinding på staker, men det er kun som bakgrunn for å fortelle hvordan en eneste drueplante kan vokse seg så stor at den fyller en hel vinmark.¹⁴¹

Det er tydelig at Plinius legger mer vekt på druesorter enn han gjør på oppbinding og beskjæring. Det gir mening med tanke på *Naturhistoriens* mer leksikalske natur der målet ikke var å skulle produsere en jordbruksmanual på samme måte som de andre verkene. Columella derimot vier mye tid til oppbinding og beskjæring, og forklarer i detalj når og hvordan drueplantene bør beskjæres, samt ulike oppbindingsmetoder. I motsetning til Cato og Varro forklarer også Columella ikke bare *hvordan* drueplanter bør bindes opp og beskjæres, men også *hvorfor*. Dette kan igjen ha sammenheng med hvilken interessedøyle de ulike forfatterne opererer under. Både Cato og Varro virker å være veldig opptatte av materialkostnadene for oppbindingen av drueplantene noe som stemmer overens med

¹³⁷ Ibid., 4.6.4

¹³⁸ Ibid., 4.6.5

¹³⁹ Plin., *HN*, 14.3.10

¹⁴⁰ Ibid., 14.3.11

¹⁴¹ Ibid., 14.3.13

inntrykket av at de i stor grad fokuserer på å minimere kostnadene tilknyttet vinproduksjonen. Columella på sin side virker å være mer opptatt av å fronte italiensk vitikultur og fokuserer i større grad på den «riktige» måten å drive vinproduksjon på for å lage kvalitetsvin. Måten Columella skriver om oppbinding og beskjæring på i forhold til de tidligere forfatterne virker også å vise spesialisering i det han forklarer årsakene til at man bør beskjære og binde opp drueplantene, noe som kan tyde på et høyere kunnskapsnivå som må ligge til grunn for å kunne perfektionere oppbindings- og beskjeringsmetoder.

3.4 Det antikke «terroir»

Jordbruksforfatterene bruker ikke begrepet *terroir* i sine verker. Uttrykket stammer fra det latinske *territorium* som betyr «område», og som også i dag brukes i norsk dagligtale. *Terroir* er en fransk tilegnelse av ordet, første gang brukt i 1863, men har en helt annen kulturell betydning.¹⁴² Begrepet refererer til de naturlige geografiske og klimatiske forutsetningene på en vingård. Inkludert i dette er blant annet jordsmonn, høyde over havet, nedbør, temperaturer, sol- og vindforhold og helningsgraden på vinmarken.¹⁴³ Alle disse faktorene er viktig å ta med i betraktningen når man som vinbonde skal velge ut hvilke druer man skal dyrke, hvilken oppbindingsmetode man skal bruke og hvordan plantene skal beskjæres. Her er noen faktorer viktigere enn andre. Valg av drue bestemmes i stor grad av jordsmonn, nedbørsmengder, temperaturer og solforhold, da ulike druer vokser bedre under visse forutsetninger. Oppbinding og beskjæring på sin side er i stor grad knyttet til sol- og vindforhold, samt temperaturer. Mye vind og høye temperaturer fordrer for eksempel en lav profil og tett bladverk på vinrankene for å beskytte rankene mot vinden og druene mot direkte sol og høye temperaturer, noe som kan føre til at druene blir for fort modne og dermed vandige i smaken. Forfatterne fokuserer spesielt på topografiske forhold, jordsmonn og klima og diskuterer disse hver for seg. Uttrykket *terroir* vil i det følgende bli brukt som en samlebetegnelse på disse elementene.

¹⁴² Merriam-Webster, s.v. «terroir». 15.01.2018. <https://www.merriam-webster.com/dictionary/terroir> (15.11.2017)

¹⁴³ Johnson og Robinson (2008), *Vinens verden*, 26-27, Mønster og Ronold (2009), *Verdt å vite om vin*, 19

Cato forteller svært lite spesifikt om terroir. Han differensierer kun mellom to ulike typer jord. Den ene er den som er best egnet for druer. Cato utdyper ikke noe mer om hva dette innebærer. Denne typen jord skal ifølge Cato også være eksponert for solen. Dette er med andre ord den type jordsmonn som Cato mener egner seg best for en vinmark. Den andre typen jord er tyngre, men heller ikke her spesifiserer han hva som konstituerer denne «tunge» jorden.¹⁴⁴

Varro går mer i dybden enn Cato når det kommer til jordsmonn. Han lister opp fire hovedpunkter han mener må tas med i betraktningen når man diskuterer jordsmonnet på en gård: «the conformation of the land, the quality of the soil, its extent and in what way it is naturally protected.»¹⁴⁵ Han diskuterer deretter de to første punktene i detalj, mens de to siste er inkludert i diskusjonen av de to første.

Varro deler oppbygningen av landet i to kategorier, den naturlige topografien og kultiveringen av åkeren.¹⁴⁶ Om topografien skriver Varro: «there are, then, with respect to the topography, three simple types of land - plain, hill, and mountain; though there there is a fourth type consisting of a combination of these».¹⁴⁷ Videre skriver han at: «a different system is applicable to the lowlands than to the mountains, because the former is hotter than the latter; and the same is true of hillsides, because they are more temperate than either the plains or the mountains».¹⁴⁸ Av disse tre typene hevder Varro at åssider er best egnet for druedyrking.¹⁴⁹ Om den andre kategorien, kultiveringen av landet, skriver Varro at åkeren bør plantes i rader og med god avstand mellom vekstene slik at hver plante er eksponert for solen

¹⁴⁴ Cat., *DAC*, 1.6.4

¹⁴⁵ Var., *RR*, 1.6.1

¹⁴⁶ *Ibid.*

¹⁴⁷ *Ibid.*, 1.6.2

¹⁴⁸ *Ibid.*

¹⁴⁹ *Ibid.*, 1.6.5

og dermed modnes bedre. Videre hevder Varro at en slik oppbygning av åkeren gir et bedre resultat både i kvantitet og kvalitet på druemosten, enn en åker som ikke er dyrket på denne måten.¹⁵⁰

Det neste punktet som diskuteres er kvaliteten på jorden. Varro hevder at jordsmonnet er det som i størst grad avgjør om en gård er godt eller dårlig egnet for beplantning.¹⁵¹ Her viser Varro forståelse for at ikke alle planter vokser bra i det samme jordsmonnet: «(...) it determines what crops, and of what variety, can be planted and raised on it, as not all crops can be raised with equal success on the same land».¹⁵²

Columella skriver både inngående og detaljert om terroir i *Om Jordbruket*. Allerede i det innledende kapittelet i bok 3, som handler om druer, diskuterer han vinrankens allsidighet. Han skriver at vinranken trives i alle typer klimaer bortsett fra i den mest ekstreme kulde eller hete.¹⁵³ Deretter spesifiserer han:

Nevertheless an important consideration is the variety and the habit of the vine which you propose to cultivate, in relation to the conditions of the region. For its cultivation is not the same in every climate or in every soil, nor is there only one variety of that plant; and which kind is best of all is not easy to say, since experience teaches that to every region its own variety is more or less suited.¹⁵⁴

Likevel er Columella tydelig på at visse typer jord er bedre egnet til å dyrke druer enn andre. I dette avsnittet refererer han til Celsus som opphavet til denne kunnskapen, men Columella sier seg enig.¹⁵⁵ Her skriver han at den beste jorden for en vingård ikke er for kompakt eller for løs, men heller løsere enn mer kompakt, og at jorden ikke skal være for rik, men heller

¹⁵⁰ Ibid., 1.7.2-3

¹⁵¹ Ibid., 1.7.5

¹⁵² Ibid.

¹⁵³ Col., *DRR*, 3.1.3

¹⁵⁴ Ibid., 3.1.4

¹⁵⁵ Ibid., 3.1.8

ikke for fattig.¹⁵⁶ Han hevder også at klimaet ikke skal være for vått eller for tørt, samt at det bør være moderat varmt.¹⁵⁷ Den samme diskusjonen tar Columella opp i et senere kapittel, men her tar han diskusjonen videre til også å omhandle hellingen på vingården. Han skriver at det har vært stor uenighet om hvilken himmelretning en vinmark optimalt bør helle, men at det etter hans erfaring er best med en sørlig helling i kjølige områder og en østlig helling i varme områder så fremt vinden ikke er for sterk.¹⁵⁸

Han følger opp dette med å skrive mer spesifikt om hvilke egenskaper druene bør ha i ulike klimaer og jordsmonn. For eksempel skriver han at den erfarne bonden «will know that it is not proper to commit to a moist place a vine with thin-skinned fruit and unusually large grapes, but one whose fruit is tough-skinned, small and full of seeds.»¹⁵⁹ Han fortsetter denne diskusjonen i et senere kapittel med fokus på spesifikke druetyper og hvor disse bør dyrkes.¹⁶⁰ I dette kapitlet skriver han blant annet at «the Eugeniens endure a cold, dewy ground and climate very well as long as they remain on the Alban hills; for in a changed situation they hardly answer to their own name.»¹⁶¹ Videre skriver han om flere andre druesorter, og hvor de gror best, enten i spesifikke områder eller i en spesiell type jord eller klima.¹⁶²

Plinius diskuterer ikke terroir i like stor grad som de andre forfatterene gjør. I stedet for forteller han om klima og jordsmonn i forbindelse med en diskusjon om ulike druetyper og hvor disse plantes, noe som gjør det tydelig at han har kunnskap om temaet. I starten av kapittel 3, som omhandler kultiveringen av vinranker, skriver han da også at druesaften blir

¹⁵⁶ Ibid.

¹⁵⁷ Ibid.

¹⁵⁸ Ibid., 3.12.5-6

¹⁵⁹ Ibid., 3.1.5

¹⁶⁰ Ibid., 3.2.7-28

¹⁶¹ Ibid., 3.2.16

¹⁶² Ibid., 3.2.16-24

«obtained by means of a variety of methods adapted to the peculiarities of the climate and the qualities of the soil».¹⁶³ Med andre ord kan det virke som om Plinius mener at det er fånyttet å generalisere terroir. Disse generelle betraktningene knyttet til terroir viser paradoksalt nok at Plinius innehar en god forståelse for de klimatiske og topografiske forutsetningene for vitikultur.

Igjen ser vi at Columella skriver mer detaljert om vinmarkens vekstforutsetninger enn det Cato og Varro gjør. Plinius skiller seg igjen ut med en mer leksikalsk tilnærming til vitikulturen der terroir ikke nødvendigvis er et fokuspunkt. Kunnskap om terroir er helt essensielt både for spesialisering og diversifisering i vitikulturen da det er sentrale momenter som har stor påvirkning på druenes vekst og vil ha mye å si både for valg av druesort og for oppbindings- og beskjeringsmetoder. Det er tydelig at Columella har større kunnskap om, og er mer opptatt av, disse aspektene enn det de andre forfatterne er.

3.5 Konklusjoner

Det er en tydelig endring i måten forfatterne skriver om vindruer på fra Cato til Plinius. For det første nevner Columella og Plinius mange flere ulike druesorter enn det Cato og Varro gjør. Det kan være flere årsaker til denne endringen. For det første er det mulig at både Cato og Varro kjenner til flere druesorter enn det de gir uttrykk for i teksten, men at de av en eller annen grunn ikke fant det nødvendig å skrive om dem. Cato skriver kun om noen få ulike sorter, men impliserer også at det finnes flere «hybrider». Det tilsier at Cato kjenner til flere druesorter, men at han ikke finner det formålstjenlig å skrive om dem. Med tanke på at Varro, som vi har sett, åpenbart har god kjennskap til Catos verk vil det være helt usannsynlig at han ikke er kjent med denne passasjen. Det vil si at Varro, uavhengig av eventuell egen kunnskap, i alle fall kjenner til de druetypene som Cato nevner, men at heller ikke han mener at det er nødvendig å differensiere mellom dem i noen større grad. For det andre er det mulig at det på Columellas og Plinius tid har blitt introdusert flere druesorter og/eller at kunnskapsnivået om druesorter har økt slik at det er lettere å differensiere mellom ulike sorter. Columella skriver

¹⁶³ Plin., *HN*, 14.3.10

for eksempel om fire druesorter som for ham er nyoppdagede. Det impliserer at identifikasjonen eller oppdagelsen av nye druesorter er pågående, et inntrykk som forsterkes av at Plinius nevner flere druesorter som Columella ikke inkluderer i sitt verk.

Det er også påfallende at Cato ikke skriver noe om kvaliteten på de ulike druene, men kun hvor de helst bør plantes. Varro skriver ikke om spesifikke druer i det hele tatt og dermed heller ikke om kvalitet med unntak at han gir uttrykk for at Falernisk vin er den beste. Det er først med Columella at vi ser en reel overveielse av kvaliteten på druer og inndeling i ulike «klasser» avhengig av hvor god kvaliteten er. Det er vanskelig å si om denne endringen foregikk over lang tid, men det er ganske åpenbart at det ikke var unormalt å fokusere på de ulike druesorters kvalitet på Columellas tid med tanke på at Celcus tidligere også hadde kategorisert vindruer etter kvalitet. Plinius kategoriserer i stor grad druesortene på samme måte som Columella, noe som igjen antyder at dette var normalen i deres samtid i tillegg til at Plinius kanskje har vært inspirert av Columellas verk.

Den samme trenden ser vi i det forfatterne skriver om oppbinding og beskjæring. Cato er veldig generell og gir hverken utdypende detaljer eller forklarer grunnlaget for hvorfor man bør binde opp og beskjære plantene slik han beskriver. Varro skriver litt mer utdypende og detaljert, og han anerkjenner at det finnes flere forskjellige måter å binde opp druerankene på, men i likhet med Cato gir han ikke uttrykk for hvorfor dette bør gjøres. Med Columella ser vi et tydelig skille fra disse generelle og lite detaljerte beskrivelsene. Han beskriver ulike oppbindingsmetoder, ikke ulikt Varro, men i motsetning til de to foregående forfatterne forklarer også Columella *hvorfor* dette bør gjøres. Plinius derimot skriver så godt som ingenting om hverken oppbinding eller beskjæring, noe som er påfallende med tanke på hans inngående diskusjon rundt ulike druesorter. Sannsynligvis har dette sammenheng med at *Naturhistorien* ikke skulle være en jordbruksmanual slik de tidligere verkene bar preg av å være, men heller et slags leksikon som strekker seg over et vidt sortiment av temaer.

Noe annet som kommer tydelig frem er en økende grad av forståelse for terroir fra de tidlige til de senere forfatterne. Cato differensierer kun mellom to ulike typer jord og skriver ingenting om klimatiske eller topografiske forhold på vinåkeren. Dette viser i beste fall en

rudimentær forståelse for de vitikulturelle forhold som må ligge til grunn for valg av drue og for dermed å optimalisere vinproduksjonen. Varro utviser en større forståelse for disse elementene, men også i hans tilfelle fremstår det som ganske enkelt og overfladisk.

Columella er den eneste av forfatterne som beskriver i detalj hvordan terroir påvirker vinproduksjonen. Han kommer med generelle betraktninger om hvordan ulike typer jordsmonn og klima påvirker druene, i tillegg til mer spesifikke eksempler på hvilke typer druer som bør dyrkes under ulike forhold. Plinius følger Columella med de generelle betraktningene, men utelater de mer spesifikke eksemplene, noe som igjen er forenlig med *Naturhistoriens* mer encyklopediske natur.

For å oppsummere foreligger det en åpenbar økning i detaljrikheten til og kunnskapen om vitikultur fra Cato til Varro og videre til Columella. Plinius er mer kortfattet i sine betraktninger rundt vitikultur, men dertil mer utdypende om ulike druesorter, noe som underbygger påstanden om at *Naturhistorien* inngår i en annen skrivetradisjon enn de øvrige verkene. I dette kapittelet har fokuset kun ligget på hva forfatterne skriver om vitikulturelle aspekter ved vinproduksjonen. I det påfølgende kapitlet skal vi se nærmere på hva de ulike forfatterne skriver om økonomien i jordbruket.

4. Den vitikulturelle økonomi

4.1 Innledning

Både Cato, Varro, Columella og Plinius skriver om økonomien tilknyttet jordbruket, men i høyst ulik grad av detaljer og bruk av spesifikke summer. Cato beskriver i stor detalj både utstørsbehov og hvor mye arbeidskraft som er nødvendig for å drive en vingård på 100 iugera, men skriver ingenting om hvor mye dette koster, eller hvor mye det er mulig å tjene på å drifte en vingård.¹⁶⁴ Varro trekker på tallene til Cato og en annen forfatter ved navn Saserna i sin diskusjon rundt jordbruket, men er lite spesifikk i egne konklusjoner.¹⁶⁵ Columella er generøs med spesifikke summer knyttet til både kostnader og potensiell inntekt, men Richard Duncan-Jones påpeker flere svakheter ved Columellas regnestykker.¹⁶⁶ Plinius på sin side forholder seg i liten grad til de spesifikke utgifter og inntekter knyttet til gårdsdriften, men beskriver opptil flere særtilfeller der vingårder har vært spesielt innbringende i en eller annen kapasitet.¹⁶⁷

Ifølge Duncan-Jones er vin det eneste jordbruksproduktet der eksplisitte tall knyttet til profitt er tilgjengelig.¹⁶⁸ Riktignok har disse eksplisitte tallene vært gjenstand for aktiv og drøftende kritikk. Med tanke på den anekdotiske naturen til de spesifikke summer og mangel på verifikasjon hos andre kilder bør kildene leses med skeptiske øyne, og det vil være lite gunstig å ta tallene «at face value». Likevel gir estimatene til jordbruksforfatterne, og Columella i sær, et verdifullt innblikk i økonomien tilknyttet Romas vinproduksjon, og med en sunn skepsis i bakhånd finnes det like fullt mye verdifull informasjon i tallmaterialet som er tilgjengelig.

¹⁶⁴ Cat., *DAC*, 1.11.1-5

¹⁶⁵ Varr., *RR*, 1.18-20

¹⁶⁶ Col. *DRR*, 3.3.1-15, Duncan-Jones (1974), *The Economy of the Roman Empire*, 39-55

¹⁶⁷ Plin., *NH*, 14.5.48-52

¹⁶⁸ Duncan-Jones (1974), *The Economy of the Roman Empire*, 33

Hovedfokuset vil nødvendigvis være på Columella, da han er den av forfatterne som i størst detalj tar for seg profitabiliteten til en vingård med eksplisitte regnestykker, samt Duncan-Jones kritikk av disse tallene. De andre forfatterne bidrar med utfyllende informasjon rundt blant annet utbytte og nødvendig arbeidskraft og utstyrbehov knyttet til vinproduksjon.

4.2 Utbytte

Columella påpeker at det finnes dem som mener at druedyrking ikke lønner seg, og at eie av beitemarker og skog vil være å foretrekke.¹⁶⁹ Han forteller ingenting om bakgrunnen for en slik aversjon. Columella selv er av en annen oppfatning. Han skriver: «the return from vineyards is a very rich one».¹⁷⁰ Videre siterer han Graecinus som hevder at druedyrking ikke har fått et dårlig rykte på grunn av sine egne meritter, men heller på grunn av menneskelig svikt.¹⁷¹ Columella utdyper her at det i stor grad handler om latskap, uvitenhet og grådighet fra bøndernes side.¹⁷² Han hevder at mange fokuserer på rask profitt uten å tenke på framtiden. Denne tanken kan ofte føre til at de overbelaster vinrankene for å få mest mulig utbytte så tidlig som mulig, noe som på sikt vil være ødeleggende for plantene. I tillegg hevder han at mange bønder ikke kultiverer plantene sine ordentlig, at de velger den dårligste jorden, samt at de ikke setter nye skudd, noe Columella senere påpeker er svært lukrativt for bonden.¹⁷³

I den samme diskusjonen beskriver Columella i detalj nøyaktig hvor profitabel en vingård kan være dersom den drives riktig. Han skriver at en godt drevet vingård vil ha et utbytte, altså mengden druer vinmarken gir på en avling, på minimum én culleus per iugerum, et estimat han tilskriver Graecinus og som tilsvarer ca 520 liter per iugerum.¹⁷⁴ Videre hevder han at vinproduksjon, selv ved et så lavt estimat, vil være mer innbringende enn for eksempel

¹⁶⁹ Col., *DRR*, 3.3.1

¹⁷⁰ Ibid., 3.3.2

¹⁷¹ Ibid., 3.3.4

¹⁷² Ibid., 3.3.6

¹⁷³ Ibid., 3.3.4-5 og 3.3.12-13

¹⁷⁴ Ibid., 3.3.7, Aperitif, v.s. «utbytte». 14.01.2018. <https://www.aperitif.no/artikler/drikkeleksikon-u/184720>

produksjon av høy.¹⁷⁵ Ifølge Columella vil inntjeningen på én culleus med vin være på litt i overkant av 300 sestertier, en vanlig romersk myntenhet.¹⁷⁶ Han hevder at dette er den laveste markedsprisen for vin, og kombinert med det Graecinus hevder er det laveste estimatet på produksjon vil vingården fremdeles gi fortjeneste.¹⁷⁷ Selv mener Columella at en vingård som produserer mindre enn 3 cullei¹⁷⁸ med vin per iugerum bør trekkes opp med roten.¹⁷⁹ 3 cullei tilsvarer altså 1560 liter. Med andre ord vil en vingård med Columellas minimumskrav til produksjon ha en inntjening på minst 900 sestertier per iugerum med dyrket jord når vinrankene begynner å produsere vin etter to år.

Forfatterene er uenige om hvor mye vin en vinbonde kan produsere på ett iugerum. Cato skriver at utbyttet på sin egen gård på 100 iugera var 160 cullei med vin, noe som tilsvarer 1,16 cullei per iugerum dersom alle 100 iugera var kultivert med vinranker, men dette er lite sannsynlig. Estimerer for hvor mange prosent av Catos vingård som var kultivert med drueranker ligger på 30-70%.¹⁸⁰ Dette er kun er kvalifiserte gjetninger og ikke på noen måte skuddsikkert som bevis, men det er likevel sannsynlig at en viss prosentandel av Catos 100 iugerum ikke var kultivert med vinranker med tanke på at Cato i stor grad fokuserer på selvberging, noe som i sin tur vil bety at utbyttet per iugerum vil ha vært høyere enn 1,16 cullei per iugerum. Varro skriver om at det i visse, uspesifiserte deler av Italia kan produseres så mye som 10-15 cullei med vin per iugerum.¹⁸¹ Det tilsvarer mellom 5200 og 7800 liter. Columella er mer avmålt i sine estimer. Personlig hevder han at en vingård bør ha en avkastning på minst tre cullei per iugerum, 1560 liter, for i det hele tatt å rettferdiggjøre produksjonen av vin, men han skriver også om vingårder som beviselig produserer opptil 8 cullei, 4160 liter, per iugerum.¹⁸² Plinius på sin side hevder at en vingård i distriktet Mentana,

¹⁷⁵ Ibid., 3.3.7

¹⁷⁶ Ibid., 3.3.10

¹⁷⁷ Ibid., 3.3.10-11

¹⁷⁸ *Culleus* var en måleenhet for væske og tilsvarte ca 520 liter

¹⁷⁹ Ibid., 3.3.11

¹⁸⁰ Duncan-Jones (1974), *The Economy of the Roman Empire*, 45

¹⁸¹ Var., *RR*, 1.2.7

¹⁸² Col., *DRR*, 3.3.11 og 3.3.3

like utenfor Roma, regelmessig produserte så mye som syv cullei, 3640 liter, per iugerum.¹⁸³ Til tross for at estimatene til forfatterene varierer er likevel ikke forskjellene så store at det er utenkelig at de stemmer overens med realitetene i Italias jordbruk i deres samtid, eller i alle fall at estimatene er basert på tall fra deres egne vingårder. I dag ser vi utbytter på mellom 35 og 250 hektoliter vin per hektar i de mest ekstreme tilfellene, noe som tilsvarer mellom 875 og 6250 liter per iugerum.¹⁸⁴ Med det i tankene kan det virke som at Varros øverste estimat på 7800 liter per iugerum er overdrevet, men sett opp mot nåtidens produksjonsutbytte i Italia finnes det en mulighet for at de andre estimatene er innenfor rimelighetens grenser. Dagens vinproduserende områder opererer også under vinlovgivning som ofte legger begrensninger på hvor mye utbytte en vinbonde kan ha per hektar, så det er sjeldent at en vinmark produserer på full kapasitet, slik det virker å være tilfellet i de øverste estimatene til forfatterene.¹⁸⁵ I Barolo er for eksempel maksimalt utbytte for DOCG-klassifikasjonen 5600 liter per hektar, noe som tilsvarer 1456 liter per iugerum.¹⁸⁶

I tillegg til vinlovgivning der det kan foreligge begrensninger på utbytte er det også viktig å nevne at vinbønder som ønsker å produsere kvalitetsvin ofte selv legger begrensninger på utbyttet ved å trimme vekk overflødige knopper allerede om vinteren, og jevnlig gjennom den tidlige vekstsesongen.¹⁸⁷ Ved å redusere antall frukt bærende skudd vil planten fokusere all sin energi på å produsere færre druer, noe som vil øke konsentrasjonen i druene og dermed kvaliteten på vinen. Dette konseptet var også Columella kjent med, og det vil være nærliggende å tro at vinbønder i hans samtid, hvis fokus var å produsere kvalitetsvin, opererte på samme måte.¹⁸⁸ Dersom vinbonden derimot kun er interessert i rask og maksimal profitt kan de, som Columella påpeker, la være å trimme vekk overflødige skudd, noe som vil føre til at planten produserer så mye frukt som overhodet mulig.¹⁸⁹ Dette er på sikt ødeleggende

¹⁸³ Plin., *HN*, 14.5.50-52

¹⁸⁴ Hemming. «Wine by numbers».

¹⁸⁵ Mønster og Ronold (2009), *Verdt å vite om vin*, 14

¹⁸⁶ Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani. «Barolo Docg».

¹⁸⁷ Dominé (2004), *Vin*, 94, Johnson og Robinson (2008), *Vinens Verden*, 18

¹⁸⁸ Col., *DRR*, 4.6.3

¹⁸⁹ *Ibid.*, 3.3.6

for drueplantene da vinranken vil fokusere all energi på å modne druene, og dermed ikke ha overskudd til å samle energireserver for å vedlikeholde resten av planten, men vil på kort sikt gi en svært høy avkastning, dog av dårlig kvalitet.¹⁹⁰

Duncan-Jones forholder seg kritisk til Columellas estimater om utbytte per iugerum. Han trekker på tall fra Italias vinproduksjon tidlig på 1900-tallet som tilsvarer et utbytte på 0,6-1,17 cullei per iugerum, kun en tredjedel av Columellas estimat, og mer i tråd med Graecinus én cullei per iugerum.¹⁹¹ Han påpeker videre at det er usannsynlig at en slik uforholdsmessig stor forskjell i produksjon vil gå i antikkens favør.¹⁹² Dette vil naturlig nok innebære at de andre forfatterens estimater også er fullstendig ønsketenkning. Kritikken virker å være berettiget, men det er én klar svakhet i Duncan-Jones argumentasjon, nemlig at han ikke tar hensyn til plantetetthet. Dette er til tross for at han selv, i en diskusjon om Columellas estimater om kostnader for planting av én iugerum med vinranker, faktisk har regnet ut at den gjennomsnittlige plantetettheten på Columellas vinmarker er 706 planter per iugerum.¹⁹³ Med utgangspunkt i dette tallet og kombinert med Columellas estimat for utbytte per iugerum kan vi regne ut at hver av Columellas vinranker ville ha produsert rundt 2,2 liter med vin basert på at én kilo druer tilsvarer i underkant eller i overkant av 1,25 liter vin avhengig av hvor hardt druene blir presset.

For den moderne ekvivalent kan vi trekke på tall fra *Centro Ricerche Produzioni Vegetali (CRPVI)*, et italiensk selskap som forsker på jordbruk.¹⁹⁴ Basert på deres tallmateriale for vinproduksjonen i to italienske vinproduserende områder, Emilia Romagna og Veneto, kan vi regne ut gjennomsnittlig utbytte i vin per plante. I Emilia Romagna ligger gjennomsnittlig plantetetthet på 3,333 vinranker per hektar, og gjennomsnittlig utbytte på 8,500 kg druer per hektar. I Veneto er plantetettheten 2,500-3,500 vinranker per hektar, og gjennomsnittlig

¹⁹⁰ Ibid., Dominé (2004), *Vin*, 94

¹⁹¹ Duncan-Jones (1974), *The Economy of the Roman Empire*, 45

¹⁹² Ibid.

¹⁹³ Ibid., 53

¹⁹⁴ Se: vedlegg 1

utbytte er høyere på 15,000-20,000 kg druer per hektar.¹⁹⁵ Da ender vi opp med et gjennomsnitt i Emilia Romagna på 2 liter vin per plante, og i Veneto er gjennomsnittet 3-5,25 liter per plante. Disse eksemplene tilsier at Columellas estimater slett ikke er ønsketenkning, men ville ha ligget innenfor gjennomsnittet i alle fall for noen vinproduserende områder i Italia i dag. Spørsmålet er jo selvfølgelig hvorvidt moderne fremskritt innenfor vitikultur har ført til at vinproduksjonen er så mye mer effektiv i dag enn i Columellas samtid at sammenligningen mister sin nytteverdi. På den annen side bruker Duncan-Jones tall fra det tidlige 1900-tallet, og i det henseende vil dette moderne eksempelet kunne fungere som en motsats til hans kritikk av Columellas estimater.¹⁹⁶

Når det gjelder estimatene til de andre jordbruksforfatterne er disse vanskeligere å vurdere på samme måte da de ikke gir noen klare antydninger til plantetetthet i sine egne tekster. Dersom vi tar utgangspunkt i den samme plantetettheten som Columella har på sine egne vingårder og bruker det som grunnlag for å regne ut vin per plante hos Varro og Plinius vil vi ende opp med henholdsvis 7,3-11 liter vin per plante for Varro og 5,1 liter vin per plante for Plinius. Igjen ser vi at Varros estimater ligger langt over selv det høyeste gjennomsnittet i Veneto, mens Plinius estimat ligger akkurat innenfor. I Varros tilfelle hevder han ikke å produsere så mye vin på egne gårder, men fremstiller heller sitt estimat som et særegent tilfelle. Med tanke på at gjennomsnittet i Veneto ligger på 3-5,25 liter vin per plante vil det sannsynligvis finnes gårder som produserer langt mer enn dette. Med andre ord er det en viss mulighet for at Varros estimater kan ha vært mer eller mindre virkelighetsnære, men det er kanskje mer sannsynlig at han har tatt i litt for å fremheve viriliteten i Italias vinproduksjon.

En annen faktor som Columella også påpeker, og som er særegen for druedyrking, er at høyere utbytte gir lavere kvalitet på vinen.¹⁹⁷ Vinranker vil nemlig, dersom de ikke beskjæres, bære så mye frukt som overhodet mulig. Med tanke på at en drueplante kun kan ta opp en viss mengde næring som deretter skal fordeles på alle druene, vil det være naturlig at flere druer vil føre til at hver drue får mindre næring, noe som i sin tur vil føre til en lavere

¹⁹⁵ Se: vedlegg 1

¹⁹⁶ Duncan-Jones (1974), *The Economy of the Roman Empire*, 45

¹⁹⁷ Col., *DRR*, 4.3.4

konsentrasjon i druene. Vinbonden blir derfor nødt til å gjøre en avveining knyttet til om målet for produksjonen er å produsere store kvanta for å maksimere den økonomiske gevinsten, eller å produsere mindre kvanta for å ivareta høy kvalitet i vinen. Columella selv mener kvalitet bør være målet, men om jorden er dårlig bør bonden heller satse på kvantitet for å tjene pengene sine.¹⁹⁸

4.3 Inntektskilder

Den viktigste inntektskilden til en vingård vil naturlig nok være vinen i seg selv. Columella opererer, som vi har sett, med det han hevder er et minimumsestimat når han beskriver vinprisen på 300 sestertier for én culleus med vin, noe som tilsvarer 15 sestertier per amfora.¹⁹⁹ En amfora var en beholder som rommet ca 26 liter som ble brukt til å frakte og oppbevare væske. Det vil si at dersom vi skal tro Columella, ville den gjennomsnittlige prisen på vin ha vært høyere. I Pompeii er det funnet en prisliste for vin i en bar. Der kunne du få vin for 1 ass, en bedre vin for 2 ass eller et glass med falernisk vin til 4 ass.²⁰⁰ Det er høyst usikkert hvilke mål det her er snakk om. Duncan-Jones foreslår at vin ble solgt i *sextarius*, som tilsvarer ca 0,55 liter, basert på et veggmaleri i Herculaneum.²⁰¹ I det veggmaleriet begynner prisene på 2 ass og strekker seg opp til 4,5 ass. Det kan derfor virke som om baren i Herculaneum enten solgte vin i større måleenheter enn baren i Pompeii, eller at de rett og slett solgte dyrere vin. Om du skulle kjøpe en amfora med vin over disk i Pompeii eller Herculaneum basert på de overnevnte priser og måleenheter ville det ha kostet mellom ca 12 og 48 sestertier i Pompeii og mellom ca 24 og 54 sestertier i Herculaneum.²⁰² Det kan virke underlig at det skulle være mulig å kjøpe vin over disk billigere enn det Columella hevder var minimumsprisen for en amfora med vin. En mulighet her er at Columella tar utgangspunkt i den laveste prisen for vin produsert i Italia, mens den billigste vinen i Pompeii enten kan ha

¹⁹⁸ Ibid., 3.2.5

¹⁹⁹ Ibid., 3.3.10

²⁰⁰ Beard (2008), *Pompeii*, 229

²⁰¹ Duncan-Jones (1974), *The Economy of the Roman Empire*, 46

²⁰² Ibid.

vært billig vin importert fra provinsene eller billig vin produsert lokalt. Alternativt er det også mulig, og faktisk ganske sannsynlig, at vinprisene var høyere i Roma enn i resten av Italia på grunn av storbyens rolle som Italias desidert største marked. Et siste alternativ er at Columella mener prisen vinene fra hans egne vingårder innhenter på markedet. Med tanke på at Columella åpenbart fokuserer på kvalitet heller enn kvantitet kan det godt hende at hans viner henter høyere priser enn vin som er produsert i store kvanta med lav kvalitet.

En annen ting det er verdt å påpeke med prislister fra Pompeii og Herculaneum er at det faktisk ble solgt vin i tre ulike prisklasser i Pompeii og fire i Herculaneum. Selv om det i dag er selvsagt å ha valgmuligheter når man går på bar var ikke det nødvendigvis tilfellet i antikken. Med tanke på at den billigste vinen kun kostet en fjerdedel av det falernisk vin kostet var det ganske stor spredning i prisnivået. Det kan være et tegn på diversifisering i vinkonsumet der det var etterspørsel etter både dyr og billig vin.

Ifølge Columella er en annen viktig inntektskilde knyttet til vinproduksjon, annet enn salg av vinen i seg selv, salg av stiklinger.²⁰³ Han hevder at inntektene fra salg av stiklinger alene kan overstige utgiftene til planting av åkeren med god margin. Columellas estimat tilsier at hver spire kan innbringe 0,3 sestertier. På sine egne vinmarker hevder han å ha plantet 20,000 stiklinger per iugerum mellom vinrankene, og etter å ha beregnet et tap på ca 6,000 stiklinger som en følge av dårlig oppfølging vil bonden likevel sitte igjen med 4,200 sestertier for salget av de 14,000 gjenværende spirene, en sum som overstiger det dobbelte av utgiftene til planting av en iugerum med vinranker.²⁰⁴ Riktignok tar det åtte år fra vinmarken er plantet til spirene er klare for salg, og deretter vil det ta seks år før den neste avlingen med stiklinger kan selges, noe som innebærer at man er nødt til å se på økonomien i et langsiktig perspektiv for å danne et bilde av profitabiliteten til vingården.²⁰⁵ Ingen av de andre forfatterne nevner noe om salg av stiklinger til tross for at Columella hevder det er en av de mest profitable aspektene ved vingården ved siden av vinen i seg selv. Med tanke på at både Cato og Varro var svært opptatte av å minimere kostnader og maksimere inntekter virker det rart at ingen av

²⁰³ Col., *DRR*, 3.3.11

²⁰⁴ *Ibid.*, 3.3.13

²⁰⁵ Duncan-Jones (1974), *The Economy of the Roman Empire*, 41

dem nevner dette med et ord. Det kan derfor virke som om denne praksisen er av nyere dato, og at det er en utvikling som har funnet sted etter at Cato og Varro skrev sine verk. Utviklingen av nye tekniske ferdigheter som dette må da også kunne sies å være et tydelig tegn på spesialisering i vitikulturen.

En siste inntektskilde knyttet til vinproduksjon er salg av vingården i seg selv. Plinius skriver om vingårdsgartneren Acilius Sthenulus som solgte sin vingård for 400,000 sestertier etter nitidig kultivering.²⁰⁶ Gården hadde et areal på kun 60 iugera. Dersom vi skal tro Columellas estimat for hvor mye en vingård koster vil Sthenulus sannsynligvis ha betalt rundt 250,000 sestertier for gården i seg selv.²⁰⁷ Med tanke på at Sthenulus var sønn av en frigitt slave er det sannsynlig at han måtte belåne gården. Derfor må vi i tillegg inkludere rentekostnader for de to første årene hvor en vingård ikke gir noen avkastning slik Columella beskriver. Han hevder renteutgiftene ligger på rundt 6%, noe som gir en totalsum på ca 280,000 sestertier etter to års drift.²⁰⁸ Med tanke på at Columella levde i Plinius samtid, til tross for at *Om Jordbruken* ble skrevet noe tid før *Naturhistorien*, kan det virke sannsynlig at Columellas estimater er overførbare og gjeldende også i dette tilfellet. Det vil bety at Sthenulus ville ha tjent ca 120,000 sestertier på salget av vingården.

Riktignok er det noe dispuTT over validiteten til Columellas tall. Duncan-Jones hevder at summene Columella opererer med er feilaktige med bakgrunn i flere utelatelser knyttet til kostnadene ved driften av en vingård.²⁰⁹ Han lister opp blant annet gårdsbygninger, vinpresser, verktøy, kjøp av skogsområder for treverk, ekstra slavearbeid og jord for dyrking av korn som engangskostnader som må tillegges Columellas estimat. En del av de tingene Duncan-Jones påpeker at Columella har utelatt i sine regnestykker finner vi igjen i Catos liste over nødvendig utstyr for en vingård. I tillegg inkluderer han løpende kostnader for vingartnere og slaver samt vedlikehold av gårdsbygninger og utstyr.²¹⁰ Når Columella

²⁰⁶ Plin., *HN*, 14.5.48

²⁰⁷ Col., *DRR*, 3.3.8

²⁰⁸ *Ibid.*, 3.3.9

²⁰⁹ Duncan-Jones (1974), *The Economy of the Roman Empire*, 33

²¹⁰ *Ibid.*, 43

beregner inntekter fra en vingård uten å medberegne disse utgiftene vil inntektene fremstå som høyere enn de i realiteten ville ha vært.

Tilbake til Sthenulus er det lite sannsynlig at han solgte gården etter kun to år. Plinius skriver om Sthenulus som et særtilfelle i forbindelse med en diskusjon om suksesser i vinproduksjonen. En slik suksess vil nødvendigvis også innbefatte berømmelse, og det er usannsynlig at en slik berømmelse vil være oppnåelig før vingården i det hele tatt har produsert i alle fall noen årganger med vin for å skape interesse og etterspørsel etter vingården. Den samme Sthenulus var ifølge Plinius også involvert i suksesshistorien til Remmius Palaemon som kjøpte en forsømt vingård for 600,000 sestertier og ansatte Sthenulus som vingårdgartner.²¹¹ Plinius skriver: «he finally got the estate into an almost incredibly wonderful condition, as within eight years, the vintage, while still hanging on the trees, was knocked down to a purchaser at a price of 400,000 sesterces».²¹² Dette sitatet tilsier at det tar opptil flere år å skaffe seg et rykte som kan føre til slike vanvittige salgssummer, og det kan nok også være tilfellet med Sthenulus egen gård.

4.4 Kostnader

Varro forteller, i likhet med Columella, at vinproduksjon ikke er universelt akseptert som en profitabel næringsvei. Han skriver: «There are those who claim that the cost of upkeep swallows up the profits.»²¹³ Videre hevder Varro at det kommer an på hvilken type vingård det er snakk om. En vingård der rankene får lov til å vokse fritt utover bakken vil ha minimalt med kostnader knyttet til oppbindingen av rankene. Varro nevner at en slik type vingård er vanlig i Spania.²¹⁴ I dag ser vi de samme tendensene blant annet i Toro-området i Spania der vinbøndene lar vinrankene vokse fritt og uten noen form for oppbinding for å skjerme druene

²¹¹ Plin., *HN*, 14.5.49

²¹² *Ibid.*, 14.5.50

²¹³ Var., *RR*, 1.8.1

²¹⁴ *Ibid.*

fra solen ved å la drueklasene vokse nære bakken under bladverket.²¹⁵ Varro insinuerer at spanjolene lot rankene vokse fritt for å spare kostnader, men med tanke på at klimaet i store deler av de vinproduserende områdene i Spania er svært varme, inkludert i Toro som ligger i innlandet et godt stykke nordvest for Madrid, virker det sannsynlig at det også hadde sammenheng med beskyttelse av druene.

Varro hevder også at dersom vinbonden velger å binde opp vinrankene sine, slik som var standard i Italia, trenger ikke det innebære store kostnader for bonden. Varro skriver: «If the material grows on the place the vineyard does not mind the expense; and it is not burdensome if much of it can be obtained in the neighborhood.»²¹⁶ Med andre ord trenger ikke materialkostnadene knyttet til oppbinding forløpe seg til store summer dersom bonden har mulighet til å dyrke materialene selv, eller skaffe det i nærområdet. Columella hevder derimot at dersom en bonde ikke har mulighet til å dyrke materialene på sin egen gård, vil utgiftene og bryet med å skaffe dem fra et annet sted være så store at det ikke er noe poeng i å drive en vingård i det hele tatt.²¹⁷ Duncan-Jones sier seg enig med Varro, og mener at kostnadene for materialer som skal brukes til oppbinding ikke er i nærheten av så store at det kan true det potensielle overskuddet til en vingård, det være seg om materialet blir dyrket på gården eller må kjøpes utenfra.²¹⁸

Cato produserer en svært spesifikk liste over nødvendig utstyr og arbeidskraft for en vingård på 100 iugera. Denne listen inkluderer blant annet 16 slaver for gårdsarbeid, inkludert én tilsynsman og én hushjelp, to okser, to esler, tre vinpresser, kar for å lagre fem årganger på 800 cullei, samt alt av utstyr og husartikler for dyr og arbeidere, inkludert utstyr knyttet til arbeidet på åkeren.²¹⁹ Varro utviser skepsis til disse tallene, og mener at Catos estimer er for lite nyanserte. Han skriver for eksempel at «as to his saying that on 100 iugera of vineyard you should have fifteen slaves; if one has a century, half vineyard and half oliveyard, it will

²¹⁵ Johnson og Robinson (2008), *Vinens Verden*, 195

²¹⁶ Var., *RR*, 1.8.2

²¹⁷ Col., *DRR*, 4.30.1

²¹⁸ Duncan-Jones (1974), *The Economy of the Roman Empire*, 37 og 54

²¹⁹ Cat., *DAC*, 9.1-5

follow that he should have two overseers and two housekeepers, which is absurd.»²²⁰ Varro foreslår istedenfor at antall arbeidere og hvilket utstyr som behøves og i hvilke mengder kommer helt an på vinmarkens natur og beliggenhet. Han skriver blant annet:

«(...) you will most accurately determine the number of slaves and other equipment which you should provide if you observe three things carefully: the character of the farms in the neighbourhood, and their size; the number of hands employed on each; and how many hands should be added or subtracted in order to keep your cultivation better or worse.»²²¹

Det er slett ikke noe dårlig råd Varro gir. Sannsynligheten for at omkringliggende vingårder vil ha mange av de samme forutsetningene som din egen er ganske stor. Det er likevel flere faktorer som kan påvirke behovet for arbeidskraft selv ved vingårder som ligger rett ved siden av hverandre. Dersom jordsmonnet er forskjellig kan det for eksempel ta lenger eller kortere tid å pløye åkeren, og dersom vingårdene ligger i en skråning kan ulike hellingsgrader på åkeren gjøre det lettere eller vanskeligere å høste inn druene. Likevel er Varros tilnærming til behovet for arbeidskraft mer nyansert og gir et riktigere bilde av gårdsdriftens virkelighet enn Catos bastante bemerkninger.

Videre diskuterer Varro hvor mye jord et spann med okser kan pløye i løpet av en dag, og trekker igjen på tall fra Cato, som hevder at tre spann med okser er nødvendig for å pløye 240 iugera med jord, og Saserna, som hevder at to spann med okser kan pløye 200 iugera. Igjen hevder han at ingen av estimatene er en fasit, og at «neither of these standards will fit every piece of land, and that each will fit some particular piece.»²²² Med andre ord mener altså Varro at estimatene som gis av Cato og Saserna er for bastante, og at det i praksis vil være nødvendig å bruke skjønn, samtidig som man kan lære av de omkringliggende gårder og eventuelt tidligere eiere av gården for å finne ut av hva som behøves av utstyr og arbeidskraft for de individuelle stykkene med land.

²²⁰ Var., *RR*, 1.18.6

²²¹ *Ibid.*, 1.18.7

²²² *Ibid.*, 1.19.1

Dyrkingen av vindruer krever også mer arbeid enn mange andre jordbruksvekster. Hvete blir for eksempel satt i jorden, men trenger deretter ikke mye tilsyn før innhøsting. Drueranker derimot krever stadig tilsyn og oppfølging, og bonden må, for å oppnå best mulig resultat, bruke mye tid og krefter på å plante, binde opp og trimme druerankene. Med så mye ekstra arbeid er det også behov for ekstra arbeidskraft, spesielt under innhøstingen.²²³ Ifølge Nicholas Purcell krevde druedyrking opptil tre ganger så mye arbeidskraft som olivenproduksjon og annet jordbruk.²²⁴ Han spesifiserer ikke hvor mange arbeidere dette tilsvarer. Columella derimot spesifiserer at én vingårdsgartner kan vedlikeholde opptil syv iugera med åker, mens Plinius hevder dette tallet er ti.²²⁵ Varro siterer Saserna som hevdet at forholdet er én arbeider per åtte iugera, et estimat Varro støtter.²²⁶ Duncan-Jones trekker på tall fra de samme forfatterne og konkluderer med at olivenproduksjon krever en arbeiderrate på én arbeider per 30 iugera, og for ellers dyrkbar mark én arbeider per 25 iugera.²²⁷

Ekstra arbeidskraft kostet penger, noe som i sin tur ville spise av vinbondens potensielle økonomiske overskudd. Denne arbeidskraften besto sannsynligvis av sesongarbeidere heller enn slaver.²²⁸ Grunnen til dette er at behovet for arbeidskraft økte i visse perioder av året, spesielt under innhøstingen, mens det ellers var mindre behov for ekstra arbeidskraft. Å få på slaver gjennom hele året som det kun var bruk for innimellom ville ha vært en stor og unødvendig økonomisk belastning. I dette tilfellet snakker vi om gårdsbruk som hovedsaklig drev med druedyrking. Dersom gården hadde en mer diversifisert dyrkningsportefølje slik Cato virker å ta for gitt, kan det ha vært mulig å holde en større, fast arbeidsstyrke, og i slike tilfeller ville sannsynligvis hovedvekten av arbeidere vært slaver.²²⁹ De andre forfatterne gir også inntrykk av at monokulturelle gårder ikke var standard praksis, men at gårder heller i

²²³ Purcell (1985), *Wine and Wealth in Ancient Italy*, 3

²²⁴ Ibid.

²²⁵ Col., *DRR*, 3.3.8 og Plin., *HN*, 17.215

²²⁶ Var., *RR*, 1.18.2-6

²²⁷ Duncan-Jones (1974), *The Economy of the Roman Empire*, 39

²²⁸ Purcell (1985), *Wine and Wealth in Ancient Italy*, 3

²²⁹ Cat., *DAC*, 27.1, Duncan-Jones (1974), *The Economy of the Roman Empire*, 37

stor grad burde være selvforsynte, og det virker å være tilfellet i Italia i deres samtid.²³⁰ Dette innebærer blant annet dyrking av korn og storfe som mat til arbeidere, oliven for oljeproduksjon og skog for utvinnelse av treverk til bygninger og staker til oppbinding. Alle disse tingene ville ha kostet penger, og Duncan-Jones er berettiget i å kritisere Columellas utelatelse av disse økonomiske belastningene i sine regnestykker tilknyttet profitabiliteten til vingården.

4.5 Risikofaktorer

I tillegg er vindruer svært skjøre. Varierende værforhold eller ekstremvær kan ødelegge en hel avling, noe som vil føre til at bonden ikke vil oppnå noe økonomisk gevinst.²³¹ Eksempelvis vil mye regn i løpet av vekstsesongen, og spesielt rett før innhøsting, kunne føre til at vinrankene tar opp for mye vann slik at druene blir «vannet ut» og mister konsentrasjonen, eller at drueplantene blir angrepet av råte eller soppsykdommer slik at druene råtner på stilken.²³² På samme måte kan tørke føre til at druenes modningsprosess blir stanset i det planten må selv må kjempe for å overleve, noe som kan føre til lavt utbytte.²³³ Frost på sin side kan om våren føre til at knoppene til drueranken dør, noe som særlig vil påvirke utbyttet.²³⁴ I slike tilfeller vil gjerne drueranken produsere sekundærskudd, men disse skuddene vil som regel ha veldig lavt utbytte, eller produsere druer av sub-par kvalitet.²³⁵ Ekstremvær som hagl har i moderne tid også vist seg å være svært ødeleggende for drueavlinger.²³⁶ Eksempelvis ble Burgund truffet av massive haglbyger i 2016, noe som blant

²³⁰ Duncan-Jones (1974), *The Economy of the Roman Empire*, 34 og 37, Morley (2013), «14E: A Forum on Trade», 312

²³¹ Johnson og Robinson (2008), *Vinens Verden*, 24

²³² Ibid., 18 og 25

²³³ Ibid., 25

²³⁴ Ibid., 24

²³⁵ Hellman. «Frost Injury, Frost Avoidance, and Frost Protection in the Vineyard».

²³⁶ Ibid.

annet førte til ødeleggelsen av store deler av drueavlingen i Chablis og Beajoulais.²³⁷ Italia opplever også jevnlig haglstormer som ødelegger drueavlinger, senest i 2017.²³⁸

«But when our interest is in the wine, a vine is selected which is both heavy in yield and strong in wood, because the one contributes greatly to the income of the husbandman, and the other to the durability of the stock. But such a vine is especially good if it does not put forth leaves too quickly, if also it casts its flowers very early in the season and does not ripen too slowly; moreover, if it easily withstands frosts and fog and blight, does not rot in rainy weather, and does not shrivel up in times of drought. A vine of this sort, though only moderately fruitful, should be our choice, if only we have a piece of ground where the flavor of the wine is distinguished and costly; for if it is of poor quality or low in price, it is best to plant the most prolific vines, so that our revenues may be increased by the greater quantity of yield.»²³⁹

Som Columella beskriver er det viktig å ta hensyn til de klimatiske forutsetningene på vingården slik at bonden kan velge en druetype som er mer værbestandig og på den måten forebygge risikoen for at druene råtner, tørker inn eller på annen måte blir skadet av ekstremvær. Hvis vi tar utgangspunkt i de druene Columella beskriver i sitt verk sett opp mot måten han beskriver den ideelle druen, stemmer forklaringen ganske godt med det Columella forteller om den lille Aminneanske og den lille Nomentanske druen.²⁴⁰ Felles for de to er at de produserer små, værbestandige druer som tåler vind, regn og kulde godt. Den lille Aminneanske kaster også blomstene tidlig ifølge Columella, noe han i her hevder er en foretrukket egenskap hos druer. Columella skriver også at den lille Nomentanske ikke tåler varme spesielt godt, da de små druene fort kan tørke inn. Til tross for at Columella ikke eksplisitt påpeker den samme svakheten hos den lille Aminneanske, deler de to druene mange andre likhetstrekk, inkludert størrelsen på druene, og det er derfor sannsynlig at den lille Aminneanske også er utsatt på samme måte.²⁴¹

²³⁷ Mercer. «Burgundy 2016 harvest: 'Every grape counts'».

²³⁸ Mercer. «Italy faces 'one of smallest wine harvests for 60 years'».

²³⁹ Col., *DRR*, 3.2.3-5

²⁴⁰ Col., *DRR*, 3.2.8-9 og 3.2.15

²⁴¹ Col., *DRR*, 3.2.8-9 og 3.2.15

En annen risiko forbundet med druedyrking og vinproduksjon er at den potensielle økonomiske gevinsten til bonden er prisgitt både markedet og årgangsvariasjoner.²⁴² Fluktuerende temperaturer, regn, tørke eller ekstremvær som hagl, frost og vind er alle faktorer som kan påvirke vinhøsten. Et dårlig år kan resultere i både lavt utbytte og dårlig kvalitet, noe som vil påvirke bondens fortjeneste.²⁴³ I 2017 så for eksempel Italia en av sine svakeste vinhøster på 60 år. En kombinasjon av vårfrost, haglstormer og en kraftig hetebølge førte til at den totale produksjonen i Italia sank med 25%, selv om visse områder naturlig nok ble hardere påvirket enn andre.²⁴⁴ På lik linje var 2013 et svært dårlig år for Bordeaux der mye regn førte til råte og vasstrukne druer, noe som resulterte i vin av sub-par kvalitet.²⁴⁵ Dette vil naturlig nok føre til at bonden taper store deler av den potensielle fortjenesten i dårlige år. På den annen side ser vi i dag at årganger der ekstremvær fører til lavt utbytte ikke nødvendigvis betyr at all fortjenesten svinner hen. Haglstormene i Burgund i 2016 førte til mye lavere utbytte enn vanlig, men resten av året var preget av gode dyrkningsforhold, og de druene som overlevde ekstremværet produserte vin av god kvalitet.²⁴⁶ Grunnet stor etterspørsel vil dermed bonden oppnå høyere fortjeneste på disse vinene enn normalt da det begrensede tilbudet driver opp prisene, og til en viss grad konsolidere tapet. Det er ikke selvsagt at dette var tilfellet i Romerriket, men vi vet at prisene på vin i stor grad var fluktuerende, så det kan godt hende at det finnes likheter også her, der etterspørselen etter kvalitetsvin ville ha drevet opp prisene i dårlige år.

²⁴² Purcell (1985), *Wine and Wealth in Ancient Italy*, 3

²⁴³ Johnson og Robinson (2008), *Vinens Verden*, 24

²⁴⁴ Mercer. «Italy faces 'one of smallest wine harvests for 60 years'».

²⁴⁵ Robinson. «Bordeaux - red».

²⁴⁶ Mercer. «Burgundy 2016 harvest: 'Every grape counts'».

4.6 Konklusjoner

Til tross for diskusjoner rundt jordbruksforfatterens påstander om utbyttet fra vingården er det helt tydelig at vinproduksjon er en lønnsom bedrift. Både Columella og Varro strekker seg langt for å reklamere for lønnsomheten til Italias vinproduksjon og tilbakeviser i prosessen deres samtids skeptikere. Det kommer likevel frem at vinproduksjon er en risikofylt beskjeftigelse som ved dårlig skjøtt eller uheldige naturlige omstendigheter kan føre til lav lønnsomhet. Samtidig kan vinproduksjon også nå de store høyder slik vi ser i eksemplene til Plinius. Kritikken mot forfatterens estimater for utbytte er til en viss grad berettiget, men det er vanskelig å finne konkluderende bevis hverken den ene eller den andre veien, og alle forsøk på å støtte opp om eller gå i mot disse estimatene må sees på som kvalifiserte gjetninger mer enn en fasit.

Det er da heller ikke kun vin det er mulig å tjene penger på for vinbonden. Som Columella påpeker er det mye penger å hente på å selge stiklinger, selv om det går noen år mellom hver avling. Plinius eksemplifiserer også at det finnes muligheter for å tjene store summer på salget av vingårder i seg selv, riktignok på premisset om at det er en spesielt godt skjøttet vingård eller at vinene fra gården er spesielt ettertraktet. Det vil nødvendigvis innebære at dette er unntaket heller enn regelen, og Plinius legger det også frem som ekstraordinære tilfeller.

Det kommer også frem at kostnadene for vinproduksjon var mye høyere enn for andre jordbruksprodukter, spesielt knyttet til arbeidskraft der behovet var større på vinåkeren enn for blant annet korn og oliven. I tillegg fantes det andre kostnader som var særegne for druedyrking, slik som materialene som ble brukt til oppbindingen av druerankene, selv om dette ikke nødvendigvis trengte å forløpe seg til spesielt store summer dersom det var mulig å dyrke dem selv eller skaffe dem i nærområdet. Å dyrke materialene på gården er noe flere av forfatterne anbefaler, og det virker også å ha vært vanlig å holde en mer diversifisert dyrkningsportefølje slik at gården var selvforsynt. Dette ville ha ført til at det var mulig å holde en fast arbeidsstyrke på gården som utenfor sesong kunne holdes i arbeid med andre vekster.

Risikofaktorene ved vinproduksjon er mange, og forfatterne er åpenbart klar over de klimatiske utfordringene som til en viss grad er særegne for vinproduksjonen. De er også klar over viktigheten i å velge de riktige druene til det riktige jordsmonnet for å gi best mulig sjanse for en god avkastning. Totalt sett kan vi se at forfatterne kjenner til, og beskriver, mange av utfordringene knyttet til produksjonen av vin, men at de også strekker seg langt for å overbevise leseren om at vinproduksjon er en lønnsom næringsvei og helt sentral i Italias jordbruk.

5. Makroøkonomiske perspektiver

5.1 Innledning

Romerrikets økonomi har i lang tid vært et omdiskutert tema i historieforskningen. Det er en debatt som bunner ut i to vidt forskjellige forklaringsmodeller av Romerrikets grunnleggende økonomiske rammeverk, den ene særs modernistisk, den andre primitivistisk. Dagens standpunkt blant historikere virker riktignok å være mer nyansert, og forskningen har til en viss grad prestert å konsolidere de to motstridende syn. I denne oppgaven er det hverken plass eller sted for å greie ut om debatten, men et kjapt overblikk over slagmarken skal vi kunne oss.

Den modernistiske tilnærmingen til antikkens økonomi ble først utarbeidet på 1920-tallet med Michael Rostovtzeff i spissen, og med underliggende Marxistisk tankegang om samfunnets oppbygning i bakgrunnen. Tanken var at de antikke samfunn i Italia og Hellas utviste tydelige kapitalistiske trekk, og for å forklare den fortidige virkelighet brukte de aktivt moderne økonomiske begreper og teorier.²⁴⁷ På 1970-tallet skylte nye bølger over historieforskningens steinete og ulendte kyst. Å sammenligne den antikke økonomi med et moderne kapitalistisk klima i Europa var som å sammenlikne fugl og fisk mente historikerne nå. Med blant annet Moses Finley og hans monumentale verk *The Ancient Economy* ble det stadfestet at den antikke økonomi var basert på helt andre prinsipper enn den moderne, og at det derfor krevde en annen forklaringsmodell enn den som til da hadde vært for kanon å regne.²⁴⁸ Den nyetablerte primitivistiske forklaringsmodellen fikk stort gjennomslag hos historikere, og forble den gjeldende teorien fram til 1990-tallet.

Et interessant aspekt ved disse motstridene forklaringsmodellene er at både primitivistene og modernistene knyttet urbanisering direkte til økonomisk utvikling. Alle var enige om at det er gjennom studier av byene vi mest tydelig kan evaluere modernitetsnivået til de antikke

²⁴⁷ Bang (1999), «Fra Occidenten til Orienten og tilbake igen», 17-18

²⁴⁸ Ibid. 18

samfunn.²⁴⁹ For modernistene innebar dette at byene var et uttrykk for en moderne kapitalistisk markedsøkonomi som lot seg sammenligne med dagens internasjonale finansmarkeder og markedsøkonomiske institusjoner. Primitivistene hevdet derimot at byene nettopp var et eksempel på hvor store forskjeller det var mellom den antikke økonomi og Europas moderne markedsøkonomi, der byene kun fungerte som storkonsumerende igler på det omkringliggende landskapet uten å være en del av et større økonomisk system.²⁵⁰ Uenighetene bunnet altså blant annet ut i hvilken rolle byene spilte i den antikke økonomi og utviklingen av denne.

5.2 Den urbane fristelse

Byen var en viktig del av det Romerske samfunnet. For romerne var ikke byen bare et sted der mange mennesker bodde tett på hverandre, det var et kulturelt og politisk sentrum som sto helt sentralt i deres tanker om rikdom og sivilisasjon.²⁵¹ Byene skulle bygges rundt offentlige monumenter som var tilgjengelige for byens borgere, og de skulle inneholde bygninger og plasser der mennesker kunne komme sammen for å handle eller diskutere. De var et tegn på sivilisasjon, og etterhvert som Romerriket ekspanderte ble det grunnlagt romerske sivilisasjonssentrum over stadig større deler av Europa. Innad i Italia har det også vært en etablert sannhet at romerne opplevde en voldsom urbaniseringsprosess fra sen-republikk til tidlig keiserdømme.²⁵² Det er altså snakk om en periode med stor urban vekst der byene vokste og sannsynligvis ville ha trukket folk vekk fra landsbygden og mindre landsbyer. Det er også stor enighet om at Roma i denne sammenheng er et særtilfelle. Det er vanskelig å sammenlikne den med andre byer i Italia grunnet byens politiske funksjon som Romerrikets hovedstad og dens massive størrelse, med rundt 20 ganger så mange innbyggere som den nest største.²⁵³

²⁴⁹ Morley (2011), «Cities and Economic Development in the Roman Empire», 143-144

²⁵⁰ Bang (1999), «Fra Occidenten til Orienten og tilbake igen», 18

²⁵¹ Erdkamp (2012), «Urbanism», 241

²⁵² Morley (2011), «Cities and Economic Development in the Roman Empire», 146, Erdkamp (2012), «Urbanism», 243

²⁵³ Erdkamp (2012), «Urbanism», 244

For det rent praktiske i diskusjonen er vi nødt til å definere hva vi mener med «by». I antikken var begrepet tett knyttet sammen med politisk status heller enn folketall eller geografisk utstrekning.²⁵⁴ En by var som vi allerede har sett mer enn bare infrastrukturen og menneskene som bodde i den, men begrepet var også på denne tiden løst definert. Det finnes fremdeles ingen klar, internasjonal definisjon på «by», men i denne oppgaven vil vi for enkelhetens skyld ta utgangspunkt i at en by var et geografisk avgrenset område med en befolkning på minst 5.000. Alle bosetninger som var mindre enn dette ville sannsynligvis i stor grad bestå av mennesker som arbeidet i landbruket og dermed være produsenter heller enn konsumenter. Det virker å være slik at jo større en by var, jo færre jobbet med jordbruk.²⁵⁵ Dette har selvfølgelig med å gjøre at det er vanskelig å bo i en stor by og jobbe i jordbruket da det blir langt å «pendle» ut og inn av byen.

Med utgangspunkt i denne definisjonen ville området som tilsvarer det moderne Italia ha rundt 31 byer. Av disse kan 25 regnes som større byer med mellom 5.000 og 25.000 innbyggere. Fem byer var regionsentra eller havnebyer med en befolkning på mellom 25.000 og 40.000 innbyggere. Gruppen består av tre regionsentrum og to havnebyer. Mediolanum, dagens Milano, og Patavium, dagens Padova, var nordlige regionsentrum i henholdsvis nord-vest og nord-øst i det moderne Italia. I tillegg finner vi Capua i denne gruppen som var et sørligere regionsentrum i Campania. De to havnebyene var Ostia som forsynte Roma og Puteoli, dagens Puzzoli, som forsynte Campania. Den siste byen var naturligvis storbyen og hovedstaden Roma med sine rundt 1.000.000 innbyggere. Da det ikke finnes samtidige skriftlige kilder som angir folketallet i Roma på dette eller noe annet tidspunkt i løpet av perioden er det helt nødvendig å søke andre kilder. Neville Morley tok utgangspunkt i hvor mange som mottok *corn dole*, statlig kornutdeling, som ble tildelt alle frie, mannlige borgere av Roma. Antall mottakere er estimert til å ha vært rundt 200.000-250.000, kun bestående av frie, voksne menn. I perioden før Augustus regjeringstid hadde tallet variert kraftig. Da Publius Clodius Pulcher satt som tribun rundt 58 f.Kr var tallet så høyt som 320.000. Julius Cæsar kuttet så under sin regjeringstid antall mottakere til

²⁵⁴ Erdkamp (2012), «Urbanism», 245

²⁵⁵ Ibid., 246

150.000, men etter hans død steg tallet igjen til over 300.000. Da Augustus igjen gjennomførte nedskjæringer var det sannsynligvis frigjorte slaver som måtte gi slipp på kornutdelingen. De resterende 750.000 bestod av kvinner og barn, slaver, frigjorte slaver, soldater, immigranter og en mindre elite.²⁵⁶ Med dette utgangspunktet ville urbaniseringsprosenten i det geografiske moderne Italia vært 25% dersom man inkluderer Roma, og 11% dersom man ekskluderer Roma. Disse estimatene er ikke langt unna urbaniseringsraten vi finner i andre områder i det tidlig moderne Europa.²⁵⁷

Byens rolle i samfunnet forøvrig har vært mye diskutert av historikere. Igjen kommer vi tilbake til den primitivistiske holdningen om at byer i all hovedsak var et anker som kun konsumerte og la press på jordbruket kontra den modernistiske holdningen om byen som produsent og essensiell katalysator for økonomisk vekst. Den diskusjonen faller utenfor rammene for denne oppgaven. Det som derimot er helt klart er at jo større en by var, jo høyere var graden av spesialisering i byen. Der en skomaker i en liten by kanskje måtte lage sko til både menn, kvinner og barn på grunn av liten etterspørsel kunne han i de store byene kanskje kun produsere såler mens andre skomakere lagde andre deler hvorpå de til slutt ble satt sammen av en siste skomaker.²⁵⁸ Spørsmålet er om denne spesialiseringen også strakk seg utover byens grenser til jordbruket.

Det er vanskelig å si noe spesifikt om oppbygningen av en normal urban befolkning. I de mindre byene var nok andelen som bodde i byen, men jobbet i jordbruket ganske høy. Som sagt virker det sannsynlig at dette var mindre vanlig i store byer da det fort kunne bli for lange avstander mellom byen og gården. Det er også helt åpenbart at selv mindre byer trengte en lang rekke produsenter av diverse varer og produkter for å tilfredstille markedet for bruks- og luksusvarer. Dette kunne for eksempel være bakere, snekkere, smeder, skomaker og andre lignende yrker.²⁵⁹ I tillegg fantes det i de fleste byer av en viss størrelse en elite av rike

²⁵⁶ Morley (1996), *Metropolis and Hinterland*, 36-37

²⁵⁷ Morley (1996), *Metropolis and Hinterland*, 182 og Morley (2011), «Cities and Economic Development in the Roman Empire», 148-149

²⁵⁸ Erdkamp (2012), «Urbanism», 248

²⁵⁹ Ibid.

jordeiere som, selv om de ikke nødvendigvis bodde i byen, innehadde viktige offisielle embeter. Til slutt må vi anta at det også i byene bodde slaver som var eid av den rike eliten, samt arbeiderslaver som kunne leies inn til ulike arbeidsoppgaver.

Når vi snakker om en «urbaniseringsprosess» sikter vi til en trend der byene vokser som en følge av tilflytting, hovedsakelig fra rurale områder. Årsakene til urbaniseringen kan være vanskelige å blottstille. Morley foreslår at sentraliseringen av politiske og sosiale funksjoner i Roma og andre byer la til rette for en storstilt innflytting til byene. Elitens behov for luksusvarer og arbeidskraft til offentlige og private byggeprosjekter kunne også ha skapt et grunnlag for tilflytting til byene med fristelsen om lønnet arbeid.²⁶⁰ I tillegg hevder Morley at muligheten for å kunne motta gratis korn fra staten kunne ha vært en motivasjonsfaktor for å flytte inn til Roma for de som var kvalifiserte, i det de dermed straks kunne få en betydelig økning i levestandard med minimal innsats.²⁶¹

Noe som vanskeliggjorde tilflytting til byer i Italia var at skatteleggingen var basert på opphavssted. Det innebærer at dersom noen ønsket å flytte fra en by til en annen, eller fra landsbygden inn til en by som ikke lå i det direkte nærområdet ville man være nødt til å betale skatt både til stedet man flyttet til og stedet man flyttet fra. Det virker riktignok lite sannsynlig at noen ville tatt seg bryet med å reise over store avstander for å kreve inn skatt fra utflyttere, så med mindre man flyttet veldig kort eller dersom man var veldig rik og dermed skulle betale mye i skatt ville man nok i de fleste tilfeller kunne unngå å bli beskattet dobbelt. Flyttingen ville også ha medført tap av visse politiske borgerrettigheter, noe som innebar at man ikke lenger ville ha fungert som en fullverdig borger.²⁶² Blant annet fikk man ikke stille til valg for offisielle embeter, og ved valg var stemmen nærmest verdiløs. Det finnes riktignok bevis på at disse reglene ble omgått eller ignorert, men det kan likevel ha vært en grunn til at folk ble fastboende. Igjen kan vi peke på særegenheten til Roma der disse reglene ikke gjaldt ved tilflytting til hovedstaden, noe som ville ha tilrettelagt for en mer storstilt tilflytting enn i det romerske Italia forøvrig.

²⁶⁰ Morley (1996), *Metropolis and Hinterland*, 51 og 178

²⁶¹ Ibid. og Hopkins (1978), *Conquerors and Slaves*, 2

²⁶² Morley (1996), *Metropolis and Hinterland*, 175

5.3 Endringer i økonomien

Vi har allerede tatt en titt på debatten rundt de ulike tilnærminger til de antikke samfunnenes økonomi. Det følgende vil heller ta utgangspunkt i den mer moderne og modererte versjonen av den antikke økonomiske virkelighet der historikere nå ser på Romerriket som «et relativt velintegret verdensmarked, der utviklede sig under romerfredens beskyttende vinger og skapte grunnlag for en blomstrende økonomi».²⁶³ I denne oppgaven er det ikke rom for å diskutere alle elementene som bidrar til økonomisk endring, så fokuset kommer hovedsakelig til å ligge på to sentrale prosesser; urbanisering og ekspansjon.

Urbanisering har generelt innenfor den nyanserte, modernistiske forklaringsmodellen vært regnet som en indikasjon på økonomisk vekst.²⁶⁴ Bakgrunnen for dette argumentet er at byer hadde en direkte og positiv innvirkning på økonomien i det romerske samfunnet ved å skape markeder og tilrettelegge for handel, noe som ga et insentiv til produsenter og handelsmenn i byens omegn.²⁶⁵ Morley problematiserer generaliseringen om at urbanisering alltid var knyttet direkte til økonomisk vekst. Han hevder at historikere har tatt for lett på antakelsen om sammenhengen mellom urbanitet og modernitet, og at det i stor grad er snakk om ukritisk komparasjon mellom det antikke samfunnet og det europeiske middelaldersamfunnet uten at de to nødvendigvis er sammenliknbare. Istedenfor hevder han at urbanisering er et produkt av sosiale, økonomiske og kulturelle prosesser, og at det er gjennom studier av disse prosessene det vil bli mulig å snakke om samfunnsmessige endringer.²⁶⁶

Den prosessen som i størst grad lå til grunn for den økonomiske veksten mellom senrepublikken og det tidlige keiserdømmet i Romerriket var ekspansjonen inn i nye territorier. I første omgang tjente de godt på slaver, krigsbytte og skatt.²⁶⁷ I andre omgang var det penger å

²⁶³ Bang (1999), «Fra Occidenten til Orienten og tilbake igjen», 20

²⁶⁴ Morley (2011), «Cities and Economic Development in the Roman Empire», 150

²⁶⁵ Morley (1996), *Metropolis and Hinterland*, 32

²⁶⁶ Morley (2011), «Cities and Economic Development in the Roman Empire», 150-156

²⁶⁷ Hopkins (1978), *Conquerors and Slaves*, 11-12

tjene på handel, både med de lokale og med romerske soldater og tilflyttere fram til områdene fikk satt i gang egen produksjon. Eksempelvis var det i Gallia stor etterspørsel etter vin produsert i Italia i sen-republikken, der vin ble byttet mot slaver, men denne eksporten ble gradvis mindre og tok slutt under keisertiden da lokal vinproduksjon fikk fotfeste i området.²⁶⁸ I tredje omgang fikk de tilgang på nye ressurser som sølvgruvene i Spania som i lang tid gav stor avkastning. Sølv fra disse gruvene ble slått til mynt som staten siden brukte som betalingsmiddel for arbeidere og produkter. Slik kom sølv i sirkulasjon og kunne igjen bli brukt til å kjøpe varer.

Det er i tillegg nesten umulig å overvurdere hvor mye denne ekspansjonen hadde å si for vinproduksjonen i Europa. I store deler av Gallia og Germania, dagens Frankrike og Tyskland ble det etablert vingårder som produserte store mengder billig vin. De samme områdene er under vitikultur i dag, og det er i all hovedsak romerne som har fått æren for at vinproduksjonen i Sentral-Europa startet på dette tidspunktet. En del av denne vinen ble konsumert i nærområdene av soldater, romerske kolonier og av lokalbefolkningen, men store deler av vinen må også ha blitt transportert via elver ut i Middelhavet for så å bli solgt over hele Middelhavskysten, blant annet i Ostia, Romas hovedhavn.

En politisk bestemt konsumpsjon av imperiets ressurser kan også ha bidratt til å skape økonomisk utvikling i Romerriket.²⁶⁹ Elitens konsumpsjon av luksusvarer, samt storstilte byggeprosjekter av offentlige bygninger og monumenter ville utvilsomt ha bidratt til rikets befolknings generelle velstand gjennom behovet for arbeidskraft og vareproduksjon, noe som også kan ha bidratt til en økende grad av urbanisering.²⁷⁰ Et annet eksempel på politisk bestemt konsumpsjon var de statlige kornutdelingene i Roma.²⁷¹ Staten delte ut gratis korn til alle frie, mannlige innbyggere i byen som en måte å la den romerske befolkningen ta del i utbyttene fra imperiets rikdom. Det var mellom 150.000 og 320.000 mottakere av korn på

²⁶⁸ Tchernia (2016), *The Romans and Trade*, 291, 303 og 305, Morley (1996), *Metropolis and Hinterland*, 112-113

²⁶⁹ Bang (1999), «Fra Occidenten til Orienten og tilbake igjen», 23, Hopkins (1978), *Conquerors and Slaves*, 12

²⁷⁰ Morley (1996), *Metropolis and Hinterland*, 51, Hopkins (1978), *Conquerors and Slaves*, 2

²⁷¹ Hopkins (1978), *Conquerors and Slaves*, 2

ulike tidspunkter, og alle disse var en del av den samme samfunnsklassen kalt *plebs frumentaria*. Disse var som sagt frie mannlige borgere av Roma og var uten tvil en privilegert gruppe i Romerriket da kornutdelingene var lagt til Roma, og Roma alene, noe som også kan ha tilrettelagt for innflytting til Roma kontra andre byer.²⁷² Når basisbehovet for mat er tilfredsstilt åpner mulighetene seg for å handle mindre essensielle varer og luksusprodukter. Med såpass mange mottakere av korntilskudd snakker vi om en ganske massiv kundebase som er økonomisk bemidlet og villige til å bruke penger på vin, klær og smykker.²⁷³ Pengene de sparer på korn blir dermed ført tilbake i sirkulasjon og prosessen kan over lang tid ha medvirket til en positiv økonomisk utvikling.

5.4 Handel

Når vi snakker om handel i antikken kan vi dele den inn i to hovedtyper; landbasert og vannbasert handel. Handelen som gikk forgikk via vannveier var den desidert største. Med skip kunne man frakte mer last, og over lange avstander gikk også frakten raskere. Begge disse elementene, i tillegg til at det ikke var noen pakkdyr som måtte fores under ferden, gjorde vannbasert handel billigere enn landbasert handel over lengre distanser.

Størrelsesordenen på denne type handel er åpenbar om en ser på funn av italienske amforaer i Sentral-Europa og spanske og greske amforaer i Italia.²⁷⁴ Over kortere avstander kunne det derimot, spesielt dersom det ikke fantes noen nærliggende vannveier, være mer praktisk å frakte varer over land. Det er også viktig å huske på at de to handelsformene i stor grad hang sammen, og at varer som kom fra innlandet, og skulle transporteres langt, i de fleste tilfeller måtte ha blitt fraktet over land til et sted der varene kunne lastes over på skip. Når skipet ankom sin destinasjon ville kanskje varene fraktes over land igjen, dersom ikke målet var et marked rett i nærheten av havnen.²⁷⁵

²⁷² Morley (1996), *Metropolis and Hinterland*, 36

²⁷³ Hopkins (1978), *Conquerors and Slaves*, 2 og 14

²⁷⁴ Wilson (2012), «14A: A Forum on Trade», 288

²⁷⁵ Ibid. og Adams (2012), «Transport», 231

Det var bare de som kun levde av å kjøpe og selge som i antikken ble regnet for å være handelsmenn. De som solgte egenproduserte varer, slik som vinprodusenter med egne vertshus i tilknytning til vingården, var ikke inkludert i denne kategorien.²⁷⁶ Tchernia hevder det også var et skille mellom små-skala handelsmenn som kjøpte varer og solgte dem igjen umiddelbart og de som drev med handel i stor skala.²⁷⁷ Den første gruppen ble i stor grad sett ned på med bakgrunn i at de ikke tilførte samfunnet noen ting, men heller måtte lyve for å oppnå profitt gjennom å selge varer til en høyere pris enn det de hadde kjøpt det for uten selv å forbedre produktet eller yte noen service. Stor-skala handelsmenn gjorde derimot noe samfunnsnyttig ved å kjøpe varer direkte fra produsenten og frakte dem til markedene. Disse kunne til og med oppnå en respektabel status i det de la ned forretningen sin og heller kjøpte jord for kultivering, noe som ofte måtte ha vært et mål for mange handelsmenn.²⁷⁸ Morley gjør på den annen side ingen slik distinksjon og konkluderer kun med at handelsmenn slett ikke var respekterte, men heller en sosialt underlegen gruppe. Han erkjenner riktignok at de ofte var «substantially better off and wealthier than many of the peasants and ordinary townspeople who made up the bulk of the empire's population, but a long way from rivalling the political and social elites of the empire».²⁷⁹ Denne eliten bestod hovedsakelig av rike jordeiere, så Tchernias poeng om at handelsmenn ofte hadde målsetning om å kjøpe seg jord og gå inn i jordbruket gir mening også fra Morleys synspunkt da et ønske om å forbedre sin stand må ha vært sentralt i et samfunn med så tydelige klasseskiller som i Romerriket. I tillegg var tross alt jord noe av det eneste det både var mulig og verdt å investere i med tanke på at jord hadde en relativt konstant verdi over lange perioder.²⁸⁰

Funn av store mengder amforaer er det som i all hovedsak ligger til grunn for å vise utbredelsen av det antikke handelssystemet. De fleste amforaer kan identifiseres med opprinnelsessted og tidfestes ved å se på formen på beholderne og stempler fra handelsmenn og produsenter. For eksempel viser massive funn av italienske vinamforaer i Gallia at storstilt

²⁷⁶ Tchernia (2016), *The Romans and Trade*, 10

²⁷⁷ *Ibid.*, 23

²⁷⁸ *Ibid.*

²⁷⁹ Morley (2012), «14E: A Forum on Trade», 312

²⁸⁰ Hopkins (1978), *Conquerors and Slaves*, 13

vinhandel med, og eksport av, italiensk vin var vanlig så langt tilbake som 300 f.Kr og spesielt i perioden 200-100 f.Kr, og i løpet av de siste hundre årene før vår tid er det estimert at det årlig ble eksportert så mye som 7,5 millioner liter med vin til Gallia alene.²⁸¹ Denne handelen avtok som tidligere nevnt under keisertiden, da det meste av vinen som ble produsert i det romerske Italia ble konsumert lokalt og i byene. Et annet eksempel er funn av store mengder amforaer fra Gallia og Hispania som ble importert til Ostia der den kunne fraktes videre til Roma eller konsumeres av havnebyens ca 50.000 innbyggere.²⁸²

For transport over kortere avstander, blant annet for vintransport fra de vinproduserende områdene rundt Roma og inn til byen var bildet et ganske annet. Amforaer er tunge og klumpete, og selv om de egner seg godt både for lagring og fjerntransport utgjør de en unødvendig tung byrde når de skal fraktes over kortere avstander, og ikke minst dersom denne transporten foregår på land med kjerrer. Ikke bare ville dette gjort transporten vanskeligere, det ville også blitt dyrere da tyngre bærer tærer både på mennesker og dyr samtidig som mer ressurser behøves for å holde dem vedlike. Dessuten var amforaer laget spesifikt for sjøtransport med en spiss bunn som kunne settes ned i sanden som ble brukt som ballast på skipene slik at de sto stødig. Istedenfor brukte romerne sannsynligvis skinn, tønner eller andre nedbrytbare beholdere på korte avstander, eller de gjenbrukte amforaer slik at eventuelle funn av slike ikke er representative i samme grad som funn av utenlandske amforaer.²⁸³ Bruk av lettere beholdere eller muligheten for gjenbruk ville ha vært med på å minimere fraktkostnader. I tillegg ser vi at jordbruksforfatterne i stor grad promoterer lagring på gården som normalen og da ville vinen i det den ble solgt blitt regnet for å være klar til å konsumeres, så lagringsegenskapene til vinskinn ville nok ikke ha vært av noen større betydning.

²⁸¹ Wilson (2012), «14A: A Forum on Trade», 287 og Silver (2012), «14B: A Forum on Trade», 292

²⁸² Purcell (1985), *Wine and Wealth in Ancient Italy*, 9

²⁸³ Tchernia (2016), *The Romans and Trade*, 14, Marzano (2013), «Agricultural Production in the Hinterland of Rome», 85, De Sena (2005), «An assessment of wine and oil production in Rome's hinterland», 6 og Purcell (1985), *Wine and Wealth in Ancient Italy*, 17

Det fantes ingen internasjonale finansmarkeder eller større markedsøkonomiske institusjoner slik modernistene i sin tid hevdet. Derimot fantes det et hierarkisk system for salg av jordbruksprodukter som muliggjorde en oppfyllelse av materielle behov som ikke var mulig å produsere gjennom husstandens selvforsyning.²⁸⁴ Denne tendensen til selvforsyning betyr også at en stor andel av jordbruksproduktene aldri endte opp på markedet, men ble konsumert på gården, samtidig som at det ikke var mulig å optimalisere spesialisering og monokultur da deler av jorden måtte reserveres for nødvendig forsyning av arbeidere og beboere.²⁸⁵ Generelt vil det også være naturlig å anta at det var de urbane markedene som var de viktigste for de store vinprodusentene. For eksempel ser vi at det største markedet i det romerske Italia uten tvil var hovedstaden Roma. Med en befolkning på rundt 1.000.000 innbyggere under keiser Augustus er det liten tvil om at byen var et handelssentrum der det var mulig å kjøpe alt som ikke kunne produseres på gården. Etterspørselen etter vin i Roma ville gi et klart insentiv til produsentene, selv om det var handelsmennene som kjøpte og solgte vinen. Mindre vinprodusenter ville sannsynligvis heller selge vinene sine lokalt gjennom vertshusdrift eller sikte mot lokale markeder.

Handelen mellom vinprodusenter og handelsmenn kunne foregå på flere ulike måter. Handelsmenn kunne kjøpe ferdig lagret vin direkte fra produsenten i skinn eller i amforaer.²⁸⁶ I Romas omegn finnes det ingen arkeologiske bevis på at det ble produsert amforaer i området, noe som understreker det tidligere poenget om at vin som ble produsert lokalt kun ble transportert i vinskinn eller andre nedbrytbare beholdere. I Gallia var det derimot vanlig at det ble produsert amforaer i forbindelse med de vinproduserende områdene, noe som gir mening med tanke på at mye av denne vinen skulle transporteres over store områder.²⁸⁷ En annen mulighet var at handelsmennene kjøpte druer direkte fra rankene slik som i tilfellet med Remmius Palaemon og Acilius Sthenelus. Å kjøpe druer før pressing må ha vært et risikospill med tanke på at det ville være vanskelig å forutse hvilken kvalitet vinen ville ha etter at den var ferdig presset og lagret. I tillegg ville det vært umulig å si hvordan markedet

²⁸⁴ Bang (1999), «Fra Occidenten til Orienten og tilbake igen», 30

²⁸⁵ Morley (2012), «14E: A Forum on Trade», 312

²⁸⁶ Tchernia (2016), *The Romans and Trade*, 142-143

²⁸⁷ Marzano (2013), «Agricultural Production in the Hinterland of Rome», 88

så ut og hvilke priser det ville være mulig å oppnå på den ferdige vinen. For større produsenter kunne det være mulig å holde tilbake vinen i kjelleren og vente på gunstige priser, men for handelsmenn som kjøpte upressede druer ville dette sannsynligvis ikke være noe alternativ. Etter at druene var kjøpt måtte nemlig handelsmennene med stor sannsynlighet bruke gårdens eget presse- og lagringsutstyr for å gjøre ferdig vinen. Alternativet ville ha vært at handelsmennene selv hadde produksjonslokaler et annet sted, men dette foreligger det ingen arkeologiske bevis for i Italia.²⁸⁸ Den siste muligheten inkluderer ikke handelsmenn i det hele tatt, ei heller direkte salg, men heller at vinprodusentene selv frakter vinen fra gården og inn til byene. Sannsynligvis er det her snakk om å supplere det private konsumet til jordeieren.²⁸⁹

5.5 Tilbud og etterspørsel

«(...) The fermented grape was by far the commonest source of alcohol in the ancient world, and alcohol by far the commonest intoxicant available. This created for wine a wholly distinctive pattern of demand and consumption and, associated with it, a rich variety of cultural behavior.»²⁹⁰

Etterspørsel er vanskelig å kartlegge på generell basis, og spesielt vanskelig er det når man snakker om en luksusvare som vin. Som Purcell nevner var vin den vanligste og lettest tilgjengelige kilden til alkohol i antikken. Videre hevder han at konsumpsjonen av alkoholholdige drikkevarer gjerne øker i dårligere tider, kanskje for å slukke sorgene eller glemme hverdagens kjas og mas, samtidig som den også øker i gode tider, noe som er helt særegent for alkohol.²⁹¹ Vi ser de samme tendensene i moderne tid, og det er lite som tyder på at det var annerledes i antikken. Basert på disse betraktningene, og med viten om at Romerriket så en økonomisk vekst i perioden med en påfølgende økning i den generelle

²⁸⁸ Tchernia (2016), *The Romans and Trade*, 143-145

²⁸⁹ *Ibid.*, 146

²⁹⁰ Purcell (1985), «Wine and Wealth in Ancient Italy», 2

²⁹¹ *Ibid.*

levestandarden, vil det være naturlig å anta at etterspørselen etter vin økte mellom sen-republikken og tidlig keiserdømme.²⁹²

Som vi allerede har fastslått kan de statlige kornutdelingene ha lagt til rette for en økt etterspørsel etter vin blant mottakerne av denne støtten i det de i stor grad fikk dekket behovet for livsviktig korn og dermed hadde mer ressurser å bruke på luksusartikler.²⁹³ Blant de lavere sosiale klasser i Roma var sannsynligvis etterspørselen etter vin på langt nær så høy. En plutselig endring i drikkemønster vil riktignok sannsynligvis ikke oppstå i et vakuum, selv med forbedret økonomi, og det vil være nødvendig å se til andre mulige årsaker til endringen.

Eliten i Roma var de som fra tidlig av i stor grad sto for vinforbruket i Romerriket. Vin var en luksusvare som kun de rikeste hadde råd til, og var i stor grad ansett som en aristokratisk nytelse. Denne tilknytningen til aristokratiet kan ha vært med på å fremme vin som høykultur gjennom imitasjon blant lavere sosiale klasser. I perioden fra sen-republikk til tidlig keiserdømme foreligger det også et tydelig skifte i den aristokratiske strukturen. Med Augustus trådte en ny gruppe senatorer frem i lyset som i mye større grad enn tidligere var tilknyttet jordbruket generelt og vinproduksjonen spesielt.²⁹⁴ Det er klart at tidligere senatorer også eide store jordeiendommer, og at det var her deres rikdom i all hovedsak kom fra, men de nye senatorene hadde i større grad vært direkte involvert i det som foregikk på eiendommene sine enn det deres forgjengere hadde vært. I tillegg til dette kulturelle skiftet blant senatorer i Roma var det også et skifte i velgjørrelser fra eliten overfor Italias befolkning. I dette tilfellet er det ikke snakk om kun senatorer, men alle rike borgere som kunne ta seg råd til å spandere vin og søtsaker i stor skala. Gjennom disse frivolitetene kunne de som tidligere ikke hadde hatt noe forhold til vin over hele Italia bli introdusert for de luksuriøse dråpene.²⁹⁵

²⁹² Temin (2013), *The Roman Market Economy*, 226

²⁹³ Bang (2012), «14C: A Forum on Trade», 297

²⁹⁴ Purcell (1985), *Wine and Wealth in Ancient Italy*, 10-11

²⁹⁵ Ibid. 14

Det eneste konkrete tallet fra antikke skriftlige kilder på vinkonsumpsjon i Romerriket kommer fra Cato. Han hevdet at hans slaver ble tildelt 250 liter vin gjennom året. Av disse var ca 60 liter, som slavene fikk å drikke fordelt over vintermånedene, laget på druerestene etter vinproduksjonen, noe som i utgangspunktet ikke konstituerer vin, og som i alle fall ikke er noe som ville bli solgt i romerske byer. I tillegg var rundt 11 liter reservert til to store festivaler i løpet av året, men slike spesielle utskielser var nok ikke uvanlig blant Romerrikets befolkning, og kan til en viss grad være representativt.²⁹⁶ I hvilken grad vinlønningen til Catos slaver er representativt for vinforbruket generelt er vanskelig å fastslå, men sannsynligvis er bildet et ganske annet i byene. Andre forsøk på å estimere en gjennomsnittskonsumpsjon blant Romerrikets befolkning har variert ganske kraftig. Purcell har som sagt tatt utgangspunkt i Catos 250 liter per person per år, André Tchernia foreslår mellom 146 og 182 liter i gjennomsnitt, Eric C. De Sena opererer med 167 liter, mens andre estimater er så lave som 100 liter.²⁹⁷ Det er viktig å huske på at vinforbruket dessuten var ganske skjevt fordelt. Den politiske og kulturelle eliten ville nødvendigvis hatt et mye høyere forbruk enn fattige. Også slaver ville i byene med stor sannsynlighet ha blitt tildelt mye mindre vin enn Catos slaver som arbeidet på vingårdene.

Purcells estimat virker i overkant høyt som et gjennomsnittsestimat, spesielt med tanke på at 60 liter av disse kun var biproduksjon, selv om det nok var mange som drakk mer enn 250 liter vin i året. Som vi har sett var det også under halvparten av Romas befolkning som i all hovedsak utgjorde markedet for vin, og til tross for at en andel av de gjenværende 600.000 med all sannsynlighet også var konsumenter vil hovedvekten av etterspørsel ligge på de 400.000 mer velhavende innbyggerne. 100 liter virker på den annen side å være for lavt basert på de arkeologiske bevis som ligger til grunn for De Senas og Marzanos anslag for vinproduksjon i Romas omegn. De Senas 167 liter virker å være et mer presist estimat og det ligger også godt innenfor Tchernias overslag. Med 167 liter i gjennomsnitt per person per år ville den totale etterspørselen etter vin i Roma ha vært mellom 142 og 167 millioner liter per

²⁹⁶ Purcell (1985) *Wine and Wealth in Ancient Italy*, 13

²⁹⁷ Purcell (1985), *Wealth and Wine in Ancient Italy*, 13, Tchernia (2016), *The Romans and Trade*, 196, Marzano (2013), «Agricultural Production in the Hinterland of Rome», 93 og De Sena (2005), «An assessment of wine and oil production in Rome's hinterland», 2

år basert på de tidligere diskuterte befolkningstallene i Roma på mellom 850.000 og 1.000.000.

Store mengder billig vin produsert i Gallia og Hispania ble importert til Italia og kan ha vært en trussel mot italiensk vitikultur.²⁹⁸ Sammen med vin fra Kreta utgjorde disse vinene en gruppe med rimelig viner som i stor grad utkonkurrerte den lokale italienske vinen på pris, noe som er interessant med tanke på at transportkostnadene må ha vært ganske høye.²⁹⁹ Mengden av amforaer fra disse provinsene som er funnet i blant annet Ostia tilsier at det i all hovedsak var importert vin som ble konsumert i kystområdene.³⁰⁰ Tchernia påpeker også at italienske vinamforaer sank fra 95% til kun 55% mellom sen-republikken og tidlig keiserdømme. Videre skriver han: «This is not surprising at a time when produce that had not existed before was beginning to appear, in particular from Hispania».³⁰¹ Det kan virke som at tilførselen av utenlandsk, billig vin tok over en del av markedet der italiensk vin tidligere hadde hatt monopol. På den annen side er det også veldig mulig at et stadig økende forbruk av vin i perioden kan ha ført til at den italienske vinproduksjonen alene ikke klarte å holde tritt med etterspørselen. I så tilfelle ville ikke den importerte vinen fra Gallia og Hispania vært noen trussel mot den italienske vinproduksjonen, men heller vært nødvendig for supplere et marked med stadig økende etterspørsel etter billig vin.

Det er også viktig å påpeke at det er store forskjeller på områdene nær kysten og i innlandet. I Ostia er det for eksempel naturlig at amforaer fra Gallia og Hispania er overrepresentert i det all vin som skulle importeres via sjøveien til Roma måtte via Ostia.³⁰² Samtidig var det på langt nær all vinen som ble konsumert i Roma som ble importert via sjøveien. De Sena, og i en senere artikkel også Marzano, anslår at 55% av Romas totale vinbehov ble dekket med italiensk vin, noe som tilsvarer omtrent 92 millioner liter. Videre hevder også De Sena at så

²⁹⁸ Purcell (1985), *Wine and Wealth in Ancient Italy*, 9

²⁹⁹ Tchernia (2016), *The Romans and Trade*, 196

³⁰⁰ Silver (2013), «14B: A Forum on Trade», 293, Purcell (1985), *Wine and Wealth in Ancient Italy*, 10

³⁰¹ Tchernia (2016), *The Romans and Trade*, 309

³⁰² Purcell (1985) *Wine and Wealth in Ancient Italy*, 10

mye som en tredjedel av det totale vinbehovet ble dekket av lokalprodusert vin fra Romas omegn.³⁰³ De Sena opererer med et område på rundt 5000 kvadratkilometer, og Marzano med et litt større på ca 5.500 kvadratkilometer, rundt byen Roma som strakk seg fra kystbyene Centumcellae, i dag Civitavecchia, til Antium, dagens Anzio, og til Forum Novum, et handelssenter som lå i det moderne Torri i Sabina, i innlandet.³⁰⁴ Området var tett bebyggt med mindre gårder og større villakomplekser som i all hovedsak forsynte Roma med ferskvarer som blomster, frukt og grønnsaker, samt vin, olje og korn.³⁰⁵

Som nevnt ble mye av denne vinen transportert i vinskinn heller enn i amforaer, så tallene er i all hovedsak basert på funn av vinpresser og lagringskar i området og estimerer knyttet til deres produksjons- og lagringskapasitet. Basert på disse funnene anslår De Sena at rundt 29.000 hektar var kultivert med vinranker. Han lener seg så på Catos estimerer på vinproduksjon, som vi allerede har sett er innenfor rimelighetens grenser, og kommer slik frem til at den totale årlige vinproduksjonen i Romas omegn var på rundt 96 millioner liter. Han trekker så fra litt under halvparten av vinen som ville ha blitt konsumert av de rundt 250.000 estimerte innbyggerne i området. Det gir en overskuddsproduksjon på ca 54 millioner liter som kunne selges i Roma.³⁰⁶ Det virker også å ha vært en økende grad av spesialisering mot produksjonen av ferskvarer, vin og olje mellom sen-republikken og tidlig keiserdømme for å supplere den stadig økende etterspørselen etter slike varer i Roma, noe som kan ha ført til at området som ble brukt til å kultivere vin kan ha økt gjennom perioden, og dermed også mengden vin som ble produsert.

Basert på de arkeologiske bevisene, og med henvisning til de tidligere omtalte vinprisene i forrige kapittel, vil det være nærliggende å tenke at markedet for, og etterspørselen etter, billig vin økte i perioden. Dette kunne være et insentiv for vinprodusenter til å fokusere på maksimering av utbyttet fra vinåkeren. Samtidig er det ingen tvil om at det også fantes et

³⁰³ De Sena (2005), «An assessment of wine and oil production in Rome's hinterland», 7 og Marzano (2013), «Agricultural Production in the Hinterland of Rome», 94

³⁰⁴ Marzano (2013), «Agricultural Production in the Hinterland of Rome», 86

³⁰⁵ Marzano (2013), «Agricultural Production in the Hinterland of Rome», 87 og De Sena (2005), «An assessment of wine and oil production in Rome's hinterland», 4

³⁰⁶ De Sena (2005), «An assessment of wine and oil production in Rome's hinterland», 7

marked for dyrere viner hos den rike eliten der pris ikke var et spørsmål. Denne utviklingen i etterspørsel kan ha hatt en påvirkning på spesialiseringen og diversifiseringen i vitikulturen i Italia i perioden.

5.6 Konklusjoner

Det er tydelig at Romerriket opplevde en voldsom urbanisering fra sen-republikk til tidlig keiserdømme. Årsakene til den urbane veksten i perioden kan ha hatt sammenheng med sentraliseringen av politiske og sosiale institusjoner som også innebar at den kjøpesterke eliten i Italia var konsentrert i byene. Med så mye velstand på ett sted ville det ha ført til stor etterspørsel etter arbeidskraft for å fø på elitens behov for varer og for å konstruere offentlige monumenter og bygninger. I tillegg kan kornutdelingene i Roma ha trukket frie menn inn fra landsbygden i søken etter en lettere hverdag og storbyliv. Denne urbaniseringen ville sannsynligvis også ha bidratt til, og vært en indikasjon på, en positiv økonomisk utvikling for Italia i det markedene vokste i takt med byene og behovet for luksusvarer økte. Denne økningen i etterspørsel kom både som en konsekvens av kornutdelingene som skapte en kjøpesterk gruppe, elitens enorme rikdom og statlig redistribusjon av stadig økende inntekter fra den romerske ekspansjonen.

Den økte velstanden i Roma og andre byer i Italia ville også ha ført til en økt etterspørsel etter vin. Som vi har sett ble en stor andel av denne vinen produsert i Italia, og i Romas tilfelle ble litt over halvparten av etterspørselen dekket av italienskprodusert vin, og rundt en tredjedel ble produsert i byens omkringliggende områder. Den resterende vinen måtte importeres utenfra, og store mengder vin ble transportert med skip fra provinsene. Denne importen, sammen med den stadig økende etterspørselen etter vin, må også ha ført til en endring i produksjonsmønstrene innad i Italia og lagt til rette for en økende diversifisering av vinproduksjonen.

6. Vurderinger og konklusjoner

6.1 Innledning

Målet for denne oppgaven har vært å undersøke i hvilken grad man kan snakke om en utvikling mot økende spesialisering og diversifisering i Romerriket, samt hvilke samfunnsmessige endringer som kan ha ligget til grunn for en slik utvikling. I tidligere kapitler har vi sett på ulike aspekter rundt vitikulturen slik jordbruksforfatterne beskriver det og en overordnet diskusjon om utviklingen i det romerske samfunnet. I dette kapitlet ønsker jeg å gjøre rede for og reflektere rundt oppgavens viktigste funn i et forsøk på å belyse problemstillingen ytterligere.

6.2 Spesialisering i vitikulturen

Når vi snakker om spesialisering refererer det til en prosess der kunnskap og tekniske ferdigheter øker slik at produksjonen blir mer spesialisert. For vitikulturen, slik forfatterne beskriver den, innebærer spesialisering blant annet en økende grad av mangfold i druesortene som brukes til vinproduksjon samt kunnskap om disse, en større forståelse for vekstforutsetninger (terroir), og økt kompetanse og forståelse for hvordan oppbinding og beskjæring kan påvirke druenes vekst.

Det tydeligste tegnet på spesialisering i vitikulturen ser vi i det jordbruksforfatterne skriver om druer. Mange av druesortene er oppkalt etter stedet de blir dyrket eller egenskaper druene har, noe som fremdeles er vanlig i dag.³⁰⁷ Vi vet at alle druesortene som ble brukt i vinproduksjonen var av arten *Vitis Vinifera*.³⁰⁸ Det vi ikke vet er hvilke av druesortene forfatterne nevner som var kloner, hybrider eller ulike underarter. Cato nevner at det finnes

³⁰⁷ D'Agata (2014), «Native Wine Grapes of Italy», 6-7

³⁰⁸ Ibid., 25

hybrider, men spesifiserer ikke noe utover det.³⁰⁹ Ingen av de andre forfatterne nevner hybrider eller kloner. En annen mulighet kan ha vært at noen av druetyperne forfatterne nevner rett og slett var de samme druene, men med ulike navn avhengig av hvor de kom fra. Det finnes mange eksempler på dette i dag, spesielt internasjonalt der druer har forskjellige navn på ulike kontinenter, men selv innad i Italia forekommer det at en drue kalles ulike ting avhengig av hvor den dyrkes.

Et eksempel på dette er druen sangiovese. Den brukes over store deler av Italia, men er spesielt kjent for å være hoveddruen i Chianti i Toscana.³¹⁰ Den samme druen kalles Morellino på den toscanske kysten og Prugnolo eller Prugnolo Gentile i Montepulciano. I tillegg produseres det i Montalcino, et annet område i Toscana, en vin som kalles Brunello di Montalcino. Navnet *Brunello* kommer av druesorten som produsentene i dette området hevdet var en egen druesort og som de brukte i produksjonen av sine rødviner, men som i undersøkelser utført på slutten av 1800-tallet ble bevist å være sangiovese.³¹¹ I dag består navnet på vinen, og alle viner som klassifiseres som Brunello di Montalcino må være laget på 100% sangiovese. Poenget er altså at de samme druesortene kan ende opp med ulike navn avhengig av hvor de dyrkes, og det kan godt ha vært tilfellet med noen av druesortene forfatterne nevner.

Dette er ikke ensbetydende med at vinene som eventuelt ble produsert på den samme druen i ulike områder var like. Ulike områder har ulike forutsetninger for vekst, altså ulike terroir, noe spesielt de senere forfatterne var klar over, og vil kunne produsere viner med svært ulike karakteristika selv om de er laget på den samme druen. En vin fra kjerneområdet til Chianti, Chianti Classico, vil for eksempel ha helt andre karakteristika enn en Brunello di Montalcino til tross for at de er laget på den samme druen i den samme regionen i Italia. Dessuten er det store forskjeller mellom en Brunello di Montalcino som kommer fra den nordlige delen av området og en som kommer fra den sørlige delen av området.³¹² Til tross for at noen av

³⁰⁹ Cat., *DAC*, 1.6.4

³¹⁰ Johnson og Robinson (2008), *Vinens verden*, 178-180

³¹¹ D'Agata (2014), *Native Wine Grapes of Italy*, 426-427

³¹² *Ibid.*, 8

druer sortene forfatterne nevner kan ha vært de samme druene med ulike navn er mangfoldet som Columella og Plinius henviser til i sine diskusjoner om druer et tydelig tegn på spesialisering i vitikulturen. Det fremstår som helt åpenbart at de fleste druene de skriver om er ulike druesorter som alle har særegne kvaliteter som er tilpasset ulike vekstforutsetninger. Med flere druer å velge mellom vil det være lettere for en produsent å velge en druesort som passer til vingårdens klimatiske og topografiske forutsetninger. Columella nevner sådan fire druesorter som for ham er nyopptagede noe som kan vise til at det stadig blir oppdaget nye druesorter som er med på å øke mangfoldet og dertil graden av spesialisering.³¹³

Forskjellene i vinkarakteristika springer som sagt i stor grad ut fra terroiret, og kunnskap om hvordan disse forutsetningene kan påvirke avlingen er essensielt for å kunne velge riktig druesort. En økende grad av slik kunnskap er et tydelig tegn på spesialisering i det man vil kunne ha bedre kontroll over produksjonen. Hva som er den «riktige» druesorten avhenger riktignok ikke kun av å finne en druesort med egenskaper som passer terroiret, men også av hva slags vin man ønsker å produsere, altså om fokuset er på å kvantitet eller kvalitet i produksjonen, men den diskusjonen følger i neste delkapittel.

Både Columella og Plinius skriver også inngående om oppbinding og beskjæring av drueplantene. Oppbinding og beskjæring er, sammen med valg av druer, et aspekt ved vitikulturen der produsenten har mulighet til å påvirke druenes vekstforhold.³¹⁴ Som vi har sett brukes oppbinding og beskjæring til å forme drueplantene slik at druene enten blir skjermet for solen i varme klimaer, eller blir eksponert for solen i kjøligere klimaer. Utviklingen av teknikker for å binde opp og beskjære druene er et tydelig tegn på spesialisering i vitikulturen i det produsenten får mye bedre kontroll over druenes modning.

Salg av stiklinger kan også være et tegn på økende spesialisering i vitikulturen. Columella er den eneste av forfatterne som skriver om denne typen salg.³¹⁵ Han virker svært optimistisk til de økonomiske fordelene ved salget og hevder det er store penger å tjene. Med det i tankene

³¹³ Col., *DRR*, 3.2.28

³¹⁴ Karlsson (2009), *Ett vin blir till*, 77

³¹⁵ Col., *DRR*, 3.3.11-13

virker det rart at hverken Cato eller Varro nevner noe om salg av stiklinger dersom det var vanlig på deres tid, fokuserte som de er på økonomien i jordbruket. På det grunnlaget virker det sannsynlig at salg av stiklinger var en relativt ny geskjeft. Druer kan dyrkes ved å plante druekjernene, og det var kanskje slik det ble gjort fram til man fant en ny løsning ved å skjære av stiklinger, en del av plantestengelen, og plante denne. På denne måten får man vinranker som er mye mer lik planten stiklingen er tatt fra enn hvis man sår kjernene.³¹⁶

Salg av stiklinger kan ses på som et tegn på økende spesialisering fordi det viser at man utvikler nye tekniske ferdigheter og har større kontroll over avlingen. Salg av stiklinger innebærer også større stabilitet både for produsenten, og for eventuelle kjøpere av stiklingene, fordi nye planter vil ligne på de gamle og ofte produsere like gode resultater som plantene stiklingene er tatt fra. Det kan også hende at salg av stiklinger gjorde det enklere å eksperimentere med druesorter andre steder i Italia. Columella henter til en slik praksis i det han skriver om de eugeniske druesortene som produserer god vin i de albanske fjellene, men ikke noen andre steder. Det er med dette tydelig at de eugeniske druesortene ble forsøkt innført andre steder i Italia, men at det ikke fungerte spesielt bra. Det vil være naturlig å anta at dette også må ha vært tilfellet med andre druesorter, og en slik eksperimentering må kunne sies å være et tegn på spesialisering.

6.3 Diversifisering i vitikulturen

Diversifisering i vitikulturen refererer til en prosess der etterspørsel og nye markeder kan gi muligheter for produsenter til å velge om de ønsker å fokusere på kvantitet eller kvalitet i produksjonen av vin. Dette vil igjen føre til et mer mangfoldig utvalg av produkter. Vi vet at høyere utbytte fører til lav kvalitet som innhenter lave priser, og at lavt utbytte ofte har sammenheng med høy kvalitet som til gjengjeld innhenter høye priser. Det er helt tydelig at det fantes et marked for både billig vin og dyr vin og at disse dermed ikke konkurrerte med hverandre. Det ville ha gitt helt åpenbare muligheter for produsentene til å velge om de ønsket å fokusere på å produsere kvalitetsvin eller å maksimere produksjonen. Vi tar utgangspunkt at det er en viss sammenheng mellom pris og kvalitet slik det også i mange

³¹⁶ Johnson og Robinson (2008), *Vinens verden*, 18

tilfeller er i dag. Det innebærer at maksimering av produksjonen vil føre til dårligere vin som må selges til en lav pris. Fordelen med å maksimere produksjonen og ikke fokusere på kvaliteten på vinen er at det krever mindre arbeid og ekspertise. Det vil si at produksjonen var billig, og at produsenten minimerte risikoen for store tap. På den annen side må det ha vært lite prestisje å hente og blant annet Plinius er tydelig skeptisk til de som velger å ta snarveier i kultiveringen av druene kun for å tjene penger.³¹⁷ Det er viktig å påpeke at begge disse alternativene kunne være høyst profitable, men at produksjon av kvalitetsvin i noen tilfeller sannsynligvis ville ha kunnet hentet en rikere gevinst.

I sine beskrivelser av vitikulturen som vi så på i kapittel 3 er det tydelig at både Columella og Plinius verdsetter høy kvalitet i vin. Et eksempel på dette er måten de rangerer de ulike druesortene på, der lovordene sitter løst om de beste druene og vinene.³¹⁸ Det fremstår også som at målet for vitikulturen slik de beskriver de vitikulturelle prosessene rundt valg av drue samt oppbinding og beskjæring er å produsere vin av høy kvalitet.

Produksjon av kvalitetsvin ville da, som nå, ha krevd mer arbeid og teknisk kompetanse enn vin av lav kvalitet, og dermed ville produksjonen også gjerne ha vært dyrere. Produksjonen av kvalitetsvin ville derfor ha medført en større risiko for produsentene i det de investerte mer penger i kultiveringen av druene. I tillegg var produsenter av kvalitetsvin mer avhengige av gode årganger som kunne innhente høye priser på markedet. For eksempel ville tørke, varmebølger, mye regn eller annet ekstremvær være mer ødeleggende for produsenter som var avhengige av kvaliteten på vinen for å oppnå de rette prisene på markedet enn for dem hvis mål kun var å produsere store kvanta vin som uansett skulle selges billig. På den annen side virker det sannsynlig at produsenter av kvalitetsvin kunne oppnå høy prestisje, og at dette også var av verdi for produsentene. Med tanke på Columella og Plinius lovord om de beste vinene og med Plinius særegne eksempler på suksessfulle vingårder er det nærliggende å tenke at prestisje var ettertraktet og kanskje i noen tilfeller i seg selv nok til å fordre fokus på kvalitet kontra kvantitet.³¹⁹

³¹⁷ Plin., *NH*, 14.8.62

³¹⁸ *Ibid.*, 14.8.59-72, Col., *DRR*, 3.2.7-28

³¹⁹ Plin., *NH*, 14.5.48-52

På den ene siden hadde for eksempel en vingård i Pompeii et estimert utbytte på rundt 10 *cullei per iugerum* der målet sannsynligvis var å maksimere produksjonen, noe som ville innebære at denne vinen var av lav kvalitet, men dertil også billig.³²⁰ Det gir mening med tanke på vingårdens lokasjon rett ved siden av amphiteateret og det er nærliggende å tenke at produksjonen var spesifikt rettet mot å produsere vin som skulle selges i anledning arrangementer i amphiteateret. Det vil være naturlig å anta at Pompeii ikke var alene om å ha slike vingårder innenfor bymurene eller i umiddelbar nærhet av byen som kunne produsere billig vin til offentlige arrangementer. I motsetning til Pompeii som ble begravet i aske og lava i år 79 e.Kr ville andre byer i Romerriket ha utviklet seg videre. Vi har derfor ingen sikre arkeologiske bevis på eksistensen av vingårder innenfor bymurene i andre byer i Romerriket, men med tanke på de mange amphiteatrene der det ble holdt leker, og med de mange offentlige festivalene i løpet av året, virker det sannsynlig at andre byer også ville ha hatt den samme type vingårder som den i Pompeii.

På den annen side finner vi flere eksempler på vingårder som fokuserer på å produsere vin av høy kvalitet. Det fremste eksempelet er kanskje den falerniske vinen som ble dyrket i Ager Falernus i dagens Campania. Falernisk vin ble priset som den beste av Varro som mente at ingen vin kunne måle seg med den. I en bar i Pompeii var det som vi har sett mulig å få falernisk vin på glass for 4 ass. Et glass med falernisk vin var dermed fire ganger så dyrt som den billigste vinen og dobbelt så dyr som den mellomste. Det er vanskelig å si hvor «dyrt» et glass med falernisk vin ville ha vært for en gjennomsnittlig borger i Pompeii. Det som i alle fall er helt sikkert er at falernisk vin var dyr sammenlignet med andre viner selv i år 79 e.Kr etter at Plinius tidligere hevdet at deres omdømme var i ferd med å falle på grunn av et økende fokus på kvantitet over kvalitet.³²¹ Et annet eksempel på en produsent som uten tvil fokuserte på kvalitet var den tidligere omtalte Sthenulus som solgte vingården sin for 400.000 sestertier.³²² At Plinius valgte å fremheve dette eksempelet er igjen et tydelig tegn på at fokus på kvalitet var verdsatt blant eliten i det romerske samfunnet som Plinius var en del av.

³²⁰ Purcell (1985), *Wine and Wealth in Ancient Italy*, 13

³²¹ Plin., *NH*, 14.8.62

³²² *Ibid*, 14.5.48

6.4 Endringer i vinkonsumet og påvirkning på vitikulturen

Lenge var vin en luksusvare som det i stor grad kun var eliten i samfunnet som hadde råd til å drikke. Purcell hevder videre at: «In general, when wine was scarce it was, not unnaturally, a very high status commodity, and it never wholly lost its associations with the aristocratic life».³²³ Denne tilknytningen til aristokratiet betød også at det alltid fantes et marked for dyr kvalitetsvin. Etterspørselen etter kvalitetsvin kan derfor sies å ha vært tilstede over lengre tid. Vinkonsumet blant de lavere samfunnslag i Romerriket derimot kan ikke ha oppstått på egenhånd og trengte sannsynligvis en katalysator som kunne være med å skape etterspørsel etter vin. For eksempel kan det godt hende at mange som tidligere ikke hadde noe forhold til vin kunne få det som en følge av at rike borgere delte ut *crustulum* og *mulsum* - søt bakst og søt vin.³²⁴ Denne trenden kan ha bidratt til at flere og flere utviklet en smak for vin.

Romerriket opplevde som vi har sett en generell velstandsøkning som en følge av ekspansjonen inn i nye territorier. Med en elite som stadig ble rikere og kunne bruke mer penger på byggeprosjekter og luksusvarer var det et økende behov for lønnet arbeidskraft i byene.³²⁵ Dette ville ha ført til en mer generell velstandsøkning blant Romerrikets befolkning og var sannsynligvis også delaktig i å skape en økende etterspørsel etter vin i urbane sentra. De som bodde og arbeidet på landsbygden hadde som regel alltid tilgang på vin som enten var produsert på gården eller lokalt i området, så en vekst i etterspørsel må i stor grad være sentrert rundt byene.

I tillegg ser vi et skifte i senatoriske kretser under Augustus der holdningen til vin og vinproduksjon endret seg drastisk.³²⁶ Dette kan også ha vært med på å endre vinkonsumet i Romerriket. Ved at senatorer fra Augustus tid og fremover tok en mer aktiv rolle i vitikulturen

³²³ Purcell (1985), *Wine and Wealth in Ancient Italy*, 2

³²⁴ *Ibid.*, 14

³²⁵ Morley (1996), *Metropolis and Hinterland*, 51 og 178

³²⁶ Purcell (1985), *Wine and Wealth in Ancient Italy*, 10

og vinproduksjonen ville også tidligere moralske motforestillinger mot vitikulturen gradvis forsvinne. Riktignok utviser de senere jordbruksforfatterne, og Plinius i sær, en voldsom motforestilling mot overstadig alkoholinntak, men mer generelt kan det virke som om aksepten for vinproduksjon, spesielt kvalitetsvin, økte i tidlig keisertid.³²⁷ Det kan også ha medført en større grad av investering i vinproduksjon, noe som vil være nødvendig for å oppnå en høyere grad av spesialisering.

En annen indikasjon på større konsumpsjon av, og etterspørsel etter, vin er handelen med vin fra provinsene. Funn av amfora viser at det ble importert stadig mer vin fra blant annet Hispania og Gallia, og majoriteten av denne vinen var sannsynligvis billig vin som var produsert i store kvanta. Samtidig er det ingen tegn til en nedgang i produksjonen av vin i Italia, så det virker rimelig at importen var nødvendig for å møte en økende etterspørsel etter vin.³²⁸

I Pompeii fantes det sannsynligvis opp mot 200 barer og vertshus for en befolkning på rundt 12.000 i tillegg til eventuelle besøkende og handelsmenn.³²⁹ Det er ingen grunn til å tro at dette ikke var vanlig også i andre romerske byer. Purcell hevder at framveksten av slike steder var tett forbundet med en endring i vinkonsum mellom sen-republikken og tidlig keisertid der spesielt en oppblomstring av «low-class establishments» som kun fokuserte på å selge vin var betegnende.³³⁰ Funnet av prislisten med tre ulike typer vin til tre ulike priser i et av disse utsalgsstedene er i alle fall et tydelig tegn på et diversifisert vinkonsum. Den billigste vinen kostet 1 as, den nest dyreste kostet 2 ass og den siste vinen var en Falernisk vin til 4 ass.³³¹ Valgmuligheter er ikke selvsagt, og salgssteder ville ikke ha tatt seg bryet med å skaffe flere ulike typer vin dersom det ikke fantes en etterspørsel. Slike steder peker også mot en diversifisering i vinproduksjonen. Det fremgår helt tydelig hos Plinius og Columella at det er et skille mellom vinproduksjon der målet er å lage vin av god kvalitet og vinproduksjon der

³²⁷ Plin., *HN*, 14.28.137-148

³²⁸ Purcell, (1985), *Wine and Wealth in Ancient Italy*, 15

³²⁹ Beard (2008), *Pompeii*, 225

³³⁰ Purcell (1985), *Wine and Wealth in Ancient Italy*, 14-15

³³¹ Beard (2008), *Pompeii*, 229

målet er å maksimere utbyttet. Disse to tilnærmingene til vinproduksjon er ikke direkte kvantifiserbare. Det fantes garantert mange produsenter som siktet mer mot midten av skalaen der målet var å produsere en OK vin til en OK pris med middels stor produksjon. For denne diskusjonen vil det likevel være mer nærliggende og fruktbart å snakke om de to ekstremene da både jordbruksforfatterne og senere historikere har delt inn diskusjonen slik, dog med viten om at det sannsynligvis fantes en mellomting.

Vi har altså sett at etterspørselen etter vin økte mellom sen-republikken og tidlig keisertid. Tidligere hadde vin i stor grad vært forbeholdt eliten i samfunnet på grunn av høye priser som en følge av at det var lite vin tilgjengelig.³³² Med økt etterspørsel åpnet det seg nye markeder som fordret en større produksjon av vin. Disse markedene var i all hovedsak knyttet til byer, og det virker sannsynlig at urbaniseringen hadde tilknytning til økningen i etterspørsel etter vin, kanskje som en følge av den økonomiske veksten. Det var fremdeles etterspørsel etter dyr vin fra en elite som ofte var så velbemidlede at pris egentlig ikke hadde noe å si, men samtidig økte etterspørselen etter billig vin, spesielt fra det siste århundret f.Kr.³³³ Vinkonsumet i Romerriket kan med andre ord sies å ha blitt mer diversifisert. Det er liten tvil om at den økende og mer diversifiserte etterspørselen etter vin må ha påvirket vitikulturen. Økende etterspørsel fordrer økt produksjon, som i sin tur ville ha bidratt til en økende grad av spesialisering i vitikulturen for å holde tritt med etterspørselen. I tillegg ville en mer diversifisert etterspørsel naturlig nok fordret en større grad av diversifisering i vitikulturen.

6.5 Oppsummerende refleksjoner

Gjennom analyse av jordbruksforfatternes beskrivelser av vitikulturen i Italia, virker det høyst sannsynlig at det forelå en økende grad av spesialisering og diversifisering i vitikulturen i perioden mellom sen-republikken og tidlig keisertid. Spesialiseringen og diversifiseringen tydeliggjøres gjennom jordbruksforfatternes økende tendens til å skrive både utdypende og detaljert om vitikultur. Den antikke vitikulturen er også et aspekt ved

³³² Purcell (1985), *Wine and Wealth in Ancient Italy*, 2

³³³ Purcell (1985), *Wine and Wealth in Ancient Italy*, 18

vinproduksjonen som i stor grad er mulig å sammenligne med den moderne ekvivalenten, noe som gir oss et godt utgangspunkt for å kunne bedømme utvikling.

Det fremstår også som helt åpenbart at det forelå en endring i konsumpsjonsmønstrer i Italia der etterspørselen etter både dyr og billig vin økte, blant annet som en følge av urbanisering og økende velstand i det romerske samfunnet. Det er nærliggende å tro at denne endringen var det som i all hovedsak lå til grunn for den økende spesialiseringen og diversifiseringen i den italienske vitikulturen.

Litteraturliste

Trykte kilder:

Adams, Colin. «Transport». I *The Cambridge Companion to the Roman Economy*, redigert av Walter Scheidel, 218-237. Cambridge: Cambridge University Press. 2012.

Ash, Harrison Boyd. «Life and Works of Columella». I *De Re Rustica*, redigert og oversatt av Harrison Boyd Ash, ix-xvi. Cambridge: Harvard University Press. 1941.

Ash, Harrison Boyd. «Life and Works of Cato». I *De Agri Cultura*, redigert av Harrison Boyd Ash og oversatt av William Davis Hooper, ix-xiii. Cambridge: Harvard University Press. 1934.

Ash, Harrison Boyd. «Life and Works of Varro». I *Res Rustica*, redigert av Harrison Boyd Ash og oversatt av William Davis Hooper, xiv-xviii. Cambridge: Harvard University Press. 1934.

Bang, Peder Fibiger. «14C: A Forum on Trade». I *The Cambridge Companion to the Roman Economy*, redigert av Walter Scheidel, 296-303. Cambridge: Cambridge University Press. 2012.

Bang, Peter Fibiger. «Fra Occidenten til Orienten og tilbake igen? Romerriket mellom «primitiv» kapitalisme og agrare imperier». *Den Jyske Historiker* 86/87 (1999): 16-39.

Beard, Mary. *Pompeii - The Life of a Roman Town*. London: Profile Books LTD. 2009.

Cato, Marcus Porcius. *De Agri Cultura*. Oversatt av William Davis Hooper. Cambridge: Harvard University Press. 1934.

- Columella, Lucius Junius Moderatus. *De re Rustica*. Oversatt av Harrison Boyd Ash. Cambridge: Harvard University Press. 1941.
- D'Agata, Ian. *Native Wine Grapes of Italy*. Berkeley: University of California Press. 2014.
- Dominé, André. *Vin*. Oversatt av Anette Bojstrup Kristensen, Birgitte Hørdum og Jens Ramsing. Königswinter: Könemann. 2004.
- Duncan-Jones, Richard. *The Economy of the Roman Empire*. Cambridge: Cambridge University Press. 1974.
- Erdkamp, Paul. «Urbanism». I *The Cambridge Companion to the Roman Economy*, redigert av Walter Scheidel, 241-265. Cambridge: Cambridge University Press. 2012.
- Iddeng, Jon W. «Antikk litteratur: Tekst og kontekst». I *Ad Fontes - Antikkvitenskap, kildebehandling og metode*, redigert av Jon W. Iddeng, 59-77. Oslo: Norsk Klassisk Forbund. 2000.
- Hopkins, Keith. *Conquerors and Slaves - Sociological Studies in Roman History vol. I*. Cambridge: Cambridge University Press. 1978
- Johnson, Hugh og Robinson, Jancis. *Vinens Verden*. Oversatt av Bente Heill Kleven. Oslo: Schibsted Forlag AS. 2008.
- Karlsson, Britt. *Ett vin blir till*. Stockholm: Carlsson bokförlag. 2009.
- Marzano, Annalisa. «Agricultural Production in the Hinterland of Rome: Wine and Olive Oil». I *The Roman Agricultural Economy: Organization, Investment and Production*, redigert av Alan Bowman og Andrew Wilson, 85-106. Oxford: Oxford University Press. 2013.

- Melve, Leidulf. «Komparativ historie: Ei utfordring for historiefaget?». *Historisk tidsskrift* 88, nr. 1 (2009): 61–77.
- Morley, Neville. «Cities and Economic Development». I *Settlement, Urbanization, and Population*, redigert av Alan Bowman og Andrew Wilson, 143-160. Oxford: Oxford University Press. 2011.
- Morley, Neville. *Metropolis and Hinterland - The City of Rome and the Italian Economy- 200 B.C.-A.D. 200*. Cambridge: Cambridge University Press. 1996.
- Morley, Neville. «14E: A Forum on Trade». I *The Cambridge Companion to the Roman Economy*, redigert av Walter Scheidel, 309-314. Cambridge: Cambridge University Press. 2012.
- Murphy, Trevor. *Pliny the Elder's Natural History - the Empire in the Encyclopedia*. Oxford: Oxford University Press. 2004.
- Mønster, Jørgen og Arne Ronold. *Verdt å vite om vin*. Bergen: Vigmostad og Bjørke AS. 2009.
- Plinius Caecilius Secundus, Gaius. *Letters and Pangyricus*. Oversatt av Betty Radice. Cambridge: Harvard University Press. 1969.
- Plinius Secundus, Gaius. *Historia Naturalis*. Oversatt av H. Rackham. Cambridge: Harvard University Press. 1968.
- Pucell, Nicholas. «Wine and Wealth in Ancient Italy». *The Journal of Roman Studies* 75 (1985): 1-19
- Radice, Betty. «Introduction». I *Letters and Pangyricus*. Oversatt av Betty Radice, ix-xxviii. Cambridge: Harvard University Press. 1969.

Silver, Morris. «14B: A Forum on Trade». I *The Cambridge Companion to the Roman Economy*, redigert av Walter Scheidel, 292-295. Cambridge: Cambridge University Press. 2012.

Tchernia, André. *The Romans and Trade*. Oxford: Oxford University Press. 2016.

Temin, Peter. *The Roman Market Economy*. Princeton & Oxford: Princeton University Press. 2013.

Tveit, Knut. «Historisk forskningsmetode». I *Innføring i pedagogisk forskningsmetode*, redigert av Thor Arnfinn Kleven, 139-178. Oslo: Unipub. 2011.

Varro, Marcus Terentius. *Rerum Rusticarum*. Oversatt av William Davis Hooper. Cambridge: Harvard University Press. 1934.

Vidén, Gunhild. «Vad skrev författaren egentligen? Om texttradering og textkritik». I *Ad Fontes - Antikkvitenskap, kildebehandling og metode*, redigert av Jon W. Iddeng, 79-89. Oslo: Norsk Klassisk Forbund. 2000.

Wilson, Andrew. «14A: A Forum on Trade». I *The Cambridge Companion to the Roman Economy*, redigert av Walter Scheidel, 287-291. Cambridge: Cambridge University Press. 2012.

Nettbaserte kilder:

De Sena, Eric C. *An assessment of wine and oil production in Rome's hinterland: ceramic, literary, art historical and modern evidence*. 2005. Hentet fra: [http://](http://www.academia.edu/15534904/)

www.academia.edu/15534904/

[An_assessment_of_wine_and_oil_production_in_Rome_s_hinterland_ceramic_literary_art_historical_and_modern_evidence_2005](http://www.academia.edu/15534904/)

Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani. «Barolo Docg». 14.02.2018. <http://www.langhevini.it/pagine/eng/denominazioni/barolo-docg.lasso>

Hellman, Ed. «Frost Injury, Frost Avoidance, and Frost Protection in the Vineyard», *Extension*. 12.01.2018. <http://articles.extension.org/pages/31768/frost-injury-frost-avoidance-and-frost-protection-in-the-vineyard>

Hemming, Richard. «Wine by Numbers: Viticulture, Part One», *Jancis Robinson*. 12.01.2018. <https://www.jancisrobinson.com/articles/wine-by-numbers-part-one>

Hundstad, Dag. *Komparasjon i historieforskning - metodiske og teoretiske utfordringer*. 2013.

Hentet fra: https://www.academia.edu/3816881/Komparasjon_i_historieforskning_-_metodiske_og_teoritiske_utfordringer

Mercer, Chris. «Burgundy 2016 harvest: 'Every grape counts'», *Decanter*. 16.01.2018. <http://www.decanter.com/wine/wine-regions/burgundy-wine/burgundy-2016-harvest-every-grape-counts-331794/>

Mercer, Chris. «Italy faces 'one of smallest wine harvests for 60 years'», *Decanter*. 16.01.2018. <http://www.decanter.com/wine-news/italy-wine-harvest-2017-smallest-60-years-375270/>

Robinson, Jancis. «Bordeaux - red», *Jancis Robinson*. 16.01.2018. <https://www.jancisrobinson.com/learn/vintages/bordeaux-red>

Vedlegg / Appendiks

Factsheet – Italy



Typical Italian wine grape farms

Region	5E - Emilia-Romagna		10V - Veneto	
Total farm size, ha	5		10	
- full production, ha	4.4		9	
- non-full bearing, ha	0.4		0	
- in establishment & fallow, ha	0.2		1	
- other farm branch, ha	10		0	
Lifetime of vineyard, years	25 years or more		25 years or more	
Average time to first full yield after planting new vines	3 years		3 years	
Grape yield on farm 2011, t/ha	8.5		15-20	
Total grape yield 2011, t/farm	38.2		151.5	
Average use of plant protection products, EUR/ha	1,057		613	
Average use of fertiliser, EUR/ha	207.8		160	
Average rainfall, mm/year	600		1,100	
Share of irrigated vineyards (%)	0 %		100 %	
Irrigation system	/		drip, trickle or micro irrigation	
Total surface of these 6 international wine varieties, ha: Merlot, Pinot Noir, Syrah/Shiraz, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon Blanc	0		3	
Top 3 varieties grown				
- Name 1, ha	Sangiovese	5	Prosecco	3
- Name 2, ha			Pinot Grigio	3
- Name 3, ha			Cabernet S.	1.5
Vines per ha	3,333		2,500 – 3,500	
Distance between the rows (m)	3 x 1		1.7 – 3	
Less favoured area	/		/	
Legal form	family farm		family farm	
Decoupled payment, EU subsidies, EUR/ha	0		0	
Subsidies (per farm) (e.g., for irrigation system, conversion of old vineyards, grubbing-up etc.)	Yes: 400 EUR/ha		Yes: 200 EUR/ha regional/national subsidies	
Canopy management / production system	cordon spur		Sylvoz	
Vertical market integration / marketing channels				
- selling grapes (with or without formal contracts) or delivering them to cooperative	100% delivery to cooperative			