

ALGUNES NOTES SOBRE LA PRODUCCIÓ I EL COMERÇ DE VI EN VALENTIA

JUAN ANTONIO MONTALBÁN CARMONA

SUECA, LA RIBERA BAIXA

Resum: Els segles II i I a. C. foren l'època de major difusió de vi itàlic, tant cap a Orient com a Occident. La ciutat de *Valentia*, un dels principals centres comercials del nostre territori, s'aprofità d'aquest comerç del vi, trobant, ja des del mateix moment de la fundació, pous votius amb restes d'àmfores de vi, sobretot itàlics, un dels principals recursos consumits pels romans a l'antiguitat.

<<Mucho vino te lleva a la ruina, así que no bebas demasiado. Sin vino, la vida es triste. Pero hay que beberlo con medida y siempre a su debido tiempo, porque con fuego se prueba el hierro, y con vino se prueba al orgulloso>>

Eclesiàstic, 31, 25-28

Introducció

L'arqueologia ens aporta algunes dades del cultiu de la vinya en el Caucas, així com la seua expansió cap a Mesopotàmia i Egipte, contribuint a configurar el banquet d'aquests civilitzacions. Així doncs, a la literatura mesopotàmica hi ha diversos textos que fan referència al consum del vi. Tanmateix, hi trobem als passatges bíblics referències sobre el consum d'aquest producte, especialment a l'Antic Testament, com trobem a la borrarxera de Noé (*Ge. 9, 20-27*).

En Egipte, la producció i el consum del vi experimentà el seu principal exponent, considerant-ne aquesta cultura com la primera en practicar la

conservació del vi, coneixent-se, fins i tot, autèntiques bodegues datades de les primeres dinasties faraòniques. Tenien, tanmateix, déus patrons del vi: Osiris i Hathor, amb dies festius, com aquells documentats al temple de Dendera, on acudia gent de tot Egipte per a veure i participar de les fires dedicades a aquesta última divinitat.

Ara bé, el vi no estava destinat sempre per a la pràctica del banquet, sinó que hi havien exemples en el que aquest estava destinat per a l'ofrena dels déus i les seves festivitats, així com altres pràctiques de consum i de comerç. Un exemple d'aquestes pràctiques serien els caldos mesopotàmics i els egipcis, els quals eren destinats –determinat vins- al procés de la momificació. Uns caldos que també s'empraven com a condiment per als plats, com s'ha documentat a la cuina egípcia i, posteriorment, la romana (vi de Mareotis).

Però, les pràctiques més documentades de la vinya, tant per l'arqueologia com per les fonts antigues, daten d'època grecoromana. En aquesta època, tanmateix com en Egipte, trobem divinitats, com Baco o Dionisos, patrons del vi, i als quals es dedicaven festivitats en les quals hi participaven tota la població. Serien grecs i romans, a part dels fenicis, qui ens transmetrien les principals tradicions de la producció vitivinícola oriental, en molts casos perfeccionats.

Els grecs i els romans van desenvolupar una cultura del vi d'una gran riquesa. Durant els segles IV i III a. C., els vins italians no eren de molta qualitat, motiu pel qual importaven vi grec (Prevosti, 2009, 250), una circumstància que va anar canviant, progressivament, durant els dos segles posteriors, en els que Roma es convertirà, juntament amb els púnics i els grecs, en un dels màxim exportadors de vi en la conca mediterrània. La qualitat del seu vi era tal, que a partir del segle II i el I a. C., les exportacions de vi grec van anar decaient, amb una societat romana que demanava al mercat el vi itàlic, ja fos des de terres itàliques, o bé, des de les primeres províncies romanes, en aquest cas, *Hispania*.

Posteriorment, algunes cultures religioses (com la cristiana) han heretat aquesta pràctica del consum del vi, com es posa de manifest al ritual actual de l'església cristiana. Una connexió que s'aproxima novament amb el món egipci que, com hem vist, utilitzaven un determinat tipus de vi com a un dels objectes per a la momificació.

La introducció del vi en la Península Ibèrica com a pràctica comensal

<<El meu cuiner vol una muntanya de grans de pebre. I aleshores malgastarà el meu millor vi de Falern, per a fer la seua apreciada recepta de garum i ara el gegant senglar que he comprat no s'agafarà en el forn. Per l'amor dels déus, jo juraria que pretén arruïnar-me!>>

Marcial, Epigrames 7, 27.

Al Món Mediterrani Central i Occidental, els coneixements i l'accés al vi no es va produir fins moments més tardans. Aquest coneixement es va incorporar a les nostres terres a través del comerç i, especialment, dels processos colonials que protagonitzaren fenicis i grecs des de començaments del I mil·lenni a. C.

En el cas de la Península Ibèrica, la introducció del vi vindrà de la mà dels colons fenicis. En aquestes terres, el consum de cervesa està constatat des del Neolític¹, una importància que es mantenia en època ibèrica, on el consum de cervesa (i també aiguamel) devia continuar sent transcendental en l'àmbit de banquet, mentre que el vi era un producte de consum restringit que s'obtenia bàsicament a través dels intercanvis comercials amb les colònies fenícies (Sardà Seuma, 2013, 15). A més, la nova beguda es conservava més temps que la cervesa.

D'aquesta forma, el comerç fenici possibilità la introducció progressiva del consum i de la producció del vi a la conca mediterrània, sent sobre la meitat

¹ La cova de Can Sadurní (Begues) ha permès documentar una de les evidències més antigues referents a l'elaboració de cervesa en Europa (Sardà Seuma, 2013, 12).

dels segles VII – VI a. C. quan aquest producte assolí una major importància. Els aliments consumits, així com les formes de preparació, les vaixelles i els contenidors i la composició dels espais socials destinats als banquets ajudaren a modificar i caracteritzar social i políticament les noves comunitats peninsulars que, com apuntà Delgado Hervás (2008, 164), <<(d)e ahí (proviene) la relevancia del acto social de ofrecer comida [...] de la práctica de comer y de beber “juntos”, tanto en contextos domésticos y cotidianos, como en escenarios sociales singulares coincidiendo con determinadas conmemoraciones o celebraciones>> (*Ibid.*, 166), doncs a través de la compartició del menjar i de la beguda es construeixen sentiments col·lectius.

L'elaboració tradicional del vi, així com de la resta de les begudes alcohòliques, s'efectua de forma cíclica i durant un període de conservació restringit a determinades etapes, com explica bé Sardà Seuma (2013, 11), <<(a)quest fet deuria contribuir clarament a què en les societats del passat existissin forts convencionalismes socials que limitaven el consum de les begudes alcohòliques i que el vinculaven generalment a determinades festivitats i celebracions molt concretes. [...] Pel que fa específicament al vi, cal tenir present que la vinya salvatge o llambrusca [...] és una espècie que està present a tota la conca Mediterrània>>.

Aleshores, la pràctica del banquet comunitari fou un ritual en el que la beguda i el menjar constituïren el mitjà d'expressió principal de consum com a llenguatge purament simbòlic (Diloli i Sardà, 2009, 19). Així doncs, el vi es va tenir que implantar en determinades celebracions, les quals implicaven la participació de tota la comunitat en aquesta activitat, de caràcter ritual, destinades a fomentar la cohesió social, tot i que de ben segur l'acumulació i el consum de vi per particulars fou un signe d'ostentació i, per tant, de diferenciació social.

El vi en la agricultura romana

L'historiador romà Plini (XIV, 8, 68-71) destaca la gran importància dels vins hispànics: <<En las Hispanias, los vinos laeetanos son famosos por abundancia, y los tarraconenses y lauronenses por su selecta calidad; y los baleáricos de las islas, resisten la comparación con los mejores vinos de Italia>>. Tal fou la qualitat dels vins produïts en els diferents territoris hispànics, que Ciceró (*De re publica* III, 15) conta que el Senat romà va prohibir el cultiu de la vinya per a protegir els vins itàlics de la competència exterior.

Novament, Plini (XVII, 35, 165-166) va escriure en la seua *Història Natural* sobre un tipus de vinya característic d'*Hispania*: <<La viña de emparrado sencillo se planta en filas derechas y se llama "canterio". Esta vid es mejor para el vino>>. A més, Plini (XVII, 35, 170) destaca que la plantació de les vinyes, fins i tot en estiu, era possible en *Hispania* sempre i quan s'apliqués sobre terres de regadiu: <<En terreno árido es inútil sembrar incluso plantones de vid; asimismo en los suelos secos arraiga mal el esqueje, a no ser después de la lluvia; pero en tierra regadía, aunque sea la vid con fronda y hasta en el solsticio de verano, prende muy bien como en Hispania>>.

Segons Columel·la, agrònom romà autor del famós compendi d'estudi del camp antic *Res rustica*, amb el cultiu d'una jovada (*Iugerum* o "iugada"= 5.000 m²) de vi ben cultivada, podia produir-se fins a tres *culei* anuals (Columel·la, IX). Un *culeus* valia aproximadament 300 sestercis en el mercat (segons els condicionaments d'aquest), obtenint uns 900 sestercis a partir de tercer any, doncs els primers anys eren molt improductius (Mangas, 1997, 24).

Els principals productes consumits tant a *Valentia* com a la resta de l'Imperi Romà del Mediterrani foren principalment el blat, l'oli i el vi, la trilogia

mediterrània, a la qual es podria sumar perfectament el formatge, important a la dieta de diverses comunitats romanes, com es desprèn de les llistes d'aliments d'una família pompeiana (Carreras, 2000, 173-175). Atenent-nos a aquestes llistes, els principals productes consumits en una família modesta d'uns tres membres i un esclau seria el pa, el vi, l'oli i el formatge, mentre que vegetals, fruites, el peix o la carn de porc estarien restringits per a moltes famílies modestes pels seus preus elevats, tot i que no és un indicador de que no foren consumits.

<u>Octavo día antes del Idus</u>		<u>Queso</u>		2 (3,3%)	
Queso	1 (6,6%)	Morcilla	1 (1,6%)	Requesón	4 (6,7%)
Pan	8 (53,3%)	Aceite	7 (14,8%)	Total	59
Aceite	3 (20%)				
Vino	3 (20%)	<u>Tercer día antes del Idus</u>			
Total	15 ases	Servato de montaña	17 (27,4%)	Aceite	25 (40,3%)
<u>Séptimo día antes del Idus</u>		Pan	4 (6,4%)	Queso	4 (6,4%)
Pan	8 (34,7%)	Puerros	1 (1,6%)	Plato	1 (1,6%)
Aceite	5 (21,7%)	Cubo	9 (14,5%)	Lámpara	1 (1,6%)
Cebollas	5 (21,7%)	Total	62		
Olla	1 (4,3%)	<u>Segundo día antes del Idus</u>			
Pan para esclavo	2 (8,6%)	Pan	2 (50%)	Pan para el esclavo	2 (50%)
Vino	2 (8,6%)	Total	4		
Total	23	<u>Víspera del Idus</u>			
<u>Sexto día antes del Idus</u>		Pan para el esclavo	2 (40%)	Hogaza de pan	2 (40%)
Pan	8 (53,3%)	Sémola	1 (10%)	Total	5
Pan para esclavo	4 (26,6%)	<u>Idus</u>			
Sémola	3 (20%)	Pan	2 (14,2%)	Hogaza de Pan	2 (14,2%)
Total	15	Aceite	5 (35,7%)	Sémola	3 (21,4%)
<u>Quinto día antes del Idus</u>		Pequeño pescado	2 (14,2%)	Total	14
Vino para el domator	16 (57,1%)				
Pan	8 (28,5%)				
Vino	2 (7,14%)				
Queso	2 (7,14%)				
Total	28				
<u>Cuarto día antes del Idus</u>					
Hxeres	16 (27,1%)				
Pan	2 (3,3%)				
Femininum	8 (13,5%)				
Espelta	16 (27,1%)				
Bubella	1 (1,6%)				
Dátiles	1 (1,6%)				
Incienso	1 (1,6%)				

Llistes de la compra d'una família pompeiana durant vuit dies consecutius (CIL.IV.4428). C. Carreras, 200, pàg. 174.

El context mediterrani i la conca valenciana romana

La vinya era explotada normalment als territoris més propers a les vies i als ports (Seguí i Sánchez, 2005, 44), doncs era un producte destinat exclusivament per a al comerç². *Valentia* presentava, aleshores, els dos requisits per a la seua plantació, així com molts altres territoris del País Valencià. La comercialització del producte ens és desconeguda, malgrat que sabem que era transportada, com era habitual, en àmfores processades en factories o indústries que es desconeixen.

Des d'època ibèrica s'ha constatat la fabricació de vi en terres valencianes (Ribera, 2013, 35), com van documentar Gómez i Guerin (1995) en el seu estudi en el jaciment en altura de Benimaquia, com d'altres llocs antics com l'àrea de Requena (Kelin, Pilillas, etc) una producció local documentada des dels segles VII i VI a. C.

Entre els segles VI i V a. C., es documenten les primeres restes en àmfores de vi etrusc i grec, el més antic trobat al voltant de València, en front de la platja de la Malvarrosa (Fernández, Gómez i Ribera, 1988). En aquests primers temps, la gran majoria de les àmfores que s'empraven es dedicaven exclusivament per al transport del vi (Ribera, 2013, 36), tot i que amb el pas del temps aquests recipients seran emprats per al transport i comerç d'altres productes, com l'oli i el *garum*.

El vi natiu, conegut a València ja en època preromana pels ibers, sembla que no fou del gust dels contingents romans assentats a les nostres terres, qui preferien el vi d'origen itàlic –així com la resta dels queviures–, especialment de

² Sobre altres productes produïts i consumits en *Valentia*, veure: Montalbán Carmona, J. A., "Valentia, Estudi de cas dels seus productes i la seua població" [en línia]. *Clapir, Joves Historiadors i Historiadores Valencians* [publicació seriada en línia]. Desembre 2013. <<http://www.clapir.org/valentia-recursos.html>> ISSN 1989-5909* [Consulta: 12 3 2014].

la Campània, o, en el seu defecte, grec³. Com han comprovat Ribera i Marín (2000), la major part de les vaixelles envernissades de negre trobades a València procedien de *Neapolis* i *Cales*, ambdues ciutats de la regió campana⁴, documentats gràcies a les àmfores itàliques de vi trobades en els pous votius dels nivells fundacionals de la ciutat (Ribera, 2013, 37). Les àmfores, en *Valentia*, constitueixen pràcticament l'únic llegat d'època republicana.



Restes d'àmfores votives d'època fundacional de *Valentia*. Foto: SIAM

La tipologia emprada per a l'emmagatzematge i transport del vi documentada a *Valentia* en època republicana foren les següents: ceràmica greco-itàliques i Dr. 1A, abundants als nivells estratigràfics d'època romana; amb menor mesura, trobem àmfores de vi d'Eivissa, formes púniques, així com d'altres formes orientals i també alguna àmfora Dr. 1B, més gran que la seua predecessora, que s'introduí en *Valentia* poc abans de la destrucció de la ciutat per les tropes de Pompeu⁵.

³ S'han trobat unes poques restes de vi oriental, de Rodès.

⁴ També s'han documentat àmfores, tot i que amb menor mesura, d'altres regions d'Itàlia, del litoral adriàtic i d'Etrúria i el Laci (Ribera, 2013, 38).

⁵ Més informació sobre la destrucció de *Valentia* en el context de la guerra sertoriana en: MONTALBÁN CARMONA, J. A., "El joc de poder entre Sertori i Pompeu en *Hispania*: la destrucció de *Valentia* (75 a. C.)" [en línia]. *Clapir, Joves Historiadors i Historiadores Valencians* [publicació seriada en línia]. Juliol 2013. <<http://www.clapir.org/sertori-pompeu-valentia.html>> ISSN 1989-5909* [Consulta: 12 3 2014].



Àmfores Dr. 1A de l'Almoina. Foto: SIAM

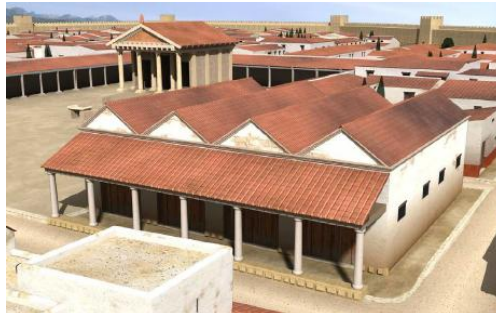
Front al fòrum republicà de *Valentia*, es va excavar les restes d'un *horreum*⁶, un magatzem d'uns 24 m. d'amplària dividit en quatre espais o naus, el qual es trobava junt al *decumanus maximus*⁷. Segons Ribera (2013, 37), aquesta construcció, així com la seua ubicació, segurament relacionada amb algun/s port/s fluvials, situada junt a les dos vies principals de la ciutat i a prop de les entrades a la ciutat, seria <<una prueba más del carácter comercial de la nueva ciudad>>. Entre les seues funcions, de ben segur que s'usava com a magatzem públic, on es guardarien les àmfores de vi o d'altre producte produït o importat a la ciutat des de terres itàliques. La importància d'aquest *horreum* i del comerç amb Itàlia s'explica pel fet de que *Valentia* fou, des d'un principi, el principal punt de distribució comercial de la zona.

La funció d'aquest *horreum* queda perfectament explicat per Ribera (2013, 38): <<Un gran edificio como el de l'almoina tendría una buena razón de ser como depósito de una ciudad con activa vida comercial, receptora privilegiada de los productos, mayoritariamente itálicos, pero también de *Ebusus*, Andalucía, el Mediterráneo Oriental y otros lugares, muy minoritarios en

⁶ Els *horrea* podien presentar una diversitat notable en la seua planta i les seues dimensions, tot i que solien disposar d'una o diverses naus allargades. Tot i que no s'han localitzat a tots els ports, és molt segur que n'hi havia a tots els ports (Izquierdo, 2009, pàg. 183).

⁷ Més informació sobre la fundació de *Valentia* en: CENTELLES FULLANA, M. L., "La fundació de *Valentia*" [en línia]. *Clapir, Joves Historiadors i Historiadores Valencians* [publicació seriada en línia]. Maig 2013. < <http://www.clapir.org/fundacio-valentia.html>> ISSN 1989-5909* [Consulta: 12 3 2014].

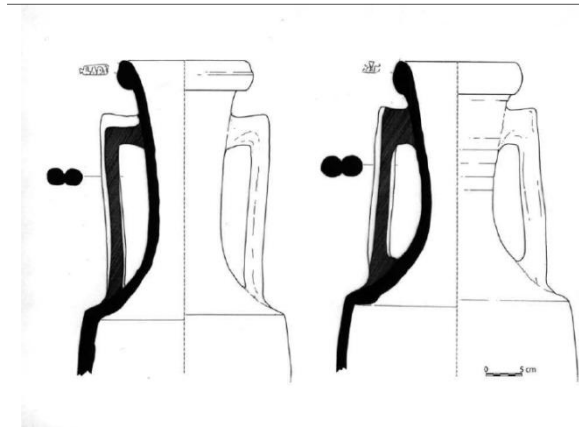
relación con Italia. Desde *Valentia* se haría la introducción de las mercancías, especialmente del vino de Italia, hacia el interior>>.



Reconstrucció del horreum de Valentia. Foto: SIAM

No seria, llavors, fins al I segle a. C., quan s'inicià el procés de producció de vi a l'estil romà en terres hispàniques, que destacà en les actuals terres catalanes, especialment en l'àrea de l'Ebre. Juntament a la producció d'aquest nou vi hispà, es crearien noves formes d'àmfores, a imitació de les antigues Dr. 1 (Ribera, 2013, 40). Aquesta tendència a substituir les formes itàliques per les locals es localitza al pou votiu, possiblement dedicat a Asclepi (5 a. C. – 5 d. C.), amb més de sis-centes àmfores, que s'ha interpretat com l'inici de la refundació de la ciutat en temps imperials.

La importància de *Valentia* com a centre comercial decau en època imperial, al segle I d. C., una etapa de la que no es disposa de molt informació, tot i que a finals de segle i, especialment, durant el segle II d. C., la ciutat tornà a disposar d'una competent infraestructura comercial. Des d'aquest segle, *Valentia*, així com la resta de la conca mediterrània, com *Saguntum* o *Dianium* (Gisbert, 2009), per exemple assistí al moment de màxima producció de vi hispà, envasats en les àmfores locals Dr. 2-4 (Ribera, 2013, 41), convertint el litoral valencià en una zona propícia per al cultiu de la vinya, i la seua posterior producció i comercialització cap a la resta de l'Imperi, com va demostrant poc a poc els actuals estudis de l'entorn agrícola de *Valentia* (Aranegui i Jiménez, 2008).



Àmfores Dr. 2-4 de *Saguntum*. Gisbert, 2009, pàg. 130.

Conclusions

Com hem vist, el vi va estar lligat als orígens de la ciutat de *Valentia*. Les restes arqueològiques de la primera ocupació romana han proporcionat una gran quantitat d'àmfores de vi itàlic i, en menor mesura, d'altres procedències, sent un indicador de la gran importància que tenia per a aquesta nova ciutat – així com per a la resta de les ciutats romanes- el consum de vi. Les contínues arribades de vi estranger sols es veié reduït amb l'etapa post-pompeiana, amb la destrucció de la ciutat en la guerra sertoriana per Pompeu.

Seria llavors, a cavall entre el segle I a. C. i el primer segle de la Nova Era, quan *Valentia* tornà a entrar dintre de l'esfera comercial del vi, i aproximadament un segle després, amb la producció i comercialització del seu propi vi, producció que s'entengué per tota la costa mediterrània de la Península Ibèrica i que competí amb els vins itàlics i grecs, entre d'altres.

Bibliografia

AMAT FLORES, C., "Embriaguez y moderación en el consumo de vino en la Antigüedad". *Iberia*, 9, 2006, pp. 125-142.

-ARANEGUI, C.; JIMÉNEZ, J. L., "De l'Ebre al Xúquer: València i Castelló". *Actes del Simposi Les Vil·les Romanes a la Tarraconense. Implantació, evolució i transformació. Estat actual de la investigació del món rural en època romana (Lleida, 2007)*, Monografies 10, 2008, pp. 243-258.

-CARRERAS, C., *La economía de la Britannia romana: la importación de alimentos*, Universitat de Barcelona, Barcelona, 2000.

-DELGADO HERVÁS, A. "Alimentos, poder e identidad en las comunidades fenicias occidentales". *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Granada*, 18, 2008, pp. 163-188).

-DILOLI, J; SARDÀ, S., "Arqueologia del banquet. Ritualització, semiòtica dels aliments i anàlisi contextual". *Citerior: Arqueologia i Ciències de l'Antiguitat*, 5, 2009, pp. 15-56.

-FERNÁNDEZ, A.; GÓMEZ, C.; RIBERA, A., "Las ánforas griegas, etruscas y fenicio-púnicas en las costas del País Valenciano". *Navies and Commerce of the Greeks, the Carthaginian and the Etruscans in the tyrrhenian Sea*, P. A. C. T., 20, 1988, pp. Pp. 317-333.

-GISBERT SANTONJA, J. A., "Vi *Tarraconense* al País Valencià. Una mirada des dels forns d'àmfores. Arqueologia de les vil·les i derelictes de la costa de *Dianium* (Dènia)". *Actes del Symposium El Vi Tarraconense i Laietà ahir i avui (Tarragona, 2007)*, 2009, pp. 126-150.

-GÓMEZ, C.; GUERIN, P., "Los lagares de Benimaquia (Denia): en los inicios del vino ibérico". *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*, 2005, pp. 241-270.

-IZQUIERDO I TUGAS, P., "Els ports del litoral *Tarraconense* i el seu paper en el comerç del vi". *Actes del Symposium El Vi Tarraconense i Laietà ahir i avui (Tarragona, 2007)*, 2009, pp. 179-191.

-LUEZAS, R. A., "Testimonios arqueológicos en torno a la vid y el vino en La Rioja: épocas romana y medieval". *Berceo*, 138, 2000, pp. 7-37.

-MANGAS, J. "La agricultura romana". *Cuadernos Historia* 16, 84, 1997, 31 pp.

-MARÍN, C.; RIBERA, A., "Las cerámicas de barniz negro de Valentia". Taula Rodona: La ceràmica de vernís negre dels s. II i I a. C.: centres productors mediterranis i comercialització a la Península Ibèrica, 2000, pp. 91-106.

-PREVOSTI, M. "L'arqueologia del vi a l'àrea costanera de la *Tarraconense*. Una reflexió". *Actes del Symposium El Vi Tarraconense i Laietà ahir i avui (Tarragona, 2007)*, 2009, pp. 249-259.

-SARDÀ SEUMA, S., "Els primers vins de Catalunya: producció, comerç i consum en la protohistòria". De la Vinya a la Fassina. Vinyes, vins i cooperativisme vitivinícola a Catalunya, 2013, pp. 9-43.

-RIBERA I LACOMBA, A., "La producción y el comercio de vino en Valencia durante la Antigüedad". Paisajes y Patrimonio Cultural del Vino y otras bebidas psicotrópicas (Requena, 2011), 2013, pp. 35-51.

-RODRÍGUEZ, O., *Hispania Arqueológica. Panorama de la cultura material de las provincias hispanorromanas*, Universidad de Sevilla, Sevilla, 2011.

-SEGUÍ, J. J.; SÁNCHEZ, L., *La romanización en tierras valencianas. Una història documental*, Universitat de València, València, 2005.

COM CITAR AQUEST ARTICLE:

Format Norma ISO 690-2

Montalbán Carmona, Juan Antonio, "Algunes notes sobre la producció i el comerç de vi en *Valentia*" [en línia]. *Clapir, Joves Historiadors i Historiadors Valencians* [publicació seriada en línia]. Març 2014. <enllaç> ISSN 1989-5909* [Consulta: Dia Mes Any].

*El ISSN encara no el tenim. No podem posar-lo fins que no el tinguem.

ADVERTIMENT. L'accés als continguts d'aquest article i la seua utilització ha de respectar els drets de la persona/persones autora/autores. Pot copiar, distribuir i comunicar públicament l'obra. En qualsevol cas, en la utilització dels seus continguts caldrà indicar de forma clara el nom i cognoms de la persona/persones autora/autores i el títol de l'article. No s'autoritza la seua reproducció o altres formes d'explotació efectuades amb finalitats de lucre. Aquesta reserva de drets afecta tant als continguts de l'article com als seus resums i índexs.