

EL VINO Y EL BANQUETE EN LA EUROPA PRERROMANA



**Carlos Sanz Mínguez
Fernando Romero Carnicero
(editores)**

EL VINO Y EL BANQUETE EN LA EUROPA PRERROMANA

Carlos Sanz Mínguez
Fernando Romero Carnicero
editores

El vino y el banquete en la Europa prerromana

Vaccea Monografías, 2

Valladolid, 2009

© De los textos: los autores

Primera Edición: 2009

Segunda Edición: 2010

Edita: Centro de Estudios Vaceos “Federico Wattenberg” de la Universidad de Valladolid

Colabora: Protos Bodegas Ribera Duero de Peñafiel

Maquetación y diseño: Centro de Estudios Vaceos “Federico Wattenberg” de la Universidad de Valladolid y Eva Laguna Escudero

Impresión: Ochoa Impresores

ISBN: 978-84-7359-550-6

Depósito Legal: VA-610/2009

Presentación

Con el título *El vino y el banquete como expresión de poder y vínculo social en la protohistoria europea* se celebraba en el verano de 2004 un curso que codirigimos en compañía de Javier Velasco Vázquez. Organizado por la Junta de Castilla y León, a través de su Fundación Universidades de Verano de Castilla y León, contó con la colaboración del Centro de Estudios Vacceos “Federico Wattenberg”, de la Universidad de Valladolid, el Museo Provincial del Vino, de la Diputación de Valladolid, y Protos Bodega Ribera Duero de Peñafiel. Su desarrollo tuvo lugar en el idóneo marco del castillo de Peñafiel, donde tiene su sede la mencionada institución museística, que acogió, entre los días 15 y 17 de septiembre, a los profesores del curso y a un nutrido grupo de alumnos. La, nunca suficientemente agradecida, amabilidad de los primeros, que con tiempo suficiente nos hicieron llegar los textos de sus conferencias, permitió reunirlos en un sencillo cuaderno y repartirlos entre los asistentes; aquel escaso centenar de páginas son el germen de esta obra.

Este libro es, pues, un viejo anhelo hoy convertido en feliz realidad. Y lo es por varias razones. En primer lugar, porque, entretanto, hemos recabado la colaboración de otros especialistas al objeto de cubrir aquellas lagunas que, por imperativos obvios, no quedaron solventadas en la reunión referida, o incorporar las oportunas novedades aportadas por las investigaciones más recientes, especialmente en lo que tiene que ver con la viticultura y el consumo del vino en las tierras del interior peninsular. En otro orden de cosas, por cuanto aquellos prístinos textos —sometidos a revisión por sus respectivos autores, lo que es de agradecer una vez más— han sido debidamente actualizados y enriquecidos, al igual que los nuevos, con abundantes ilustraciones, a color en la medida de lo posible. Además, porque, con su publicación, culmina un proceso que, aunque no podemos dar ni mucho menos por finalizado, alcanza aquí uno de sus hitos: difundir y dar a conocer, a un público más amplio que el que puede acoger un curso de verano, la investigación

desarrollada por diferentes especialistas y equipos de investigación, en ámbitos geográficos distintos, en torno al vino y a todo lo con él aparejado en la Antigüedad.

Es para nosotros motivo de satisfacción igualmente asumir desde el Centro de Estudios Vacceos “Federico Wattenberg” de la Universidad de Valladolid la presente edición, continuando la línea iniciada hace un par de años con *En los extremos de la Región Vaccea* y otorgando carta de naturaleza a una nueva colección editorial *Vaccea Monografías*, con la que pretendemos dar a conocer de forma puntual los trabajos y actividades que, sobre la Edad del Hierro del valle del Duero en general, y en particular sobre el mundo vacceo, vayan produciéndose en el futuro. Es este un empeño que, junto a la investigación y la docencia, como ponen de manifiesto sus múltiples programas, tiene claramente asumido el Centro de Estudios Vacceos, cuyos miembros son conscientes de que la difusión y divulgación del conocimiento deben ser abordadas por quienes lo generan, dando así cumplida respuesta a la sociedad que, en última instancia, es la que financia su actividad.

Quede constancia, de nuevo, para finalizar, de nuestro agradecimiento para con los autores que han participado en esta empresa, pues han cumplido eficazmente cuantos requerimientos les hemos formulado. Asimismo a Bodegas Protos que ha querido sumarse, una vez más, a colaborar con el Centro de Estudios Vacceos sufragando esta nueva publicación.

Valladolid, mayo de 2009

CARLOS SANZ MÍNGUEZ
FERNANDO ROMERO CARNICERO
editores



En página anterior:

Vitis vinifera vinifera
Koehler's Medicinal Plants, 1887, motivo principal

LOS ORÍGENES DE LA VITICULTURA Y DEL CONSUMO DE VINO

ELISA GUERRA DOCE
Universidad de Valladolid

*Con el vino no te hagas el valiente,
porque a muchos ha perdido el vino.
El horno prueba el temple del acero,
así el vino a los corazones en disputa de orgullosos.
Como la vida es el vino para el hombre,
si lo bebes con medida.
¿Qué es la vida a quien le falta el vino,
que ha sido creado para contento de los hombres?
Regocijo del corazón y contento del alma
es el vino bebido a tiempo y con medida.
Amargura del alma, el vino bebido con exceso
por provocación o desafío.*

Eclesiástico, 31, 25-28

La uva, los cereales y el olivo son los productos agrícolas más distintivos del policultivo mediterráneo, no en vano los tres alimentos básicos de la dieta mediterránea son vino, pan y aceite. La búsqueda de los orígenes de una práctica tan arraigada en estas tierras como es la viticultura se convierte, por tanto, en un largo viaje en el tiempo.

Mucho antes de que comenzara a cultivarse la uva, la variedad silvestre de la vid (*Vitis vinifera* ssp. *sylvestris*) crecía en un vastísimo territorio comprendido entre la Península Ibérica y el Norte de África, como límites occidentales, se extendía por el resto del litoral mediterráneo, con algún foco aislado en los cursos altos del Ródano y Danubio, avanzaba por la costa del Mar Negro y la zona meridional del Caspio para, finalmente, alcanzar el sector occidental de la cordillera del Himalaya, en el este. Las gentes del Paleolítico y del Epipaleolítico, que aún practicaban una economía cazadora-recolectora, consumían sus frutos y de ahí el hallazgo de semillas de uva silvestre en varios yacimientos de Europa (Franchthi Cave, Grecia; Balma Abeurador, Fontbrégoua,

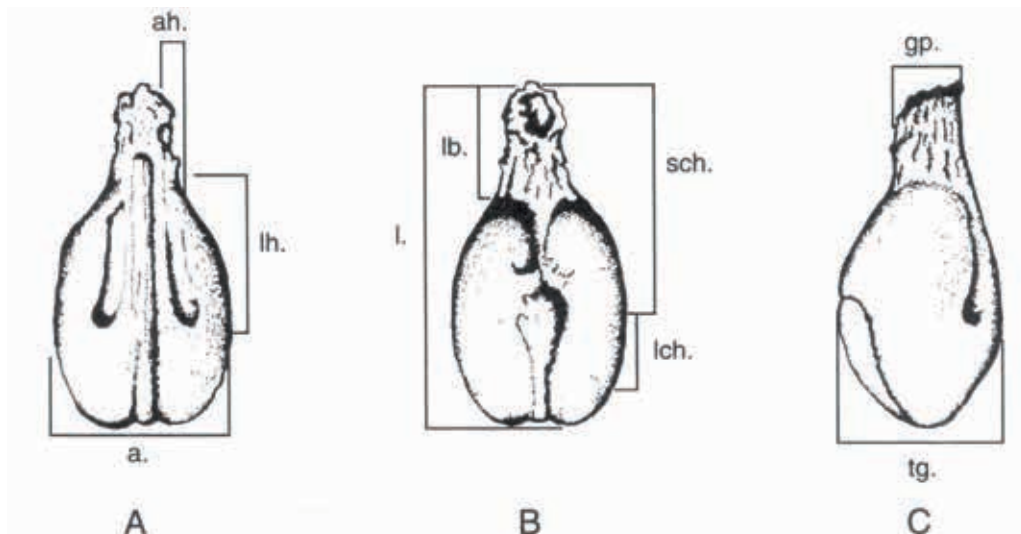


Distribución de la uva silvestre (*Vitis vinifera* ssp. *sylvestris*) (Zohary, D. y Spiegel-Roy, P.: “Beginnings of fruit growing in the Old World”, *Science*, 187, 1975).

Francia; Grotta dell’Uzo, Sicilia) y del Próximo Oriente (Abu Hureyra, Siria) anteriores al 8.000 a.C.

La expansión del proceso de Neolitización —o lo que es lo mismo, la invención de la agricultura y la ganadería en el IX milenio a.C. en una zona del Próximo Oriente a la que los prehistoriadores se refirieron como Creciente Fértil, y la posterior adopción de estas actividades de manera gradual a lo largo de varios miles de años— no supuso el inicio del cultivo de la vid. Las comunidades neolíticas siguieron consumiendo uvas silvestres y así los restos de *Vitis sylvestris* se documentan por toda la cuenca mediterránea (La Draga, Gerona; Can Tintorer, Barcelona; en Grecia, Achilleion, los niveles más antiguos de Sitagroi, Sesklo, Dikilitash; Cadvar, Kazanlâk, Bulgaria; Dhali Agridhi, Chipre; Ras Shamra, Siria; Cayönü, Turquía). Pronto se descubrieron las propiedades del zumo de uva fermentado, ya que los frutos de la variedad silvestre pueden igualmente ser transformados en vino como, de hecho, averiguaron los pobladores de Hajji Firuz Tepe (Irán) ya a finales del VI milenio a.C. Los análisis llevados a cabo en un recipiente de cerámica recuperado en este yacimiento han revelado la presencia de trazas de ácido tartárico y de una resina cuya función habría sido la de impedir la transformación del caldo en vinagre.

Las primeras evidencias a favor de la domesticación de esta especie son más tardías. Parece que la viticultura se inició a finales del IV milenio a.C. en una zona comprendida entre el Levante y el sur de Anatolia. De este momento datan los yacimientos de Tell Shuna, al norte del valle del Jordán, que ha entregado semillas de uva correspondientes a la variedad doméstica (*Vitis vinifera* ssp. *sativa*), y de Kurban Höyük, en el



sureste de Turquía, un enclave no muy alejado del monte Ararat donde según la tradición bíblica (*Génesis*, 9, 20-21) Noé plantó los primeros viñedos. Desde allí, la viticultura se extendió rápidamente por esa región durante el Calcolítico Final/inicios de la Edad del Bronce, como evidencian los hallazgos de uva en un buen número de sitios del Próximo Oriente (Jericó, Lachish, Numeira, Arad), presumiblemente con propósitos vinícolas, ya que por esas mismas fechas, esto es, principios del III milenio a.C., comienzan a proliferar los testimonios referentes a la producción y consumo de su zumo.

Gracias a la Biblia disponemos de una valiosa fuente de información acerca de las diferentes tareas relacionadas con la viticultura y la vinificación en la franja sirio-palestina, actividades que gozan de un gran prestigio. De hecho, las viñas y sus productos son considerados como un símbolo de riqueza (*Génesis*, 27, 37; 49, 11; *Salmos*, 4, 7; 128, 3; *Joel*, 4, 18), de ahí que aparezcan citados entre los dones de la Tierra Prometida (*Números*, 13, 20-24; *Deuteronomio*, 8, 8; 11, 14; 33, 28), por lo que, en ocasiones, se recurre a ellos como una metáfora para referirse al pueblo de Israel (*Salmos*, 80, 9-16; *Eclesiástico*, 24, 17; *Isaías*, 5, 1-7; 27, 2; *Jeremías*, 2, 21; 5, 10; 12, 10; *Ezequiel*, 15, 1-8; 17, 3-10; 19, 10-14; *Oseas*, 9, 10; 10, 1; *Mateo*, 21, 33-46) y, posteriormente, Jesús se presentará como la vid verdadera (*Juan*, 15, 1-6), no en vano, uno de sus primeros milagros fue la conversión de agua en vino en el episodio de la boda de Caná (*Juan*, 2, 1-12). Por el contrario, cuando se descali-

Principales criterios biométricos utilizados para distinguir las pepitas de vid silvestre de las de vid cultivada (Buxó, R.: *Arqueología de las plantas*. Barcelona: Crítica, 1997, figura 4.3).

fica a un pueblo se le compara con un mal sarmiento (*Deuteronomio*, 32, 32-33) y cuando se alude a una gran desgracia se menciona la destrucción de cepas (*Salmos*, 105, 33; *Isaías*, 16, 8-9; *Jeremías*, 48, 32-33).

El Antiguo Testamento relata la celebración de reuniones similares a nuestras fiestas de la vendimia, descritas como actividades alegres y bulliciosas, acompañadas de cantos, en las que se lleva a cabo el procesado de la uva para lo cual se pisan directamente los racimos (*Isaías*, 16, 10; 63, 2-3; *Jeremías*, 25, 30; 48, 33; *Amós*, 9, 13). Esta operación se lleva a cabo en instalaciones especialmente preparadas, como las del yacimiento de Tel Michal (Israel), datado en el siglo X a.C., que aún conservaba las cubetas donde se hollaban los frutos y las tinajas circulares en las que se dejaba fermentar el mosto antes de su almacenamiento. La fermentación requiere un especial cuidado para evitar que revienten los recipientes con el caldo (*Job*, 32, 19; *Jeremías*, 48, 12). Una vez completado el proceso el producto puede conservarse en cántaros (*Jeremías*, 13, 12-13) o en odres (*Josué*, 9, 13; I *Samuel*, 1, 24; *Marcos*, 2, 22; *Lucas*, 5, 37-38) prefiriéndose para ello los de nueva factura (*Mateo*, 9, 17). A partir de este momento el vino está listo para su consumo aunque tienen más categoría los caldos añejos (*Eclesiástico*, 9, 10; *Lucas*, 5, 39). Nunca se bebe solo sino se rebaja con agua (*Proverbios*, 9, 1-6), práctica frecuente en todas las civilizaciones de la Antigüedad, al menos en las más evolucionadas porque los pueblos bárbaros lo consumen en estado puro, algo que provocará la reprobación de los griegos. El mejor ambiente para saborear un buen vino es aquel en el que se puede escuchar una música agradable (*Eclesiástico*, 32, 6; 40, 20).

Rápidamente se convertirá en un producto muy valorado: es una de las ofrendas indispensables en los sacrificios a Yahvé (*Números*, 15, 1-12); ocupa un lugar destacado entre las viandas que componen el festín mesiánico (*Deuteronomio*, 32, 14; *Isaías*, 25, 6); desempeña un papel ritual, requiriéndose su presencia durante la bendición paterna (*Génesis*, 27, 25) y en los ritos religiosos (*Génesis*, 14, 18; *Deuteronomio*, 32, 38; *Amós*, 2, 8), por lo cual no es de extrañar que sea el zumo de la uva el producto elegido para simbolizar la sangre de Cristo en la Eucaristía (*Mateo*, 26, 26-29; *Marcos*, 14, 22-25; *Lucas*, 22, 17-20), tanto por su color como por su tradicional uso ceremonial.

Sin embargo, la Biblia también advierte de los peligros de un consumo excesivo como ya tuvimos ocasión de comprobar en la cita con la

que se abre este capítulo, a la que se vienen a sumar otras similares (*Números*, 6, 1-4; *Proverbios*, 20, 1; 21, 17; 23, 30-35; *Eclesiastés*, 2, 3; *Sabiduría*, 2, 7; *Eclesiástico*, 9, 9; 19, 2; *Isaías*, 5, 11; 22, 13; 28, 1; 56, 12; *Oseas*, 7, 5; *Epístola a los Romanos*, 14, 21; *Epístola a los Efesios*, 5, 18). En estos pasajes es el estado de embriaguez lo que se condena¹, no la sustancia en sí ni tampoco su ingesta moderada ya que se trata de un bien de primera necesidad (*Eclesiástico*, 39, 26) y, además, según los Salmos (104, 15) “*el vino recrea el corazón del hombre*”. Por lo tanto, pronto se ve la necesidad de incluirlo en las redes de intercambio (*Ezequiel*, 27, 18) y, de hecho, será así como otros territorios fuera de ese foco primigenio conocerán el caldo de uva, lo que les llevará a iniciarse en la viticultura para asegurarse su suministro.

A finales del IV milenio a.C. se puede documentar la introducción del caldo de uva en Mesopotamia, según permite sugerir el hallazgo de restos de ácido tartárico en recipientes cerámicos del Oriente Medio (Godin Tepe, Irán; Uruk, Irak) datados hacia el 3500 a.C. Este comercio se llevaba a cabo por vía fluvial desde las zonas del alto Tigris, el Eufrates y sus afluentes hacia el sur mediante grandes embarcaciones especializadas: los *eleppēt karānim* o “barcos del vino”. Pronto se ve la conveniencia de contar con viñedos propios para abastecer de vino las mesas palaciegas y las ceremonias litúrgicas, y ya desde el reinado de Gudea (hacia el 2100 a.C.) se atestigua su cultivo. Por lo que respecta a las normas relativas a su consumo, el *Código de Hammurabi* (1792-1750 a.C.) señala que las tabernas estaban regentadas por mujeres, no en vano el vino se encontraba bajo la protección de una divinidad femenina, la diosa Geshtinanna.

Asimismo, la aparición de este producto en el Egipto faraónico responde a su inclusión en las redes de intercambio con la zona del Levante a finales del IV milenio a.C., como sugieren las jarras de vino levantinas depositadas en la cámara funeraria del rey Escorpión I, en Abidos, fechadas hacia el 3150 a.C. El zumo de uva tendrá una gran aceptación entre los miembros de las clases altas quienes desde las primeras dinastías promocionarán la viticultura en el delta del Nilo y en los oasis. Gracias a las representaciones artísticas sabemos que las vides

¹ El episodio incestuoso descrito en el *Génesis* (19, 32-35) se justifica por la ebriedad de Lot inducida por el vino que le suministran sus propias hijas aunque, en este caso, la borrachera no se condena porque supone un mal menor necesario para lograr descendencia.



Escenas de la tumba de Khety (Egipto, c. 2000 a.C., Reino Medio) que muestran tareas de vendimia y procesamiento de los caldos (James, T.G.H.: "The Earliest History of Wine and its importance in Ancient Egypt", en P.E. McGovern, S.J. Fleming y S.H. Katz (eds.): *The Origins and Ancient History of Wine*. Luxembourg: Gordon and Breach, 1995).

se protegían por medio de pérgolas para que las uvas crecieran a la sombra y no fueran atacadas por los pájaros, siendo los niños los encargados de ahuyentar a los animales. Una vez que los frutos habían madurado, eran los hombres quienes se ocupaban de vendimiarlos ayudándose de un cuchillo en forma de hoz, tras lo cual se depositaban las uvas en cestos cubiertos con hojas de parra. Durante las primeras dinastías, el prensado se llevaba a cabo en tinajas de diversos materiales (piedra, terracota, madera) sobre las cuales se colocaba una estructura con cuerdas a las que los egipcios se agarraban para no resbalarse mientras hollaban los racimos, y el mosto obtenido pasaba por un conducto protegido por una imagen de Renenunet, diosa-serpiente protectora de la vendimia, para finalmente decantarse en un gran recipiente. Sin embargo, a partir de la III Dinastía, desarrollaron una nueva técnica que consistía en enrollar ambos extremos de una tela sobre la que previamente se habían depositado las uvas ya pisadas, de tal manera que la torsión favorecía la obtención del zumo.

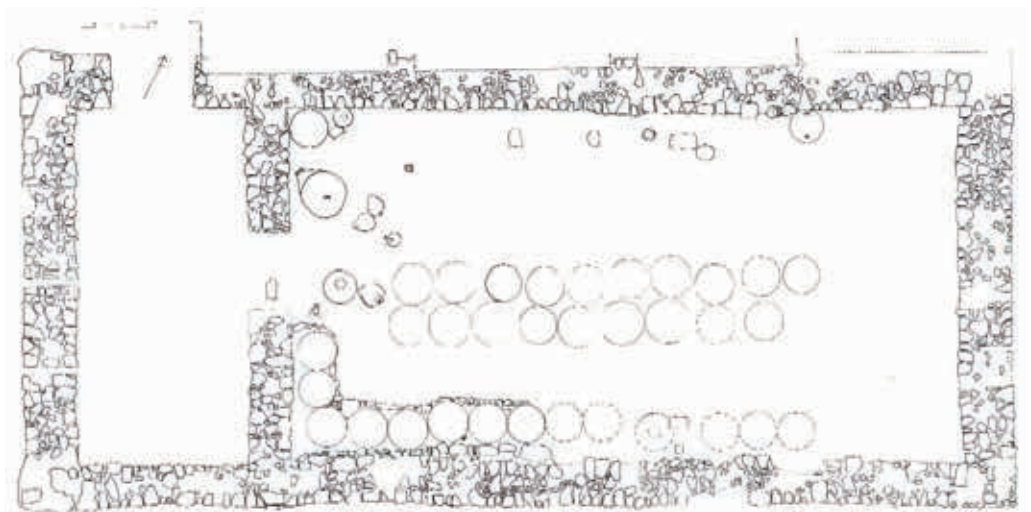
La fermentación tenía lugar en bodegas oscuras y frescas en las que se almacenaban las ánforas cerámicas, a las que se practicaba un orificio en el cuello por el que se liberaba el dióxido de carbono. Una vez finalizado este proceso, el vino se filtraba por medio de tejidos de lino, y se recogía en jarras a las que se sellaba con un recubrimiento de arcilla que hacía las veces de "etiqueta" ya que en ella o en la panza del recipiente se especificaba la finca en la que se había elaborado, el año de la cosecha (indicado por año del reinado del faraón en el poder), la localización del viñedo, el nombre del vinatero, la variedad del vino (dulce, seco, de uva, de otras frutas) y su calidad (bueno, dos veces bueno, tres veces bueno).

Por lo que respecta a su consumo, desde su llegada a Egipto el vino ocupa un lugar de honor en los ritos religiosos y funerarios, vinculándose al dios Horus, de ahí que a menudo se le nombre mediante epi-

tetos tales como “bebida del cuerpo de Horus”, “oro del cuerpo de Horus”, “ojo de Horus”, entre otros igualmente poéticos, caso de “ungüento del corazón”. Su presencia es indispensable en los sepulcros de la familia real, siendo el mejor ejemplo de ello la tumba de Tutankhamon (1333-1323 a.C.) en la que depositaron tres docenas de jarras de vino de



Planta del palacio de Néstor en Pilos, Grecia. El almacén de vinos es la estancia rectangular situada al norte (Blegen, C.W. y Rawson, M.: *The Palace of Nestor at Pylos in Western Messenia*. Princeton: Princeton University Press, 1966, figura 417).



Planta del almacén de vinos del palacio de Néstor en Pilos, Grecia (Blegen, C.W. y Rawson, M.: *The Palace of Nestor at Pylos in Western Messenia*. Princeton: Princeton University Press, 1966, figura 428).

cosechas diferentes de, al menos, cinco años, y aunque otras muchas carecen de este tipo de evidencias, cuentan, en cambio, con escenas de cultivo, vendimia y vinificación entre las pinturas y relieves que decoran sus muros, lo que testimonia que nos encontramos ante un producto imprescindible para acompañar al difunto en su viaje al Más Allá.

También en el Egeo la viticultura y la vinificación son actividades protegidas por una divinidad masculina, Dionisos. La frecuente aparición de restos de uva silvestre en yacimientos neolíticos griegos parece indicar que el desarrollo de estas actividades pudo ser el resultado de una invención local. Apenas tenemos noticias de las variedades de caldos elaboradas por minoicos y micénicos durante el II milenio a.C., ni tampoco de los procesos de almacenamiento y envasado del producto final, que suponemos similares a los de otras civilizaciones coetáneas. El equipamiento asignado al escanciado y consumo de los caldos se elabora mayoritariamente en cerámica pero también se conocen algunas piezas en oro y plata, como las del gran tesoro de Troya II o el de la acrópolis de Micenas, ocupando asimismo un lugar prominente entre los artículos que integran los ajuares funerarios caso, por ejemplo, del de la Tumba del Hogar del Trípode del cementerio cretense de Zapher Papoura en la que, entre otros enseres, se depositaron una docena de piezas en bronce (un caldero, jarras, copas, etc.) que conformaban un servicio vinario.

Aunque algo posteriores, ya que su redacción se fecha hacia el siglo IX-VIII a.C., las obras de Homero reflejan el papel del vino en la sociedad de aquella época. Si bien las alusiones suelen centrarse en el escanciado y consumo del producto final, también encontramos referencias muy ilustrativas con relación a la viticultura como un pasaje de la *Iliada* en el que, junto a interesantes datos sobre los viñedos griegos, se describe la fiesta de la vendimia que tiene lugar en septiembre en la que se entona la canción de Lino, el dios de la prensa de vino (II., XVIII, 561-572). A partir de entonces, las menciones al zumo de uva serán frecuentes en la literatura griega.

Las representaciones artísticas que decoran las cerámicas griegas de época clásica constituyen una valiosa fuente de información sobre las distintas fases del proceso. En estas escenas pictóricas, son los sátiros, personajes que acompañan a Dionisos, los encargados de llevar a cabo estas tareas las cuales son muy similares a las ya descritas para Egipto. No es un elemento indispensable pero en algunas imágenes se



Copa del Museo de Atenas que muestra en su interior a un hombre portando una copa (*kylix*) en su mano izquierda mientras sujeta una jarra (*oinochoe*) en la derecha (Harrison, J.E.: “Two cylices relating to the exploits of Theseus”, *The Journal of Hellenic Studies*, 10, 1889, figura 1).

distingue una cesta de mimbre en el interior de la cubeta que haría las veces de filtro a medida que fluía el mosto durante el hollado, lo que supone una importante aportación de los griegos a los procesos de vinificación. El primer mosto, aquel que fluye por el propio peso de las uvas en la tinaja antes del prensado, se destina a la elaboración del vino más valorado, el *pródromos* o *prótopos*, presumiblemente un vino blanco; el resto se extrae en la prensa de viga, otra innovación griega, y, por último, los orujos se cuecen en agua y se exprimen para obtener el *deuterias* o *stemphylites*, un vino de muy baja calidad que sólo consumen los esclavos y gente de escasos recursos económicos. Los caldos fermentan en odres, *pithoi* (grandes tinajas cerámicas) o en ánforas similares a las que se utilizan para su transporte, aunque la gran capacidad de los *pithoi* les convierte en los recipientes preferidos, haciendo las veces de nuestras barricas. Tras la fermentación, el vino estaba listo para su consumo aunque, en ocasiones, se dejaba reposar durante algún tiempo para obtener caldos añejos y así, Homero (*Od.*, II, 340) menciona uno de diez años y Teócrito (VII, 147; XIV, 16) otro de cuatro. Sin embargo, la mayor parte de la producción veía la luz después de un período de seis

meses, coincidiendo con el festival de primavera denominado *Pithoigia* o apertura de las tinajas, momento en el que se filtraba y traspasaba a recipientes más pequeños para facilitar su transporte y comercialización.

Con el fin de evitar que el líquido rezumara debido a la porosidad de la cerámica, las ánforas iban revestidas al interior con una capa de resina de pino, lo que confería al vino un gusto muy peculiar que era especialmente valorado por los griegos y de ahí que, en ocasiones, también se añadiera resina a los mostos durante el proceso de fermentación (esta costumbre ha perdurado hasta nuestros días en este país donde se sigue elaborando una variedad de gran aceptación denominada “retsinato”). Una vez llenas, se sellaba su boca mediante un tapón de arcilla en el que se colocaba la “etiqueta”, un sello y/o una inscripción pintada que informaban sobre el producto, su origen y añada. Gracias a la dispersión de estas cerámicas, los arqueólogos han sido capaces de estudiar el comercio de vinos griegos en la Antigüedad, muy valorados entre las civilizaciones del Mediterráneo por su calidad y variedad, no en vano producían caldos tintos y blancos, secos y dulces, con diferentes aromas y sabores por su mezcla con diversos ingredientes (agua de mar, hierbas aromáticas, frutas, etc.) hasta un sinfín de tipos (Dioscórides, V, 6-73) entre los que sobresalen el *prámnios*, el *biblino*, el *psíthios* o el *anadendrítes*. En cualquier caso, los caldos deben ser diluidos en agua —en la Odisea se indica una proporción de una medida de vino por cada veinte partes de agua (*Od.*, IX, 208-211)— y solamente los pueblos bárbaros los beben en estado puro (Herodoto, VI, 84; Platón, *Leg.*, 637d-e).

En un primer momento, fueron las propias ciudades-estado griegas las responsables de este comercio, principalmente Quios, Cos, Lesbos, Paros, Cnido, Rodas y sobre todo Tasos, pero pronto sus enclaves coloniales en el Mar Negro (Olbia, Nymphaeum, Tyritake, Mirmekion), y en el Mediterráneo Occidental comenzaron a hacerles la competencia. Desde Massalia, la Marsella actual, fundada en el 600 a.C. por colonos foceos, se inició la exportación de vino a las tribus célticas que habitaban la Galia, quienes adoptaron la bebida y la rica vajilla destinada a su servicio; y lo mismo ocurrió con las colonias griegas fundadas hacia la misma época en el NE de la Península Ibérica, caso de Emporion (Ampurias), desde donde se sentaron las bases de un próspero comercio con los íberos, del que nos ocuparemos más adelante.

Aparte de las innovaciones ya referidas relacionadas con la viticultura y la vinificación, la contribución más notable de los griegos fue

el refinamiento del banquete aristocrático por excelencia: el *symposion*. Se trataba de una reunión que tenía lugar por la tarde, tras la comida principal, articulada en torno al consumo de vino, donde los comensales o *sympotai* se enfrascaban en elevados debates filosóficos, de los que tenemos buena muestra en las obras de Platón, Jenofonte o Plutarco con este título. No se trataba, por tanto, de una exaltación del alcohol sino de una elegante velada celebrada en una estancia ricamente decorada y equipada con un mobiliario suntuoso, donde se disfrutaba de la poesía y la música. No es de extrañar, entonces, que el equipamiento relacionado con el escanciado y consumo de vino en estas ocasiones se caracterice por su riqueza, destinando para su confección metales preciosos, bronce (metal que, tras la invención del hierro, se reserva a objetos rituales y suntuarios) y cerámica primorosamente bruñida o pintada para que adquiriera un aspecto metálico. Son indispensables las copas o *kylikes* pero el servicio completo consta de un gran número de utensilios que comprenden cráteras, cántaros, calderos, coladores, *olpai* y *oinochoai* (jarras), el *skyphos* o el *psykter*, recipiente que se inventa en el siglo VI a.C. y consta de una doble pared: en el espacio interior se sirve el vino mientras que en el exterior se deposita nieve para que lo enfríe (Ateneo, *Deipn.*, III, 124c-d), entre otros muchos.

A medida que los griegos se despliegan por el Mediterráneo se extiende el consumo de vino por gran parte del territorio europeo, fundamentalmente entre las clases altas. Igualmente, los fenicios, en su expansión hacia Occidente se encargan de difundir la viticultura, la vinificación, la parafernalia de los recipientes vinarios y, por supuesto, también los rituales de bebida en sus enclaves coloniales en la costa norteafricana (Cartago) y el sur de la Península Ibérica (Gadir), fundados en el siglo VIII a.C. De este modo, a comienzos del I milenio a.C. el zumo de uva se propaga hacia todos los pueblos del litoral mediterráneo.

Escena del banquete plasmada en un relieve del enclave etrusco de Poggio Civitate (Murlo, Italia) (Rathje, A.: "Il Banchetto in Italia Centrale: Quale Stile di Vita?", en O. Murray y M. Tecusan (eds.): *In Vino Veritas*. London: British School at Rome, 1995, figura 1).



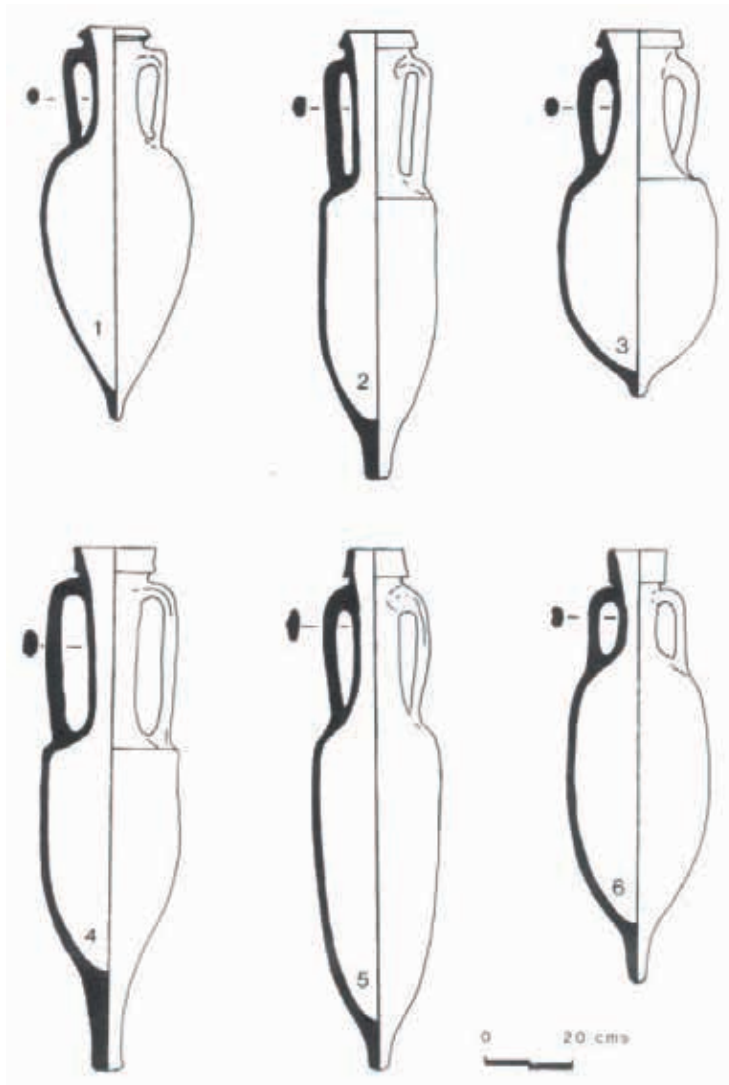
Hacia el siglo VIII a.C. su consumo se ha consolidado entre las sociedades itálicas más desarrolladas, por lo que no es infrecuente la presencia de juegos de vino entre las piezas que integran los ajuares funerarios de los personajes socialmente relevantes. Los etruscos suelen plasmar la iconografía del banquete y la temática escatológica ligada al vino en las escenas pictóricas que decoran sus tumbas, de las que disponemos de bellos ejemplos en Tarquinia, como la denominada Tumba de las Leonas o, ya en Posidonia (Paestum) pero perteneciente probablemente a un etrusco, la célebre Tumba del Tuffatore, y en los relieves de sus residencias, caso de los hallados en Murlo o Acquarossa. En estas escenas se nos muestra a personajes de alto rango, reclinados sobre divanes, bebiendo vino mientras disfrutaban de la música y los bailes. Uno de los pasatiempos preferidos por los etruscos en estas ocasiones es el *kottabos*, un juego muy popular en el mundo clásico que consiste en afinar la puntería lanzando vino hacia diversos blancos. Junto a estas actividades lúdicas, tienen igualmente cabida en estos banquetes los *carmina convivalia*, recitaciones de genealogía y de historias míticas con alusiones políticas a los grupos aristocráticos allí presentes, quienes recurren a estos vínculos con héroes, dioses y antepasados remotos para sustentar su posición en lo alto de la cúspide social.

La importancia de la viticultura entre los itálicos queda reflejada en cierto pasaje de la mitología romana en el que se describe la victoria de los latinos sobre los etruscos en época arcaica. Mecencio, regente de la ciudad etrusca de Caere, ayudó a los Rutulos en su lucha contra los latinos y exigió a éstos un tributo anual de vino privándoles de las reservas destinadas a las libaciones de los dioses (Plinio, *HN*, XIV, 88). Esto desencadenó una nueva guerra en la que latinos y troyanos capitaneados por Eneas derrotaron a los etruscos y dieron muerte a Mecencio. Tras la victoria, consagraron el vino a Júpiter, divinidad protectora de la viticultura en la Roma clásica, e instauraron las fiestas de los *Vinalia* en el calendario arcaico romano: los *Vinalia priora*, que se celebraban el 23 de abril, cuando se degusta el vino nuevo; los *Vinalia rustica*, el 19 de agosto, fecha en la que se ofrecen las primicias de vino a los dioses para propiciar una buena vendimia; y los *Meditrinalia* del 1 de octubre, cuando tiene lugar la libación del mosto obtenido en el prensado. Pero el despegue de la viticultura en Roma no se produce hasta el fin de la Segunda Guerra Púnica (218-201 a.C.), cuando se plantan masivamente viñedos en Luciana y Apulia para contrarrestar la destrucción de los exis-

tentes en Campania por parte de los ejércitos cartagineses comandados por Aníbal, del que se cuenta que lavó a sus caballos con vino en Pice-num. A partir de entonces, Roma se hará con el monopolio sobre el comercio de vinos en el Mediterráneo tras la pérdida de poder de fenicios, griegos y cartagineses.

Los latinos heredan de griegos y etruscos los conocimientos relacionados con la viticultura y la vinificación y lo cierto es que incorporan pocas innovaciones. Es tal la importancia de estas actividades que el Senado decreta la traducción de un antiguo manual de agricultura escrito por el cartaginés Mago a finales del siglo III o comienzos del II a.C. en el que se detallan los procesos para el cuidado de las uvas y la elaboración de vinos (Plinio, *HN*, XVIII, 22; Columela, *RR*, XII, 39, 1-2). A partir de entonces serán los propios autores latinos los encargados de escribir tratados de enología como los que nos han legado Catón, Varrón, Columela y Plinio, aparte de las alusiones que podemos encontrar en los versos de Marcial y Virgilio, entre otros. Al igual que los griegos, los romanos también elaboran un caldo muy valorado con el mosto de las uvas² sin pisar, el *protropum*, seguramente un vino blanco pero la mayor parte de la cosecha se somete al hollado; después los hollejos se traspasan a la prensa de viga y el zumo obtenido se añade al obtenido en la pisa; esta operación se repite pero esta vez el mosto se reserva para mezclarlo con vinos en proceso de fermentación; por último, los pellejos resultantes se prensan nuevamente para producir *lora*, una bebida de baja calidad destinada a los sectores más humildes según Catón (*RR*, 25) y Varrón (*RR*, I, 54). Paladio, un autor del siglo V d.C., nos ofrece una detallada descripción del equipamiento de los lagares y las actividades que en ellos se llevan a cabo: sugiere orientar estas instalaciones al norte y situarlas lejos de establos y estercoleros cuyas emanaciones podrían estropear los caldos; por lo que respecta a la cubeta para el hollado (*calcatorium*), recomienda construirla en una superficie elevada junto a la cual deben disponerse dos tanques (*lacus vinarius*) comunicados con las grandes vasijas cerámicas de almacenamiento (*dolia*) a las

² Además del vino, los romanos preparan otras bebidas con los frutos de la vid según explica Plinio (*HN*, XIV, 80-85): *mustum*, precedente de nuestros mostos; *defrutum*, una cocción de mosto hasta la mitad de su volumen; *sapa*, similar a la anterior pero en este caso el mosto se reduce a un tercio; o *passum*, un vino de pasas. Y al igual que otras civilizaciones de la Antigüedad también consumen vino de dátiles, higos y otras frutas, a los que denominan *vina fcticia* (Plinio, *NH*, XIV, 100-115).



Distintos tipos de ánforas vinarias del mundo romano (Fitzpatrick, A.: “The distribution of Dressel 1 Amphorae in North-West Europe”, *Oxford Journal of Archaeology*, 4 (3), 1985, figura 1).

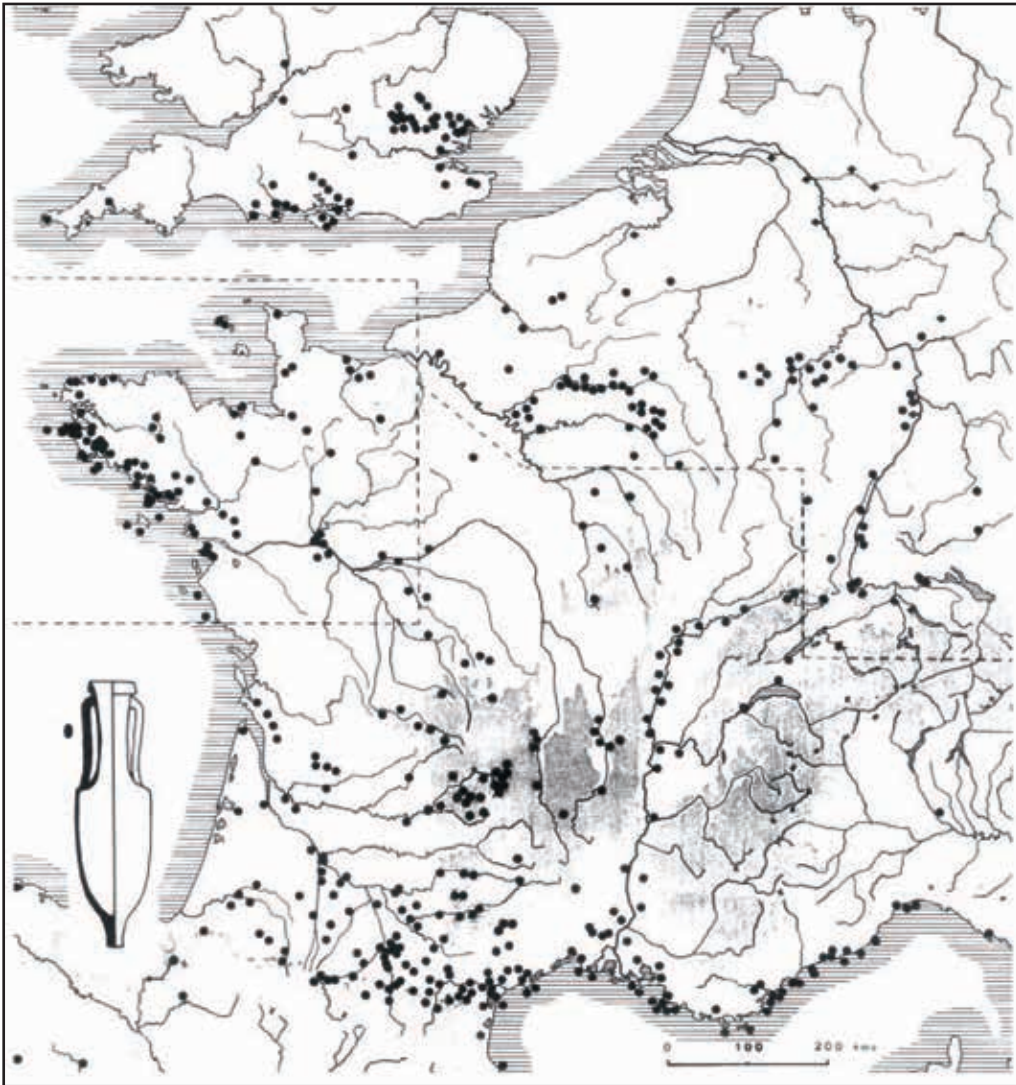
que previamente se ha revestido de resina para evitar filtraciones, o con barricas de madera (*cupae*), una invención de los pueblos del entorno de los Alpes de quienes lo copian los romanos hacia el siglo I a.C. (Estrabón, V, 214; V, 218).

Durante la fermentación de los caldos, estos grandes recipientes se depositan en bodegas (*cellae vinariae*) hasta la finalización del proceso, el cual a veces se completa con el ahumado del vino en una sala especialmente preparada del piso superior (*fumarium* o *apotheca*), para

acelerar el envejecimiento. Allí se les deja reposar durante 3 ó 4 años como mínimo, aunque algunas inscripciones aluden a vinos de entre 10 y 15 años, tras lo cual, se procede a abrir las tinajas, preferiblemente entre los meses de mayo y julio cuando soplan vientos del norte, luego se filtran los vinos y se traspasan a ánforas. A partir de aquí, no hay grandes diferencias con el mundo griego: empleo de diversos aromatizantes como resinas, hierbas, miel, agua de mar, incluso metales; “etiquetado” de las ánforas; y sellado, empleando a partir del siglo I a.C. junto a la arcilla, tapones de corcho.

Vinum vita est, el vino es la vida, en palabras de Petronio (*Sat.*, 34) y según un aforismo latino basado en un verso del poeta griego Alceo (fr. 366), *in vino veritas*, en el vino (está) la verdad. Se trata de la bebida más popular en el mundo romano y ofrece, además, un gran número de utilidades: se emplea en ritos religiosos; tiene aplicaciones terapéuticas; se usa como edulcorante y con él se prepara el vinagre y una de las muchas salsas de pescado tan apreciadas por los latinos, el *oenogarum*. Igualmente variadas son sus formas de consumo ya que puede servirse a temperatura ambiente, aunque aquellos que se lo pueden permitir prefieren enfriarlo con nieve y todavía están aquellos a quienes les gusta mezclarlo con agua caliente para lo cual utilizan calentadores (*authepsa, miliarium*) como los suntuosos ejemplares broncíneos recuperados en Pompeya. El refinamiento del simposio griego alcanza en el mundo romano sus cotas más elevadas hasta convertirse en un verdadero arte donde se reglamenta casi todo: el entorno en el que se celebra, los recipientes en los que se sirve y, por supuesto, el propio vino cuya calidad se escoge en función de la condición de los invitados. La vajilla o mensa vinaria comprende un sinnúmero de piezas: embudo (*infundibulum*), sifón (*sipho*), filtro (*colum*), caldero (*situla*), el cucharón (*simpulum*) o caciullo (*cyatus*) para extraer la bebida, jarras de diversos tipos, cráteras, vasos o escudillas (*poctuli*), copas (*calices, canthari, modioli*), junto a otras heredadas del mundo griego, destinando para su confección diversos materiales (cerámica, metales, vidrio).

Al igual que en etapas precedentes el comercio de vino se revela como uno de los negocios más rentables hasta el punto de que los vinitores se convierten en una destacada fuerza política organizada en corporaciones (*corpora vinariorum*). Por todo el Mediterráneo y la Europa Templada se distribuyen los caldos romanos que rondan el centenar de variedades (*Cécubo, Falerno, Albano, Masico, Formia, Statanum,*



Distribución de ánforas vinarias de origen romano en los territorios célticos de la Galia y Centroeuropa (Fitzpatrick, A.: "The distribution of Dressel 1 Amphorae in North-West Europe", *Oxford Journal of Archaeology*, 4(3), 1985, figura 3).

entre algunos de los más renombrados) aunque se pueden clasificar en cuatro grandes categorías por su color según indica Plinio en su *Historia Natural* (XIV, 80): blanco (*album*), marrón (*fulvum*), rojo sangre (*sanguineum*) y negro (*niger*).

A pesar de su preferencia por la cerveza, los pueblos célticos del interior de la Galia y Centroeuropa, cuyas aristocracias ya conocían el caldo de uva por sus contactos comerciales con griegos y etruscos, pronto mostrarán su apego a la nueva bebida. Diodoro Sículo (V, 26, 2-

3) refiere el establecimiento de un comercio fluvial de vino con los galos por parte de los mercaderes itálicos para satisfacer la creciente demanda, lo que explica que a finales del siglo II a.C. el Senado romano dicte una resolución que prohíbe el cultivo de vides y olivos en la Galia Transalpina con el fin de mantener ese lucrativo negocio (Cicerón, *De Rep.*, III, IX, 16). Del mismo modo, los celtíberos del interior de la Península Ibérica, quienes por influencia ibérica adoptan esta bebida y la parafernalia a ella asociada, comienzan a importarlo en el siglo I a.C. (Diodoro Sículo, V, 34, 2). A pesar de la tardía introducción del vino, pronto estos territorios conocerán los beneficios de la actividad vitivinícola y desde mediados del siglo I d.C., ya anexionados al Imperio, comenzarán a hacer la competencia a la metrópoli. La pugna por controlar el mercado es tal que el cultivo de trigo se resiente sensiblemente con lo que el emperador Domiciano trata de prohibir la plantación de nuevas viñas en Italia y ordena que se arranquen la mitad de las existentes en las provincias (Suetonio, *Dom.*, VII, 2), medida que cae en saco roto. Así, en apenas dos siglos, los pueblos del interior de la Galia y de la Península Ibérica pasan de importar vinos itálicos a elaborar caldos de calidad que compiten con los romanos.

El primer contacto de nuestros antepasados con esta bebida se había producido mucho antes. Hacia el siglo VIII a.C. los navegantes fenicios fundaron establecimientos coloniales en el sur de España, desde donde se organizó una intensa red comercial de productos de lujo con los pueblos indígenas, principalmente con el territorio de Tartessos, entre los que no podía faltar el vino. Pronto se inició el cultivo de viñas en las costas andaluzas como demuestra el hallazgo de pepitas de uva en el yacimiento del Castillo de Doña Blanca (Puerto de Santa María, Cádiz) hacia el 700-650 a.C. Desde el primer momento tuvo una gran aceptación entre las élites rectoras y se convirtió en un símbolo de estatus y prestigio, de ahí su presencia en tumbas principescas tartésicas desde el siglo VII a.C. (necrópolis onubense de La Joya). El influjo comercial fenicio entre las poblaciones indígenas fue de tal calibre que hacia el 650 a.C. sus caldos alcanzaron el curso inferior del Ebro según sugiere el hallazgo de ánforas fenicias en el yacimiento de Aldovesta (Benifallet, Tarragona) que pudo servir como punto de distribución. Si en un primer momento los íberos se ven obligados a depender de las importaciones fenicias, ya a finales del siglo VII a.C. se inicia la producción local según permiten afirmar las instalaciones del Alto de Benimaquia

(Denia, Alicante) donde se han excavado lagares y zonas de almacenamiento en un recinto fortificado que, además ha deparado una gran cantidad de pepitas de uva, lo que le convierte en el testimonio más antiguo de vinificación en la Península Ibérica. A partir de ese momento y de manera más acusada, a partir del siglo V a.C., son muchos los enclaves ibéricos que cuentan con evidencias similares (elaboración de caldos, almacenamiento, ánforas vinarias y vajilla para su servicio y consumo, semillas de uva, etc.) lo que nos indica que se trata de una práctica plenamente desarrollada entre esos pueblos.

Resulta interesante señalar que ya se trate de caldos fenicios o locales, invariablemente se emplea vajilla griega para consumirlos, al menos en un primer momento. A medida que se consolida la viticultura y la vinificación entre los íberos quienes, al igual que el resto de civilizaciones mediterráneas, dotan al vino de un aura religiosa, requiriéndose su presencia en la celebración de banquetes rituales y de ceremonias sepulcrales, se depende cada vez menos de las importaciones de cerámica griega que son suplantadas por las propias producciones cerámicas indígenas, las cuales se convierten en piezas imprescindibles de los ajuares funerarios de las élites ibéricas desde Cataluña a Andalucía.

Pero ¿qué ocurre mientras tanto con los pueblos célticos que habitan los restantes territorios de la Península Ibérica? Tradicionalmente se ha hecho responsable a los ejércitos romanos de la introducción del vino allí, a la vista de las noticias aportadas por los autores clásicos. Así, Apiano (*Iber.*, 54) en el relato sobre la campaña de Lúculo contra la ciudad vaccea de Intercatia (Montealegre, Valladolid) en el 151 a.C. señala que estas gentes desconocen el vino y Orosio (*Hist.*, V, 7, 13-14) en alusión a la caída de la ciudad celtíbera de Numancia en el 133 a.C., se sorprende de que sus habitantes no lo conozcan. No obstante, Diodoro Sículo (V, 34, 2) ya menciona la importación de esta bebida por parte de los celtíberos en el siglo I a.C. A juzgar por estos pasajes, habría que fechar, entonces, la introducción del caldo de uva entre estas gentes a finales del siglo II-comienzos del siglo I a.C. Sin embargo, el territorio vacceo está aportando novedosos datos en este sentido que permiten fechar la introducción del vino entre estos grupos en un momento claramente prerromano, como tendremos ocasión de comprobar en otro capítulo de esta obra.

Para comprender la rápida difusión de la viticultura en la Antigüedad, hay que tener en cuenta la importancia que adquirieron las bebidas alcohólicas en la construcción del poder político y social de las primeras sociedades jerarquizadas del Viejo Mundo. Quizás, desde la perspectiva actual resulte difícil atribuir a estas sustancias, tan asequibles y omnipresentes, papel alguno en la evolución de aquellas comunidades pero en el IV milenio a.C. la gama de pociones embriagantes era muy reducida, quedando la oferta limitada a vino, cerveza, hidromiel y, seguramente, alguna bebida obtenida tras la fermentación de frutos ricos en azúcar y/o mezclados con miel. Su elaboración, además, no respondía exclusivamente a fines nutritivos pero requería sustraer una parte de la cosecha de grano y frutas que bien podrían haberse destinado a satisfacer las necesidades alimenticias de unas comunidades que obtenían de la agricultura su principal aporte calórico. Se trataba, por lo tanto, de productos muy apreciados que pronto serían monopolizados por las clases dirigentes distribuyéndolos en el transcurso de grandes banquetes cuyo fin último consistía en hacer ostentación del estatus social de los anfitriones. Por medio del acopio de bienes de lujo, entre los que se encontraban las bebidas alcohólicas, estas minorías hegemónicas trataban de consolidar su posición preeminente, de tal manera que todos esos artículos, en último término, se convertían en símbolos de la élite.

Uno de los más destacados sería el vino porque era un producto más escaso que la cerveza, elaborada con cereales, base de la dieta de aquellas poblaciones, y sólo cuando se consiguieron obtener excedentes de grano se pudo destinar parte de la mano de obra a hacerse cargo del cuidado de los viñedos. Así, mientras que la cerveza era consumida por el grueso de la población, el zumo de uva se convirtió en un producto de lujo destinado a las clases altas, y la implantación de la viticultura en un territorio comenzó a considerarse un signo de civilización.

Su consumo, además, se estructuró en torno a un ideal de refinamiento y placer que abarcaba desde la vajilla y los servicios de bebida en los que se escanciaba y consumía hasta las propias ceremonias de libación donde la música y los bailes resultaban indispensables, sin que ello restara un ápice de la importancia del vino en los rituales religiosos (al igual que ocurre hoy en día cuando diferenciamos los caldos que se ofrecen en las reuniones sociales y el vino que se consagra en la Eucaristía: el producto es el mismo, lo que cambia es el contexto de consumo). Las primeras civilizaciones del Viejo Mundo participaron de esta

moda aristocrática que se desarrolló plenamente en la Grecia clásica con el *symposion*, hasta el punto de convertirse en un elemento definitorio de esta sociedad, en un símbolo de civilización, cultura y distinción. A través de los contactos comerciales y del establecimiento de colonias por todo el Mediterráneo, los griegos y los fenicios, ayudados por los etruscos y, posteriormente por los romanos, se encargarían de difundir esta costumbre entre los pueblos bárbaros desconocedores del vino, cuyas élites rápidamente la acogieron como un signo de diferenciación social. Así se produjo la llegada de la viticultura y del consumo de vino a la Península Ibérica, en un primer momento ciñéndose al ámbito mediterráneo, donde se encontraban las fundaciones de fenicios y griegos, de quienes las poblaciones ibéricas los adoptarían para, posteriormente, propagarse hacia el interior peninsular.

Bibliografía

- CELESTINO PÉREZ, S. (ed.) (1995): *Arqueología del Vino. Los orígenes del vino en Occidente*, Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera.
- CELESTINO PÉREZ, S. (ed.) (1999): *El vino en la Antigüedad romana, II Simposio Arqueología del Vino, Jerez 1996*, Universidad Autónoma de Madrid, Varia 4.
- CURTIS, R. I. (2001): *Ancient Food Technology*, Brill, Leiden, Boston and Köln (Technology and Change in History, 5).
- FORBES, R. J. (1965): *Studies in Ancient Technology*, III, E. J. Brill, Leiden.
- GARCÍA SOLER, M^a. J. (2001): *El arte de comer en la Antigua Grecia*, Biblioteca Nueva, Madrid.
- GÓMEZ BELLARD, C., GUÉRIN, P., DIES CUSÍ, E. y PÉREZ JORDÀ, G. (1993): “El vino en los inicios de la cultura ibérica. Nuevas excavaciones en l’Alt de Benimaquia (Denia)”, *Revista de Arqueología*, 142: 16-27.
- MASCORT, M. T., SANMARTÍ, J. y SANTACANA, J. (1991): *El jaciment protohistòric d’Aldovesta (Benifallet) i el comerç fenici arcaic a la Catalunya meridional*, Publicacions de la Diputació de Tarragona, Tarragona.
- MCGOVERN, P. E. (1998): “Wine for Eternity”, *Archaeology*, 51, 4: 28-32.
- MCGOVERN, P. E., FLEMING, S. J. y KATZ, S. H. (eds.) (1995): *The Origins and Ancient History of Wine*, Gordon and Breach, Luxembourg.
- MCGOVERN, P. E., GLUSKER, D. L., EXNER, L. J. y VOIGT, M. M. (1996): “Neolithic resinated wine”, *Nature*, 381: 480-481.
- MICHEL, R. H., MCGOVERN, P. E. y BADLER, V. R. (1993): “The First Wine and Beer. Chemical Detection of Ancient Fermented Beverages”, *Analytical Chemistry*, 65, 8: 408A-413A.

- MURRAY, O. y TECUŞAN, M. (ed.) (1995): *In Vino Veritas*, British School at Rome, London.
- MUSEU D'HISTÒRIA DE LA CIUTAT (ed.) (2001): *Alimentos sagrados: Pan, vino y aceite en el Mediterráneo Antiguo*, Barcelona.
- RENFREW, C. (1972): *The Emergence of Civilisation. The Cyclades and the Aegean in the Third Millennium B.C.*, Methuen, London.
- VAN ZEIST, W., WASYLIKOWA, K. y BEHRE, K. E. (1991): *Progress in Old World Palaeoethnobotany*, Balkema, Rotterdam.
- ZAMORA, J. A. (2000): *La vid y el vino en Ugarit*, C.S.I.C., Banco de Datos Filológicos Semíticos Noroccidentales, Monografías, 6, Madrid.
- ZOHARY, D. y HOPF, M. (2000): *Domestication of Plants in the Old World. The origin and spread of cultivated plants in West Asia, Europe and the Nile Valley*, Oxford University Press, Oxford.



En página anterior:

Detalle del fondo de un *kylix* de figuras negras con Dioniso navegando entre delfines,
obra de Exequias

Ciudad etrusca de *Vulci*, hacia 530 a.C.

Staatliche Antikensammlung, Munich

EL SIMPOSIO GRIEGO UNA PRÁCTICA SOCIAL ENTRE IGUALES*

RICARDO OLMOS

Escuela Española de Historia y Arqueología en Roma, CSIC

Mi texto nos aproximará a algunas imágenes del simposio griego, especialmente el ateniense de época clásica. El hilo conductor será, principalmente, la cerámica ática del siglo V a. C., donde encontramos innumerables narraciones entresacadas de la vida cotidiana referidas al consumo y a la fiesta del vino así como del mito y leyendas relacionadas con las divinidades y los héroes de la bebida.

Muchos de estos vasos habían sido concebidos para el simposio ciudadano, que celebraban la alegría de tantas reuniones, principalmente masculinas, que dilataban el tiempo de un vino compartido. Una primera lectura nos permite conocer, como en un relato gráfico, el ambiente de esas fiestas y los usos y protagonismo del vino.

Pero la mayoría de estas escenas se han encontrado fuera del Ática, ámbito artesanal donde se produjeron, y su procedencia es sobre todo el espacio de las necrópolis más diversas. Pueblos de todo el Mediterráneo adquirían estos prestigiosos vasos áticos, con decoraciones y escenas tan atractivas, y los depositaban finalmente en sus tumbas. Hay una fascinación irresistible ante la poderosa imagen y su capacidad comunicativa. El doble sentido, individual y social, de la bebida se transforma y continúa en la muerte. Sabemos que el banquete de los *áristoi*, los mejores, se prolongaba en el espacio bienaventurado del allende. Se suponía que en el más allá el noble difunto podría disfrutar de una bebida inagotable, envuelto en la transformación del vino y de una bienaventuranza duradera que tenía lugar en compañía de sus amigos, de la con-

* Trabajo realizado dentro del proyecto de investigación “La construcción de la naturaleza desde el poder: imágenes de la Grecia arcaica y clásica”, del Plan Nacional I+D+I (HUM 2005-00213).



Escena de simposio. Conversación amorosa entre adulto y joven con lira en la mano, ambos recostados en el lecho del banquete. Hacia 480-470 a.C. Tumba del Tuffatore, Museo de Paestum.

versación amable, y en los atisbos del amor y de la música. La bebida al mismo tiempo que acompañaba protegía. La imagen, casi mágicamente, reproduce la realidad, atisba la verdad y la traslada a espacios imposibles, como el allende. Fiesta y muerte... Muchas de estas escenas proceden de tumbas aristocráticas del Sur de Italia (o Magna Grecia) y de Etruria. Algunas se han hallado en tumbas ibéricas del siglo IV a. de C., donde suponemos una similar percepción mediterránea.

Conversar en la bebida, prolongar el estado anímico de la euforia compartida del vino es el ideal que el aristócrata traslada a la famosa Tumba del *Tuffatore* o Zambullidor, en Paestum (Campania). En las las-tras se muestra el acceso del difunto privilegiado que se inicia en el ámbito de la muerte acompañado en los lechos convivales por sus iguales, los Mejores. La pintura, de vivos colores, destaca la reunión festiva en ese nuevo *andrón* simposiaco, espacio de conversación y de amistad erótica que es la tumba. Finalmente, el joven difunto se inicia en el reino de la muerte saltando desde un trampolín para sumergirse en las olas del mar occidental y acceder al nuevo ámbito de un banquete bienaventurado e ininterrumpido.

Pero, por si acaso ese más allá de la esperanza humana no fuera más que una mera ilusión -¿quién sabe?-, ha de ser en la vida cuando hay que acechar el instante del gozo. La presencia atenta de la muerte estimula el disfrutar del instante que se escapa, invita al *carpe diem*: “Bebe y emborráchate conmigo, oh Melanipo. ¿Por qué piensas que cuando cruces el torbellino del Aqueronte, verás de nuevo la clara luz del día?”, le inquiriere en Lesbos el poeta Alceo a su amigo Melanipo en las confidencias del banquete.

El simposio o bebida en común implica la comunicación entre los comensales, regulada en torno al vino y sus prácticas sociales. La bebida se prepara con cuidadas normas que establecen las proporciones precisas de agua y vino con que han de mezclarse, lo que exige experiencia y cuidado. Los vinos se transportaban en odres y en ánforas y se vertían para su mezcla en los grandes recipientes llamados cráteras, que significa, etimológicamente, mezcladores. Ya en la sala del banquete el presidente de mesa decidía las proporciones precisas de vino y de agua de las mezclas. Allí están los pequeños criados, los esclavos niños que pertenecen a la casa, atentos a las órdenes del simposiarco:

“¡Ea, niño, acércanos la crátera, para que pueda ofrecer la bebida y beber sin tomar respiro. Vierte diez medidas de agua y cinco de vino, de modo que logre sentirme un seguidor báquico, pero sin excederme”.



Joven desnudo introduciéndose en una gran tinaja de vino. Medallón de una copa de figuras rojas del Pintor de Evérgides. Finales del siglo VI a.C. Museo Arqueológico Nacional, Madrid. Foto cortesía del Museo.

Es un canto simposíaco de Anacreonte, poeta de la bebida y del amor irrecuperable en la corte del tirano Polícrates de Samos. Hay que gozar de los sentidos, sentirse transportado, sin traspasar los límites, que es siempre todo exceso, la peligrosa *hybris* que los dioses castigan. Los secretos de la medida, la adecuada mezcla del agua y del vino, la sabiduría y el gozo compartidos... Alcanzar un cierto conocimiento, sentir en los estímulos del vino los raros atisbos de la verdad: “vino, oh querido niño, y verdad” (Alceo, fragmento 366 de Lobel-Page).

Hubo una cultura muy precisa y desarrollada del vino en Grecia. Beber el vino sin mezclar era propio de bárbaros que, desconocedores de las normas civilizadas, bebían mal, sin orden ni concierto, con ruido, precipitación y desmesura. A veces el alboroto de la bebida llevaba a las armas y a la guerra. El gozo tal vez esté en medirse y saber aguardar.

¿Por qué correr y precipitarse como hace, lleno de ansia, el joven o niño desnudo de esta copa de figuras rojas que se arroja a la gran ti-



Escena de banquete con tres simposiastas jóvenes. El del centro toca el aulós. Cratera de columnas de figuras rojas. En torno al 460 a.C. Museo Arqueológico Nacional, Madrid. Foto cortesía del Museo.

naja o *pithos* semienterrado en el patio de una casa griega?. Una inscripción junto al borde del vaso declara su deseo imperioso, sin rodeos: “*Nai!*”, “¡claro que sí!”. Alguien acaba de afirmar una decisión con un grito. ¿Se afirma solo en esta escena la belleza del *niño* desnudo? O, ¿no será el mismo recipiente el que reclama, dotado de voz seductora, al hombre? El bebedor queda atraído por el misterio del interior oscuro que le aguarda y le atrapa. Si quisiera, podría muy bien ahogarse en vino, enterrarse en su atractiva negrura, como hacen los sátiros, expertos en despropósitos y desmesuras. El buen simposiasta tendría en esta copa en sus manos, y al acercarla a sus labios entrevería la imagen del abismo. Seguramente el incierto episodio le divierte y lo comenta. Acaso le atrae, como toda tinaja que sirve para esconderse y sumergirse en esos espacios secretos y fecundos que trascienden el marco circular y limitado de la copa y nos llevan a un más allá no dibujado. No sabemos si la escena le sirve al bebedor de modelo, advirtiéndole que él también ha de medir sus fuerzas. ¿O, al contrario, es un estímulo a la bebida enloquecida? ¿Es el sirviente o *niño* que atiende a los comensales, al que se representa en una travesura que sirve para mostrar, con cierto detalle erótico, sus ge-

Detalle del friso de la cratera de la figura anterior. Foto cortesía del Museo Arqueológico Nacional, Madrid.



nitales? ¿Quién podrá hoy decirnos los comentarios que les sugerían a los atenienses del siglo V imágenes como ésta? Sea como sea, la escena está llena de humor, basado en la exageración, en los presumibles riesgos, en el misterio de la cavidad inmensa. En definitiva: en afirmar, junto con la belleza y atracción efébrica, el vino de la transgresión y la desmesura. Eso le ocurre a los otros, podría ser mi otro yo, -ese yo oscuro que es el sátiro- pudo pensar el simposiasta. ¿La imagen enseña, advierte o estimula? ¿O, simplemente, muestra? ¿Qué quiere decirnos el pintor de esta copa a nosotros, su público?

El espacio del simposio griego es, principalmente, de varones. Hemos hablado del presidente de sala, que invocará la protección de los dioses antes de comenzar la bebida y también en la despedida cortés, al concluir. Criados y niños atienden órdenes y trajinan con cráteras y con ánforas, con cazos que mezclan, miden y sirven el vino, traen y llevan vasos refrigeradores, llamados *psykteres*, que flotarán en el agua he-



Una flautista toca el aulós ante cuatro simposiastas recostados. Tercer cuarto del siglo V a.C. Museo Arqueológico Nacional, Madrid. Foto cortesía del Museo.

lada que contienen las grandes cráteras. Conseguir hielo en una calurosa tarde griega... ¡qué privilegio el de ese día!

Una bellísima escena de una crátera de columnas de un vaso del Museo Arqueológico de Madrid, muestra a tres jóvenes comensales recostados en sus lechos de blandos cojines, coronados con cintas de lana. Uno de ellos suena el *aulós* en el centro del *andrón* o sala de la fiesta de los varones. El compañero de la izquierda eleva la mirada al cielo, en la posesión del éxtasis o ensoñación ante la doble sugestión del vino y de la música. Pero el tercer compañero gesticula con viveza de gestos, fascinado ante la riqueza de todos los vasos del vino, vajilla perfecta —no ha de faltar nada— dispuesta en orden preciso delante de los lechos: la cratera para las mezclas; la pélice oblonga con el vino; la jarra de alta asa, en un extremo; los diversos vasos hondos bien repartidos; y en el centro, colgado del mismo lecho, el cazo de largo mango que distribuirá las medidas y ritmos de la bebida. De clavos de la pared del fondo del *andrón* cuelgan la copa de dos asas y la funda de piel moteada para proteger los dos tubos del instrumento de música, el *aulós*. Es

Detalle del friso de la crátera de la figura anterior. Foto cortesía del Museo Arqueológico Nacional, Madrid.



una escena perfecta que muestra dos vertientes, dos movimientos diversos y casi contrapuestos del alma en el espacio único de la bebida: la evasión ensoñadora hacia otros mundos superiores, en un comensal; y la admiración ante la abundancia y lujo, que anuncian el gozo continuo de la bebida, en su segundo compañero, que contempla el despliegue terrenal del ajuar de la bebida.

Simposiasta corriendo por el espacio de banquete con dos copas en sus manos. Medallón de una copa de figuras rojas del Pintor de Londres E2. hacia 500-490 a.C. Museo Arqueológico Nacional, Madrid. Foto cortesía del Museo.

Pequeños ayudantes disponen el servicio de las copas, generalmente provistas con dos asas, para que circulen prestas de mano en mano entre los comensales. Pues la participación del vino es metáfora de la norma aristocrática y de la educación ciudadana, se configura como un ideal de comportamiento y de bienestar colectivo. Compartir vino es compartir creencias, palabras y canciones, discutir convicciones políticas y aludir a experiencias amorosas. Compartir vino es, como lo fue para el poeta Alceo, compartir la fidelidad y el candor de la amistad entre



los compañeros: “*oinos gar anthropou díoptron*, “el vino, un medidor del interior humano” (Alceo, fragmento 333 Lobel-Page), pues la dioptra medía los ángulos y profundidades de los edificios y las cosas. Pero el simposio es también un lugar para establecer límites y no trasgredir fronteras, para practicar usos buenos y ordenados del vino, y para mostrar los estragos, los excesos que enturbian el gozo y el bienestar de la bebida.

La práctica del simposio forma parte del ocio aristocrático y de la fiesta ciudadana y requiere generalmente la disposición de una sala específica, el *andrón*, cuyo espacio se distribuye con lechos convivales, sometidos a normas y precisas jerarquías. Delante de los lechos se disponen mesitas auxiliares de tres patas. Sirven para dejar las copas y se disponen con alimentos, generalmente pastelillos que podemos ver decorados con colores blancos en multitud de imágenes áticas del siglo V. Coronas vegetales decoran las paredes de la sala y las sienes de los comensales. Nos indican que estamos en el espacio sagrado de una fiesta. La naturaleza, olorosa y verdeante, se introduce en la habitación simposiaca. Allí, en las ramas floridas, está presente también el dios.

Se bebe recostado y la disposición en el lecho suele ordenarse jerárquicamente: la edad es uno de los criterios. Hay un encuentro de jó-

Dos danzarines o comastas afrontados en un ritual festivo. Copa ática de figuras negras, del Pinotr KY, en torno al 570 a.C. Museo Arqueológico Nacional, Madrid. Foto cortesía del Museo.



venes y adultos, de aprendizaje y de experiencia. El adulto, generalmente barbado, ocupa la cabecera del lecho. A su lado, el joven. A veces los encuentros son solo entre jóvenes, como en la cratera del Museo de Madrid que aquí reproducimos. De pie pasan las mujeres, para servirles y entrenarles con el sonido vivaz del *aulós*, una especie de oboe de tubos dobles. En la sala del banquete se construyen espacios de sexualidades diversas.

No todo es orden en este mundo de la bebida. Un varón barbado corre con sendas copas en sus manos en el medallón de una kylix ática del Museo de Madrid. Por su movimiento presuroso presumimos que ambas copas deben andar ya vacías. El hombre mira hacia atrás en esa especie de huida. Forma parte del tumulto, de ese desorden en que tantas veces concluye la bebida.

Al modelo ordenado o desordenado ciudadano se contraponen el campo, la naturaleza. El aire libre puede acoger igualmente la bebida. Cabe beber y reposar en lechos al aire libre, bajo emparrados de vides que brindan sombra y frescor, al cobijo de la naturaleza que preside Dioniso. El dios otorga el don de la vid, propicia la producción del vino, la cosecha y el pisado de las uvas en el marco de las fiestas del otoño.

Algunas imágenes describen el maravilloso don que un dios benefactor como Dioniso concedió a los hombres. Pero el don generoso hay que transformarlo, trabajarlo, convertirlo en un bien humano. La transformación en vino en el lagar requiere esfuerzo físico, tiempo y conocimiento, *techne*. Naturaleza engendradora y fecunda y trabajo humano se distinguen con claridad y tienen su reflejo en el reino del mito. La recolección anual se acompaña de música y de danzas que no pocas veces los sátiros, sirvientes de Dioniso y amantes incontrolados del vino, realizan en esa aportación u ofrenda mítica que es la bebida. La fiesta de la recolección será también un encuentro religioso de la ciudad y el campo, un pacto que festejan cíclicamente los hombres, cuando se traban las relaciones con la naturaleza y con el territorio que pertenece a los dioses: se convoca a Deméter para el don de los cereales, a Dioniso para el regalo de la vid.

Una copa ática de época muy temprana, de hacia el 570 a. C., nos muestra a dos bebedores, uno joven, imberbe, y otro, barbado, adulto. Suponemos, junto con la iniciación del joven, una transmisión de experiencias. El varón barbado danza con un cuerno de bebida en la mano. El joven le observa e imita. Tal vez se introduce en la danza y en la fiesta



Máscara frontal de Gorgona. Medallón de una copa de figuras negras. Inscripción con la firma del alfarero Pamfeo: “Pamphaios m’epoiesen”, “Pamphaios (Panfeo) me hizo”. Hacia 520 a.C. Museo Arqueológico Nacional, Madrid. Foto cortesía del Museo.

y él quiere también alcanzar y poseer un día su propio cuerno de bebida. Ambos elevan brazos y piernas en un gesto que parece propiciar mágicamente la exuberante vegetación que les rodea. Es la bebida agreste, no del todo la ciudadana: el vino lo contiene un vaso arrancado a la naturaleza –un cuerno animal- que al no poseer asas no puede intercambiarse ni compartirse fácilmente. Es un vaso egocéntrico, egoísta. No pertenece aún al simposio recostado, compartido, el más regulado de las palabras y las anchas copas con dos asas. ¿Hay algo de certamen en esta escena? No lo sé de cierto pero sí puede haber una enseñanza, un modelo, una relación entre el adulto y el adolescente que se inicia. Pero, sobre todo, hay una relación íntima entre el vino, la danza viva y la eclosión vertical y mágica de la naturaleza.

Hemos ido viendo cómo el simposio es un espacio de comunicación entre diversas esferas de la vida. El mundo oscuro de los espíritus está también presente. Hay que ahuyentar a los demonios, a los monstruos que merodean en el ámbito transformador del vino y hasta en las propias tumbas. La mirada fija y descarada, protege y ahuyenta y, por tanto, puede salvarnos. La máscara sustituye al bebedor y lo transforma:



Dos heteras desnudas. Una toca el aulós, la otra le ofrece una copa y le invita a beber con estas palabras: “¡Bebe tú también!”. Pintor Oltos. Hacia 520 a.C. Museo Arqueológico Nacional, Madrid. Foto cortesía del Museo.



copas y jarras se transforman en máscaras vivas, antropomorfas, con grandes ojos que doblan y amplifican la personalidad del bebedor. A veces es la Gorgona terrible, barbada, a la que miramos y la que, sobre todo, nos acompaña y nos mira. Al mirarse en estas copas durante la bebida, puede el simposiasta reencontrar su otro yo y atisbar con espanto

que esos ojos ajenos también a él le vigilan y le miran con mueca abismal. Somos nosotros, nuestro yo desordenado en el que también en ella, desde ella, se refleja.

Las cintas y las coronas vegetales ciñen a los comensales y establecen un vínculo entre ellos y los propios dioses. Señalan el ámbito de la fiesta. En Atenas los bebedores pasarán de mano en mano, además de la copa, el ramo de mirto para cantar a los viejos poetas. Pues el simposio es, además, espacio poético y musical en Grecia. La lira de brazos alargados y el *aulós* o doble “flauta” acompañan la marcha regocijada de los simposiastas al banquete por las calles de Atenas. Los sonidos de ambos instrumentos podrán marcar el ritmo de la poesía y el éxtasis del vino en los lechos compartidos. El simposio es lugar de encuentro entre modos musicales diversos: hay una ética, un comportamiento en la poesía y en la música. La música del banquete es también iniciación y pedagogía.

El simposio es espacio de actividad política, lugar eventual de conspiración, y siempre de memoria heroica. De un banquete en la Atenas del siglo VI salieron los conjurados, Harmodio y Aristogitón, que

Simposiasta recostado jugando al kóttabos. Medallón de una copa de figuras rojas de Epiktetos. Años finales del siglo VI a.C. Museo Arqueológico Nacional, Madrid. Foto cortesía del Museo.



Dioniso navega en un mar de vino. Milagro de la nave convertida en vid. Medallón de una copa de figuras negras modelada y pintada por Exequias. Hacia 530 a. C. Museo de Antigüedades de Múnich (Antikensammlung in München). Según un dibujo de Karl Reichhold, de finales del siglo XIX.

atentaron contra los hijos de Pisístrato, los tiranos en Atenas. Muchas generaciones de simposiastas rememorarán luego aquella hazaña con canciones y con vino embriagador. Conocemos los ecos y voces de aquellos poemas: “En una rama de mirto llevaré la espada, como Harmodio y Aristogitón, cuando dieron muerte al tirano y establecieron las igualitarias leyes en Atenas”. La corona de mirto del simposiasta esconde el arma liberadora.

El banquete es, pues, espacio de los encuentros más diversos, entre ellos el de la comunicación amorosa, que en el simposio griego será principalmente homoerótica aunque también heterosexual. No se concibe el simposio sin la presencia de Eros, que allí revolotea. Amor aris-



tocrático al que se canta con palabras. *Kalós*, “bello, hermoso” es el adjetivo que conviene al ideal del simposiasta y a la juventud de los cuerpos. Pero también las heteras acceden a la bebida, que acompañan con palabras y con su cuerpo vestido o desnudo: entretienen a los comensales, tocan el *aulós*, beben, juegan y exclaman como los varones; se incorporan al privilegio de la bebida, son objeto de deseo. “Pine kai sy”, “Bebe tú también” le dice una hetera, recostada como los varones en el lecho del simposio, sobre cómodos cojines, a su compañera la flautista, en la imagen de una copa del pintor Oltos en el Museo Arqueológico de Madrid. “No trabajes tanto y diviérte como ellos”, parece indicarle en su complicidad de género y de status social. Han encontrado un momento para disfrutar, como los hombres, del vino y furtiva o descaradamente lo aprovechan. Ambas son cómplices en este instante de gozo propio. Pues generalmente han de servir a los varones sin miramientos que, recostados en los lechos, las esperan.

El banquete es también espacio lúdico, lugar de certámenes y de juegos, ligados a la poesía y a la competición de los varones. Las imágenes áticas abundan en el famoso juego del *kóttabos*, cuando los dedos de los simposiastas giraban con rapidez la copa llena de vino para lanzar bruscamente las gotas del líquido hacia una meta sonora. El medallón de una copa de figuras rojas de Madrid narra la sucesión temporal de este juego, los sucesivos intentos del simposiasta. El varón barbado está absorbido por esta actividad, que le ocupa afanes y tiempo. Recostado en los cojines del lecho, mira atento hacia delante, fijando sus ojos en la meta que nosotros no vemos. A ella dirige un nuevo intento. Gira veloz con sus finos dedos el asa de una copa, para ver si esta vez lo consigue. En su otra mano tiene otra copa para repetir, por si falla, el ensayo. Ha de lograrlo. Una tercera copa, sobre la mesita, delante del lecho, está ya preparada, por si acaso. Y el ánfora llena de vino, reposa al fondo, pues el juego puede prolongarse. La pasión del juego es el tema de la copa. Una inscripción podría indicarnos que el bebedor-jugador ya lo ha logrado. Se acompaña, parece, de una exclamación. Tiempo, pues, largo, fundido de esperanza, de deseos y, finalmente, de triunfo y grito báquicos.

Y, finalmente, el reino del mito. En el simposio están también presentes los dioses, que participan del vino. Se les invita con libaciones propiciatorias, las que preceden y despiden todo buen uso de la bebida.

Y, siempre, la presencia inagotable y expansiva de Dioniso, que con la facilidad de los dioses inmortales gobierna su reino, el don del vino. Dioniso, recostado en el lecho de su nave-viña, es dios que navega sobre un mar de vino, modelo del simposiasta que pretende, como el dios, navegar suspendido en beatitud hacia ultratumba. El mástil del propio barco es vid fecunda que mágicamente desborda en racimos. Una maravillosa copa de Múnich, del Pintor Exequias, describe la epifanía del dios en el mar, vencedor de los piratas tirrenios que quisieron secuestrarlo. Dioniso los venció sin esfuerzo mediante el prodigio de su manifestación. Navega en el mar vinoso, allí donde el rojo del fondo de la copa iguala el paisaje del cielo y del agua, fundidos en uno. El barco navega solo, sin esfuerzo humano. Las velas blancas se hinchan por la favorable brisa divina, el doble timón orienta el rumbo sin nadie que lo gobierne. Dioniso, ceñido de hiedra, está recostado en la nave, como si fuera igualmente el lecho del simposio y del triunfo. Es señor del mar de vino. En derredor del barco florido saltan los delfines. La copa refiere un episodio preciso de la vida del dios, evoca un fragmento elegido de su himno sagrado. Escuchémoslo:

“Por la rauda nave negra comenzó a borbollar un oloroso vino dulce de beber y emanaba un aroma de ambrosía.(...). En seguida, por lo más alto de la vela comenzó a crecer una viña de parte a parte y de ella pendían numerosos racimos”.

Aterrorizados ante la epifanía del dios “los piratas saltaron todos a la vez por la borda, hacia la mar divina, y se tornaron en delfines”. (*Himno a Dioniso*, traducción de Alberto Bernabé, 1978).

Este es el dulce canto que narra la imagen de Dioniso sobre este mar rojizo, de color de vino.

Bibliografía

- CABRERA BONET, P. (ed.) (2003): *La colección Várez Fisa en el Museo Arqueológico Nacional*, Madrid.
- ISLER-KERÉNYI, C. (2001): *Dionysos nella Grecia arcaica. Il contributo delle immagini*. Pisa-Roma.
- LISSARRAGUE, F. (1987): *Un flot d'images: une esthétique du banquet grec*. Paris.
- MURRAY, O. (ed.) (1990): *Symptotica. A symposium on the Symposium*. Oxford.
- MURRAY, O. Y TECUSAN, M. (1995): *In vino veritas*. Oxford.
- SCHÄFER, A. (1997): *Unterhaltung beim griechischen Symposion. Darbietungen, Spiele und Weltkämpfe von homerischer bis in spätklassische Zeit*. Mainz.



En página anterior:

Tomba degli Scudi, detalle
Tarquinia, 350-340 a.C.

M. Torelli (ed.), *Gli Etruschi*, Milán, Bompiani, 2000

BANQUETE Y MUNDO FUNERARIO ENTRE LOS ETRUSCOS*

SANTIAGO MONTERO
Universidad Complutense de Madrid

El vino

La viticultura fue introducida en Etruria en el último tercio del s.VIII, siendo por tanto un elemento más de las muchas innovaciones de la cultura orientalizante. Hasta hace unos años se consideraba que fueron los griegos (Torelli) quienes dieron a conocer en esta tierra el cultivo de la vid pero en los últimos años la investigación (M. Gras, Menichetti) se inclina por orígenes fenicios. Las ánforas más antiguas halladas en Etruria y el Lacio son fenicias como también las primeras ánforas etruscas derivan de prototipos fenicios. Los modelos de los tripod-bowl datados hacia el 725 con huellas en el fondo interno de haber sido usado como mortero (para reducir a polvo las sustancias aromáticas que se mezclarán con vino) remiten igualmente al norte de Siria y las colonias fenicias (Botto)

La lingüística ha hecho importantes aportaciones a la antigüedad del vino etrusco y al origen de los vasos. La palabra etrusca *vinun/m* (*vinom* aparece en un texto mediados del s.VII (Falerii): CIE 8079) deriva de la lengua latina (área lacial) y no del griego (*oinos*) probándose así su conocimiento anterior a la colonización griega; algunos autores (Menichetti, Torelli) creen que en Italia central se conocía ya un tipo de vino, el *temetum*, desde los tiempos de la Edad Bronce. Los nombres de los vasos utilizados para beber revelan también una “estratificación”. El cáliz y vaso con dos asas verticales (*kantharos*) reciben en Etruria nom-

* Las ilustraciones que acompañan a este trabajo proceden de: M. Torelli (a cura di), *Gli Etruschi*, Milano, Bompiani, 2000.



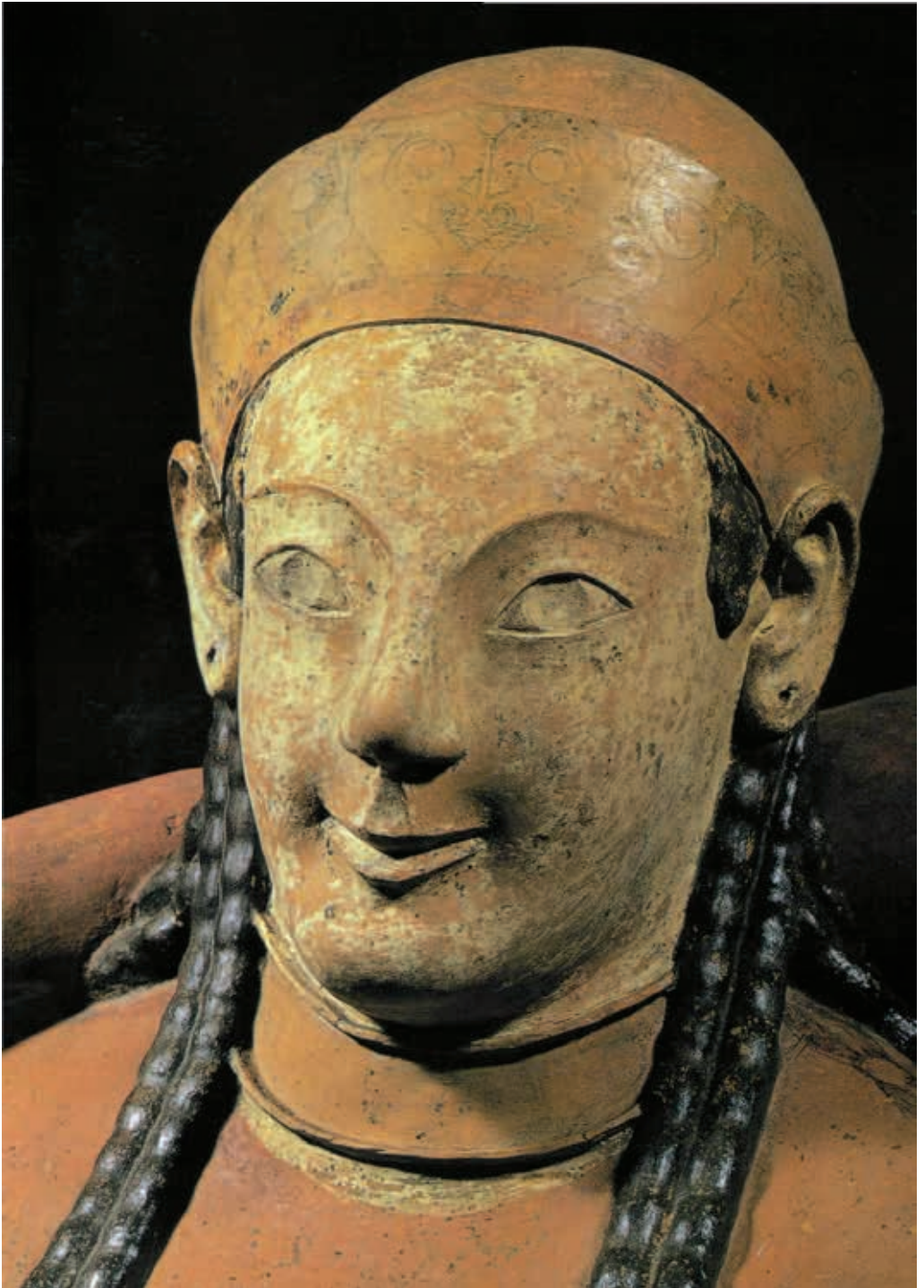
Sarcophago degli Sposi, Cerveteri, 525-500 a.C. París, Museo del Louvre.

bres locales (*thafna* y *zavena*), indicando una "manera nacional" de beber mientras el contenedor y el jarro con el que se coge vino -*thina* (gr. *deinos*), *qutum* o *pruXum*- revelan préstamos del griego lo que probaría su pertenencia al simposio griego, adoptado por etruscos hacia el 650 a.C.

Desde muy pronto el vino (como el aceite) asume en Etruria las características de un bien preciado, de prestigio y, por tanto, de alto valor económico. Así lo prueban varios hechos como la deposición de ánforas vinarias griegas y etruscas en tumbas aristocráticas (incluso con "ralladores" de plata para rallar queso que, arrojado al vino potenciaba el sabor) o también la leyenda de Mecencio, rey Caere, que exigió como tributo a los latinos su producción vinícola:

"Turno implora el auxilio de los etruscos. Mecencio era famoso e intrépido cuando tomaba las armas: gran guerrero cuando combatía a caballo, pero mayor aún cuando lo hacía a pie. Turno y sus rútilos intentan atraerlo a su causa, a lo que el rey etrusco contesta: ...Ya que reclamas mi colaboración voy a pedirte que compartas conmigo una recompensa bien pequeña: dame la mitad del mosto que en la próxima cosecha se recoja en tus toneles." (Ovid., F. IV, 886 ss.)

Página siguiente: detalle de la cabeza de la dama del *Sarcophago degli Sposi*.





Tarquinia, *Tomba degli Auguri*, pared del fondo, 530 a.C.

El consumo del vino estaba reservado a las capas sociales más elevadas quedando, desde su introducción, unido a la práctica del *symposion* una ocasión para mostrarse pródigo con los propios bienes y humillar al mismo tiempo a los rivales mediante la lapidación instantánea de riquezas. El testimonio de la cerámica es concluyente: la práctica totalidad de los vasos de importación así como la producción local de alta calidad van destinados al banquete y al ritual

No obstante, en las ciudades etruscas no existió un consumo exclusivamente aristocrático del vino durante la edad arcaica. En el s. VI se produce un proceso de “democratización” haciéndose el vino extensible a elementos que no pertenecen a la nobleza (por ejemplo en Vulci aunque en ciudades como Caere y Tarquinia el vino sigue reservado a la clase superior). Desde el 630 a.C. se incrementa en Etruria el cultivo de la vid y, por consiguiente, la producción del vino. Dicha expansión se ex-



plica no tanto por un aumento del consumo local sino sobre todo por su exportación al sur de Francia (entre los años 630/620 y 575). La exportación de vino etrusco reportaba a sus propietarios grandes ganancias como deja entrever Livio en el siguiente texto:

Tarquinia, *Tomba degli Scudi*, escena de banquete de la familia Velcha con siervos, segunda mitad del siglo IV a.C.

“A los galos les gusta en exceso el vino introducido por los comerciantes, bebiéndolo puro hasta hartarse, y a causa de este apetito necesitan beber impetuosamente y emborracharse hasta el sueño o volverse furiosos. Por ello muchos comerciantes itálicos, inducidos por la avaricia que les caracteriza, creen que el ansia de vino por los galos es su mejor suerte. El vino lo transportan en barcas por los ríos navegables y en carros por las llanuras y reciben por él un precio muy elevado, pues a cambio de una jarra les dan un esclavo” (Diod., V, 26, 3).

Los etruscos exportaban —también a Campania y la Sicilia griega— no sólo vino sino también su cultura, es decir, el banquete. El comercio del vino es una actividad aristocrática: el noble etrusco, constituido en un navarca, se dedicaba a dicha actividad como un medio para consolidar su riqueza:

“Cuenta la tradición que este pueblo [los galos] seducido por el sabor de nuestros productos y sobre todo por nuestro vino, placer entonces nuevo para ellos, atravesaron los Alpes y ocuparon terrenos cultivados antes por los etruscos; y que Arruns de Clusio transportó vino a la Galia para atraerse a este pueblo...” (Liv. V, 33, 2-3)

El cultivo de la vid (y del olivo) quedaba reservado a las clases adineradas: sólo la aristocracia etrusca era capaz de hacer frente a las fuertes inversiones previas necesarias, sólo ella contaba con una abundante mano obra especializada y estaba en disposición de esperar varios años para obtener los primeros beneficios económicos. Dicho de otra forma: el cultivo de la vid es, en Etruria, un cultivo aristocrático.

El vino no fue sólo una manifestación del lujo externo de la sociedad aristocrática, como refleja la literatura griega, sino un ritual social cargado de sacralidad cuando se celebra en honor de los muertos o cuando incluía libaciones a dioses. La ofrenda del vino asume entonces el carácter de un “dono cerimoniale” (Colonna), utilizándose para ellos pequeños recipientes de vino como aún sucedía entre los romanos en el año 293 a.C. :

“El comandante Lucio Papirio, apresurándose a combatir contra los samnitas, hizo el voto de ofrecer a Júpiter, en caso de victoria, una pequeña copa de vino (Iovi pocillum vini)” (Plin., NH XIX, 91)

El symposion

Para la historia del banquete en Etruria disponemos de materiales de diverso carácter, como los vasos hallados en ajuares funerarios o la repetitiva documentación iconográfica de edificios y tumbas. A diferencia del mundo griego en Etruria son pocos los monumentos destinados a escenas de exposición, llanto ritual y transporte del cadáver, predominando, en cambio, las escenas del banquete acompañado de competiciones y danzas que tratan de acumular vitalidad para reintegrar al muerto su vida y sirven, al tiempo, para fortalecer la unidad del grupo, en crisis tras la muerte de uno de sus miembros.

El banquete etrusco tuvo su propia personalidad pese a sus orígenes orientales y griegos. En efecto, las familias aristocráticas etruscas re-



Tarquiniya, *Tomba degli Scudi*, escena de banquete, 350-340 a.C. Larth Velcha, junto a su mujer, Velia Seithi, que sostiene el huevo, símbolo del renacer.

crearon en todo momento la atmósfera del simposio griego: se conocen así, vasos similares a los griegos, la presencia de la poesía (de la que dan prueba las inscripciones en vasos simposíacos) o la existencia de un simposiarca que mezclaba el vino con el agua y la enfriaba (con el *psyktér* que contenía nieve). Pero aunque el banquete constituía una ocasión para que los diferentes grupos aristocráticos alcanzasen acuerdos y alianzas, en Etruria hombres y mujeres participaban simultáneamente en él (cfr. la “Tumba del Triclinio”). La presencia de mujeres (matronas y no hetairas) en el simposio —extendidas sobre *klinai* junto a participantes masculinos— está documentada al menos desde el año 500 (para todo el s. V), lo que escandalizaba a los griegos. Aristóteles en su *Constitución de los etruscos* [fr. 607 Rose] advierte que “los etruscos cenan en compañía de sus esposas, recostados bajo el mismo manto” (Ateneo I, 23 D) y Teopompo denuncia que las mujeres comían en la mesa no junto al marido sino con el primero que se sentaba junto a ellas, se brindaba por quien ellas querían y bebían mucho. En este sentido puede ser

ilustrativa la visita sorpresa que Sexto Tarquinio y Tarquinio Collatino hicieron a sus mujeres:

“Se habían enardecido con el vino. “Ea, pues, dicen todos; a galope tendido vuelan a Roma. Habiendo llegado a Roma al empezar a oscurecer, de allí prosiguen a Colacia donde encuentran a Lucrecia en modo alguno como las nueras del rey, a las que habían visto gastando el tiempo en un festín lujoso con sus amigas (in convivio luxuque cum aequalibus...tempus terentes), sino trabajando la lana a altas horas de la noche sentada en medio de su habitación entre esclavas...(sedentem...deditam lanae inter lucubrantes ancillas)” (Liv. I, 57, 8)

El contraste entre las mujeres etruscas y las romanas es evidente: mientras aquellas yacen sobre el lecho, la romana Lucrecia es vista sentada; aquellas son denunciadas por sus vicios, éstas exaltadas por su virtud.

En época arcaica se encuentran en las tumbas vasos íntimamente ligados al consumo del vino, como los dinos, que llevan marcas de propiedad femeninas, lo que atestiguaría la vinculación de las mujeres al consumo del mismo. Así, por ejemplo, en uno de Cerveteri, fechado en el s. VII a.C., figura la inscripción: *mi pupai(a)s thina karkanas* (“Yo soy el thina (dinos) de Pupaia Karkanas).

Otra particularidad es que los participantes no sólo beben (*symposion*) sino que también comen (*syndeipnon, convivium*). Lo hacen generalmente en lugares cerrados y también al aire libre, en un pabellón bajo una pérgola o una tienda. Desde Homero sabemos que el consumo de la carne estaba íntimamente ligado al banquete. Es símbolo de festividad y estatus, pero también tiene valencias rituales ya que el consumo de la carne en la sociedad etrusca es raro y costoso, unido estrechamente a la práctica sacrificial. Se han encontrado en tumbas del s. VII a.C., aparte de los vasos relacionados con el banquete, elementos para asar carne relacionados tanto con la práctica sacrificial como con el banquete, como sostenedores de leña y pinchos para carne (Castiglione, Florencia). El banquete era atendido por un abundante servicio compuesto casi siempre por muchachos:



“En el libro segundo [Posidonio] afirma: “Entre los tirrenos se preparaban suntuosas mesas dos veces al día y se desplegaban manteles bordados con flores y copas de plata de todo tipo, servidas por una muchedumbre de hermosos esclavos ataviados con lujosos vestidos”. Timeo en el libro primero de sus Historias, dice además que entre ellos las siervas sirven desnudas hasta que crecen” (Ateneo IV, 153 D).

Tarquinia, Tomba della Nave, detalle de la parte izquierda.

Todo esto, unido a la música, la danza y probablemente representaciones teatrales explica que la *tryphé* (lujo) y la *habrótes* (molición) de los etruscos fuera proverbial para los griegos e incluso para muchos de sus historiadores una de las causas de la decadencia política de los etruscos.

Como en el mundo griego o más tarde en Roma, el banquete etrusco evolucionó a lo largo de la historia. Durante el periodo orientalizante (s.VII) la ideología funeraria tiende a aislar al difunto y a sepultar con él signos de prestigio personal (la vajilla utilizada en los banquetes, las armas, el carro) como ponen de manifiesto las ricas tum-



Tarquiniya, *Tomba dei Giocolieri*, pared del fondo, 530 a.C.

bas principescas (Regolini Galassi). Así, en el osario de Montescudaio (datado en el segundo cuarto del siglo VII a. C.) las imágenes representan un banquete solitario (el hombre aparece sentado sobre un trono mientras la mujer, de pie, le sirve vino), sin la presencia de otros comensales. La ideología funeraria no proporciona, por tanto, signos de la práctica del banquete como expresión social.

En la tumba 871 de Cassal del Fosso (Veio) se descubrió una copa de plata asociada a un escabel en lámina de bronce (relacionado con un trono) de finales del Villanoviano e inicios del Orientalizante (730-720 a. C.). Del ajuar formaría parte un barreño, aunque no aparecen objetos relacionados con el banquete de carne (cuchillos, espetones...). Según Gilda Bartoloni, es evidente que se ha querido hacer referencia al consumo del vino, por la asociación hipotética de barreño, caldero y vino. La referencia a modelos reales orientales estaría reforzada por la presencia también del abanico, que se encuentra análogamente represen-

tado en los palacios neoasirios. La costumbre de celebrar banquetes sentados debió de ser común para todo el siglo VII a. C. y Bartoloni lo pone en relación con las tumbas excavadas en la roca con diferentes cámaras y bancos apoyados en las paredes (“Tomba degli Animali Dipinti” o “della Marcareccia”).

Pero en el s. VI a.C. se abandona la práctica privada del simposio que pasa a ser uno de los aspectos ceremoniales del estilo vida aristocrático. El mejor ejemplo lo constituye, en una de las lastras del célebre palacio de Murlo (h. 575), una escena de banquete, imagen del poder y la opulencia de la clase dominante y uno de pocos contextos no funerarios conservados. Aparecen dos parejas (a la izquierda un hombre y una mujer, a la derecha sólo hombres) representados sobre *klinai* (entre abundantes cojines) conversando o cantando mientras un músico toca la lira. La representación es contemporánea de las reinas etruscas de Roma a las que antes nos referimos. El caldero (*dinos*) sobre trípode (para mezclar vino y agua) ocupa una posición central, prueba de su importancia, dividiendo la escena en dos mitades. Se ha observado el uso de dos tipos de copas (servidos por siervos): unas, sostenidas en la mano, son semiesféricas: se trata de modelos importados del Próximo Oriente (Asia) mientras otras, con dos asas horizontales, son de procedencia jónica. Las lastras de Acquarossa (h. 540) o las pinturas de la Tumba de la Caza y la Pesca de Tarquinia (h. 540-520) ofrecen otros ejemplos más.

Por último, como hace Martínez-Pinna, conviene insistir en los aspectos ideológicos. Hemos visto que el symposion etrusco es una actividad exclusivamente aristocrática, constituyéndose en el centro de la vida social y cultural. Las lastras de los palacios son fiel reflejo del modo de vida propio sus propietarios, forma –a su vez– de distinción y diferenciación social. A través del vino y del banquete se introdujo en Etruria también el culto de Dióniso como ponen de manifiesto las inscripciones dionisiacas sobre vajilla simposiaca. Su llegada a Etruria se realiza a través de su sincretismo con Fufluns, dios etrusco que en el s. VI asume la iconografía de Dióniso. De nuevo encontramos en este aspecto otra particularidad del mundo etrusco: la relación directa entre Dióniso y la aristocracia (la presidencia del colegio báquico figurará con frecuencia, incluso después de la conquista romana, en el *cursus honorum* de las familias aristocráticas). Otra expresión sacral del simposio se pone de manifiesto en la presencia de divinidades propiamente aristocráticas como los Dióscuros o Tinia.

Bibliografia

- CRISTOFANI, M. (1987): “Il banchetto in Etruria”, en *L'alimentazione nel mondo antico: Gli Etruschi*. Catalogo della Mostra, Roma, 125 ss..
- CRISTOFANI, M. (1991): “Vino e simposio nel mondo etrusco arcaico”, en P. Scarpi (a cura di), *Storie del vino. Atti del II colloquio. Homo Edens*. Milano.
- MARINIS, S. de (1961): *La tipologia del banchetto nell'arte etrusca arcaica*, Roma.
- ANNETTE RATHJE, L. (1994): “Banquet and Ideology. Some new considerations about banqueting at Poggio Civitate”, en R.De Puma – J. P. Small (eds.), *Murlo and the Etruscans. Art and Society in Ancient Etruria*, Madison, 95-99.
- DELPINO, F. (2000): “Il principe e la cerimonia del banchetto”, en *Principi etruschi, tra mediterraneo ed Europa*, Venezia.
- MARTÍNEZ-PINNA, J. (1991): “Aristocracia y comercio en la Etruria arcaica”, en *La presencia de material etrusco en la península ibérica*, Barcelona, 35-59.
- SMALL, J.P. (1994): “Eat, Drink, and Be Merry. Etruscan Banquets” en R.De Puma – J. P. Small (eds.), *Murlo and the Etruscans. Art and Society in Ancient Etruria*, Madison, 85-94.
- WIEL MARIN, F. (1997) “Due diverse associazioni di vasi nel banchetto etrusco”, *MDAI*, 104, 513-518.



En página anterior:

Cubeta rodeada de ánfonas vinarias
Santuario del *oppidum* de Corent (Auvergne, Francia), 150-30 a.C.

VINO, BANQUETE Y PODER EN LA EUROPA CENTRO-OCCIDENTAL (SIGLOS VI-V A.C.)*

PATRICE BRUN

Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne

A lo largo de los siglos VI-V a.C. los objetos importados de la zona mediterránea son más abundantes que en cualquier otra época anterior en el complejo cultural nord-alpino. Dichos objetos son, en su mayoría, piezas de vajilla cerámicas y metálicas, utilizadas, en las ciudades griegas y etruscas, en los banquetes y, muy particularmente, para el consumo del vino. Estos utensilios de bebida se encontraron en varias decenas de tumbas de la élite social indígena. Dichas observaciones sugieren, por un lado, que el comercio del vino era el motivo principal de las relaciones entre los Estados-ciudades mediterráneos y las sociedades nord-alpinas y, por otro, que los indígenas que detentaban el poder habían adoptado la práctica griega del *symposium* —práctica aristocrática, muy codificada, del banquete, donde se consumía sobre todo vino—, es decir, que estaban inmersos en un proceso de helenización.

Mi propósito aquí será demostrar que esa deducción probablemente no sea exacta. En realidad, lejos de tratarse de una práctica tomada en préstamo de las civilizaciones más complejas de la cuenca central mediterránea, la utilización del banquete y de las bebidas alcohólicas en las estrategias de poder se remonta a un momento mucho más antiguo. Tal utilización adquirió formas diversas, tanto en el tiempo como en el espacio; dichas especificidades indígenas se modifican localmente en el curso de generaciones, o bien adoptan, adaptándolos, rasgos foráneos, como consecuencia de la intensificación de las relaciones de intercambio a larga distancia. En definitiva, lejos de ser una práctica

* Traducción del texto original en francés por Fernando Romero Carnicero y María Teresa Ramos Gómez.

marginal o un capricho superfluo, la organización de banquetes permite a las élites sociales afianzar e incluso aumentar su poder.

La vajilla griega y etrusca en Europa centro-occidental

La vajilla griega y etrusca descubierta en número creciente en los yacimientos del complejo cultural nord-alpino es, sobre todo, metálica en las tumbas y cerámica en los asentamientos. Según François Villard, uno de los mejores especialistas franceses en cerámica griega, esta vajilla “parece, por su composición misma, corresponder a la que se utilizaba habitualmente, en la misma época, en la práctica aristocrática del *symposium* al modo griego: se encuentran, efectivamente, en dicha vajilla, las ánforas de vino, las cráteras de diversos tipos utilizadas para la mezcla del vino con el agua (adviértase incluso la presencia de hidrias en las que se guardaba el agua), los vasos para beber de calidad, entre los que predominan las copas, todos los cuales figuran en los banquetes representados en los vasos áticos” siguiendo al mismo autor, los griegos, “en la segunda mitad del siglo VI, transportaban hasta el territorio de los Celtas estas mercancías cuyo valor aumentaba aún más con la distancia: el vino y, para beberlo en compañía, los vasos pintados griegos”.

La tradición del vino de honor es evocada por Homero en relación con reuniones, en torno al jefe, de los guerreros que formaban su comitiva. Tal y como ha señalado Schmitt-Pantel esta práctica, que tiende a afirmar y reforzar la función guerrera, está probablemente en el origen del imaginario del banquete griego, en su función social y simbólica de fijación de la comensalidad para la aristocracia arcaica. Estos banquetes representados en el arte griego pueden tener diversas motivaciones: banquete cultural de heroización, banquete conmemorativo en honor de un difunto, incluso banquete del más allá para los justos en busca de la embriaguez eterna. Los comensales de un banquete-*symposium* perfuman su cuerpo y el lugar, como ponen de manifiesto los aríbalos y los pebetes. Se entregan a abluciones sirviéndose del *lebes* sobre su trípode y de la *phiale*. Comen también, pero sólo frutas y temtempiés; nada de carne. Sobre todo beben, y la crátera se convierte en el símbolo de la élite.

Sólo podemos acceder a los componentes de las vajillas a partir de las tumbas. Sin embargo, los encontrados en las cámaras funerarias

nord-alpinas no forman servicios que se correspondan plenamente con la ceremonia codificada del banquete. Evocan más bien el banquete sacrificial del mundo griego, en el que el *lebes*, por ejemplo, servía también de caldero para la cocción de la carne. Los trozos de carne y el cuchillo para cortarla figuran a menudo, efectivamente, en las tumbas. Las observaciones arqueológicas se relacionan aún más con las representaciones etruscas de banquetes funerarios, de festines de despedida, durante los cuales, además, tenían lugar competiciones deportivas y espectáculos de música y danza. Los servicios para beber e incluso de ablución se encuentran incompletos, con la sola excepción de la tumba de Vix. Únicamente el gran recipiente para mezclar se encuentra siempre presente en las tumbas con importaciones de finales del siglo VI y del siglo V a.C., pero si se trata de una cratera en Vix, es un caldero en Hochdorf, un *lebes* en Sainte-Colombe, una hidria en Grächwil, una especie de *stamnos* en Bourges, una sítula en Hallein o un caldero y dos cistas en Estissac. Es más, estos vasos no solo no contenían forzosamente vino —el de Hochdorf contenía probablemente hidromiel— sino que tampoco eran todos ellos productos griegos o etruscos. Todas estas observaciones remiten a una larga tradición paneuropea.

La tradición del banquete

El banquete constituye una práctica muy antigua y probablemente universal, tal y como permite pensar la etnología. Adquiere a menudo una forma ceremonial y ritualizada. Las élites sociales lo incluyen en todas partes en sus estrategias de poder. Consiste, para los que dominan, en ofrecer, con profusión, comida y bebida a los convidados más o menos numerosos, con el fin de erigirse en modelos de convivencia, de solidaridad, de sociabilidad, de generosidad, al tiempo que hacen ostentación de su riqueza, su poder, su buena fortuna, su protección por parte de los dioses. Durante el banquete los participantes no ingieren únicamente productos alimenticios: consumen, además, productos “psicoactivos”, alcohol en particular —cerveza, hidromiel, vino, etc.— o droga —rapé, coca, adormidera, cannabis, etc.—.

Desde los inicios del III milenio a.C., época de las dinastías arcaicas, la iconografía próximo-oriental ofrece numerosas escenas de banquete grabadas en sellos-cilindro o en relieve sobre placas. La vajilla

Temas fundamentales del “estilo de vida aristocrático” difundido en Europa a partir del siglo XIV a.C.

metálica juega aquí un papel central. Aparece en Europa en algunas tumbas de la cultura de Maïkop, en el este del Mar Negro, desde finales del IV milenio. Las sociedades del entorno del Mar Negro habían desarrollado, desde mediados del V milenio a.C., una metalurgia del cobre muy productiva y se hallan inmersas, desde el milenio siguiente, en la órbita de las nacientes formaciones estatales del Medio y Próximo Oriente. Los primeros Estados europeos, que se desarrollan en la zona del Egeo durante los ocho primeros siglos del II milenio a.C., proceden del modelo



palacial próximo-oriental y de aportaciones caucásicas y de las estepas en lo que respecta a la metalurgia y la caballería.

La generalización de la metalurgia del bronce, la influencia egea y el relevo centroeuropeo de difusión del caballo montado o uncido explican el nacimiento de un fenómeno importante para nuestro propósito: un estilo de vida aristocrática estandarizado para el conjunto del conti-

nente europeo. En el siglo XIV a.C. las élites sociales parecen haber consolidado su poder sobre comunidades de entre algunos millares y algunas decenas de millares de personas, por lo que pueden denominarse cómodamente jefaturas. Estos jefes muestran su estatus dominante mediante la tenencia de bienes relativos a cuatro temas fundamentales:

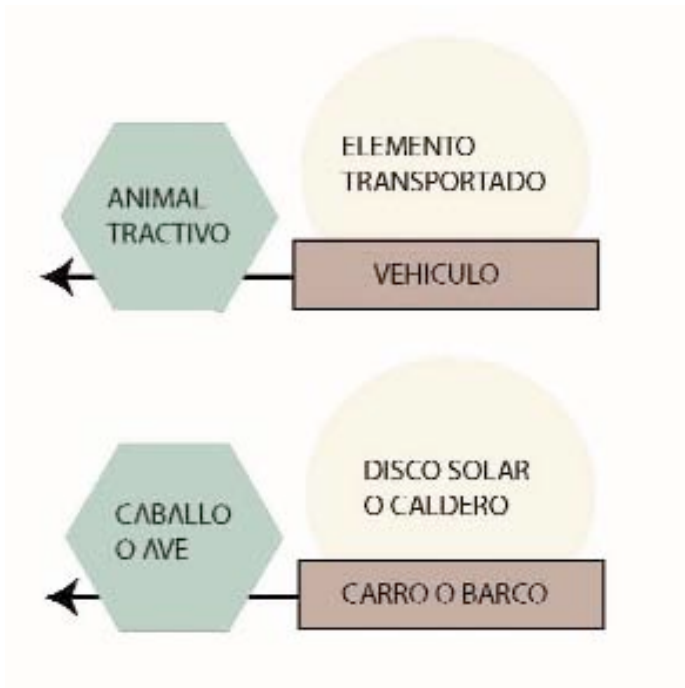
- la guerra, con las armas ofensivas, entre las que la espada es la más importante, y las armas defensivas de láminas de bronce;
- la conducción del caballo, con las piezas de enjaezamiento y de carro;
- el banquete, con la vajilla metálica en particular, para el consumo de bebidas alcohólicas;
- el ornamento corporal, con los adornos y los instrumentos de aseo para el sistema piloso.

Adoptan así, en toda Europa, formas de expresión de su estatus que corresponden a un particular “estilo de vida aristocrática”. Desde entonces es posible imaginar a estos jefes políticos rodeados a menudo de una comitiva de guerreros a tiempo completo o parcial. En el seno de este grupo social, que prefigura ya la caballería medieval, la fraternidad se veía reforzada por relaciones de hospitalidad y reciprocidad. Estas relaciones implicaban valores y rituales comunes, incluyendo consumos de alcohol, sistemas de creencias y códigos de honor, pero también actividades ritualizadas, como la caza, el deporte o la guerra.

De las cuarenta y nueve tumbas con vajilla de bronce inventariadas al norte de los Alpes, para el período del Bronce Final —Bronce D al Hallstatt B3, alrededor de 1350-800 a.C.—, cuarenta y tres incluían un vaso para extraer líquido —taza o copa—, diez contenían un gran vaso y solamente seis un colador; un único conjunto combinaba las tres grandes categorías. La presencia de un gran recipiente, símbolo probable del papel de ordenador del banquete del difunto, se atestigua en las tumbas más ricas: entre las cinco tumbas con carro porta-vaso, cuatro incluían una espada y tres una coraza. Más generalmente, estos grandes vasos ofrecen una asociación preferencial con el carro —que era tirado por un caballo—, la coraza, la espada, el puñal, la lanza y la navaja de afeitar; es decir, que acompañan a miembros de la élite masculina y contribuyen a hacer gala de su estilo de vida aristocrática. Advertimos que, desde esta época, dichos grandes recipientes eran de tipos diversos: un

caldero en tres casos, una cista en otros tres, un ánfora —vasos de bronce con dos asas y cuello estrecho— en tres más y un cubo en un caso.

Esta tradición no cambia con el comienzo de la Primera Edad del Hierro en los inicios del siglo VIII a.C. La vajilla metálica está a menudo ausente en las tumbas ricas, pero la noción del banquete se ilustra entonces con servicios de cerámica, en cantidades impresionantes en algunos casos. Un cambio importante se produce a finales del Hallstatt C, a mediados del siglo VII a.C., con la aparición de innegables servicios de banquete, así como, por otra parte, del carro, en algunas tumbas femeninas, como en Mitterkirchen, en la Baja Austria. Este aparente cambio de estatus de las mujeres —o al menos de algunas de ellas— se manifiesta también en el hecho de que la tumba fundacional de un túmulo destinado a recibir difuntos de los dos sexos y de todas las edades pueda ser en lo sucesivo la de una mujer. Estos indicios preludean los de algunas tumbas femeninas muy ricas del Hallstatt D2-D3 y de la Tène A e incluso B —la famosa tumba de Weiskirchen, en la que figuran todos los símbolos reservados en otro tiempo a la élite masculina, salvo el armamento—.



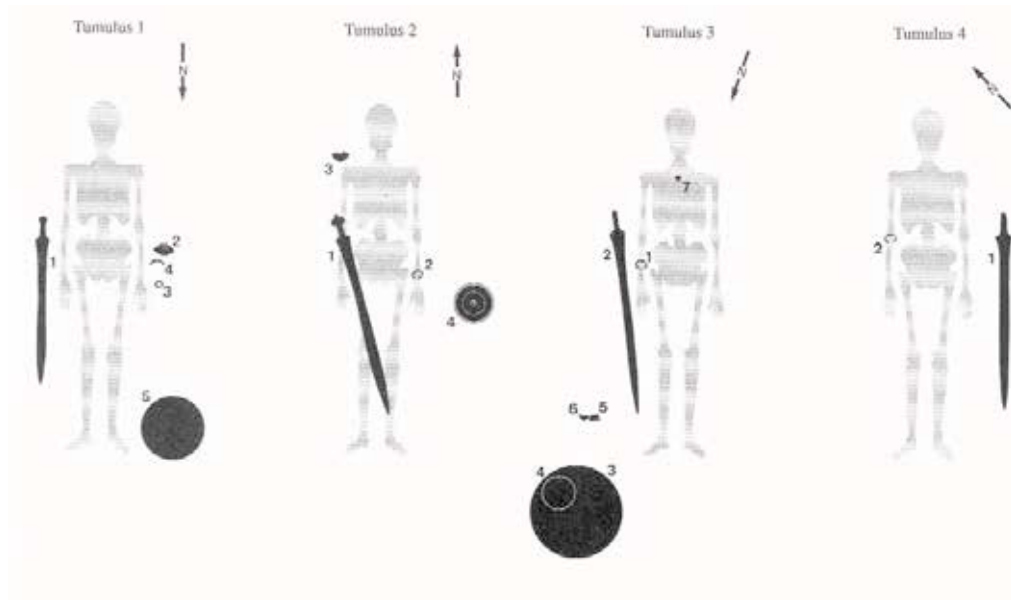
Estructura de un probable tema mitológico central con dos caras, una diurna y otra nocturna.

Símbolos de estatus y símbolos religiosos

Así, del Bronce D al Hallstatt C, el símbolo de estatus por excelencia, el símbolo de poder, es un arma. Entre los poseedores de este símbolo se distinguen aquellos que son enterrados con la vajilla de bronce; en particular un caldero o vaso para mezclar. En el curso de este largo período, las tumbas femeninas tienden cada vez más a rivalizar en riqueza con las tumbas masculinas más opulentas. Sin embargo hasta el Hallstatt D2-D3 no puede apreciarse una equivalencia real. En consecuencia, aun si las tumbas de hombre se mantienen mayoritarias y provistas de un arma que simboliza verosímelmente también la virilidad, podemos pensar que las princesas cuya sepultura conocemos fueron algo más que la esposa o la hija de un príncipe soberano, pudiendo haber ejercido realmente el poder político.

Entre las representaciones simbólicas de la protohistoria, los motivos figurativos resultan muy minoritarios. Están poco diversificados, y aparecen frecuentemente asociados entre sí, de modo que sugieren la existencia de un tema mitológico central. A. Jochenhövel ha insistido, con pertinencia, en el tema “pájaro-sol-barca” —*Vogel-Sonnet-Barken*—. No se trata, sin embargo, más que de una de las facetas de la estructura. Esta se compone, en realidad, de un disco o de un motivo radiado al que la mayor parte de los autores interpreta como un sol, asociado a un vehículo: barco o carro, y a animales tractores: pájaros o caballos; en muchos casos el sol es reemplazado por un vaso para mezclar, caldero o *sítula*, en el cual puede verse un instrumento ritual. En otros términos, existe un elemento suplementario a tener en cuenta que confirma una vieja hipótesis de J. Déchelette sobre el sentido de la representación figurada: parece que el sol y el caldero fueran intercambiables, como indican los grandes recipientes de bronce, montados sobre un carro; el de La Côte-Saint-André sigue siendo el mejor ejemplo francés. Intercambiables también parecen ser el barco y el carro, por un lado, y el pájaro y el caballo, por otro. El tratamiento estilístico, a menudo idéntico, de estos dos animales refuerza esta idea, como testimonian varios objetos de Hallstatt. Este tema mitológico central figura sobre varios tipos de soportes:

- en objetos que aparecen en el tema mismo: calderos y carros;
- en adornos: pendientes, alfileres de rueda;
- en armas: corazas, escudos.



Posición de los objetos en las cuatro tumbas tumulares de Poiseul-la-Ville (Côte-d'Or, Francia). La de los esqueletos es hipotética; las formas circulares situadas a los pies de los difuntos representan las vajillas metálicas (Chaume y Feugère, 1900, fig. 43).

En las tumbas, los objetos así decorados se encuentran preferentemente asociados entre sí, lo que muestra que este tema simbólico religioso está estrechamente correlacionado con los símbolos de poder. Esta correlación sugiere que quienes detentaban el poder político poseían también una función religiosa: la de mediadores especializados entre los hombres y lo sobrenatural.

La interpretación del tema solar que proponía J. Déchelette en su manual, a partir de un mito griego, hacía referencia al recorrido del sol en el cielo. Para los habitantes del oeste europeo, el sol se eleva sobre un horizonte terrestre; realizaba su trayecto diurno en carro tirado por caballos y desaparecía por el oeste en el océano infinito para los humanos de la época, franqueándolo durante la noche en un barco arrastrado por pájaros, para reaparecer por el este, después de haber cambiado de vehículo, recomenzando el ciclo. No sería sorprendente, en efecto, que sociedades agrícolas, necesariamente muy atentas al ciclo solar, hayan hecho de él un principio vital deificado. En esta perspectiva, el carácter intercambiable del sol, principio de vida, y el caldero, gran contenedor de alimentos o de bebida, resulta lógico. Por otra parte, los mitos europeos hacen del caldero no sólo un símbolo de la abundancia en el que siempre hay alimento hasta la saciedad —siendo el Grial su versión cris-

tianizada—, sino también un símbolo vital mágico, puesto que en él se introduce a los difuntos para que resuciten. También se puede ver en esto una posible motivación para emplear los calderos como urnas.

Observamos varios indicios muy interesantes en la documentación arqueológica. En principio, en la muerte al menos, las élites sociales expresan su estatus más por la posesión de objetos simbólicos que por una gran cantidad de bienes. La espada y el puñal, el carro y la vajilla de bronce representan claramente los símbolos del poder más elevado. El poder político está simbolizado por un instrumento de coerción: la espada. Cada vez más, a lo largo del Bronce Final y la Primera Edad del Hierro (1350-475 a.C.), el poder se manifiesta a la vez como político y religioso. Está simbolizado por un vehículo que confiere superioridad militar, al tiempo que una aptitud para controlar territorios más amplios y, quizá, una cierta identificación con el sol divinizado: el carro, y por un objeto destinado a la redistribución en el curso de las reuniones con carácter ceremonial y religioso muy probable: el caldero, es decir, un vaso para mezclar y para servir a un grupo, probablemente bebidas alcohólicas. Parece que, una vez estabilizada y ampliada su base territorial, el poder tendiera a minimizar la simbología guerrera para privilegiar los símbolos religiosos y de redistribución. En este contexto no es sorprendente ver aparecer tumbas femeninas tan suntuosas como las más suntuosas tumbas masculinas, con, en particular, los símbolos del poder supremo que parecen haber constituido los servicios de banquete grecoetruscos. En cuanto el jefe ya no tiene que asentar su legitimidad en su capacidad guerrera personal, las mujeres en efecto, ya no tienen handicap objetivo para ejercer el poder. No se debe probablemente al azar el que la fragmentación territorial que se produjo en la Tène A —475-400 a.C.— se acompañe de una vuelta a la espada en las tumbas de la élite social, es decir, de un retorno a la legitimación más militar que religiosa. Conviene sin embargo resaltar la persistencia de tumbas femeninas muy ricas conteniendo ya sea piezas de vajilla mediterráneas, ya sea un carro. El conjunto de estas correlaciones aboga por una encarnación en la misma persona de las funciones políticas y religiosas supremas.

M. Godelier ha insistido sobre el hecho, generalmente observado por los etnólogos, de que el poder no es impuesto, sino que presenta más bien la apariencia de ser un servicio que rendirían los dominantes a los dominados; entre esos servicios, él sitúa en primer lugar los servicios mágico religiosos destinados a controlar ritualmente una naturaleza pro-

gresivamente domesticada, insistiendo sobre la frecuente monopolización de los rituales de fertilidad y de la comunicación con los ancestros y los dioses. Nuestros indicios van precisamente en ese sentido. Parece, en consecuencia, que en el curso del Bronce Final y la Primera Edad del Hierro, el reforzamiento de la división social se apoyara sobre el control de las actividades religiosas y el monopolio de la comunicación con los ancestros y las potencias divinas.

La Europa centro-occidental en los siglos VI y V a.C.

En el siglo VI a.C. el estímulo greco-etrusco influyó sobre la organización precedente haciendo posible el famoso fenómeno principesco. La demanda de las ciudades mediterráneas se manifestó entonces de manera creciente en la Europa central; pero sobre todo, en la zona occidental, ligada a la fundación de la colonia griega de Marsella. Las ciudades griegas y etruscas expresaron tal demanda de materias primas, que se vieron obligadas a ampliar su área de aprovisionamiento hasta englobar una gran parte del continente. En este vasto sistema puede suponerse que ciertos jefes locales bien situados se erigieran en intermediarios obligados. Al lograr una posición de monopolio de los intercambios, y por consiguiente de los bienes de prestigio mediterráneos, pudieron extender su control sobre los territorios vecinos. En el marco de una economía de prestigio, hicieron de otros dominadores locales una especie de vasallos. Estos príncipes aseguraron las relaciones entre las ciudades mediterráneas con, por un lado, las comunidades productivas que ellos controlaban, y, por otro, las comunidades más septentrionales. Así se formaron unidades políticas centralizadas de una entidad hasta entonces inédita en Europa.

Que el estímulo mediterráneo actuara tan rápidamente implica que la organización social local estaba preparada para recibirlo. Conlleva la existencia de territorios estables y bien coordinados. Sin embargo, al igual que en la Edad del Bronce, esta dependencia de los principados frente al exterior los dejaba en una situación de gran fragilidad. Pero no fue una interrupción del aprovisionamiento de bienes de prestigio lo que causó la desintegración de los principados. De hecho, los productos etruscos siguieron franqueando los Alpes durante todo el siglo V a.C. Existe otra causa externa posible. Puede pensarse que los principados

del siglo VI a.C. sufrieran el revés de un ensanchamiento de la red de intercambios.

Se han atestiguado o supuesto una decena de centros “principescos”, pero cabe suponer otros fuera de la zona bien conocida. Al este, W. Kimmig propuso varios, de los que el de Hellbrunner Berg de Salzburgo, en Austria, parece muy probable en virtud de la proximidad del complejo de Dürnberg, bien documentado. El establecimiento de Závist, en Bohemia, constituye otro serio candidato, con su santuario construido sobre impresionantes podios de piedras. Al norte, al pie del asentamiento fortificado de Glauberg, cerca de Büdingen, el reciente descubrimiento de la monumental tumba con torques de oro y, muy cerca, de la estatua de tamaño natural representando al difunto, ha venido a confirmar otra hipótesis de Kimmig. Al oeste, cerca de Vichy, donde las tumbas habrían contenido cerámica ática, el lugar en alto fortificado de Bègues ha proporcionado un fragmento de asa etrusca suscitando así un apasionante programa de verificación. Pese a su escasa duración, el fenómeno contempla el desarrollo y el declive de los centros principescos de forma un poco escalonada, antes que nuevas primicias surjan más lejos hacia el norte; algunos alcanzando quizá la madurez como Glauberg, e interrumpiéndose la mayoría al desencadenarse las migraciones hacia el 400 a.C.

La presencia de vajillas griegas o etruscas resulta evidentemente de crucial importancia en nuestra evaluación de la jerarquía de los yacimientos de los siglos VI y V a.C. Parecen estar presentes sobre todo en las tumbas de los más poderosos y en los asentamientos fortificados donde residían. En cambio no son muy frecuentes en estos yacimientos los contenedores de vino, las ánforas, al contrario que en las aglomeraciones no fortificadas, como Lyon o Bragny-sur-Saône, adonde llegaban en número mucho mayor. No es, finalmente, seguro que los indígenas, élites incluidas, hayan consumido mucho vino, incluso en los servicios concebidos para ello en Grecia. Este argumento se suma a los de la variabilidad de los servicios y de la anterioridad de la práctica del banquete aristocrático para descartar la idea de una “helenización”, e incluso de la simple adopción de una costumbre griega. Nos encontramos, muy probablemente, con una práctica de banquete que se generaliza en Europa, con un tipo de estilo de vida aristocrático, en la segunda mitad del II milenio a.C. Esta práctica es sobre todo visible en las tumbas de los poderosos, donde aparece de manera más o menos acentuada según los tiempos y los lugares. Se hace notar con ostentación allí donde las éli-

tes sociales experimentan dificultades en sus tentativas de fundación dinástica, o bien cuando el poder se encuentra mal legitimado. Aunque respeta un esquema básico, la composición de los bienes depositados en estas tumbas varía en el detalle. El mundo griego otorga una importancia particular al vino y fabrica una vajilla específica que utiliza con sus propios códigos. Sólo algunos de estos elementos son adoptados por los potentados nord-alpinos, probablemente porque demuestran su vínculo con aliados más poderosos, pero únicamente en la medida en que se integran en las prácticas locales tradicionales.

Los servicios para beber vino, importados de las ciudades griegas y etruscas en los siglos VI y V a.C. en Europa centro-occidental, no eran simples objetos de curiosidad, adquiridos según las oportunidades de una difusión aleatoria. Eran exhibidos para hacer notar a la población local los contactos privilegiados mantenidos por los detentadores del poder con aliados prestigiosos; aliados demandantes de recursos cuyo aprovisionamiento proporcionaba medios de enriquecimiento y, en consecuencia, de aumento de su influencia política. El origen lejano y la alta calidad técnica de estos regalos diplomáticos proclamaban la impresionante dimensión alcanzada por la red de intercambios en la que participaban las élites indígenas. El carácter exótico de estas piezas de banquete quedaba no obstante limitado, puesto que se incluían en un conjunto de prácticas activas en toda Europa desde, al menos, setecientos años. Subrayaban pese a todo la importancia de los banquetes y, más generalmente, de los festines en las estrategias de poder en el seno de las jefaturas. Las ocasiones de organizar un banquete eran numerosas: nacimiento, rito de paso a la edad adulta, matrimonio, victoria militar, cambio de estación, trabajo de interés colectivo, enterramiento, etc.

El enterramiento posee el interés particular para la arqueología de sellar en la tumba un depósito. Este último podría a menudo corresponderse con elementos del banquete funerario. Podemos pensar, en efecto, que el difunto era tratado como uno de los convidados, a quien se reservaba su parte de alimentos y bebidas, y además, cuando pertenecía a la élite social, se depositaban junto a él en la sepultura, los objetos que simbolizaban su papel de dispensador de banquetes. En realidad, son sus allegados quienes realizaban dicho depósito, probablemente para indicar que iban a proseguir en la misma vía, es decir, que tenían la capa-

ciudad y la voluntad de asumir las funciones de jefe político y religioso. Este aparente despilfarro de riqueza en la tumba, constituiría en suma, una inversión en términos de comunicación; una inversión tanto más elevada cuanto la situación de la familia dirigente fuera frágil. Esta propuesta explicaría bastante bien la irregularidad y variedad de estos depósitos funerarios ostentosos, su elevado número durante los momentos de trastornos políticos y a lo largo de las principales vías de comunicación por las que circulaban más deprisa y más intensamente los bienes, las personas y las ideas.

Bibliografía

- BRUN, P. (1987): *Princes et princesses de la Celtique, le Premier Age du Fer (850-450 av. J.-C.)*. Errance, Paris.
- BRUN, P. y CHAUME, B. (dirs.) (1997): *Vix et les éphémères principautés celtiques. Les VIe-Ve siècles av. J.-C. en Europe centre-occidentale*. Actes du colloque international de Châtillon-sur-Seine, octobre 1993. Errance, Paris.
- CHAUME, B. y FEUGÈRE, M. (1990): Les sépultures tumulaires aristocratiques du Hallstatt ancien de Poiseul-la-Ville (Côte-d'Or). 2e supplément à la Revue Archéologique de l'Est et du Centre-Est, Dijon : Revue Archéologique de l'Est et du Centre-Est.
- FRANKENSTEIN, S. y ROWLANDS, M.J. (1978): "The internal structure and regional context of Early Iron Age society in southwestern Germany". *Institute of Archaeology Bulletin*, 15: 73-112.
- KOSSACK, G. (1954): *Studien zum Symbolgut der Urnenfelder- und Hallstattzeit Mitteleuropas*. Römisch-Germanische Forschungen, 20. De Gruyter, Berlin.
- MERHART, G. VON (1969): *Hallstatt und Italien*. Verlag des Römisch-Germanischen Zentralmuseums. Philipp von Zabern, Mainz-
- VILLARD, F.: "Des vases grecques chez les Celtes". En *Les princes Celtes et la Méditerranée*. La Documentation Française, Paris: 333-341.

VINO, RITUAL Y PODER EN EL MUNDO CÉLTICO

FRANCISCO MARCO SIMÓN
Universidad de Zaragoza

Las informaciones literarias

Estrabón (3, 4, 16), al indicar que los vettones sólo concebían que los hombres estuvieran combatiendo o descansando, apuntaba a los dos polos que —como sucede en el mundo céltico en general— parecen dominar el sistema de valores (*ethos*) de aquellas gentes: la guerra y el banquete, que sirve para celebrar la hospitalidad.

La embriaguez y el gusto inmoderado por el vino es uno de los componentes esenciales que definen el daguerrotipo de la barbarie céltica según las fuentes antiguas, junto a otros como la ferocidad (*feritas*) o los sacrificios humanos. Se trata de un rasgo subrayado desde Platón (*Leyes*, 1, 637) en el siglo IV a.C. a Clemente de Alejandría (*El Pedagogo*, 2, 2, 32) y el neopitagórico Aristides Quintiliano (*Sobre la música*, 2, 6, 140), que evoca —en el siglo III o IV— la “danza ebria” de celtas y tracios, “razas poseída por Ares”. La “sed céltica” de vino viene ilustrada por el hallazgo arqueológico de recipientes tan extraordinarios como la cratera hallada en la tumba de Vix —junto a Mont Lassois, en las fuentes del Sena—; se trata de la mayor pieza de bronce conocida en el mundo antiguo —1,64 m. de altura y 208 kilos de peso—, y su hallazgo en un contexto funerario parece confirmar que, al igual que sucediera en el mundo griego, el banquete en el que se ingieren bebidas (*symposion*) se había transferido al mundo de los muertos desde el de los vivos. Esa “sed de vino” sería el motor que desencadenara aventuras e invasiones en la visión tópica de los autores grecolatinos. Veamos lo que dice al respecto el historiador augústeo Dionisio de Halicarnaso:

*“Los galos por aquella época no conocían ni el vino de uva ni el aceite de oliva [...] En aquella ocasión, cuando por vez primera probaron los frutos que nunca antes habían probado, quedaron maravillados y preguntaron al extranjero cómo se conseguían estos artículos y quiénes los producían. El tirreno (Arrunte de Clusium) les confió que el país productor de estos frutos era grande y fértil y estaba habitado por poca gente, que en el combate se comportaban como las mujeres, y que no debían adquirir estos productos por compra sino ahuyentando a los actuales propietarios y disfrutarlos ellos como dueños. Persuadidos por tales palabras, los galos entraron en Italia” (Dionisio de Halicarnaso, *Antigüedades romanas*, 13, 10, 14-17).*

Plinio indica igualmente que el descubrimiento y el placer que les produjo el consumo del vino fue un factor decisivo en la invasión celta de Italia:

*“Se dice que los galos, prisioneros como estaban por los Alpes, entonces una barrera insuperable, encontraron un primer motivo para invadir Italia en la circunstancia de que un ciudadano helvético llamado Helicón, que había morado en Roma a causa de su habilidad artesanal, trajo consigo a la vuelta algunos higos secos, uvas y algunas cantidades de aceite y vino. A resultas de lo cual, podemos perdonarles por haber tratado de obtener estas cosas incluso a través de la guerra” (Plinio, *Historia Natural*, 12, 2, 5).*

Posidonio de Apamea, autor a quien debemos el “descubrimiento” antropológico de los celtas, y que visitó Hispania y la Galia hacia el 100 a.C., nos ha dejado informaciones esenciales a través de autores posteriores. Uno de ellos es Diodoro de Sicilia, autor del siglo I a.C., que escribe de los celtas lo siguiente:

“Son inmoderadamente aficionados al vino y se sacian con el vino sin mezclar importado por los comerciantes. El deseo del mismo les hace beber con avaricia, y cuando se emborrachan caen en el estupor o en una disposición maniaca” (Diod., 5, 26, 2-3).

Y Ateneo, ya en el siglo II d. C., recoge la siguiente información, procedente también sin duda de Posidonio:

“Cuando se reúnen en gran número para cenar se sientan en círculo con el hombre más importante en el centro, como el jefe de un coro, sobrepase a los demás en habilidad guerrera, en nobleza de

sangre o en riqueza. Junto a él se sienta el huésped, y a continuación, a ambos lados, los otros en orden de distinción [...] La bebida de los ricos es el vino importado de Marsella, que no está adulterado, aunque a veces se le añade un poco de agua. Las gentes del común beben cerveza de trigo preparada con miel, pero en su mayoría sola. Se llama corma. Usan una copa común, bebiendo un poco cada vez, no más de un sorbo, pero lo hacen frecuentemente” (Ateneo, 4, 36, p. 151E-152D).

La costumbre de realizar banquetes en círculo reaparece en diversos pasajes de las fuentes irlandesas, y la “copa común” que pasan de mano en mano —frente al vaso individual del banquete griego— podría explicar el número comparativamente pequeño de vasos para beber en relación con contenedores de líquidos —de mezcla y servicio— en muchos contextos hallstáticos. La cerveza gala —*corma* o *cerevisia*, término del que deriva el nuestro de “cerveza”—, podía igualar o incluso superar la graduación del vino debido al uso de levaduras salvajes, como ha señalado M. Poux.

El vocabulario que aparece en las fuentes relaciona sistemáticamente la ingestión del vino con la locura: delirio (*manía*), inconsciencia (*aloría, obtunsis sensibus*), demencia voluntaria (*furoris species voluntariam*), desorden y divagación (*ataxía, discursibus vagis*), violencia ciega (*lábros, orgé*), “anti-symposion” en definitiva. El bárbaro bebedor está, desde la perspectiva griega, muy próximo del centauro o del lapita: aunque no ha devenido animal, está en los límites de la misma por su falta total de *paideia*, a decir de Villard.

La embriaguez compartida de los galos tiene un carácter eminentemente colectivo, tal como la detalla Posidonio. Y, como en el caso de los germanos descritos por Tácito (*Germ.*, 22, 1), el banquete y la embriaguez que le es inherente, a diferencia del *symposion* griego, se relaciona con los rituales previos al comienzo de las operaciones bélicas, un rasgo bien recogido por Trogo Pompeyo (*Historias Filípicas*, 24, 7-8), Tácito (*Historias*, 4, 29) o Casio Dión (39, 45) y que se relaciona con la liberación del *furor* guerrero en toda su plenitud mortal. Quizás con este horizonte haya que relacionar el propio nombre de los cántabros *Orgenomesci*, nombre compuesto, según nos propone recientemente Delamarre, de *orgeno*, “matar”, presente en el nombre galo de Orgetorix, “Rey de la matanza”, y *mesco*, “ebriedad”, presente en el relato irlandés de “La borrachera de los Ulates” (*Mesca Ulad*). El nombre del pueblo

cántabro —en el que concluirían los dos polos de banquete y guerra señalados más arriba— significaría algo así como “Los ebrios que matan”, y su primer elemento está presente en el nombre del dios Orgenus atestigüado en el norte de Italia (Galia Cisalpina).

Desde esta perspectiva, el rechazo a beber vino mezclado con agua (Diodoro, 22, 9; Plutarco, *Mario*, 19; Ateneo, 4, 36; Pausanias, 10, 22, 12; Amiano Marc., 15, 12, 4) no sería sólo un signo de resistencia a la civilización dionisiaca, sino la voluntad de ingerir una “poción mágica” y una bebida de la invulnerabilidad comparable a la ambrosía griega, como propusiera Dumézil. De ahí que, al decir de Cicerón, los galos consideraran al vino “cortado con agua” como un *venenum*.

Otras informaciones sirven para completar el papel de la embriaguez sagrada o, al menos, la relación del vino con el ritual, en la religión de los celtas. Sin afán de exhaustividad, quisiera aludir, siquiera de pasada, a dos pasajes de Plinio que mencionan el sacrificio de toros y los festines rituales previos a la recogida del muérdago bajo el árbol mismo que lo contiene por los druidas (*Historia Natural*, 16, 249-251), y la recogida de la planta llamada *selago* por los galos, con abluciones y libaciones de vino previas (*Historia Natural*, 24, 104). Particularmente significativa parece la noticia, recogida por Livio (23, 24), de la utilización del cráneo del cónsul romano Aulo Postumio, derrotado por los boyos cisalpinos en la seva Litana en el 216 a.C., para fabricar un vaso que, recubierto de oro y guardado en el santuario, servía para realizar libaciones en las fiestas tradicionales.

En este contexto de la consideración ritual del vino y de su inscripción en la ceremonia del banquete y de la ética de los celtas, autores como Venceslas Kruta han interpretado un difundidísimo motivo en el arte lateniense: el de la “lira zoomorfa”, que aparece como la representación del Arbol de la Vida rodeado de una pareja heráldica de animales, siempre en contextos funerarios donde se aprecian en el ajuar elementos relacionados con el vino.

Banquete y desafío

En ese furor guerrero y esa devoción ritual hay un desprecio hacia la muerte que remite a otro elemento de los banquetes y la ebriedad: el del sacrificio voluntario, relacionado acertadamente por autores como

Brunaux con la inmortalidad del alma, lo que daría a los desafíos en el transcurso de dichos festines un valor ritual muy por encima de la mera anécdota. La relación del suicidio y el alcohol viene netamente subrayada tanto en el episodio de la muerte del caudillo Breno, “tras ingerir vino puro”, y de 20.000 de sus hombres, exhaustos o al borde de sus fuerzas, en Heraclea (Diodoro, 22, 9; Pausanias, 10, 23, 12).

Las fiestas ceremoniales célticas incluían certámenes honoríficos por la “porción del campeón” (*curadmír* en antiguo irlandés), y la contestación del bocado del héroe conducía frecuentemente a batallas y disputas inmediatas, si se cree a autores como Diodoro o Ateneo:

“Los bravos guerreros son recompensados con la elección de la mejor porción de carne [...] Invitan a los extranjeros a sus fiestas y, hasta que la comida no ha concluido, no preguntan quiénes son y qué cosas necesitan. Y es su costumbre, incluso en el transcurso de la comida, discutir sobre cualquier asunto trivial para entablar una disputa y desafiarse en combate individual, sin consideración al-

La disputa por la “porción del campeón” (dibujo: Rainer Siegl; según Birkhan 1999).



guna hacia sus vidas; pues prevalece en ellos la creencia de que las almas son inmortales [...]” (Diodoro de Sicilia, 5, 28).

Esas creencias explican incluso el suicidio “agonístico” de los jefes galos durante los banquetes rituales, como ha explicado Bouleumié:

“Dice Posidonio en el vigésimo tercer libro de sus Historias: ‘Los celtas tienen a veces concursos gladiatorios durante los banquetes. Habiendo tomado las armas, inician peleas y practican fintas entre sí, llegando en ocasiones a producirse heridas; en cuyo caso, exasperados por las mismas, llegan incluso a matar si los compañeros no intervienen. En épocas pasadas, sigue diciendo, siempre que se repartían porciones de carne el mejor campeón recibía la mejor parte, pero si alguno la reclamaba, se iniciaba un combate individual hasta la muerte. Otros, habiendo recibido oro o plata o un número de jarras de vino de otros compañeros, tras atestiguar solemnemente la donación, decretan que ésta se reparta entre los parientes más próximos. A continuación se tumban de espaldas sobre sus escudos, y alguno de los presentes corta su cuello con una espada’” (Ateneo, 4, 154, a-c).

El texto llamó la atención de Marcel Mauss, quien señaló cómo esta institución había alcanzado entre los celtas una suerte de “paroxismo”. La literatura irlandesa ofrece bellos paralelos de ética agonística de este tipo, implicando la institución del desafío en contextos de banquete, como el “Festín de Bricriu”, el *Táin Bó Cuailnge* o la “Historia del cerdo de Mac Datho”.

El banquete como rito de integración social

Una de las funciones esenciales de los festines en los que se consume alcohol era mantener sólidos los lazos entre el conjunto principal de los hombres en armas, amén de constituir una auténtica redistribución de los productos conseguidos a través de la guerra y de las actividades agrícolas; la acogida, el regalo, el festín, el sistema de contraprestaciones en suma, son el otro polo de una antropología definida por el carácter agonístico.

La razón estriba en que en la Céltica antigua se observaban escrupulosamente las leyes de la hospitalidad. Cada uno tomaba un lugar

según su rango, y según su estatus recibía una porción de carne determinada. Posidonio nos ha dejado —a través de Ateneo— una descripción de una gran fiesta preparada por el rey gálata Lovernius, interpretada por diversos autores como ejemplo típico del sistema del don o *potlatch*:

“De nuevo Posidonio, describiendo la riqueza de Lovernio, padre de Bituis, que fue desposeído por los romanos, dice que para ganar el favor de la multitud cabalgaba por los campos en un carro repartiendo oro y plata a los numerosos celtas que le seguían. Igualmente, construyó un recinto de doce estadios de lado en el que dispuso tinajas llenas de excelente vino, y preparó tan gran cantidad de alimento que durante varios días todos aquellos que lo desearan pudieran entrar y disfrutar de lo que allí había, siendo continuamente servidos. Tras haber puesto un límite al banquete, llegó tarde un poeta nativo, y dirigiéndose al jefe cantó sus alabanzas en un himno alusivo a su grandeza y a la tardanza propia. Y el jefe, deleitado con ello, pidió una bolsa de oro y la lanzó al bardo que tras él corría. Este la cogió y cantó de nuevo en su honor, diciendo que las rodeiras del carro que había conducido llevarían beneficios a los hombres” (Ateneo, 4, 152, d-f).

Otro pasaje de Ateneo —recogiendo datos de Filarco, escritor griego del siglo III a.C.— constituye un cuadro fiel de usos y costumbres típicamente célticos conservados en la Galacia de Asia Menor, con exactos paralelos en la Galia y en la épica insular:

“Entre los gálatas, dice Filarco en su sexto libro, se apilaban muchas hogazas de pan y se servían con profusión en las mesas, así como trozos de carne sacados de calderos. Nadie prueba su parte antes de comprobar que el rey ha tocado la suya. El mismo Filarco dice en su libro segundo que Ariamnes, un gálata muy rico, prometió públicamente mantener durante un año a todos los gálatas y cumplió tal promesa del modo siguiente. Dispuso recintos en diversos puntos del país, a lo largo de las vías más convenientes, y erigió en ellos puestos y cercados de junco y mimbre, cada uno capaz de contener cuatrocientos hombres o más, de acuerdo con el espacio necesario en cada recinto para acoger a las multitudes que se esperaba llegaran de ciudades y aldeas. Allí dispuso grandes calderos conteniendo toda clase de carne, que había mandado forjar durante el año anterior al del festejo, mandando a buscar a artesanos del metal de otras ciudades. Diariamente se sacrificaban muchas víctimas, toros, cerdos, ovejas y otra clase de animales, se preparaban tone-

les de vino y se mezclaba una gran cantidad de harina de cebada. Filarco continúa: 'No sólo se aprovecharon de todo ello los gálatas que llegaban de ciudades y aldeas, sino que no se dejaba partir a los extranjeros transeúntes por los sirvientes hasta que no hubieran probado parte de la comida que había sido preparada' (Ateneo, Deipnosophistas, 4, 150, d-f).

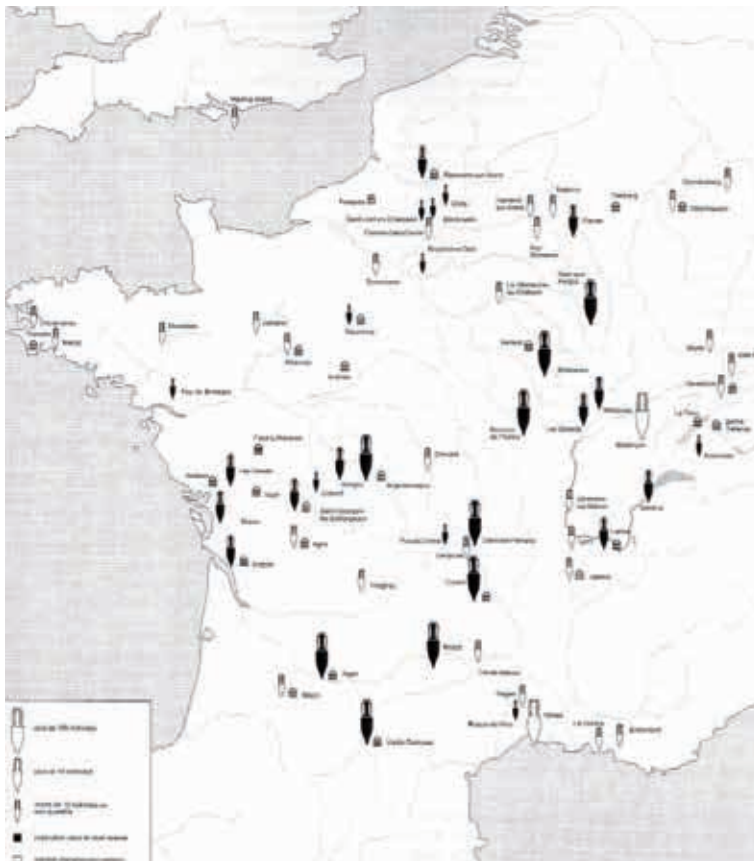
El texto de Ateneo es importante porque demuestra el carácter institucional de la hospitalidad del rey gálata, y ese carácter tiene un sabor inequívocamente céltico. Remite, como algunos autores han visto perspicazmente, a la figura del *briugu* de la literatura irlandesa, el rico señor, siempre con un caldero en su casa, que tenía el deber de acoger a todos cuantos legítimamente se le presentaran.

Estos grandes banquetes contemplados por las fuentes clásicas se corresponden con los *bruidne* de la épica irlandesa, y la prodigalidad que conllevan no es otra cosa que la redistribución de los productos conseguidos a través de la guerra o las actividades agrícolas. Diversos textos irlandeses atestiguan el papel de las asambleas (*oenach*) que se celebraban a intervalos regulares como mecanismos redistributivos de riqueza: la fiesta y el banquete servían para reforzar y mantener el orden social, así como para definir el estatus y la jerarquización, fundamentales en unas sociedades basadas en lo que se ha llamado “ética redistributiva”.

Testimonios arqueológicos

De la misma forma que no he aludido a las evidencias literarias, tampoco me voy a referir a los testimonios crecientes de la arqueología sobre el vino y el banquete entre los pueblos de la Hispania indoeuropea, tema que es abordado por otros colegas en este mismo volumen. Lo cierto es que la arqueología está sacando a la luz en los últimos decenios una serie de estructuras que parecen documentar el carácter sacral de los festines y su ubicación en un ámbito ético-religioso. Así, los recintos cuadrangulares (*Viereckschanzen*), inicialmente considerados santuarios, parecen haber sido construcciones rápidas y efímeras que tuvieron en los festines descritos por Posidonio su uso, ya que no se han hallado huellas de ocupación, de acuerdo con autores como Berger o Buchsenschutz. Determinadas fosas rituales de la Galia parecen rela-

cionadas con cierta claridad con banquetes comunitarios: en ellas se enterraban restos diversos de la *cocina ritualizada* junto a otros restos consagrados. El ejemplo mejor documentado es el de Bliesbruck, con ciento sesenta grandes hoyos que contienen, entre huesos y utensilios diversos, recipientes para beber. En diversos lugares se han excavado igualmente fosos en los que las ánforas se asocian sistemáticamente a vajilla metálica y a huesos de animales —Verbe-Incarné, en Lyon, con un 90 por 100 de cerdos, Clermont-Ferrand, Rodez, Agen, Terrain-Cog (Aix-en-Provence)—; en una serie de santuarios del norte de la Galia —como Ribemont-sur-Ancre, Montmartin o Muron— o en la Auvernia —Corent, en el Puy-de-Dôme— la Arqueología ha sacado recientemente a la luz grandes cantidades de restos de ánforas asociados a ofrendas metálicas, animales o humanas, en clara referencia a banquetes ritualizados,



Mapa con los hallazgos de ánforas vinarias y huesos de animales en santuarios galos (según Poux 2004).



Escena de una cerámica ibérica del Cabezo de La Guardia (Alcorisa, Teruel), con dos figuras flanqueando una posible ánfora —a la izquierda— (dibujo: J. Cabré; según M. Beltrán Lloris, 1996).

con la reunión del “pueblo en armas” (*corios, oikos*) en lugares de convergencia y ligados a cultos de valor federativo, según Poux, por no hablar del contexto funerario aristocrático, en el que es evidente la unión del consume del vino con la esfera guerrera, como muestran ejemplos diversos en territorio galo o britano.

Gran interés tienen, por último, las representaciones iconográficas. Un ánfora vinaria aparece como referente iconográfico característico en las monedas de los arvernos galos precisamente debajo del caballo, como ha apreciado M. Poux, con lo que se reitera aquí esa dualidad del banquete y la guerra que hacíamos característica de la antropología céltica, pero el mismo motivo, el ánfora vinaria, aparece flanqueada por dos personajes afrontados en escenas de un santuario de Badajoz y de la cerámica del Cabezo de la Guardia de Alcorisa o del Castellillo de Alloza (Teruel) que han sido interpretadas como danzas rituales, pero que cabría entender quizás, siguiendo una vez más a Poux, como combate singular por el acceso al licor de la embriaguez. La imagen del galo saqueador de santuarios perdiendo en su huida ánforas o enocoes aparece como elemento característico del friso de terracota de Civitalba, en la región italiana de las Marcas, datable en el siglo II a.C, en lo que sin duda constituye la mejor plasmación icónica de la impiedad inherente a la *feritas* céltica.

Consideraciones finales

Quisiera acabar con una última reflexión sobre la distribución del alcohol como medio de mantenimiento de la realeza o la soberanía, algo



que expresan muy diversos textos célticos insulares. El alcohol era el medio por el cual se producía la sanción divina del mortal que ejercía el poder. De ahí la relación entre *láith*, “licor”, y *fláith*, “señor”, de idéntica etimología al galés *gwlad*, “país”, y ello se expresa simbólicamente de forma maravillosa en el matrimonio de la reina Mebd —cuyo nombre significa “alcohol”, o “la intoxicadora”— con cada uno de los nueve reyes sucesivos de Irlanda: la posesión y “consumo” de Mebd/hidromel eran requisitos para la ascensión de cada nuevo rey al trono de Tara, y el término “Bebida de la fiesta de Tara” se empleaba para designar a la “fiesta total” celebrada en el *Samain* del comienzo del año. El nombre del espacio en el que se reunía la asamblea en Tara era *Tech Midchuarta*, es decir, “La Casa del Círculo de la Hidromiel”, como ha señalado Arnold.

Como en el *potlacht* de los tlingit amerindios, el banquete aparece en el mundo céltico como una forma institucionalizada de regulación

Galos saqueadores huyendo. Friso del templo de Civitalba (según Birkhan, 1999).

social. Más allá de las informaciones —muchas veces estereotipadas— de las fuentes sobre la embriaguez de los galos, no hay duda de que el banquete y el alcohol en sus diversas variantes —hidromiel, cerveza, vino especialmente— presentan unas conexiones rituales evidentes con el mundo de la guerra y de las creencias religiosas, manifestando elementos característicos del sistema de valores de los celtas: hospitalidad, agonismo, *furor* guerrero que conduce a la victoria o a la muerte, considerada, en las palabras del poeta Lucano (*La Farsalia*, 1, 468), como la mitad del camino de una larga vida.

Bibliografía

- ARNOLD, B. (1999): “‘Drinking the Feast’: Alcohol and Legitimation of Power in Celtic Europe”. *Cambridge Archaeological Journal*, 9:1: 71-93.
- BOULEUMIÉ, B. (1989): “Le vin et la mort chez les Princes celtes”. En M. Chatelain (ed.), *L’imaginaire du vin. Actes du colloque pluridisciplinaire, 15-17 octobre 1981*, Marseille: 15-25.
- BRUNAU, J.-L. (1996): *Les religions gauloises. Rituels celtiques de la Gaule indépendante*, Paris.
- BUCHSENSCHUTZ, O. (1991) : « Viereckschanzen ». En J. L. Brunau (ed.), *Les sanctuaires celtiques et leur rapports avec le monde méditerranéen*, Paris: 106-111.
- CARVER, E. (2001): *The Visibility of Imported Wine and its Associated Accoutrements in Later Iron Age Britain*, B.A.R. 325, Oxford.
- DELAMARRE, X. (2001) : Dictionnaire de la langue gauloise. Une approche linguistique du vieux celtique continental, Paris.
- DUMÉZIL, G. (1924): *Le festin de l’immortalité*, Paris, 1924
- KRUTA, V. (1986): « Le corail, le vin et l’arbre de vie : Observations sur l’art et la religion des Celtes du Ve. Au Ier. Siècle av. J.-C. », *Études Celtiques* 23: 7-32
- POUX, M. (2000): “Festins sacrés, ivresse collective et cultes guerriers en Gaule celtique”. En S. Verger (ed.), *Rites et spaces en pays celte et méditerranéen. Étude comparée a partir deu sanctuaire d’Acy-Romance (Ardennes, France)*. Ecole Française de Rome: 305-333.
- POUX, M. (2004), *L’âge du vin: rites de boisson, festins et libations en Gaule indépendante*, Montagnac.
- VILLARD, M.P. (1990) : “Les barbares et la boisson”. En *Archéologie de la vigne et du vin*. Actes du Colloque 28-29 mai 1998. *Caesarodunum*, 24: 247-252.

BANQUETES Y CONSUMO DEL VINO EN LA GALIA A FINALES DE LA EDAD DEL HIERRO*

MATTHIEU POUX

Université Lumière Lyon 2

Desde el Neolítico hasta nuestros días, del Próximo Oriente antiguo al Occidente romano, el vino ha ocupado siempre el primer papel entre los ingredientes del festín. Sus especiales cualidades le convierten en el símbolo principal de las ceremonias organizadas en honor de los poderosos, los dioses o los difuntos. Bebida de alto precio, el vino raramente se consume de forma cotidiana: desde la más alta Antigüedad, alimenta los sacrificios y las fiestas destinadas a subrayar, de manera ostentosa y dispendiosa, la riqueza y la influencia del que las organiza.

Lejos de constreñirse al ámbito alimentario, el vino interviene en todos los niveles de la sociedad. Como bien económico de primera importancia, ha contribuido ampliamente a establecer las grandes vías comerciales y los contactos entre pueblos alejados. Como emblema de poder, es constantemente utilizado por los monarcas y las clases dirigentes, a título de privilegio o de moneda de cambio, en el marco de festines destinados a afianzar su legitimidad y su popularidad. Como instrumento religioso, es el primer brebaje ofrecido en las libaciones, en el marco de sacrificios realizados en honor de las divinidades.

Habiéndose evaporado desde hace mucho tiempo, el vino consumido en los festines solamente puede ser aprehendido a través de los envases —ánforas— y de los utensilios —vajilla para beber en metal o en cerámica— utilizados para su servicio. De los fastuosos banquetes inmortalizados por los textos clásicos sólo subsisten, por regla general, escasos restos que parecen basura: acumulaciones de huesos de anima-

* Traducción del texto original en francés por Fernando Romero Carnicero y María Teresa Ramos Gómez.

Sepultura aristocrática de Clémency (Luxemburgo, 80-70 a.C.) en proceso de excavación, con depósitos de ánforas consumidas en honor del difunto (según Metzler *et alii*, 1991).



les, pedazos de vajilla o de utensilios de cocina, que pueden indicar la existencia de edificios reservados a la costumbre del festín. Su existencia, puesta de manifiesto por excavaciones recientes, nos es poco a poco revelada por el estudio de los santuarios, de espacios públicos y de residencias privadas ocupadas por la aristocracia.

Clichés superados

En las sociedades de la Antigüedad griega y romana, el banquete constituye un momento importante en la vida de la comunidad: durante las fiestas políticas o religiosas se celebran comidas públicas, generalmente precedidas de sacrificios y libaciones, como evocan numerosos textos griegos y latinos. Desde la matanza de los animales hasta el corte de la carne, desde la preparación de los platos y las bebidas hasta su servicio y su consumo, cada fase se rige por rituales codificados; cada ingrediente, pieza de vajilla, hasta el más modesto utensilio de cocina, se escoge cuidadosamente. Este interés por el detalle, llevado hasta un alto



grado de refinamiento, distingue la práctica de la comida cotidiana de la del banquete, excepcional por definición.

¿Qué sucede con los banquetes célticos y galos? Los viajeros griegos y los comerciantes romanos describen una práctica bien diferente: comilonas pantagruélicas compartidas en el suelo, sobre lechos de paja o pieles de animales, trozos de carne devorados con las manos, ríos de bebidas alcohólicas consumidas sin medida, a costa de arrebatos de demencia que degeneran a menudo en pugilato. El gusto inmoderado de los Celtas por el vino de Italia, presentado como un motivo de su expansión hacia el Sur, también la habría frenado, por estar los guerreros demasiado ebrios para poder combatir... Los manuales escolares y los cómics han recogido esta imagen, y han contrapuesto la alegre indisciplina de los Galos atiborrados de jabalíes y cerveza, al orden institucional y a la proverbial sobriedad de los Romanos.

Los descubrimientos recientes de la arqueología hacen tabla rasa de estos clichés. Si confirman la importancia de la práctica del banquete en el funcionamiento de las sociedades galas, tanto antes como después de la conquista romana, también revelan su complejidad. El estudio de

Reconstrucción de la sepultura de Clémency —véase la figura de la página anterior— provista de ánforas vinarias y de utensilios utilizados en el banquete (según Metzler *et alii*, 1991).



Moneda de oro emitida en el 52 a.C. por el jefe arverno Vercingetorix, con un caballo y un ánfora de vino romana, símbolos del poder aristocrático. Musée des Beaux-Arts, Lyon. Foto P. Veysseire (según Poux y Tchernia, 2004).

los huesos, de la vajilla y de los utensilios de metal encontrados en tumbas y santuarios, permite analizar los rituales y la ideología implicados por esta práctica –muy diferente del banquete greco-romano, el *symposion*– que perpetúa las formas del festín arcaico, olvidadas ya desde hacía mucho en las orillas del Mediterráneo: los convidados, sentados y no recostados, no diluyen el vino con agua, lo consumen a la vez que la carne, y utilizan para ello una vajilla de factura indígena, más que vasos importados de Italia o Grecia.

Vino para los poderosos y los dioses

Desde finales de la Edad del Bronce y hasta el inicio de la época romana, es decir, entre el siglo XII antes de nuestra Era y el siglo I, algunas sepulturas están provistas de impresionantes servicios de vajillas y de utensilios de bronce, hierro o cerámica, reservados para los banquetes. Sólo los miembros de la élite estaban capacitados para organizarlos: reyes, príncipes o jefes de clan, rodeados de su corte cercana, de su clientela o de sus soldados, presidían estas festividades, a las que se convidaba a una población más o menos numerosa.

Se han encontrado vestigios de estos banquetes en la totalidad del territorio galo. En los santuarios de Gournay-sur-Aronde (Oise), de Ribemont-Ancre (Somme), de Fesques (Seine-Maritime) o de Acy-Romance (Ardennes), consisten, desde el siglo II antes de nuestra Era, en montones de huesos animales, vasos para beber y utensilios de cocina. A finales del siglo, a menudo incluyen cantidades considerables de fragmentos de ánforas, que atestiguan el consumo del vino importado de Italia o en su defecto, de bebidas locales como el hidromiel o la cerveza.

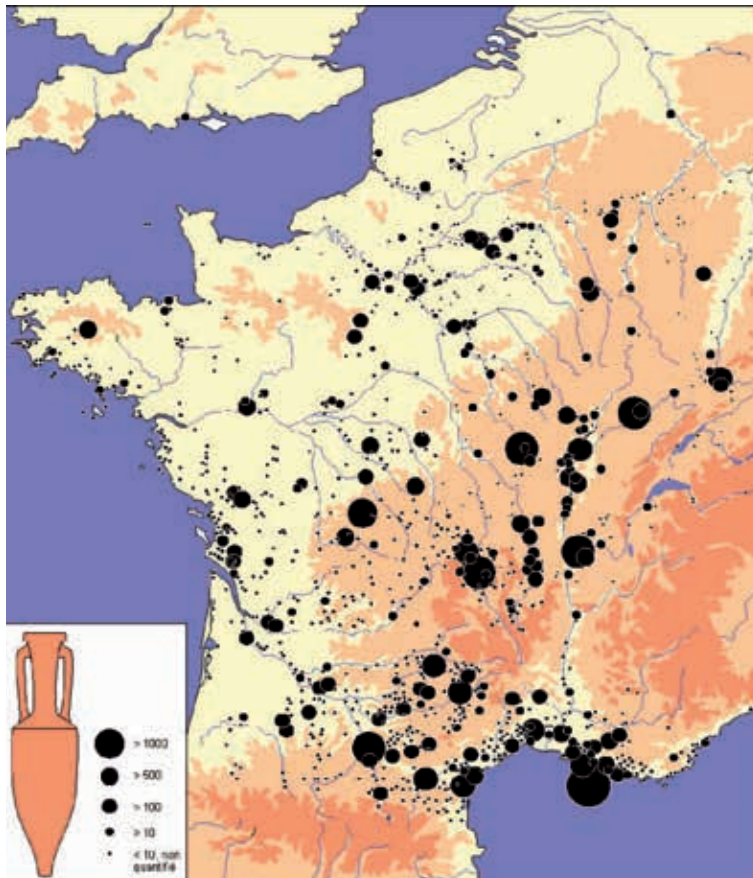
Los animales consumidos difieren según los sitios o las regiones: carne de cabra y de cordero en Coirent (Puy-de-Dôme) y en Acy-Romance, cerdos en Lyon, en la colina de Fourvière. Ningún resto, en cambio, de jabalí, ni tampoco de otras especies salvajes; los Galos, mejores agricultores y ganaderos que cazadores, prefirieron para sus banquetes animales de cría, así como panes elaborados con harina de trigo, de escanda y de cebada molida *in situ*.

La presencia de todos estos restos en el seno del espacio sagrado señala que son el resultado de ceremonias de carácter religioso, pero también político. El enterramiento de los restos del banquete, precedido

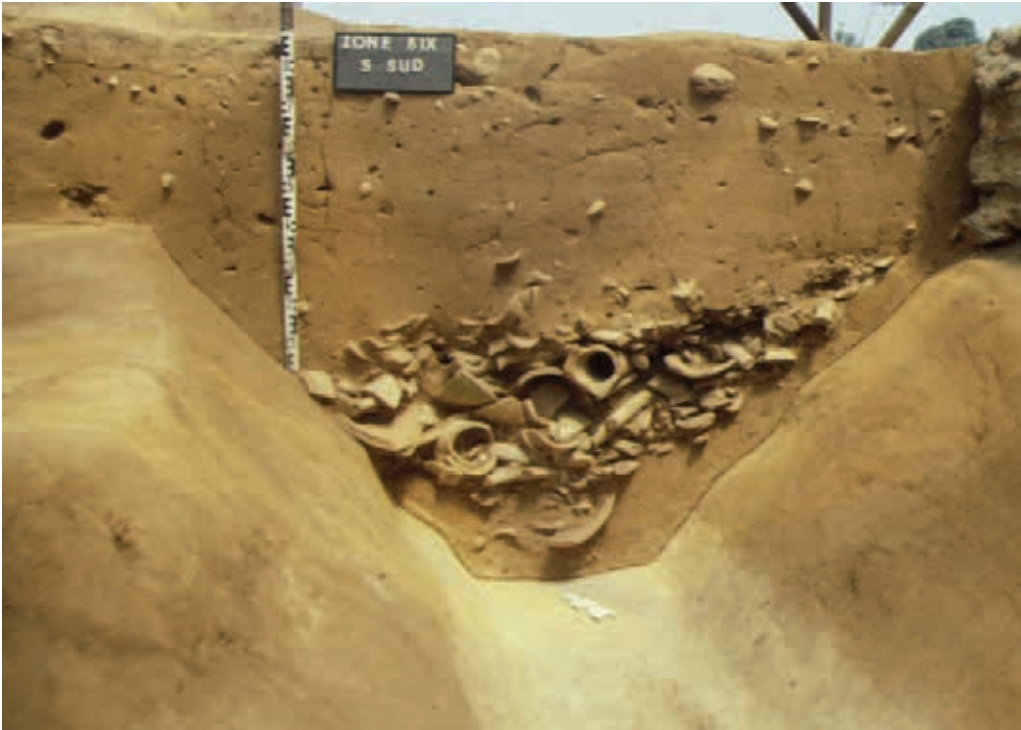
de una selección minuciosa de ciertos huesos, recipientes, incluso de determinadas partes de vasijas, se lleva a cabo con sumo cuidado, según reglas precisas: los cráneos de los animales y los cuellos de los recipientes por un lado, los miembros, los pies y las panzas por otro, responden al mismo principio de desmembramiento de los cuerpos. Rotas a golpe de espada, las ánforas son objeto de un auténtico “sacrificio” basado en el vínculo simbólico que une al vino y la sangre, reforzado por su forma, que evoca la del cuerpo humano.

Apagar la sed inextinguible de los Dioses: esta necesidad explica la omnipresencia de las bebidas alcohólicas y de las vajillas vinculadas a su servicio en los santuarios de la Antigüedad, tanto en Grecia y Roma, como en la Galia.

Las modalidades de la ofrenda son diferentes, según se dirija a las divinidades subterráneas —ctónicas— o celestes —uránias—. En honor



Mapa de dispersión de las ánforas de vino itálicas de época republicana en la Galia entre mediados del siglo II y mediados del siglo I a.C. (según Puox 2004).



Lyon (Rhône, 120-60 a.C.), foso galo anterior a la colonia romana de *Lugdunum*, relleno de ánforas de vino itálicas consumidas durante los banquetes (según Brun, Poux y Tchernia, 2004).

de las primeras, el vino es derramado en el suelo a través de un orificio, llamado en Grecia *bothros*: pozo, canal o simple fosa excavada en la tierra. Estas estructuras difíciles de identificar, a veces colmadas de vajillas para beber o de ánforas vinarias, se encuentran en numerosos santuarios del mundo clásico y céltico.

La ofrenda a las divinidades celestes puede tomar la forma de una simple copa de líquido vertida sobre el altar, a veces quemada con incienso para acelerar su evaporación hacia el cielo. Este gesto se efectúa por medio de una escudilla —*phiale*—, alzada por el oficiante del culto. Este ritual pervive a través de las épocas: está atestiguado desde el segundo milenio antes de nuestra Era por una estatuilla chipriota del Museo de Nicosia, y es frecuentemente representado por los artistas griegos o romanos. Documenta esta forma de libación en la Galia, desde el siglo VI antes de nuestra Era, la estatuilla femenina que corona la tapadera de la crátera encontrada en la famosa tumba de Vix, en Borgoña, que también ha proporcionado una *phiale* de plata. ¿Indicarían ambas,



quizá, una de las prerrogativas de la difunta, princesa o sacerdotisa, autorizada a verter el vino contenido en la cratera?

A partir de mediados del siglo II antes de nuestra Era, la llegada masiva de vino itálico a la Galia, en forma de millones de ánforas importadas en navíos, proporciona una mejor visibilidad a estas prácticas. En el Suroeste y el Centro de la Galia, los millares de fragmentos que cubren el suelo o la periferia de los templos muestran que el vino importado tenía un papel importante en la actividad religiosa.

La implicación de las ánforas en el ritual queda subrayada por su asociación con otras ofrendas como las armas, o los despojos animales o humanos consagrados a los Dioses. Lo atestiguan también los tratamientos sacrificiales de los que son objeto, y que obedecen casi siempre al mismo esquema: tras segar los cuellos a golpes de espada, el vino se derrama en fosas o en pozos, con los fragmentos resultantes de la rotura de las ánforas. Rotos voluntariamente, a veces quemados, estos últimos son cuidadosamente seleccionados, y acumulados después con los restos y utensilios vinculados a la práctica del festín. Son testimonio de estas prácticas las huellas de golpes de espada y de calcinación obser-

Lyon, cuellos de ánforas halladas en foso galo que aparece en la figura precedente. El hecho de que conserven sus tapones prueban que fueron “decapitadas” a golpe de espada (según Brun, Poux y Tchernia, 2004).

Rodez (Aveyron, hacia el 130 a.C.), pozo votivo relleno de ánforas de vino y de molinos para el grano, símbolos de la producción agrícola y de la renovación de las cosechas, enterrados con ofrendas a las divinidades subterráneas. Foto Philippe Gruat. (según Brun, Poux y Tchernia, 2004)



vadas en los fragmentos de ánforas encontrados en las tumbas y en los santuarios.

Los grandes fosos de recintos excavados en Lyon en la colina de Fourvière constituyen un ejemplo espectacular, estando rellenos de millares de fragmentos de ánforas correspondientes a un mínimo de 700 recipientes, es decir ¡más de 100 hectólitros de vino! Estas cantidades de bebida se consumían en grandes banquetes en los que se comían decenas de cerdos, cuyos restos ocupaban la cima de los fosos. Algunos cuellos han conservado sus tapones de puzolana, lo que indica que fueron “tajados” y no destapados. Estos restos han sido objeto de una selección muy minuciosa y depositados separadamente en ciertos tramos de los fosos, los cuellos por un lado, las asas y los pies por otro. La parte del relleno en la que se concentraban los cuellos ocultaba otras ofrendas, especialmente huesos de caballo y el cráneo de una mujer joven depositado en contacto con una panza de ánfora... ¡decapitada!

Sacrificios de ánforas

La rotura del recipiente y el brote de la bebida por los golpes de espada creaban una liturgia espectacular, fundada en la analogía del vino y de la sangre sacrificial. Este vínculo queda ilustrado por el depósito simultáneo de cuellos de ánforas tajadas y de cráneos animales o humanos, igualmente observado en el santuario de Muron (Charente Maritime) o en Basilea, en Suiza. Además de su contenido idéntico a la sangre vertida, el ánfora posee una forma antropomorfa, como lo recuerdan los términos utilizados hoy para describir sus elementos —boca, cuello, hombros, panza, pie—. Estas propiedades la convierten en un sustituto ideal del sacrificio de seres vivos. Diodoro de Sicilia (V, 31) escribe que los Galos practicaban una curiosa forma de “libación”, consistente en golpear a un hombre con la espada a la altura del pecho, para obtener predicciones a partir de la manera en que su sangre se derramaba sobre el suelo. El estudio del vino que fluía de las ánforas “sacrificadas” según el mismo principio permitía ahorrar vidas humanas.

Vasos para la bebida de época Gala realizados en cerámica y decorados con pinturas de temas zoomorfos (Clermont-Ferrand, siglo II a.C.). Musée Bargouin, Clermont-Ferrand (según Brun, Poux y Tchernia, 2004).

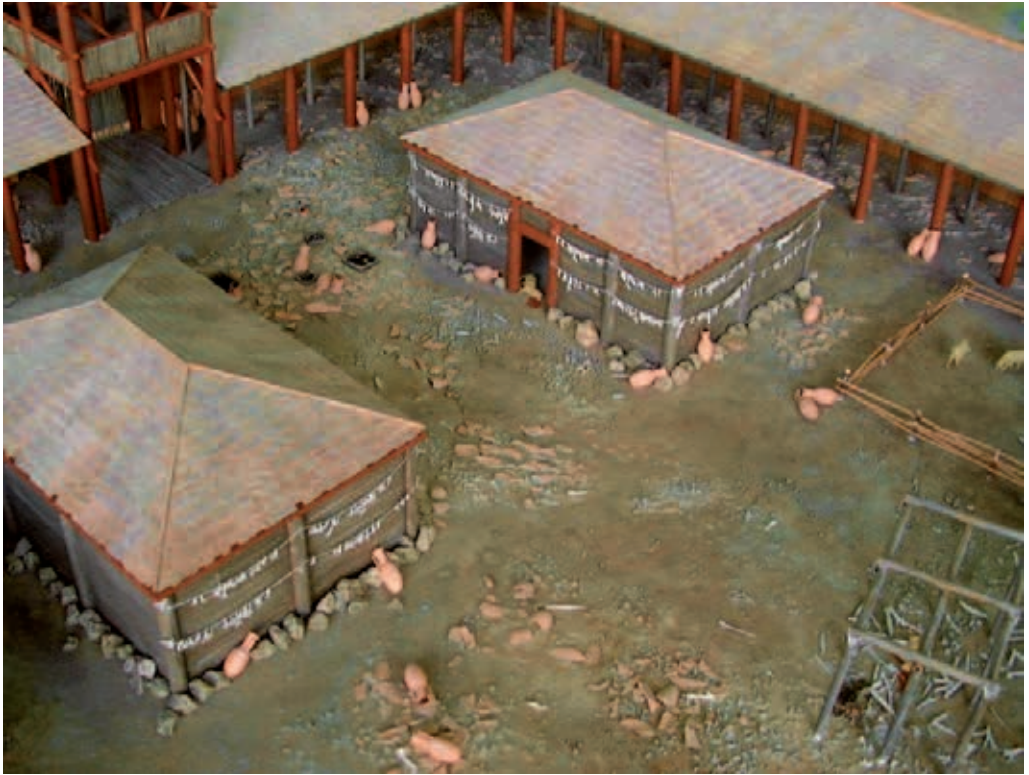




Reconstrucción del centro del *oppidum* de Corent (Auvergne, 130-50 a.C.); en primer plano el santuario de la ciudad, rodeado de barrios dedicados al hábitat, al comercio y al artesanado (infografía D. Geoffroy y M. Poux, © Court-Jus Production).

Estas prácticas requieren pozos, fosas o canales de libaciones, excavados en el suelo según el modelo del *bothros* griego. Algunos santuarios del Suroeste de la Galia, como los de Toulouse, de Agen o de Rodez, están acribillados con decenas de pozos repletos de fragmentos de ánforas, de vajillas de bronce o de cerámica relacionadas con el servicio del vino, y de ruedas de molino para el grano, enteras o rotas. Estas últimas remiten, como en Grecia, a la producción de cereales surgidos de la tierra nutricia. Es probable que estas libaciones se dirigieran, en primer lugar, a las divinidades que velaban por la fertilidad del suelo y el buen desarrollo del ciclo agrícola. La profundidad de algunas cavidades —¡hasta diecisiete metros, en Toulouse!— pone de manifiesto la preocupación por hacer llegar el vino a lo más profundo del subsuelo. A semejanza de los hincados en la cima de las sepulturas, los cuellos de las ánforas clavados en tierra sirven asimismo para canalizar el vino de las libaciones en el suelo. Este principio se reconoce tanto en los santuarios como en ciertos hábitats de la Galia meridional, en donde los cuellos señalan el emplazamiento de pequeños altares domésticos.

Algunos lugares de culto dedicados exclusivamente a las libaciones están dotados de dispositivos más elaborados. Es el caso de Caserne Rauch en Rodez, amplia meseta rocosa frecuentada para celebraciones colectivas en las que circulaban grandes cantidades de vino: un largo



canal tallado en la roca por espacio de setenta metros, lleno hasta el borde de ánforas itálicas, desembocaba en un ancho pozo de forma cuadrada, de dos metros setenta centímetros de profundidad. Este último ha proporcionado numerosas ánforas completas o fragmentadas, acumuladas en más de un metro de espesor. Varias de ellas estaban erguidas, con la embocadura colocada a la salida del canal como para recoger las libaciones que se derramaran del foso. Algunos cuellos conservaban su tapón, prueba de que los recipientes habían sido tajados o precipitados en el pozo todavía provistos de su contenido. A siete siglos de distancia, estos vestigios evocan un dispositivo similar excavado debajo del templo de Sangri en la isla griega de Naxos. Estos depósitos están fechados a la vez por el análisis de las maderas utilizadas para el entibado del pozo —dendrocronología— y por las anotaciones escritas en rojo sobre dos cuellos de ánforas, que mencionan el nombre de los cónsules en ejercicio en Roma, durante el año en el que las ánforas se llenaron —en 129 y 120 antes de nuestra Era—. Este estrecho periodo prueba que las

Santuario de Corent —véase la figura precedente—; maqueta que ilustra el interior del patio del témenos, cubierto de restos de ánforas y huesos producto de los banquetes sagrados (según Brun, Poux y Tchernia, 2004).



Santuario de Corent —véase la figura precedente—; cubeta rodeada de ánforas de vino dispuestas en círculo, utilizadas para las ofrendas a los dioses y el servicio de vino consumido en los banquetes (según Brun, Poux y Tchernia, 2004).

ceremonias tuvieron lugar a lo largo de un lapso de tiempo relativamente corto, inferior a una generación.

Este tipo de acondicionamiento se encuentra en la mayor parte de lugares de culto galos, más allá de las diferencias geográficas o arquitectónicas que los separan. Como en Grecia, el vino de las libaciones se dirige a todos los Dioses: divinidades de la fertilidad de la tierra empa-



Santuario de Corent —véanse las figuras precedentes—; huesos de carneros y cabras consumidos en los banquetes (según Méniel, 2001).

rentadas con Demeter, Dis Pater o Sucellus, el Plutón céltico, Marte Caturix, divinidad indígena de la guerra, y aún Lug, equivalente galo de Mercurio... Dionisos, por el contrario, parece totalmente ausente de estas prácticas: su culto, encarnado por el *symposion* igualitario y las licencias femeninas de las fiestas de Dionisos, jamás fraguó en la Galia. Incluso después de la conquista romana, sus manifestaciones quedaron restringidas a la esfera privada.

Política del banquete

Estos rituales, que implican grandes cantidades de vino derramadas en honor de las Divinidades y de los Héroes, son más o menos comparables a los *choai* griegos. Se trata de un auténtico sacrificio, en los dos sentidos del término: el de un producto de alto valor simbólico consagrado a las divinidades y reservado a un uso religioso, y el de un bien de lujo adquirido a un alto precio por los jefes de la comunidad, llegando

hasta el derroche sin moderación para realzar su prestigio. Los miles de hectólitros de vino vertidos en los pozos y los fosos de la Galia independiente encarnan toda una lógica política y religiosa que primaba visiblemente sobre la lógica económica.

El filósofo griego Poseidonio de Apamea, que viajó a la Galia hacia el 100 antes de nuestra Era, describe los festines dispuestos por un tal Luernios, rey de los Arvernos —pueblo galo cuyo territorio corresponde aproximadamente al de la Auvernia actual—. Este rey no dudaba, para ganarse la adhesión de la población, en distribuir plata, al igual que cantidades de vino y de vituallas, acumuladas durante días en grandes recintos edificados con ese motivo. Se han encontrado vestigios de esas ceremonias en el principal lugar de culto erigido por los Arvernos en el centro de su capital, en Corent: varias toneladas de huesos de animales y de fragmentos de ánforas de vino, mezcladas con los emblemas de la aristocracia gala, piezas de armamento, adornos de carros de combate, vestigios de acuñación de monedas y cráneos de carnívoros, lobos, zorros, perros, expuestos a la entrada del santuario, a manera de “totems” o blasones dinásticos. Precisemos que en galo, Luernios significa “el zorro”, y que una moneda acuñada en el lugar, con cientos de ejemplares, representa un pequeño zorro asociado a una rueda de carro.

Este santuario presenta, en el siglo I antes de nuestra Era, la forma de un recinto cuadrado de una cincuentena de metros de lado. Está rodeado de galerías monumentales dotadas de una potente columnata de madera, comparable a las *stoai* que delimitaban los santuarios griegos. Estos amplios espacios cubiertos tienen una función polivalente: sirven tanto para albergar a los participantes en las ceremonias, para la preparación de las comidas cultuales y el posterior banquete, como para la exposición de las ofrendas acumuladas en el santuario. En este recinto se han reconocido dos edificios rectangulares gemelos, de alrededor de doce metros de largo, edificados a ambos lados de la entrada, lugar de residencia de las divinidades honradas en el santuario.

En dicho recinto se mataron y consumieron varios centenares de cabezas de ganado, corderos principalmente, pero también bueyes, cerdos y perros. Su matanza se llevaba a cabo por sangrado o decapitación, sobre una gran piedra de altar dispuesta contra la pared interna del primer edificio: en sus alrededores yacían varias decenas de cráneos, rodeadas de centenas de mandíbulas —mandíbulas inferiores—. Se trata de desechos de carnicería, impropios para el consumo, y corresponden



a la parte consagrada a los Dioses, “comida” simbólicamente por el suelo y las inclemencias. La disposición de los huesos, la presencia de agujeros y ganchos de suspensión de hierro, indican que estarían fijados al edificio a modo de guirnaldas, según una práctica todavía en uso en algunas regiones de África y del Sudeste de Asia. La exposición de los restos de carnicería permitiría contabilizar el número de sacrificios realizados en el santuario. El trinchado de las viandas y su cocción se llevaría a cabo sobre hogares habilitados bajo la galería. A ello remiten los diversos utensilios culinarios, cuchillos, ganchos de hierro y grandes calderos, encontrados en medio de las osamentas.

Estos festines se acompañaban con grandes cantidades de vino: el recinto del santuario y sus alrededores han proporcionado centenares de millares de fragmentos, fruto de la rotura de más de mil ánforas, es decir ¡un volumen global superior a doscientos hectólitros de vino importado! Vajillas de barniz negro importadas de Italia y fragmentos de vidrio originarios de Grecia y del Próximo Oriente dan testimonio de la importancia atribuida a su consumo.

Oppidum de Corent —véanse las figuras precedentes—; ánforas vinarias itálicas conservadas en el fondo de una gran bodega de vino excavada en las proximidades del santuario (excavaciones del 2008, foto M. Poux).



Conjunto mobiliario depositado en la sepultura aristocrática de Göbblingen-Nospelt (Luxemburgo, hacia el 20 a.C.), que ilustra la evolución de los depósitos de banquete a comienzos de época romana (según Metzler *et alii*, 1991; Brun, Poux y Tchernia, 2004).

El papel central del vino romano en estas prácticas queda ilustrado por una serie de vestigios excavados en el centro geográfico del santuario. Frente a la entrada fueron excavadas cuatro pequeñas cubetas cuadradas de alrededor de un metro de lado, revestidas de planchas de madera —como atestiguan numerosos clavos y fijaciones de hierro encontrados por su pared—. Enmarca estas cubetas una densa corona de fragmentos de ánforas, panzas desmochadas y cuellos dispuestos alternativamente, con la embocadura orientada hacia el interior. Situados alrededor de la cavidad, a manera de protección simbólica, estos depósitos aluden al líquido que fue vertido: el vino de las libaciones, consagrado en pequeños *bothroi* comparables a los de Rodez o a los reconocidos en los santuarios griegos. Su fondo presentaba una estrecha abertura, que permitía la canalización de una parte del vino al subsuelo: “parte de los Dioses” que absorbía la tierra, en paralelo con las viandas sacrificiales colgadas en los edificios como ofrendas. Entre los fragmentos de ánforas y en el fondo de una de las cubetas se recogieron fragmentos ínfimos de cráneos humanos, que subrayan su estrecha vinculación con la esfera

funeraria o de sacrificio. Es posible que estos restos hayan estado inmersos en el vino, a semejanza de las cenizas de los héroes de la *Iliada*.

Las grandes residencias aristocráticas excavadas desde 2005 en los alrededores inmediatos del santuario han proporcionado igualmente vestigios de banquetes, que revestían sin duda un carácter más privado.

El ejemplo de Corent muestra que el banquete, a mil leguas de los clichés transmitidos por los textos y el imaginario popular, correspondía a una práctica compleja, estrictamente codificada y muy anclada en las instituciones indígenas de finales de la Edad del Hierro. Esta práctica da paso, a partir de la conquista, a formas festivas más acordes con la liturgia romana, organizadas para acontecimientos precisos: fiestas religiosas, inauguraciones de edificios, elecciones de magistrados, etc. De estos banquetes dan testimonio los depósitos de osamentas animales y de vajillas, encontrados por ejemplo en los santuarios galo-romanos de Argentomagus (Creuse) o Puy-de-Dôme. Si estos utilizan otros accesorios adaptados a los nuevos rituales introducidos por el ocupante —y todavía depositados, a lo largo de algunos decenios, en las tumbas de la élite— no dejan de inscribirse en la continuidad de las grandes ceremonias públicas celebradas en época gala.

Bibliografía

- DIETLER, M. y HAYDEN, B. (2001): *Feast. Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics and Power*. Smithsonian Institution Press, Washington-Londres.
- GUICHARD, V. y PERRIN F. (dirs.) (2002): *L'aristocratie Celte de la fin de l'Âge du Fer (du II^e siècle avant J.-C. au I^{er} siècle après J.-C.)*. Actes du Colloque de Glux-en-Glenne (1999). *Bi-bracte*, 5. Glux-en-Glenne.
- MÉNIEL, P. (1992): *Les sacrifices d'animaux chez les Gaulois*. Errance, Paris.
- MÉNIEL, P. (2001): *Les gaulois et les animaux: élevage, repas, et sacrifices*. Errance, Paris.
- METZLER, J., WARINGO, J., BIS, R. y METZLER-ZENS, N. (1991): *Clémency et les tombes de l'aristocratie en Gaule belge*. Dossiers d'Archéologie du Musée National d'Histoire et d'Art, I. Luxembourg.

- POUX, M. (2004): *L'Âge du vin. Rites de boisson, festins et libations en Gaule indépendante*. Protohistoire Européenne, 8. Editions Monique Mergoïl, Montagnac.
- BRUN, J.-P., POUX, M. y TCHERNIA, A. (2004): *Le vin. Nectar des Dieux, Génie des Hommes*. Collectif. Pôle Archéologie du Rhône, éditions *Infolio*, Lyon.
- POUX, M., (con la participación de M. Demierre, S. Foucras, M. Garcia, R. Guichon y G. Verrier), (en prensa), *Blutige Opfer und Weinspenden in Gallien am Beispiel des spätkeltisch-römischen Heiligtums von Corent (F)*. En, Groh (St.), Sedlmayer (O.), *Blut und Wein. Akten des Kolloquiums am Frauenberg bei Leibnitz (Mai 2005)*. Collection Protohistoire Européenne des éditions Monique Mergoïl.
- POUX M. (2001): *Festins sacrés et ivresse collective en Gaule Celtique: traces littéraires, perspectives archéologiques*. En, *Rites et espace en pays celtique et méditerranéen: étude comparée à partir du village d'Acy-Romance*. Actes du colloque de Rome (1997). Coll. de l'Ecole Française de Rome, 276, pp. 305-335.
- POUX M. (2002): *L'archéologie du festin en Gaule préromaine: acquis, méthodologie et perspectives*. En, P. Méniel y B. Lambot (dirs.), *Repas des vivants et nourriture pour les morts en Gaule*. Actes du XXVe colloque de l'AFEAF à Charleville-Mézières. *Suppl. au Bull. de la Soc. Arch. Champenoise*, 1, pp. 345-374.



En página anterior:

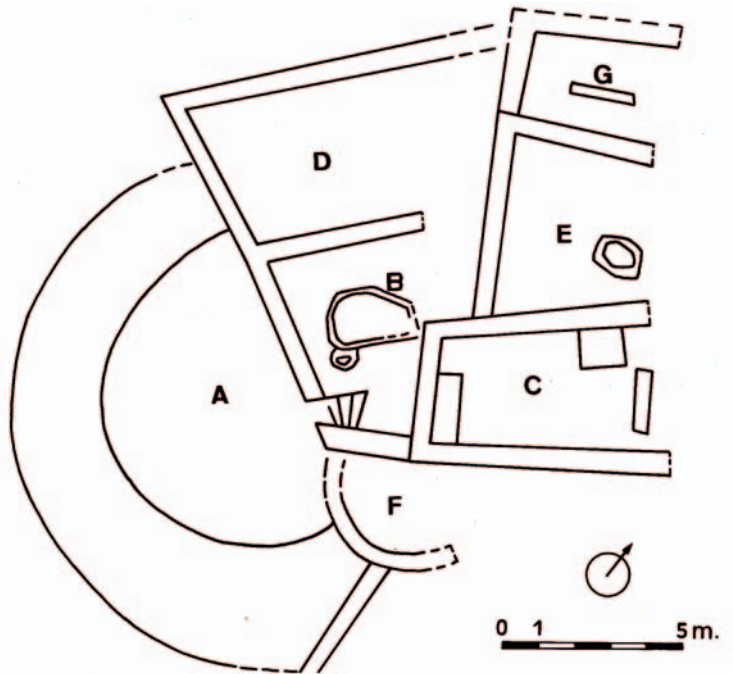
Imitación ibérica de una crátera de columnas griega
Almedinilla (Córdoba)
Museo de Córdoba

LA RECEPCION DEL VINO EN *TARTESSOS*

SEBASTIÁN CELESTINO PÉREZ
Instituto de Arqueología-CSIC, Mérida

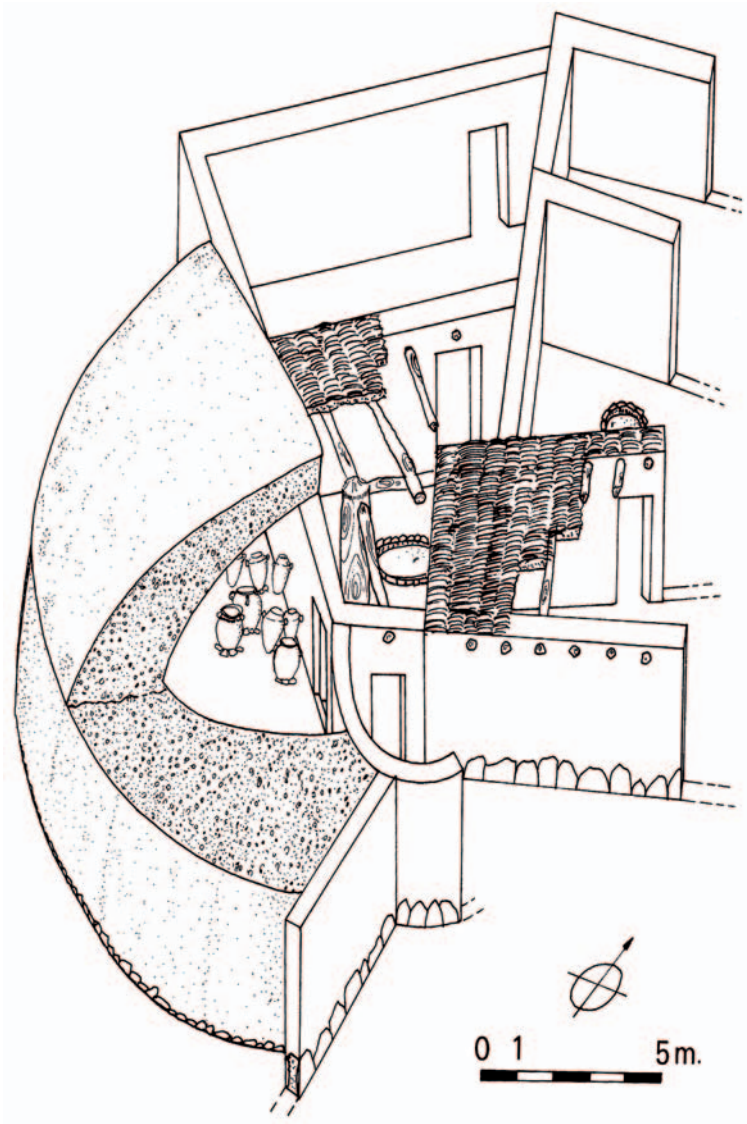
Aunque hoy parece que los estudios sobre el vino se desarrollan con un gran dinamismo, no debemos olvidar que estos trabajos, al menos los que se dedican a la Protohistoria peninsular, son muy recientes y, por lo tanto, con carencias que aún deben solventarse con el tiempo y con la realización de nuevas excavaciones y análisis sobre recipientes relacionados con el comercio y el consumo del vino. Hasta la década de los años 80 del pasado siglo, los trabajos se centraban especialmente en los estudios tipológicos de posibles envases y recipientes para el consumo, principalmente ánforas púnicas y copas griegas; al mismo tiempo proliferaban los estudios iconográficos relacionados con los rituales de libación y consumo del vino. El cambio de esa tendencia se producirá precisamente al final de esa década, cuando comienzan a desarrollarse una serie de excavaciones arqueológicas en la Península Ibérica, tanto en la costa mediterránea como atlántica, que ponen de manifiesto la actividad vitivinícola, ahora con pruebas irrefutables no sólo de su existencia, sino que además desvelan rutas comerciales donde el vino jugó un importante papel a la hora de la aculturación de los espacios geográficos interiores.

Son varios los yacimientos que nos van a ilustrar sobre la cultura y el comercio del vino, aunque aquí nos interesa destacar los de Abul y Castro Marín, en Portugal, o los mediterráneos de Benimaquia y Aldovesta por su relación con la producción y el comercio; el Cerro de San Cristóbal en Doña Blanca, en el Puerto de Santa María, relacionado con la elaboración, o sitios donde se detecta con claridad el carácter ritual del vino entre las poblaciones del interior como son La Quéjola o el Santuario de Cancho Roano, curiosamente todos ellos publicados en 1993.



Planta del asentamiento comercial de Aldovesta (según Mascort, Sanmartín y Santacana).

Es a partir de este momento, ya con importantes datos arqueológicos, cuando comienzan a organizarse una serie de encuentros entre investigadores que ponen de relieve la importancia del vino en la Protohistoria peninsular, y que coincide con la creación de la Unidad de Investigación Arqueológica ORVE —Origen de la Vid y el Vino— dentro de la OIV —Oficina Internacional de la Viña y el Vino—, promotora de varios congresos internacionales entre los que destaca el celebrado en Jerez en 1994 sobre *Los orígenes del vino en Occidente*, donde se recoge una serie de artículos que tratan los diferentes aspectos de la cultura del vino en la Protohistoria peninsular. También a partir de este momento comienzan a conjugarse los trabajos arqueológicos con los analíticos, imponiéndose los análisis de polen, carbones y semillas en los yacimientos donde hay indicios de la presencia de vino. Por último, la proliferación de análisis químicos en contenedores y recipientes relacionados con el consumo del vino, así como las nuevas técnicas de localización de polimorfos en el ADN de las vides salvajes, nos están abriendo un camino fundamental para conocer el origen de la vid en nuestra península y las especies cultivadas en la zona de Tartessos.



Interpretación hipotética de las construcciones descubiertas en Aldovesta (según Mascort, Sanmartín y Santacana).

A pesar de que cada vez hay más autores que defienden que el consumo del vino en nuestra península es anterior a la colonización fenicia apoyándose en los datos que proporcionan algunos hallazgos aislados de *Vitis* en yacimientos prehistóricos, y sin que rechacemos una explotación de la vid desde épocas muy antiguas, nosotros debemos aludir a su producción, comercialización y consumo, es decir, al origen del vino en la Península Ibérica, sólo cuando confluyen una serie de cir-



Aldovesta, principales tipos de ánforas localizadas: fenicia R-1 del Estrecho (1); fenicia sarda Cintas 268 (2); fenicia ebusitana PE-10 (3) (según Mascort, Sanmartín y Santacana)

cunstances que certifiquen categóricamente este hecho. Así, sólo la presencia de los contenedores y la vajilla necesaria para su almacenamiento y consumo respectivamente, la existencia de centros de elaboración y distribución o la implantación de motivos iconográficos relacionados con los rituales de su consumo, pueden avalar con garantías la cultura del vino en una determinada cultura.

Por lo tanto, si se hubiera consumido vino con anterioridad a la llegada de los fenicios, deberíamos identificar esos contenedores y vasos para su transporte y consumo. En el primer caso se ha hecho a menudo alusión a los odres como medio de transporte para suplir a las ánforas, mientras que en el caso de la vajilla para su consumo, varios autores han querido ver en algunos vasos y cazuelas del Bronce Final como probables recipientes para llevar a cabo rituales relacionados con el consumo del vino. Es probable que el vino se conociera en la península en el denominado periodo precolonial, bien a través del sistema comercial que se desarrolló entre la fachada atlántica, Huelva y Cerdeña, de donde podrían proceder los primeros caldos peninsulares; pero también pudo haber llegado a través de los contactos micénicos que han podido documentarse en Montoro, si bien estos contactos pudieron haberse realizado igualmente mediante los intermediarios sardos.

Lo que sí se puede constatar arqueológicamente es que los primeros caldos llegaron a nuestra península, siempre en la zona del denominado núcleo tartésico, envasados en contenedores de lujo, concretamente en vasos de alabastro egipcios traídos a la península por los fenicios hacia los principios del siglo VIII a.C. A su vez, aparecen también las primeras ánforas, asimismo de origen oriental, documentadas en el Círculo del Estrecho, donde destacan los numerosos tipos atestiguados en el Castillo de Doña Blanca.

Pero lo que parece claro es que una vez que el vino se implanta en todo el territorio tartésico durante el Período Orientalizante, y con independencia de que sea producido por los indígenas o importado, el vino se envasaba y elaboraba a la manera fenicia, o más concretamente púnica, ahora dominadora de las amplias zonas del Mediterráneo donde se extendían las grandes explotaciones vitivinícolas, caso de Sicilia; sin embargo, se bebía en vajillas griegas. Esta influencia griega se hace notar igualmente en las representaciones iconográficas relacionadas con el ritual del vino. Pero el ritual del simposio no caló en la sociedad tartésica, sólo detectado en momentos avanzados de la cultura ibérica, pues el con-



sumo del vino parece que tuvo en Tartessos un carácter muy restringido hasta prácticamente su desaparición a finales del siglo V a.C.

Las características del consumo del vino en el ámbito tartésico responden, como ya hemos apuntado, a unos parámetros que podríamos calificar de originales en relación con otros puntos del Mediterráneo Occidental; en un primer momento su consumo debió tener un carácter muy restringido y elitista, dentro de un ritual cerrado y con la utilización de una vajilla específica para el ritual de gran riqueza y muy variada, utilizándose objetos de varias procedencias mediterráneas. También parece que este instrumental era amortizado en el ritual funerario como parece atestiguarlo en los hallazgos realizados en las denominadas tumbas principescas de La Joya, en la tumba de El Carpio de Belvís de la Jara o en algunas de las ofrendas depositadas en el santuario de Cancho Roano. Sin embargo, hay un gran número de objetos que han aparecido descontextualizados y que se han asimilado al ritual tartésico gracias, precisamente, a los ajuares localizados en los sitios mencionados anteriormente. El caso más expresivo es el de los jarros de bronce que

Lagares del yacimiento protohistórico de la Sierra de San Cristóbal. Puerto de Santa María. Cádiz.(según D. Ruíz Mata)



Distintos detalles de la ofrenda N-6 del santuario tartésico de Cancho Roano. Zalamea de la Serena. Badajoz.



Planta del edificio protohistórico de la Mata de Campanario (Badajoz) con la indicación de la ubicación del lagar (según Rodríguez Díaz ed. 2004).

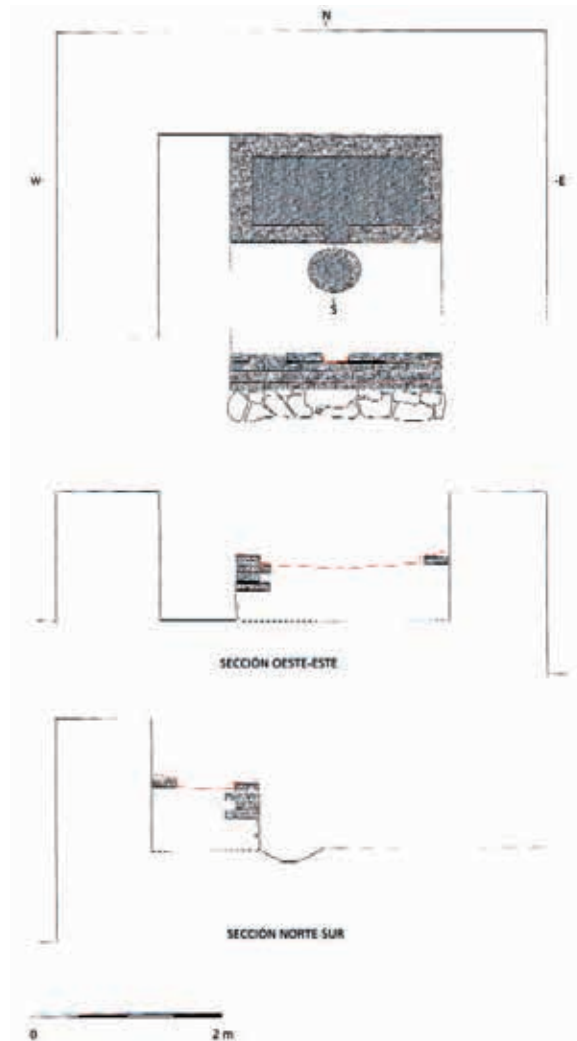
se han venido asimilando desde hace mucho tiempo con el consumo del vino. Cuando el jarro ha aparecido en contextos cerrados, casi siempre se han hallado junto a los denominados “braserillos”, por lo que ambos deberían estar asociados al ritual del consumo del vino, o al menos al rito de su libación.

Gracias al conjunto de La Joya se ha podido delimitar la influencia orientalizante y la forma concreta de concebir el ritual del vino en la zona culturalmente más rica de la península, el cuadrante sur occidental que se corresponde, principalmente, con el área tartésica. Si los jarros onubenses son de importación etrusca o chipriota, según estudios muy recientes, los hallados en el interior fueron elaborados en talleres peninsulares imitando modelos mediterráneos, pero manteniendo las técnicas de elaboración desarrolladas en la zona desde comienzos del I

Milenio y de clara influencia atlántica; así se pueden citar algunos ejemplares muy destacados por su técnica y diseño como los jarros orientalizantes de Valdegamas, Alanje o Siruela en Badajoz, Aliseda o Villanueva de la Vera en Cáceres, o el ejemplar más septentrional hallado en Coca, ya en la provincia de Segovia.

Pero quizá el elemento determinante para reproducir el ritual del consumo del vino en el área tartésica se deba al santuario de Cancho Roano, en Zalamea de la Serena, al sureste de la provincia de Badajoz. El complejo arquitectónico levantado en el último momento, pues hay que recordar que se erigió sobre los restos de tres santuarios anteriores, pertenece a los últimos momentos del período orientalizante, dentro de una época que se viene denominando como el ocaso cultural de Tartessos. El santuario, amortizado con todas sus pertenencias a finales del siglo V a.C., guardaba en su interior una ingente cantidad de materiales entre los que destacan un buen número de objetos relacionados con el consumo del vino, caso de las numerosas ánforas púnicas en las que se guardaron productos alimenticios como habas, piñones, aceite, cereales, miel y vino, detectado por los taninos adheridos en las paredes de los contenedores. Más significativo por la repercusión que ha tenido en la bibliografía protohistórica, ha sido el hallazgo de casi un centenar de copas áticas repartidas por el interior del yacimiento; en alguno de estos ejemplares se realizaron análisis químicos que también ratificaron la presencia de vino en estas copas. Todos los elementos relacionados con el ritual del vino han aparecido en el yacimiento, destacando un *infundibulum* etrusco o cazo para el servicio del vino, quemaperfumes, etc.

En torno al edificio principal de Cancho Roano, se construyeron una serie de estancias perimetrales en número de seis por cada lado. Estos espacios responden a diferentes sistemas de ofrendas que ahora no vamos a comentar, pero es importante describir sucintamente las que se organizan en el sector septentrional, donde se hallaron tres ofrendas en sendas habitaciones que denotan un ritual de banquete hasta ahora desapercibido en el resto de la península. Las ofrendas depositadas en estos espacios responden a una misma cadencia que consiste en depositar apoyados en la pared tres grandes contenedores que contenían invariablemente cereales, vino y, probablemente, agua; los dos primeros corresponden a dos ánforas púnicas, mientras que el tercero imita en manufactura indígena una cratera de dos asas. Delante de este conjunto se depositaron ordenadamente una serie de vasos, cuencos y platos con-



Planta del lagar de adobe del edificio de la Mata de Campanario. Badajoz (según Rodríguez Díaz ed. 2004).

teniendo alimentos variados y, delante de todo el conjunto, se exhumaron un jarro y un braserillo de bronce de gran calidad. En el extremo opuesto de una de las estancias se documentó una olla de gran tamaño repleta de huesos de cabra y junto a ella se recuperaron dos asadores con los que se habrían consumido el animal. Por lo tanto, estamos ante una escenificación de un banquete ritual alejado de los modos tradicionales griegos. La ausencia en estas estancias de cerámica griega y de otros instrumentos relacionados con el simposio, pone de relieve la diferenciación entre el interior del santuario, donde probablemente se re-



Ánfora de tipo púnico denominada CR-1 típica del interior peninsular.

alizaban rituales más restringidos, y las ofrendas de los espacios exteriores. Todas estas circunstancias son esenciales para entender el vino como un bien menos restringido de lo que en un principio podría pensarse, aunque no debemos olvidar que nos hallamos en un edificio muy singular que en ningún caso nos permite extender el fenómeno al resto del territorio, pero sí es cierto que cada día se documentan más copas áticas repartidas por estas tierras del interior.

Tanto Cástulo como Cancho Roano se nos antojan fundamentales para entender las redes de intercambio en el interior peninsular como centros redistribuidores, pues ponen en evidencia la existencia de mecanismos para que el vino de calidad llegara a puntos alejados de la costa. Esta circunstancia no impide que simultáneamente se esté cosechando vino en los territorios indígenas. De hecho, uno de los descubrimientos más importantes que se han realizado en los últimos años con respecto a la producción de vino ha tenido lugar en el edificio orientalizante de La Mata, a pocos kilómetros de Cancho Roano; se trata de un complejo arquitectónico de clara función comercial en una de cuyas habitaciones se halló un lagar construido en adobe alrededor del cual se localizaron un buen número de pepitas de *vitis vinífera* que avalan esa producción.

Bibliografía

- BLANCO FERNÁNDEZ, J.L. (1993): "Les naissances du vin". *L'Histoire du vin. Une histoire de rites*. O.I.V. París: 31-42
- BLÁNQUEZ, J. y CELESTINO, S. (2000): "Proyectos arqueológicos sobre la utilización social del patrimonio cultural del vino". En Maldonado y Ramos (eds.), *Actas del I Encuentro de historiadores de la vitivinicultura española*. Puerto de Santa María: 511-533.
- BRUN, J.P. (2003): *Le vin et l'huile dans le Méditerranée Antique. Viticulture, oléiculture et procédés de fabrication*. Errance, París.
- BUXÓ CAPDEVILA, R. (1997): *Arqueología de las plantas*. Crítica, Barcelona.
- CELESTINO, S. (ed.) (1995): *Arqueología del Vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Consejo Regulador del Vino de Jerez, Madrid.

- CELESTINO, S. (2001): *Cancho Roano*. Ed. Regional Extremeña, Madrid.
- MCGOVERN, P.E. (2003): *Ancient wine. The search for the origins of viticulture*. Princenton University Press.
- PÉREZ JORDÁ, G. (2000): “La conservación y la transformación de los productos agrícolas en el mundo ibérico”. En Mata Parreño y Pérez Jordá (eds.), *Ibers. Agricultors, artesans i comerciants. III Reunió sobre Economia en el Món Ibèric. Saguntum*, Extra 3: 47-68.
- RODRÍGUEZ DÍAZ, A. (ed.) (2004): *El edificio protohistórico de “La Mata” (Campanario, Badajoz) y su estudio territorial*. Universidad de Extremadura. Cáceres.

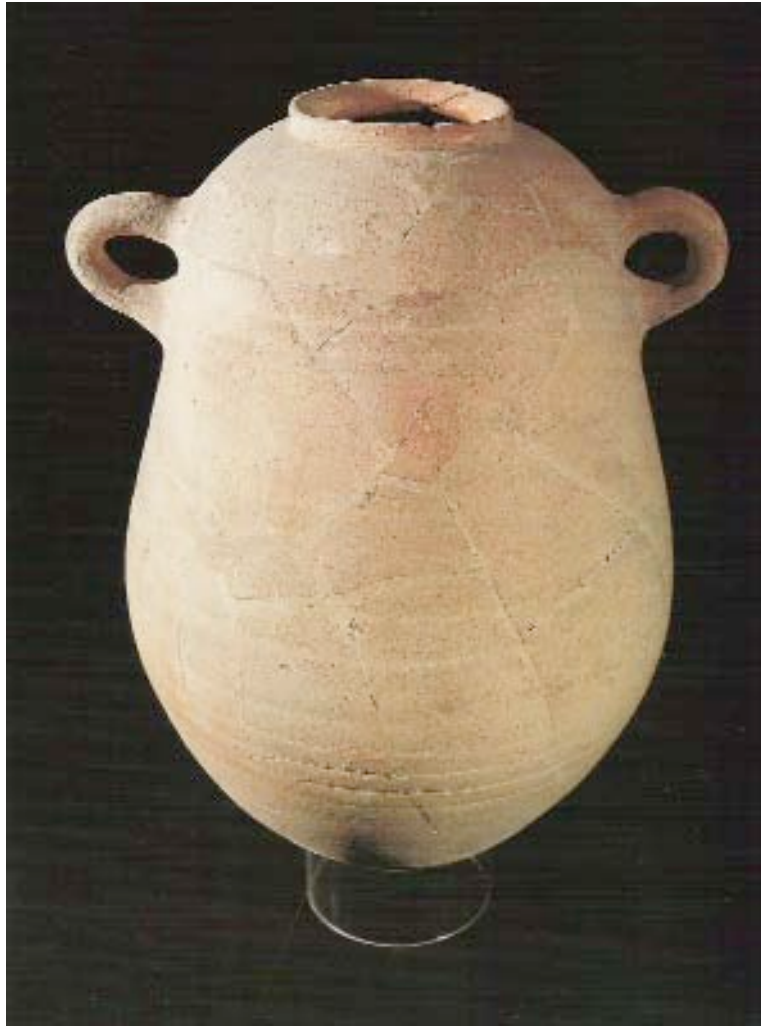
PRODUCCIÓN Y CONSUMO DEL VINO ENTRE LOS IBEROS

FERNANDO QUESADA SANZ
Universidad Autónoma de Madrid

Prácticamente inexistentes hace quince años, los estudios específicos sobre la producción y el consumo del vino entre los pueblos de la Iberia prerromana, y en particular entre los iberos, se han desarrollado mucho gracias, en primer lugar a nuevos trabajos de campo; en segundo a los renovados estudios de enfoque social, por influencia de la Antropología y por estudios paralelos en el ámbito céltico, griego e itálico; y en tercer lugar por nuevas técnicas y métodos de análisis que permiten identificar con mayor precisión los residuos en lugares de producción y almacenamiento.

Aunque la uva recolectada es conocida desde al menos el Calcolítico, todo indica por ahora que el uso del vino habría llegado con el comercio fenicio, utilizando como contenedores ánforas del tipo Cintas 282-283 y ocasionalmente recipientes mucho más ricos, como vasos de alabastro egipcios. Es posible incluso que las ánforas áticas de tipo SOS, consideradas habitualmente contenedores de aceite y ocasionalmente documentadas en contextos arcaicos del mediopodá peninsular se emplearan también para vino.

El vino, empleado originalmente para consumo propio por los fenicios, parece haberse empleado también como elemento de intercambio con las élites indígenas ya desde el siglo VIII a.C., en un proceso similar al documentado en Italia. Pronto comenzaría la producción occidental de vino en manos fenicias, durante el siglo VII a.C. El tipo de ánfora R1 en la clasificación de G. Vouillemot, así como algo después la variante púnico-ebusitana PE-10 sería —todavía en cierto grado de hipótesis— el contenedor empleado para comercializar este vino hacia las costas de Iberia. El caso del pequeño yacimiento con gran capacidad de



Anfora arcaica de tipo R-1 de Vouillemot, que normalmente se asocia al transporte de vino. Procede del Carambolo (Sevilla). Siglo VII a.C. Museo de Sevilla.

almacenamiento de ánforas en Aldovesta (Benifallet, Tarragona) muestra el proceso por el que el vino fenicio se introdujo en las áreas costeras indígenas no sólo en el sur, sino en toda la costa levantina desde mediados del siglo VII a.C.

La producción local de caldos está atestiguada desde el siglo VII a.C. en el sur (Castillo de Doña Blanca, Cádiz) y en el Sureste (Alto de Benimaquía, Alicante). A partir de fines del siglo VII a.C. el tipo de ánfora R1 era ya imitado, no solo por Ibiza, sino también por asentamientos indígenas (Peña Negra, Benimaquía en Alicante), y todo indica que

desde principios del siglo VI a.C. si no algo antes las élites indígenas ibéricas estaban ya produciendo vino, aunque debieron seguir importándolo —quizá en caldos de mayor calidad— producido por púnicos o incluso por griegos, según puede indicar la tercera línea de la importante carta comercial sobre lámina de plomo, un documento epigráfico excepcional de fines del siglo VI a.C., hallada en Ampurias:

- 1 [...] de forma que estés en Saigantha, y si [...]
- 2 [...] con los emporitanos no te embarcas [...]
- 3 [...]no menos de veinte, y vino no menos de diez (?) [...]
- 4 [...] que lo ha comprado el Saigantheo Basped... [...]

En buena parte la clave de este modelo de reconstrucción radica en que aceptemos el uso del ánfora de tipo R1 y sus imitaciones como contenedores de vino, lo que parece lógico teniendo en cuenta la asociación cada vez más sistemática de esta forma con centros de producción de vino, como el Alto de Benimaquía, o de redistribución, como Aldovesta.

Para el periodo que nos interesa, entre los siglos V y II a.C., las fuentes literarias referentes a la viticultura o el consumo de vino en Iberia son casi inexistentes, aunque haya datos posteriores de época ya romana. No contamos con fuentes literarias referentes a la producción y consumo del vino en el mundo ibérico propiamente dicho, pero quizá el texto muy conocido de Estrabón (3, 3, 7) referido al interior o norte peninsular pueda darnos una idea de cuáles pudieron ser las actitudes hacia el consumo del vino que comenzaba a usarse en las áreas costeras propiamente ibéricas allá por el siglo VI a.C.: “*Beben zythos, y el vino, que escasea, cuando lo obtienen lo consumen en seguida derrochándolo en espléndidas comilonas familiares*” (trad. A. García y Bellido). El vino en el interior peninsular, procedente del sur y este, donde llegó a ser abundante en época romana (Estrabon, 3, 2, 6; 3, 4, 16) era comprado a mercaderes (Diodoro, 5, 17) como por otro lado también lo hacían los Baleares (Diodoro, 5, 17). Por lo demás, y salvo éstos y pocos textos más, sólo podemos, en la práctica, extrapolar a partir de lo que sabemos para época romana, sobre todo la Hispania imperial, ejercicio siempre peligroso. De estas fuentes se deduce que la franja meridional y levantina de Hispania producía en el Alto Imperio una cantidad respetable de vino de calidad adecuada, en especial en la Bética y en la zona de Tarraco y las Baleares. Sin embargo, poco o nada puede extraerse referido

al periodo y tema que nos interesa ahora, puesto que la mayoría de las referencias son de técnica de cultivo.

Una serie de recientes excavaciones arqueológicas, algunas de ellas todavía en curso, ha venido a revolucionar nuestro conocimiento sobre la producción y consumo de vino en época ibérica. Ya se ha citado el caso de **Aldovesta**, que documenta en el siglo VII a.C. la introducción del vino a través del comercio fenicio en Levante, así como la producción de imitaciones de ánforas R1 en La Peña Negra de Crevillente, y son bien conocidas desde hace años las importaciones de vajilla griega asociada con el consumo del vino en Tartesos. Lo que en los últimos años se está añadiendo es documentación sobre la producción, distribución y uso del vino en la Cultura Ibérica, sobre todo en el Sureste.

En primer lugar debe citarse el caso del pequeño yacimiento fortificado del **Alto de Benimaquíá** (Alicante), cuyos muros bastionados encierran unos 5.000 m². Aunque fue objeto de excavaciones ya publicadas en 1962, son las campañas realizadas entre 1989 y 1993 las que han permitido conocer sus características y función económica. Se trata de un pequeño recinto de media hectárea, en alto y bien fortificado, que domina la costa pero también una zona cultivable apta para el viñedo. Al

Pisado de la uva en los lagares del Alto de Benimaquíá (Alicante) hacia principios del siglo VI a.C. Dibujo de E. Dies y F. Chiner, según excavaciones de C. Gómez Bellard *et alii*.



pie del yacimiento una llanura inmediata de unas 40 hectáreas podía proporcionar la materia prima para la elaboración de los caldos. Su periodo de actividad se fecha entre el 625 y 550 a.C., en las fases antiguas de la Cultura Ibérica. Aquí nos interesa que, junto a otras estancias, se han identificado al menos cuatro lagares, en los que se han hallado además ánforas R1 e imitaciones locales de las mismas —lo que refuerza su interpretación como ánforas vinarias— y varios miles de pepitas de *Vitis vinifera*. En conjunto, el yacimiento constituye prueba de la más antigua producción de vino en Iberia en manos de jefes indígenas que controlaban, protegían y distribuían su propia producción ya a principios del siglo VI a.C. Las únicas producciones importadas son fenicias, lo que es indicio del ambiente cultural predominante en este momento formativo de la Cultura Ibérica, y del interés fenicio por el metal local.

Un cuadro similar y a la vez profundamente distinto nos lo proporcionan los recientes trabajos en el poblado de **La Quéjola** (San Pedro, Albacete). En este caso nos hallamos de nuevo ante un recinto fortificado y en alto, de algo menos de una hectárea de extensión. La estructura interna del poblado, como en Benimaquía, aparece bien estructurada y planificada *ex novo*, con hileras de casas apoyadas en la cara interior de la muralla y calles a lo largo del eje mayor. Aunque la parte Oeste del yacimiento se ha perdido por erosión, debía ser bastante simétrica respecto a la zona Este, la excavada. En dicha mitad se han identificado 16 departamentos, agrupados en ocho casas, de las que las siete primeras se configuran como una sola alineación. De ellas, tres se han identificado como almacenes de ánforas vinarias de un tipo local derivado del R1, y otras dos se han clasificado como de tipo “industrial”, mientras que la casa 2 parece tener un carácter sacro. Es posible que el origen del poblado se remonte al siglo VI a.C., fecha del timiaterio de bronce hallado en el espacio sacro citado; y que perdurara hasta fines del s. V, según las copas Cástulo que aparecen apiladas en número de cinco en dicha casa y por unidades en los almacenes. Este yacimiento resulta hipotéticamente ser, si la parte Oeste era como parece (casa 8) de estructura similar a la Este, un centro fortificado pequeño de almacenamiento —y quizá de producción— de vino, además de distribuidor, dada la capacidad de almacenamiento detectada y su ubicación junto a la Vía Heraclea.

De todos modos, conviene ser cauto al hablar de grandes capacidades de almacenamiento. Si La Quéjola contuviera el resultado de una

vendimia completa, por tanto una producción anual en una zona dada, y tuviera una capacidad de almacenamiento de 10.000 litros —diez veces más que la primera aproximación publicada, todavía muy estimativa—, la cantidad parece grande. Pero en realidad esa valoración dependería de una apreciación: de si a fines del siglo V a.C. el consumo del vino era todavía suntuario y ocasional, o por el contrario extendido y generalizado. Si el vino era todavía un producto raro ypreciado, como parece y sostiene el mismo excavador, sin duda la capacidad de almacenamiento de La Quéjola supera con mucho el autoconsumo anual de un poblado; si por el contrario se estaba generalizando, y el consumo por adulto era similar al mínimo documentado para Grecia (las raciones ‘de supervivencia’ de poco más de medio litro diario permitidas a los espartanos de Esfacteria a mediados del siglo V a.C., (Tucídides 4, 16), entonces diez mil litros darían para beber a sólo unos cincuenta o sesenta adultos durante un año.

En muchos aspectos La Quéjola se asemejaría al yacimiento — más antiguo— de Benimaquía. Sin embargo, conviene anotar dos rasgos diferenciadores. Por un lado, La Quéjola se encuentra ya en Albacete, muy al interior, y no en la costa; por otro, los materiales de importación documentados remiten al ambiente griego y no al semita —el timiaterio es claramente muy anterior a la fecha de las copas Cástulo, y por tanto una pieza de lujo perdurable—.

Los trabajos en el poblado ibérico de la **Loma de El Escorial** (Los Nietos, Cartagena), permitieron descubrir en la campaña de 1990 una estancia dedicada al almacenamiento de grandes recipientes, entre los que se encuentran ánforas ibéricas, púnicas y quietas, y un lote de ocho cráteras de campana de figuras rojas, de las que al menos cuatro forman un lote del mismo taller. El conjunto se fecha en la primera mitad del siglo IV a.C. No cabe duda de que este almacén, casi a pie de playa del mar Menor, es un primer paso en la distribución de productos importados, en este caso el lote de cráteras. Teniendo en cuenta que en la cercana necrópolis de Los Nietos escasean los fragmentos de figuras rojas, cabe pensar que la distribución prevista sería interior. No podemos saber si estos vasos estaban pensados para un uso exclusivamente como urnas cinerarias o si iban a tener un uso en banquetes o fiestas entre los vivos. La aparición de varias ánforas importadas en la misma estancia, nos hace pensar que es posible que el uso vinario de estas cráteras fuera conocido y apreciado por los destinatarios de las mismas.



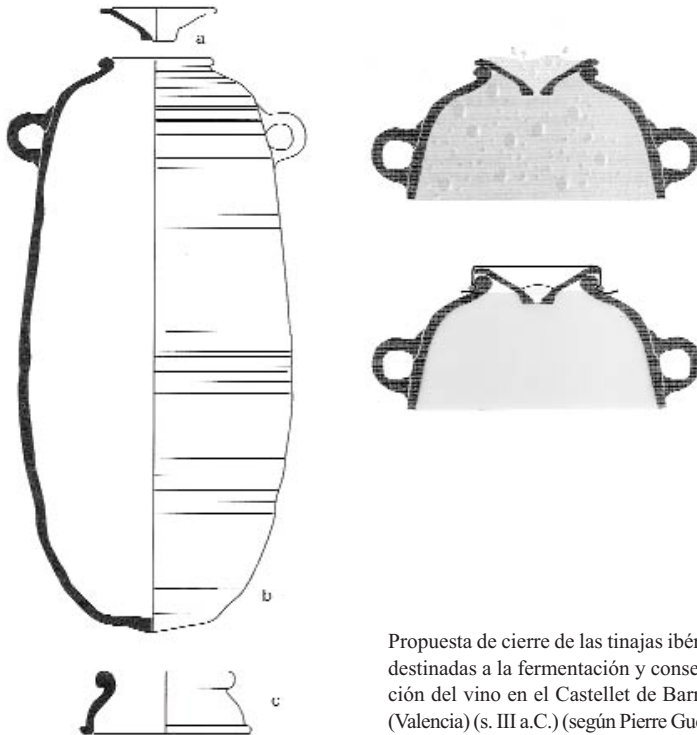
Los datos que proporcionan La Quéjola y Benimaquía quedan completados en el ámbito funerario por los de la necrópolis de **Los Villares** en Albacete, así como por los de las del llamado *silicernium* de la de **El Molar** (en Alicante). En estas necrópolis se han excavado —y probablemente en otras como Baza, en Granada— depósitos —no ajuares— de material quemado de diverso tipo. En el caso de Los Villares, los dos depósitos documentados se fechan en torno a fines del siglo V a.C., y ambos contienen las mismas categorías de materiales: joyería aurea, cajas de madera con apliques de marfil de procedencia etrusca, y sobre todo cerámica ática, en particular copas para beber vino (bolsales, cántaros...) pero también otras formas como choes de significado muy diferente. Los rasgos más interesantes de los depósitos citados son por un lado la asociación de la mayoría de sus componentes cerámicos al vino —con la significativa ausencia de ánforas—, la aparición de otros elementos de lujo incluyendo cajas de marfil, y la cremación de los conjuntos. Es evidente que nos hallamos ante un tipo de ritual cuyo carácter preciso —¿depósito de ofrendas?, ¿libaciones?, ¿banquete funeral?— es difícil precisar, pero que recuerda a los depósitos de ofrendas, implicando libaciones previas, que se documentan en el mundo griego arcaico.

Conjunto de cerámica de barniz negro ático asociada normalmente al consumo del vino procedente de la necrópolis de Los Villares en Albacete (según J. Blánquez). Museo de Albacete.

La viticultura exige un trabajo permanente de los campos —la vid es dura de desarraigar, pero exige cuidados—. Columela calculaba que el cultivo de una superficie aproximada a una hectárea de cereal exigía el esfuerzo de cuarenta y dos jornadas/hombre, mientras que para la vid se necesitaba un trabajo seis veces superior. La poda invernal de sarmientos —empleados como combustibles hasta época reciente—, las rascadas de verano, las cavadas de primavera e invierno, exigen un laboreo intensivo. Así pues, el comienzo de la vendimia en otoño es sólo el final de un proceso cuidado extendido a todo lo largo del año, que a su vez iniciaba un proceso industrial igualmente laborioso, que en el caso de los iberos viene siendo documentado arqueológicamente cada vez con mayor número de datos.

Se conoce, procedente de las excavaciones en poblados e incluso en necrópolis, una amplia variedad de instrumentos agrícolas ibéricos, muchos de los cuales debieron emplearse en la viticultura. Así, se conservan podaderas de hoja curva con enmangue de cubo que pudieron emplearse en las tareas de poda de las viñas; sin embargo, no fue hasta época romana cuando se introdujeron instrumentos específicamente diseñados para estas labores.

No son muchos los lagares ibéricos que se conocen, siendo los más antiguos posiblemente los citados del Alt de Benimaquia. Están formados por cubetas rectangulares adosadas y comunicadas, construidas con tierra y enlucidas con arcilla. En la más alta se pisaba la uva, mientras que la inferior recogía el mosto que luego se recogía tras una primera fermentación de dos o tres días para introducirlo luego en ánforas para completar el proceso. Trabajos recientes en yacimientos como **Kelin** (Caudete de las Fuentes, en el interior de las tierras valencianas) y otros yacimientos, **Castellet de Bernabé** en Valencia, o la **Solana de las Pillas** en Requena, están permitiendo aproximarnos al conocimiento del ciclo productivo del vino en el mundo ibérico en época plena, desde comienzos del siglo IV a.C. en adelante. Así, conocemos ya lagares en niveles del siglo IV a.C. de la Illeta dels Banyets en Alicante, de la Monravana en Valencia y del propio Tossal de San Miquel, también en Valencia, ya a principios del siglo II a.C. En los lagares más modernos las cubetas de adobe para el mosto son menores, lo que implica que probablemente el líquido se recogía de inmediato para almacenarlo en ánforas y tinajas donde se realizaría la fermentación completa. En la Solana



Propuesta de cierre de las tinajas ibéricas destinadas a la fermentación y conservación del vino en el Castellet de Barnabé (Valencia) (s. III a.C.) (según Pierre Guerin)

de las Pilillas (Requena, Valencia) se han localizado varios lagares de doble cubeta a dos niveles excavados en la roca, con el añadido de que se conservan huecos para vigas de madera que servían para prensar mecánicamente el hollejo o piel de la uva.

Los trabajos cada vez más detallados de excavación permiten documentar la presencia de pepitas de uva, en ciertas cantidades. Así, en la vivienda 2 de Kelin (Los Villares de Caudete, Valencia), y asociado a un ánfora, se ha localizado un conjunto de pepitas de uva. No es posible garantizar que la tinaja almacenara uva o mosto, pero la viticultura queda documentada con seguridad. Por supuesto, en otros yacimientos preibéricos o coloniales, como la Torre de Doña Blanca en Cádiz se han documentado pepitas de uva en niveles mucho más antiguos (corte Fo30).

La mayor parte del proceso de fermentación del mosto se realizaba en tinajas o ánforas semiabiertas durante un periodo de quizá treinta o cuarenta días hasta que el vino quedaba listo para el consumo. Probablemente, y dado que los cierres definitivos de las tinajas no impedían

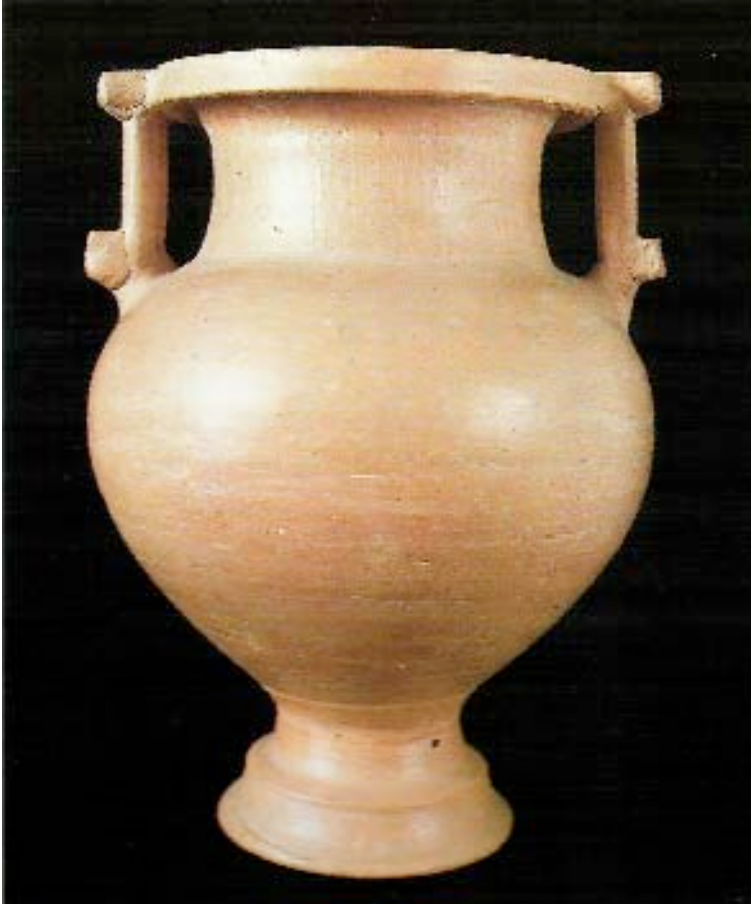


Envasado del mosto en un lagar ibérico antiguo. Según las excavaciones en el Alt de Benimaquía. Dibujo de E. Dies y F. Chiner.

que prosiguiera la fermentación, se cree que los vinos debían beberse jóvenes. Es probable que, como en Grecia, se añadieran productos para moderar la acidez del vino, como resina o hierbas aromáticas. El estudio detallado realizado sobre las ánforas del Castellet de Bernabé (Valencia) donde las pepitas de *Vitis vinifera* suponen un 14% del total de semillas analizadas, ha permitido proponer que la fermentación se realizaría en las mismas vasijas, parcialmente cerradas por una tapadera en forma de embudo, evacuando así el CO₂ de la fermentación y evitando la conversión del vino en vinagre. Finalmente, esa misma tapadera semicubierta podría facilitar el cierre definitivo del recipiente.

Se han realizado algunas estimaciones —en grado bastante especulativo— sobre la productividad de las viñas en época ibérica prerromana, ya que las propuestas de Columela para viñedos especializados en época romana resultan muy elevadas incluso según criterios actuales. Es posible que una cifra en torno a los diez hectólitros por hectárea sea razonable para las primeras fases de la viticultura ibérica, a fines del siglo VII a.C. en Alicante.

El vino podría consumirse en una amplia variedad de copas y cuencos de cerámica de producción local. Más significativas resultan las for-



Imitación ibérica de una crátera de columnas griega. En origen estos vasos servían para mezclar vino y agua en el symposio, pero no está claro si los iberos los emplearon para la misma función. Procede de Almedinilla. Museo de Córdoba.

mas cerámicas importadas que —ánforas de transporte aparte— pudieran haberse destinado al consumo del vino. En ese sentido, los vasos griegos distribuidos en Iberia desde principios del siglo IV a.C. —fuera de la zona ampuritana— son fundamentalmente formas abiertas para beber, mientras que escasean los contenedores y la vajilla para comer. Todo indica que estos vasos se comercializaban por sí mismos, sin ser simplemente ‘reellenos de espacios vacíos’ en las bodegas de los barcos como a veces se ha pensado. Si llegaba algo de vino o aceite, era en proporción mucho menor que en época arcaica, posiblemente debido a que la producción local cubría las necesidades. Hay una clara tendencia a la acumulación de vasos griegos áticos en el ritual funerario, y no hacia la selección de unos pocos vasos cualitativamente diferentes. Sólo las crá-

teras de figuras rojas destacan por su tamaño y su concentración en un número reducido de tumbas, sobre todo en la Alta Andalucía. Sin embargo, no hay pruebas de su empleo en el consumo del vino mezclado con agua, como ocurría en Grecia; de hecho, y pese a que muchas de estas cráteras presentan decoraciones relacionadas con el symposio o con Dionisos —esto es, asociaciones iconográficas al consumo del vino—, sus contextos arqueológicos en Iberia son casi siempre ajuares funerarios. Además, conviene destacar que incluso en la ‘vajilla’ elemental para la bebida falta en Iberia uno de los vasos griegos más habituales, la jarra o enócoe. No puede olvidarse, por último, el fenómeno de las imitaciones ibéricas de vasos griegos, cuyos ejemplos más espectaculares son las cráteras de columnas y sobre todo de campana. Estos vasos están de nuevo, y en teoría, asociados a la bebida, pero se utilizaron sistemáticamente —como muchos de los originales griegos importados— como urnas cinerarias, aunque algún autor haya pensado que estas imitaciones se usarían para mezclar vino y agua (esto último nos parece algo improbable), o, con mayor probabilidad, para contener vino puro en contextos de bebida y banquete.

En síntesis, la lectura combinada de las fuentes literarias antiguas que hablan de Iberia, y los datos arqueológicos, permiten hoy proponer que, al igual que en el ámbito céltico europeo, los Iberos y Celtíberos consumieron cerveza, y vino cuando podían permitírselo —más los Iberos que los pueblos del interior—.

Conviene insistir en que el vino no era la única bebida alcohólica consumida por los iberos. Así, en el poblado de la Edad del Bronce Final de Genó (Lérida) se han hallado pruebas de la fabricación de cerveza en el siglo XI a.C. gracias a los análisis —todavía discutibles en algunos casos— de los residuos en el interior de formas cerámicas, combinando observación microscópica, cromatografía de gases y espectrometría de masas. Se ha localizado miel, grasas, productos lácteos y bebida fermentada a base de cereales (restos de fitolitos y almidones; granos de cebada fermentada). Posiblemente ya antes de la llegada del vino los iberos fabricaban diferentes tipos de cerveza, y una serie de estructuras industriales excavadas en el poblado de El Amarejo, en Albacete, puede indicar que en el siglo III a.C. la cerveza, no dependiente como el vino de la estacionalidad, era una bebida sumamente importante, y quizá más accesible que el vino para el conjunto de la población. Otros autores

consideran sin embargo que los elementos así considerados eran en realidad no una estructura asociada al secado/torrefacción de cebada para la elaboración de cerveza, sino la base de graneros sobreelevados del suelo.

Los descubrimientos arqueológicos por lo general recientes en yacimientos ibéricos que van desde el final del Periodo Orientalizante (siglo VI a.C.) en adelante (Aldovesta, Alt de Benimaquía, La Quéjola, Los Villares, Los Nietos) confirman además que, a diferencia del ámbito centroeuropeo, las cantidades de vino disponibles podían ser grandes ya desde época bastante antigua (siglo VI a.C.), gracias a la producción local (Benimaquía, La Quéjola). Sabemos también que la bebida alcohólica se asociaba a banquetes en contextos ritualizados (Cancho Roano), especialmente en situaciones excepcionales (por ejemplo, de guerra, Numancia y Capote), y que el vino se consumía, libaba, o ambas cosas en los funerales (Los Villares de Albacete). Por último, sabemos que se conocía e importaba buena parte de la vajilla estándar griega especializada para la bebida de vino, aunque faltan recipientes importantes como los enócoes, y que es posible que los Iberos interpretaran la iconografía de estos vasos en un sentido paralelo al original, aunque esto no es seguro. En cambio, no se importó apenas la vajilla asociada a la comida, de modo que no cabe hablar de comidas al modo griego.

Lo que no sabemos es si las cráteras griegas se emplearon alguna vez para mezclar vino y agua —los escasos datos concretos apuntan a



Reconstrucción del posible aspecto original de un lagar excavado en la roca en La Solana de las Pilillas (Requena, Valencia). Según C. Mata. Dibujo de E. Dies Cusi.

que no—, si el banquete y la bebida estaban formalmente separados, y si los comensales se reclinaban. A todo ello la respuesta es por ahora negativa. En consecuencia, en el estado actual de nuestros conocimientos es difícil que podamos hablar en la Cultura Ibérica ni de comida ni de *symposion* de tipo griego, con sus connotaciones de helenización. Ciertamente que los Iberos consumían vino, y que posiblemente lo hacían en contextos —funerarios, banquetes aristocráticos, rituales o militares— que un griego podría reconocer como tales en su forma bárbara; cierto que podían utilizar al menos parte de la vajilla griega apropiada para estos usos, pero no parece que en la secuencia y formas helenas. Si, como se ha dicho en ocasiones, el *symposion* y sus elementos son un elemento-traza para calibrar el impacto de la cultura griega en otras del Mediterráneo, en el caso de la Cultura Ibérica desde principios del siglo V a.C. parece que éste no fue especialmente profundo.

El caso ibérico parece asemejarse al etrusco sólo en la temprana producción local de vino, pero no en la adopción más profunda de elementos culturales helenos. Nada impediría que fueran orientales —semitas— los rasgos originarios del banquete orientalizante en Iberia, documentado en las tumbas principescas, o en su versión mitológica en los relieves del monumento de Pozo Moro, aunque parecen probables unas raíces indígenas aún anteriores para el banquete. Sin embargo, una vía especialmente productiva es la comparación con el caso de los pueblos célticos. Si ensayamos sobre los datos ibéricos conocidos una aplicación, no mecánica sino flexible, del modelo propuesto por M. Dietler, podemos proponer que, en una primera fase tartésica y pre-ibérica, el vino tendría una función de bebida distintiva de élites aristocráticas o de una posible monarquía, con escasez de producto —proporcionado por los fenicios y/o griegos— y presencia de vajilla de lujo, como por ejemplo la primera fase de importaciones griegas en Huelva, antes de fines del siglo VII. Posiblemente el enterramiento de Pozo Moro (*circa* 500 a.C.), con su juego individual de vino y perfume —similar a algunos ajuares e imágenes etruscas— marcaría el final de este periodo.

En una segunda fase, a partir de principios del siglo V a.C., parece aplicable un esquema similar al modelo ‘Ródano’ de Dietler, esto es, un uso más extendido del vino —probado y facilitado por la producción local y por la presencia abundante de ánforas en zonas del interior—, utilizado como medio de cohesión social en torno a grupos dirigentes que regularían su distribución en funerales, ‘fiestas de mérito’ u ocasio-

nes similares, generando una deuda ante la imposibilidad de reciprocidad por parte de los invitados a tales fiestas, que deberían entonces contribuir en forma de trabajo o prestaciones militares. Esto no significa que toda la población tuviera acceso diario al vino: los datos de La Quéjola, pequeño poblado dedicado al almacenamiento de ingentes cantidades de ánforas vinarias, dotado de una modesta muralla, parecen indicar un estrecho control de este producto por parte de la aristocracia. Los procesos —relativamente complejos— de vendimia, pisado, prensado, fermentado y almacenamiento debieron ser durante mucho más tiempo controlados por quienes tenían la capacidad de hacerlo. Los almacenes de Cancho Roano, y las fortificaciones de Benimaquía y de La Quéjola apuntan en este sentido. Las escasas importaciones de ánforas griegas a partir del siglo V a.C., como las documentadas en el pecio de El Sec, podrían interpretarse en este contexto como productos exquisitos destinados a la mesa de quienes, una vez extendido parcialmente el uso del vino local a capas de la población algo más extensas, mediante ‘fiestas de mérito’, banquetes funerarios, etc. quisieran así seguir manteniendo un elemento visible de distinción consumiendo vinos o aceites de importación.

La guerra y el alcohol aparecen asociados constantemente en la iconografía y las fuentes literarias antiguas; también en Iberia. Platón (*Ep.* VII, 348a) asociaba, casi de forma automática, la idea de que los bárbaros iberos contratados como mercenarios por los tiranos griegos de Sicilia eran hombres de natural belicoso, con la de que bebían el vino puro, sin mezclar. Pero incluso entre los helenos, como antes entre los asirios, y luego entre los romanos, los etruscos o los galos, los valores aristocráticos incluían, junto a otras actividades como la caza, el gusto por el uso de las armas y el vino, incluso asociados. El ejemplo mejor documentado sigue siendo el griego, hasta el punto de que uno de los más insistentes y perspicaces estudiosos del *symposion*, O. Murray, pudo dedicar un trabajo específico a las relaciones entre el uso social del alcohol y la existencia de un *ethos* militar. Del mismo modo, todo lo que sabemos sobre la organización social del mundo Ibérico nos autoriza a pensar que la misma asociación de valores intrínsecamente aristocráticos (guerra, caza, bebida...) típica de los pueblos circummediterráneos antiguos —y casi, se podría decir, de todos los grupos aristocráticos que en el mundo han sido— era característica también de los grupos dirigentes en la Cultura Ibérica, sobre todo a partir de principios del siglo

V a.C. Puesto que tenemos numerosas fuentes explícitas sobre la importancia de las armas, la caza o la guerra para los Iberos, y también sobre la importancia social del banquete y la bebida, estamos autorizados para pensar que la bebida, el banquete y el *ethos* militar eran también elementos e instituciones asociadas en la belicosa aristocracia ibera de los siglos V-III a.C., según el modelo de consumo de vino que hemos delineado para esta época, la constante asociación de armas y elementos de consumo de alcohol en los ajuares funerarios abunda en esta línea de interpretación.

En el ámbito circunmediterráneo, y desde la Edad del Bronce si no antes, la comida y bebida de alcohol en común era una institución generalizada que adoptó formas diferentes en cada cultura, aunque se produjeron interrelaciones entre las diferentes áreas. La costumbre de beber en común existió como acto social y cultural entre los pueblos prerromanos de Iberia —incluso los del interior y el norte, para quienes además tenemos fuentes literarias explícitas—. Es seguro que antes de la llegada de los primeros colonos fenicios o griegos, los pueblos indígenas del Bronce Final habían adoptado la costumbre de comidas en común en diversos contextos, y el uso de bebidas alcohólicas e incluso de sustancias psicotrópicas. La introducción del vino y de determinados recipientes para beber añadió o modificó detalles. Queda por ver si junto con estos recipientes y contenidos se produjo en algún momento, por influencia semita o helena, una alteración *sustancial* de las costumbres originales de bebida en común entre grupos aristocráticos, remodelando las instituciones en un sentido concreto, que permita, por ejemplo, hablar de proceso de helenización: nos referimos a la mezcla del vino con agua, a la postura reclinada, a la ausencia de mujeres e hijas y a la separación del banquete propiamente dicho. No parece probable a la luz de nuestros conocimientos actuales.

El fenómeno de extensión en el uso del vino, a partir de unos comienzos claramente exclusivistas, principescos o incluso monárquicos, evolucionaría ligado a la creciente producción local hacia un modelo de redistribución por grupos aristocráticos hacia colectivos de hombres libres guerreros, según indican los ajuares de las necrópolis del siglo IV a.C. Las virtudes sociales del vino hacen que sea muy adecuado para su bebida en contextos con un contenido ceremonial, y en momentos como funerales de personajes de cierto rango, o, incluso, en cualquier funeral

de un miembro libre de la comunidad. En todo caso, los indicios son de que su consumo llegó a extenderse más allá de los grupos más poderosos, hasta los grupos de guerreros libres, aunque en época ibérica el vino no llegaría a tener la difusión que alcanzó en época romana, pese a que los caldos locales pudieron llegar a abastecer en determinadas ocasiones al conjunto de la población.

Bibliografía

- BRUN, J.P. (2004): *Archéologie du vin et de le 'huile. De la préhistoire à l'époque hellénistique*. Paris.
- BUXÓ CAPDEVILA, R. (1997): *Arqueología de las plantas*. Barcelona.
- CHAPA BRUNET, T. y MAYORAL HERRERA, V. (2007): *Arqueología del Trabajo. El ciclo de la vida en un poblado ibérico*. Madrid.
- CELESTINO PÉREZ, S. (ed.) (1995): *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Jerez de la Frontera.
- CELESTINO PÉREZ, S. y BLÁNQUEZ PÉREZ, J. (2007): "Origen y desarrollo del cultivo del vino en el Mediterráneo: la Península Ibérica". *Universum* 22.1, pp. 32-60.
- GUERIN, P. y GÓMEZ BELLARD, C. (2000): "La production du vin dans l'Espagne préromaine". R.Buxó y E.Pons (eds.) *Els productes alimentaris... Actes XXII Colloque de l'AFEAF*, 379-387.
- JUAN TRESSERRAS, J. (2000): "La cerveza: un producto de consumo básico entre las comunidades ibéricas del N.E. peninsular". C.Mata y G.Pérez (eds.) *Ibers. Agricultors, artesans i comerciants, Saguntum Extra* 3, 139-145.
- MATA PARREÑO, C. ET ALII (1997): *El Vino de Kelin. Introducción a las prácticas agrícolas y ganaderas de época ibérica en la comarca de Requena-Utiel*. Valencia.
- OLIVER FOIX, A. (2000): *La cultura de la alimentación en el mundo ibérico*. Castellón.
- PÉREZ JORDÁ, G. (2000): "La conservación y la transformación de los productos agrícolas en el mundo ibérico". C. Mata, G. Pérez (eds.) *Ibers. Agricultors, artesans i comerciants, Saguntum Extra* 3, 47-68.
- QUESADA SANZ, F. (1994): "Vino, aristócratas, tumbas y guerreros en la Cultura Ibérica (siglos V-II a.C.)". *Verdolay* 6, 99-124.
- SAN MARTÍN MONTILLA, C. y RAMOS LIZANA, M. (1997): *Con pan, aceite y vino... La triada mediterránea a través de la Historia*. Granada.
- SANTACANA I MESTRE, J. y BELARTE FRANCO, M.C. (2004): "Cabdills, estats i vi en la cruïlla de la Protohistòria ibèrica". *Colonialismo e interacció cultural. El impacte fenici-púnic en las sociedades autóctonas de Occidente. XVII Jornadas de Arqueología fenicio-púnica (Eivissa 2003)*. Eivissa, pp. 127-144.

DEL BANQUETE Y LA BEBIDA EN LA CELTICA DEL SUROESTE

LUIS BERROCAL-RANGEL
Universidad Autónoma de Madrid

Introducción

Como consecuencia de diversas mezclas de tradiciones culturales, influencias medio-ambientales e innovaciones particulares, las costumbres culinarias tienen la capacidad de manifestar con gran claridad, hasta el reciente proceso de “Aldea global”, las singularidades culturales de los diferentes pueblos y comunidades (p.e. en Kuper, 1997). Por ello parece oportuno utilizar los conocimientos sobre el registro arqueológico relacionado para abordar el estudio de tales hábitos, capaces de aceptar préstamos alóctonos e integrarlos en la vida ordinaria sin abandonar las tradiciones más ancestrales.

La potencialidad de su uso para el conocimiento de las relaciones económicas, culturales y demográficas de las poblaciones peninsulares de la Antigüedad es ciertamente excepcional, pero se encuentra ante una realidad arqueológica parca en datos y con un panorama de la Investigación carente de estudios concretos. Se salva de todo ello el conocimiento que vamos adquiriendo del consumo de ciertas bebidas y comidas entre las que destaca, por la importancia extraordinaria que tuvo entre las poblaciones protohistóricas y romanas, el vino como han señalado numerosos autores.

La Arqueología protohistórica del Suroeste peninsular, y especialmente la prerromana, no es una excepción frente a esta problemática, pese a la existencia de interpretaciones especialmente sugerentes gracias a los hallazgos afortunados que posteriormente comentaremos, aunque sean poco más que “anécdotas” en nuestro conocimiento sobre las costumbres culinarias de estas poblaciones. Queda, por tanto, mucho



Santuario del Castrejón de Capote (Higuera la Real, Badajoz), siglos IV-II a.C.

por realizar, dada la calidad y las posibilidades que ofrece esta línea de investigación, y es de esperar que trabajos como éste ayuden a la apertura de nuevos proyectos y a la consolidación de los ya existentes.

Algunos yacimientos excavados en las tierras occidentales extremeñas y en sus vecinas del Alentejo portugués han propiciado hallazgos que podemos considerar como altamente significativos a la hora de definir los rituales de las poblaciones célticas, que habitaron estas tierras durante los siglos anteriores a la presencia romana, y en los primeros de ésta. Afortunados o significativos por las singularidades de sus materiales y contextos en los que aparecen y, representativos por las costumbres en la alimentación y en los alimentos que implican.

Estos son los casos del castro de Garvão (Aljustrel, Baixo Alentejo), con su depósito secundario excepcional; del no menos interesante santuario del Castrejón de Capote (Higuera la Real, Badajoz), y de otros materiales hallados en el *oppidum* de Vaiamonte (Castelo Branco, Alto Alentejo), y en los santuarios romanos de San Pedro, Cuevas de Fuentes de León (Badajoz) y, de nuevo, del mismo Capote. Si los tres primeros son de época protohistórica (ss. IV – III a.C.), los últimos están insertos ya en pleno siglo I d.C. es decir, en un período en el que, tras



más de cien años de conquista, los gustos y las costumbres de las poblaciones célticas deberían manifestar ya transformaciones claras.

Documentación

1. El Castrejón de Capote es un conocido poblado prerromano cercano al *oppidum* de Nertóbriga, ciudad capital de los celtas de la Beturia. Su extensión, de poco más de tres hectáreas, y su emplazamiento, típico de castro de ribero, lo hacen característico de los poblados del Suroeste peninsular, aunque las impresionantes defensas amuralladas que presenta sorprenden ante la posición batida que manifiesta desde cualquiera de sus alrededores.

Quizá por ello la constatación de que Capote ocupa el centro exacto de la cuenca del río Ardila, que definía el poblamiento de los celtas betúricos, está relacionada con la importancia que manifiesta el hallazgo de un santuario emplazado en el mismo centro del poblado. Este santuario, abierto a una plaza y de carácter claramente comunal, fue utilizado durante los siglos IV y III a.C. hasta una fecha cercana al 152

Santuario del Castrejón de Capote (Higuera la Real, Badajoz), siglos IV-II a.C. Muestra de los principales tipos de vasijas halladas en torno al altar y sobre el banco corrido.

a.C., cuando los romanos toman al asalto la citada Nertóbriga y se constata su destrucción y condena.

La riqueza y abundancia del material abandonado, y su soterramiento súbito, permitió reconstruir un rito colectivo, presidido por el sacrificio de una veintena de animales (cuadrúpedos) y su ingesta por parte de unos trescientos comensales. Los animales fueron sacrificados sobre una mesa-altar de piedra que ocupa el centro de una única estancia, abierta a la plaza por uno de sus lados. Los tres restantes sirvieron para acoger un banco corrido que permite el asiento de una docena de personas, y poco más. El lugar, además, está elevado por medio de un podio de un metro de altura sobre la citada plaza central, donde, una vez descuartizados los animales y chamuscados sobre el altar, la comunidad procedió a la ingesta de la carne en hogueras abiertas en torno a ella.

La aparición de una pequeña parrilla de hierro, de ganchos y espetones, y de un fragmento de un gran caldero de bronce permite comprender que algunas partes de los animales, quizá las entrañas, se trataban como asaduras mientras que la mayoría de la carne se cocinaba mediante cocción. Todo ello se acompañaba con bebidas tomadas en copas de cerámica, hechas a mano y ricamente decoradas, cuyo número paritario respecto a los cuencos permite sospechar que hubo un uso individual de la comida y la bebida durante esta ceremonia. Además una serie de vasos calados, o “quemadores”, aportaron la posibilidad de interpretarlos como portadores de ascuas procedentes de los fuegos domésticos con los que, cada familia, colaboraba en la ignición de las llamas comunitarias sobre el altar.

A partir de estos restos puede considerarse que el santuario central de Capote proporciona el ejemplo de la realización de una fiesta de suma importancia para la comunidad que lo habitaba, fiesta encaminada a propiciar la participación colectiva mediante la ingesta de carne y bebida. Desconocemos el tipo de líquido que se consumía, pero sabemos que lo era en paridad con la carne y que era abundante, pues la capacidad media de las copas es superior a los 33 cl. Sin duda estos datos implican accesibilidad y economía doméstica y, por tanto, debieron consumir algún tipo de bebida local, cerveza o cualquiera otra obtenida por fermentación vegetal (Plinio, *NH*, XIV, 149).

2. El Castelo Velho de Vaiamonte (Monforte, Alto Alentejo) es uno de los principales *oppida* celto-lusitanos emplazados al Sur del Tajo.

Fue conocido desde inicios del siglo XX por el hallazgo de un casco romano-republicano y de diversas armas dadas a conocer por Vasconcellos y Fabião. Durante la década de 1950, se procedió a su excavación masiva por parte de Manuel Heleno, entonces director del Museo de Lisboa, aunque sin los procedimientos científicos adecuados. Quizá por ello, de sus resultados, no trascendió más que alguna noticia aislada, pese a la incuestionable personalidad de sus materiales. Desde entonces, fuera de la dedicación contemplada en obras generales, sólo el trabajo de conjunto realizado por Carlos Fabião ofrece una interpretación integral de los hallazgos acontecidos entre 1951 y 1964, y de los materiales masivamente almacenados en el Museu Nacional de Arqueologia *Leite do Vasconcellos*.

La interpretación propuesta destaca la presencia de un importante número de vasos y escudillas enteros o semicompletos, junto a un destacado conjunto de quemadores y a un millar y medio de fusayolas, sugiriendo un rito y un espacio similar al hallado en Capote.

Afirma Fabião: “Finalmente, a riqueza geral de todo o conjunto, não deixa de colocar algumas interrogações quanto à natureza das áreas escavadas, infelizmente impossíveis de esclarecer cabalmente. Penso que não será descabido supor que no decurso da escavação possa ter sido atingido um local de características análogas à do chamado ‘altar’



Santuário de Garvão (Aljustrel, Baixo Alentejo, Portugal). Siglo III a.C. *Aspergyllus*, tapaderas y vasijas de la *favissa* del castro. Museu Nacional de Arqueologia “Leite do Vasconcelos” de Lisboa. Fotografía Luis Berrocal-Rangel.

do Castrejón do Capote (Higuera la Real, Badajoz), embora a equipa encarregue dos traballos de tal se não tenha apercebido. O conjunto dos materiais recolhidos junto daquela estrutura não diferem em variedade, qualidade e estado de conservação de uma parte do espólio de Vaiamonte...”. Las interpretaciones respecto a la comida y a la bebida son, por tanto, extrapolables sin mayor grado de prudencia.

3. El Castelo de Garvão es una fortaleza medieval en los límites meridionales del Alentejo que trascendió al estudio de la Prehistoria tardía cuando, a raíz de la canalización de su acceso en 1981, se documentó un depósito excepcional de vasijas cerámicas. Realizada una excavación de urgencia, limitada al tramo afectado, se pudo documentar parte de una *favissa* excavada sobre el substrato lítico de la ladera suroriental del castillo.

Sin duda el depósito fue consecuencia de la limpieza de ofrendas más o menos periódica de un santuario, como se deduce con facilidad de los objetos que lo componen y de su disposición, perfectamente ordenada para aprovechar al máximo el espacio útil en el interior de la fosa. No obstante, no es equiparable a los casos anteriores, aunque los objetos cerámicos sean prácticamente iguales como ha señalado Correia.

Quizá por ello es factible apoyar la existencia de rituales colectivos similares en cuanto a la ingesta de comida y bebida. Porque, independientemente de las diferencias que indican un contexto sagrado distinto, las vasijas idénticas permiten suponer una cierta comunidad en el ritual. Hay, en Garvão, un pequeño grupo de exvotos, placas de plata y oro reproduciendo ojos que apunta la existencia de una divinidad salutífera y ctónica, precedente de la cercana ermita de Santa Luzía. Identificada, según Abascal con la diosa prerromana Ataecina, sincretizada en Tanit y Proserpina en épocas posteriores, esta divinidad puede dar explicación a los exvotos, pero no a las miles de escudillas o cuencos idénticos a los de Capote y Vaiamonte, o a las copas similares que hacen referencia a una ingesta masiva de alimentos del tipo de la que se recoge en los yacimientos previamente estudiados.

4. Esta combinación de vasos modelados, y ricamente decorados con motivos en relieve tan similares a los vacceos, y de escudillas de fabricación a torno (de aspecto meridional, turdetano) forman el juego básico en la vajilla de mesa de los pueblos célticos del Suroeste. Sus

funciones, unos para contener bebidas con generosidad pero con cierto prestigio —de ahí las decoraciones—, y otros para alimentos semisólidos, están fuera de duda, como su uso popular y contexto indígena. Por todo ello conviene destacar su contraste al compararlos con un pequeño conjunto de vasos y escudillas de plata halladas en Monsanto, en los límites de la región de la Beira con el Alentejo (Castelo Branco, Portugal).

El “tesoro de Monsanto” fue descubierto de manera casual a mediados del siglo XX y permaneció en la colección particular “Barros e Sá” hasta su depósito en el Museu Nacional Leite do Vasconcellos. Se compone de tres catinos, cuencos abiertos helenísticos de tipo *mastoi*, y un vaso de perfil en “S” de un modelo muy generalizado en el Mediterráneo de los siglos III y II a. C., con un ejemplar prácticamente idéntico en el Museo Nacional de Madrid y un conjunto parecido en Tivissa. La procedencia importada de estos vasos, típicos de la vajilla helenística, y su ejecución en plata pueden dificultar el reconocimiento de su función final entre las poblaciones celto-lusitanas, aunque a partir de la unicidad de los tipos permitiría confirmar la línea comprobada en Capote, Vaia-monte y Garvão: la ingesta de comida semisólida acompañada por bebida en cantidades similares.

5. Pero el contraste que nos interesa no está en la vajilla helenística de Monsanto, y su uso de consumo restringido, sino en los juegos de vasijas posteriores, de época plenamente romana en cualquiera de los yacimientos analizados de este amplio territorio.

En el mismo castro de Capote, pero varios siglos después, se dispuso un nuevo conjunto de vasijas en una *favissa* excavada sobre los derrumbes de la fortaleza de entrada al poblado prerromano. Esta fosa contenía dos centenares de vasos cerámicos y vítreos de distinto tipo, asociados a una treintena de platos y a otras tantas figuritas de dioses en terracota. Junto a ellos, treinta y dos lucernas de volutas ricamente decoradas y grupos menores de fuentes, morteros, cuencos y jarras permiten reconstruir un ritual, en primera instancia por el hallazgo de algunas piezas de supuesto carácter religioso como dos “osculatorios”, remove-dores metálicos de aceites y ungüentos rituales. En segundo lugar, por estos mismos, una combinación de aceites y esencia de trementina que fue vertida y quemada sobre la fosa en el acto de su amortización. No se conoce el santuario asociado a esta *favissa*, pero es factible suponerlo en



Vasijas, figuras y lucernas halladas en la *favissa* romana del Castrejón de Capote (Higuera la Real, Badajoz). Siglos I a.C.- I d.C.

sus cercanías, cuando este castro ya no era tal sino una pequeña agrupación de cabañas de época Julio-Claudia.

Del repertorio de vasijas llama la atención la presencia abrumadora de vasos, relativamente pequeños, frente a los cuencos (10:1), y de varias fuentes de gran tamaño. Y de la iconografía de las terracotas y lucernas, recurrente en temas lúdico-guerreros, amatorios y protectores, se desprende un culto sincrético a las divinidades de Minerva – Venus – Cibele, polimorfismo “protector” y “fecundador” característico de *Ataecina*, como también de otras divinidades no peninsulares como *Fortuna-Bona Dea*. En relación con la ingesta masiva de vino cabe recordar su asociación al culto de esta diosa de origen heleno, que era representada con una pátera en la mano izquierda. No aparece ninguna figura reconocible como tal en el depósito alto-imperial de Capote, pero pudieran ser más que numerosas las halladas en otra *favissa* de la Beturia Céltica, localizada unas decenas de kilómetros más al Oriente, a los pies del castillo medieval de San Pedro.

6. El Castillo de San Pedro (Valencia del Ventoso, Badajoz) fue una fortificación templaria abandonada y olvidada tras la adscripción de

las posesiones del Temple a la Orden de Santiago, hasta el hallazgo casual de un importante depósito de terracotas y lucernas romanas, acaecido en 1984.

El interés de este depósito romano es la confirmación de las asociaciones avanzadas en el previamente estudiado de Capote: numerosos vasos de Paredes Finas, junto a escasos platos y fuentes, y lucernas y terracotas de divinidades romanas. Aquí, el conjunto se fecha a partir de la segunda mitad del siglo I d.C., y aporta identificaciones más claras dada la consolidación del proceso de romanización en la Beturia y en la Céltica en general, pues junto a un número importante de Minervas armadas es mayoritaria la figura de *Fortuna*, que porta en la mano derecha la citada pátera y, en la izquierda, una característica cornucopia. El dato más interesante que podemos aportar aquí es la identificación de esta *Fortuna*, que seguimos creyendo *Ataecina*, con la imagen representada en una conocida pátera de plata, dedicada mediante inscripción a la divinidad lusitana *Bandua Araugelensis*. Esta pátera se supone procedente de las Beiras o de Cáceres, pues fue adquirida de antiguo para la colección Calzadilla, y está depositada en el Museo Arqueológico Pro-

Vasijas, figuras y lucernas de la *favissa* del castro de San Pedro (Valencia del Ventoso, Badajoz). Museo Arqueológico de Badajoz.



vincial de Badajoz. Y, en el mismo museo, se exhibe un vaso excepcional procedente de la cercana Nertóbriga, recipiente de bronce de función religiosa que tiene representada en sus paredes escenas de vendimia y del pisado de la uva. En suma, estos últimos ejemplos confirmarían un cambio notable de las costumbres culinarias rituales de las poblaciones indígenas del Suroeste, en las que el consumo paritario de comida y bebida desaparece para adquirir, la toma de la segunda, el papel protagonista que antes manifestaba el sacrificio de animales.

Conclusiones

Los casos analizados permiten proponer algunas conclusiones sobre las costumbres culinarias de los pueblos célticos del Suroeste y su transformación tras la llegada de Roma a estas tierras. Aunque la base documental es escasa, el carácter significativo de los hallazgos es suficiente para avanzar unas líneas generales sobre ellas.

Así los depósitos sacros prerromanos de la Céltica remiten a ceremonias colectivas en las que se ingiere abundante cantidad de comida y bebida. Más allá de la importante proporción de carne documentada en el santuario de Capote, procedente de una veintena de cuadrúpedos sacrificados en él (bóvidos, équidos, cérvidos y suidos...), solo podemos conjeturar, por los recipientes, que se tomaban comidas de consistencia semisólida, propia para ser servidas en las numerosas escudillas. En cuanto a la bebida, la falta absoluta de datos no impide alguna reflexión. No siendo esta zona especialmente adecuada para el cultivo vitivinícola, creemos que debía tratarse de alguna “cerveza” local o líquido similar producido por la fermentación de granos de cereal, como cita Floro que acontecía entre los numantinos (I, 34,11). Por el tamaño medio de los vasos cerámicos, capaces de albergar entre 33 y 75 cl, es fácil suponer una bebida local de este tipo, de producción doméstica y poco onerosa.

En suma, creemos que los depósitos prerromanos apoyan rituales cercanos al más antiguo *symposion* griego, destinados a reafirmar la solidaridad y la cohesión entre los miembros paritarios de una comunidad, basada en el carácter gentilicio de ésta. Quizá por ello estas ceremonias tuvieron un carácter anicónico, aunque en Garvão las figuraciones singulares de los exvotos han llevado a reconocer cierta relación con la

gran deidad céltica *Ataecina*. Y esta identificación parece adecuada a los testimonios posteriores de época romana.

Entonces, a lo largo del siglo I d.C. se conocen en la Beturia Céltica al menos dos *favissae* más que, ahora con exclusivo material romano, recogen la tradición de los banquetes ceremoniales prerromanos, pero con un significativo cambio en el servicio y en la forma de ingerir los alimentos. Predominan ahora los vasos de tamaño pequeño, capaces de albergar no más de 25 cl y, por tanto, destinados al consumo de líquidos en dosis menores. Es factible pensar que se trata de vino, no sólo por la importancia de esta bebida, sino por la tradición romana que asocia su consumo a estos tipos de cubiletes y vasos de Paredes Finas (*vasa potoria*) que se documentan en su mayoría en estos depósitos. A juzgar por ellos, la bebida adquirió un papel principal frente a la comida que, en estos casos, se sirve en forma de alimentos sólidos, acompañados de salsas y pastas, en un escaso número de fuentes y platos de gran tamaño. Esta disposición permitiría suponer un consumo colectivo de los alimentos.

El vino dejaría, así, de ser materia reservada a las elites, como herencia de la tradición orientalizada del Hierro I y de los circuitos coloniales de consumo, para pasar a ser bebida de uso popular aunque restringido a las ceremonias religiosas. Representaciones y objetos procedentes de las cercanas tierras de la Beturia Túrdula, como el Sileno Simposiasta de Capilla o el kylix de Medellín, demuestran que esta bebida era usada en ámbitos restringidos. Pero entre los célticos prerromanos del Suroeste, si hubo tal orientalización, no quedan vestigios y, quizá por ello, se constata la importancia de la comida procedente del sacrificio de animales, en paridad con un tipo de bebida doméstica y poco exigente, a semejanza de lo referido por los escritores greco-latinos sobre las costumbres de los Celtíberos (*Diodoro Siculo*, Ch. 11:212). A menos que se consumiera a la manera “itálica”, muy aguado –algo contrario a las noticias dejadas por los escritores grecolatinos y por los indicios arqueológicos-, o que se consumiera masivamente de manera excepcional: “El vino lo beben en raras ocasiones, pero el que tienen lo consumen pronto en festines con los parientes...” (*Estrabón*, III,3, 7).

Así, con el dominio romano se confirma el consumo ritual, “masivo”, de una bebida que no puede ser otra que el vino. La aparición en 1891 del llamado “calathos” de Nertóbriga, un vaso de bronce decorado con escenas de vendimia y fechado con claridad en los primeros siglos

de la presencia romana, apunta este cambio en las costumbres culinarias y en la importancia que el vino adquirirá a partir de estos momentos. Así los depósitos rituales contemporáneos demuestran el predominio de vasos pequeños, habitualmente dedicados en el Mundo romano a esta bebida, la ausencia de sacrificios de animales, y la relevancia de las representaciones divinas de la diosa *Fortuna*, tan cercana a la representación de la *Bona Dea*, ambas con la pátera como símbolo.

Detalle de la vendimia. Vaso ritual de bronce de *Nertobriga*. Museo Arqueológico Provincial Badajoz. Fotografía Luis Berrocal, 2004.



Bibliografía

- ALMAGRO-GORBEA, M. (1996): *Ideología y poder en Tartessos y el Mundo Ibérico*, R. Académica Historia, Madrid.
- ALMAGRO-GORBEA, M. y BERROCAL-RANGEL, L. (1997): “Entre iberos y celtas: Sobre santuarios comunales urbanos y rituales gentilicios en Hispania”, *Quaderns de Prehistòria i Arqueologia de Castelló* (Espacios y lugares culturales en el Mundo ibérico), 18: 567-588.
- ALIMENTARIA (1991): *Alimentaria. Estudios en homenaje al Dr. Michel Ponsich*, Anejos de la revista Gerión, III, Madrid.
- BEIRÃO, C. DE M., TAVARES, C., SOARES, J., GOMES, M., GOMES, M.V. y GOMES, R. (1985): “Depósito votivo da II Idade do Ferro de Garvão. Notícia da primeira campanha de escavações”, *OArqP*, ser. IV, nº 3: 45-135
- BERROCAL-RANGEL, L. (1994): *El Altar prerromano de Capote. Ensayo etnoarqueológico sobre un ritual céltico en el Suroeste Peninsular*. UAM, Madrid.
- BERROCAL-RANGEL, L. y RUIZ TRIVIÑO, C. (2003): *El Depósito Alto-imperial de Capote. La Historia de una ciudad sin historia*. Memorias de Arqueología Extremeña, 5, Mérida.
- BERROCAL-RANGEL, L. (2004): “Banquetes y rituales colectivos en el Suroeste peninsular”, *CupaUAM* (Homenaje a la profesora Rosario Lucas), 30: 105-119.
- BERROCAL-RANGEL, L. (2007): “El poblado fortificado de El Castrejón de Capote y su paisaje: La fortificación de lo Sagrado”, en L. Berrocal-Rangel y P. Gardes, eds., *Paisajes fortificados de la Edad del Hierro*, BAH nº 28: 255-280.
- CELESTINO PÉREZ, S. (ed.) (1995): *Arqueología del Vino. Los orígenes del vino en Occidente*, Consejo Regulador de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar, Jerez de la Frontera.
- CELESTINO PÉREZ, S. (ed.) (1999): *El vino en la Antigüedad*, Serie Varia UAM, 4, Madrid.
- COHEN, M.N. (1984): *La crisis alimentaria de la Prehistoria*, Alianza Universidad, Madrid.
- CORREIA, V.H. (1999): “Algumas considerações sobre os centros do poder na Proto-história do Sul de Portugal”, *Revista de Guimarães (Congresso de Proto-história Europeia, vol. 1)*: 699-714.
- FABIÃO, C. (1996): “O povoado fortificado da Cabeça de Vaíamonte (Monforte)”, *A Cidade. Revista Cultural de Portoalegre*, 11: 35-84.
- KUPER, J. (ed.), (1997): *THE ANTHROPOLOGISTS' COOKBOOK.*, T.J. INTERNATIONAL, LONDON.
- GOMES, M.V. y BEIRÃO, C. DE M. (1988): “O tesouro da Coleção Barros e Sá, Monsanto da Beira (Castelo Branco)”, *Veleia*, 5: 125-136.
- GÓMEZ-PANTOJA, J. y PRADA GALLARDO, A. (2000): “Las terracotas del cerro de San Pedro (Valencia del Ventoso, Badajoz)”, *Hant*, XXIV, 383-409.
- MONTANARI, M. (1993): *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Crítica, Barcelona.
- MURRAY, O. (1990): “Symptotic History”, en *Symptotica. A Symposium on the Symposion*: 3-13, Oxford.
- VV.AA. (1987): *L'Alimentazione nel Mondo antico. Gli Etruschi*, Roma.



En página anterior:

Vasos de cerámica hecha a torno
Tumba 128, Necrópolis de Las Ruedas de *Pintia*
Padilla de Duero (Peñafiel, Valladolid)

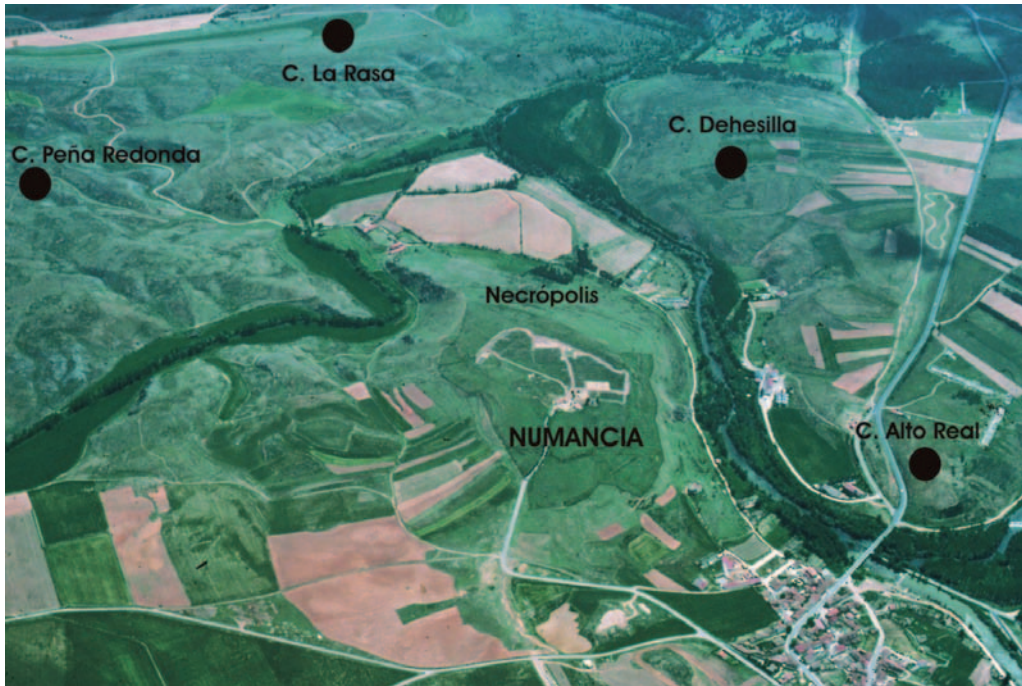
CONSUMO Y PRODUCCIÓN DE VINO ENTRE LOS CELTÍBEROS DEL ALTO DUERO

ALFREDO JIMENO MARTÍNEZ
Universidad Complutense de Madrid

Referencias en los textos antiguos

La información sobre el consumo del vino, así como de otros aspectos del mundo celtibérico, nos llega a través de los textos clásicos que narran la conquista romana de esta zona, es decir en un momento ya tardío, a partir de los inicios del siglo II a.C. La primera noticia sobre el uso del vino la proporciona Livio, referida a la campaña de Sempronio Graco, hacia el 179 a.C., cuando unos emisarios de la ciudad de *Centima* se presentaron ante el campamento romano al mediodía y *“lo primero que pidieron al pretor fue que ordenara que les diesen de beber. Apurada la primera copa pidieron otra, entre las carcajadas de los presentes por lo primitivo de sus carácter y su absoluta ignorancia de cómo comportarse”* (Livio, XL, 47, 5); parece evidente que para los observadores romanos se trataba de un comportamiento poco ortodoxo de los indígenas hacia el vino, en el marco de la tradición mediterránea y romana (algo similar a las escenas del *far west* con los indios bebiendo *whiskie*).

Una noticia, tomada de Posidonio por Diodoro (V, 34, 2), permite deducir la rareza del vino en la Celtiberia y su procedencia foránea, a través del comercio: *“se alimentan de comidas de todo tipo, de las que gozan en abundancia, y para beber usan una bebida de miel (hidromiel) mezclada con vino, puesto que el país les proporciona gran cantidad de miel, aunque el vino lo compran a mercaderes que lo traen de ultramar”*, según otra traducción *“lo compran a mercaderes que navegan hasta allí (Numancia)”*, al parecer influenciada por la cita de Apiano (*Iber.* 91), que alude a que el río Duero era navegable y los numantinos recibían víveres *“en pequeñas barcas de remo o de vela”*, situando a



Vista aérea desde el norte con la situación de Numancia, necrópolis celtibérica y campamentos.

los mercaderes y al vino aguas abajo del Alto Duero, en el occidente arévaco o en tierra vaccea. Por esta referencia de Posidonio, que se sitúa hacia el año 100 a.C., cabe deducir que, al inicio del siglo II a.C., el consumo del vino en esta zona sería todavía poco frecuente.

La rareza del vino en la Celtiberia viene, a su vez, ratificada por la siguiente cita de Estrabón (III, 3, 7): “*el vino lo beben en raras ocasiones, pero el que tienen lo consumen pronto en festines con los parientes*”. Este comentario permite rastrear la consideración del vino entre los indígenas, utilizado en celebraciones, destinadas a incentivar las relaciones familiares y “clientelares”, así como su manera de consumirlo “pronto”, que quizás haya que entender como rápido, a diferencia de la costumbre griega y romana. Además, lo que extraña al observador romano es que lo tomaran mezclado con miel, lo que se apartaba de la costumbre mediterránea de beber el vino, mezclado en proporción precisa, con agua. Es probable que la costumbre de añadir al vino una sustancia de fuerte sabor y olor, como la miel o la resina (vino con resina griego), pueda estar relacionado con la conservación del vino, que se “pica” rá-

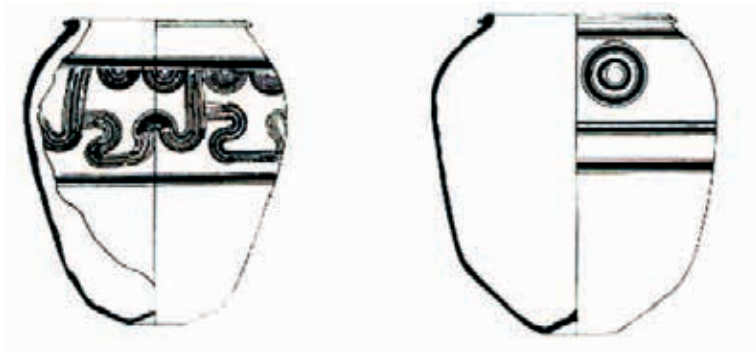


Casa reconstruida de la ciudad celtibérica de Numancia.

pidamente, avinagrándose, con lo cual se conseguía además de amortiguar o “matar” ese mal sabor, hacerlo bebible.

La bebida alcohólica de los numantinos y celtíberos, competidora del vino, era la *caelia*, vista por los historiadores romanos, como Plinio (*N.H.*, XXII, 164) no sólo como sucedánea del vino, sino como un producto “bárbaro”, fabricado a partir de cereales y, además, se bebía pura, sin mezclar, a diferencia del vino en el mundo mediterráneo. Tenemos información, a través de Orosio (5, 7, 2-18), de la ingesta de esta cerveza en situaciones previas al inicio de una batalla y de cómo se fabricaba: *“Finalmente salieron todos (los numantinos) de pronto por dos puertas tras haber bebido antes gran cantidad no de vino, por cuanto aquel lugar no lo produce, sino de un jugo de trigo de confección artesana, al que llaman celia porque se produce por calentamiento; en efecto, con fuego engordan el tamaño del grano de trigo húmedo, después lo secan y luego, convertido en harina, lo mezclan con un jugo dulce; la fermentación consigue un producto de sabor áspero y que produce un calor embriagador. Pues bien, reanimados tras el largo tiempo de hambre por esta bebida, se entregaron a la lucha”*. Esta referencia permite deducir la importancia de la cerveza en los rituales y, en este caso concreto, en los relacionados con los guerreros.

Grandes vasos de contención de líquidos, entre los que podría estar el vino (según Wattenberg, 1963).



Datos sobre el consumo y el cultivo del vino en la documentación arqueológica

Contactos mediterráneos

Como hemos visto, las noticias de los textos clásicos, aunque son muy tardías, ofrecen un panorama de rareza y escasa frecuencia del consumo del vino en la Celtiberia. Los datos disponibles del registro arqueológico parecen coincidir con esta apreciación. En este sentido, hay que tener en cuenta que los contactos de los celtíberos con las culturas mediterráneas se realizan a través de los íberos, lo que supone un filtro y una intermediación que tendría su incidencia en la recepción celtibérica.

La información arqueológica muestra que estos contactos son escasos y esporádicos en los momentos iniciales, apreciándose sólo un fuerte impulso iberizador en las zonas más próximas al mundo ibérico, como el área conquense o el Bajo Aragón, pero una enorme restricción de elementos en las zonas más estrictamente de la Celtiberia Histórica, que ocupaba desde el Ebro Medio al Alto Tajo-Jalón y Alto Duero. Junto a la presencia de determinados objetos de metal, como las fibulas de doble resorte de bronce, regatones y cuchillos de hierro, de La Cerrada de Los Santos y La Torres de Codes, se conocen cerámicas de tipo anforoide, vasos de orejetas o de cierre hermético y ciertos platos grises u oxidantes, hallados en algunos yacimientos de Guadalajara, como El Palomar, El Turmielo, La Torre de Codes o El Ceremeño, fechados entre el siglo VII y VI a.C., de referencia mediterránea.

Los recipientes de cuerpo oblongo y boca estrecha apuntan hacia la contención de líquidos o productos de muy baja densidad, para los que se han querido relacionar genéricamente con el vino y el aceite, procedentes del mundo mediterráneo, aunque no existen bases analíticas para ello; incluso, en el caso de los vasos de orejetas se ha llegado a plantear el transporte de materias especialmente lujosas y de elevado coste, como podrían ser los perfumes y aceites, aunque parece su tamaño excesivo para este tipo de productos.

La información arqueológica muestra cómo estos contactos con el mundo mediterráneo aumentan, durante el celtibérico pleno, plasmándose en la progresiva abundancia de materiales ibéricos en el ámbito meseteño, sobre todo las primeras cerámicas pintadas ibéricas, es decir verdaderas importaciones, de las que existen ejemplos en diferentes yacimientos, en un momento anterior a la segunda mitad del siglo IV. No obstante, en relación con el vino, aunque Diodoro (V, 33) habla de mercancías de lujo que llegaban desde la costa remontando el río, no podemos confirmar su presencia en yacimientos celtibéricos por la ausencia de análisis químicos y recipientes de cerámica de boca estrecha, apropiados para su transporte y conservación. Sin embargo, la presencia de materiales orientalizantes es escasa, ya que se reduce a los dos fragmentos de cerámica griega de La Coronilla (Guadalajara), correspondientes a una cratera de campana, del siglo IV a.C., aunque se halló en un nivel, fechado en los siglos II-I a.C., lo que se ha interpretado como una perduración; así como, los de barniz rojo, citados por Cuadrado en las necrópolis de La Olmeda y El Altillo de Cerropozo, aunque la revisión realizada sobre la primera de las necrópolis no pudo localizar estos fragmentos. También, a esta zona llegaron algunas urnas de orejetas.

No se conocen, a lo largo del siglo III a.C., en la Celtiberia oriental restos de recipientes anfóricos mediterráneos —griegos, púnicos o etruscos— o de vajilla de barniz negro, tales como los del taller de Rhode o bien las primeras importaciones de campaniense A, del último tercio del siglo III. En el cuadrante nordeste peninsular la penetración de los productos mediterráneos hacia el interior se detiene en el interfluvio que determinan los ríos Segre y Cinca y la línea que se prolonga hacia el sur, representada por la cuenca del Matarraña, ya que sólo dos fragmentos, hallados en Azaila, procedentes del taller de Rhode, sobrepasan esa línea.



Embudo de cerámica para trasvase de líquidos (Foto A. Plaza. Archivo Museo Numantino).

Escasas son las armas importadas, como las espadas de frontón y las falcatas, que han sido interpretadas, dado su hallazgo en contextos funerarios, como objetos prestigiosos, lo que explicaría la rareza de las espadas ibéricas en la meseta o la presencia de las de frontón en La Mercadera y Sigüenza. La misma consideración debe de hacerse para las armas defensivas, de las que se conocen tres ejemplares de cascos corintios en Aguilar de Anguita y Alpanseque. Como elementos de adorno, los broches de cinturón del tipo ibérico, algunas fíbulas y cuentas de pasta vítrea. En esta consideración de que se trata de un traslado, más que de un comercio de objetos, en calidad de intercambio de prestigio hay que contemplar las espadas de La Tène, el puñal biglobular en Turó del Vent y el tahalí de otro, de finales del siglo III a.C. (Barcelona).

Aunque existe alguna referencia que puede relacionarse con el cultivo de la vid, como es el hallazgo de una pepita de uva en el Cabezo de la Cruz de la Muela, ya en la Primera Edad del Hierro. La información



Jarra trilobulada para servir líquidos, entre ellos el vino (Foto A. Plaza. Archivo Museo Numantino).

más evidente de producción y consumo de vino la encontramos en el siglo II a.C., en Segeda (El Poyo de Mara, Zaragoza), donde se ha hallado un lagar, cuya fecha se sitúa con anterioridad al conocido episodio del 154 a.C., cuando esta ciudad inició la construcción de una nueva muralla y estaba incorporando nueva población, violando según los romanos el tratado de Graco, lo que dio lugar a las Guerras Celtibéricas (153-133 a.C.), encabezadas por Numancia. Esta información avalaría el consumo y producción de vino, en la zona del Jalón, con anterioridad a la conquista romana.

Contactos occidentales

Por otro lado, hay que tener en cuenta las relaciones con vetones y vacceos, del valle del Duero, notorias desde finales del siglo IV o prin-



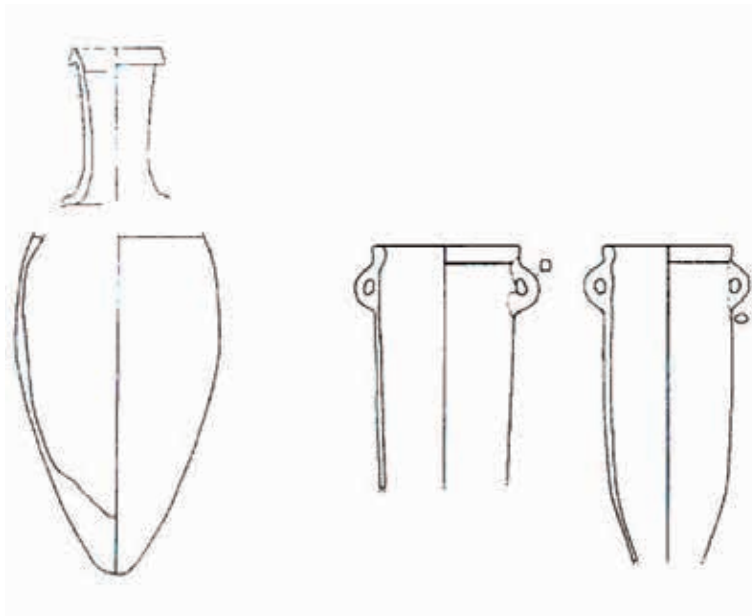
Copa celtibérica de Numancia para beber vino (Foto A. Plaza. Archivo Museo Numantino).



Uno de los jarros de Numancia vinculado al consumo de cerveza, por su semejanza con los utilizados en Alemania (Foto A. Plaza. Archivo Museo Numantino).

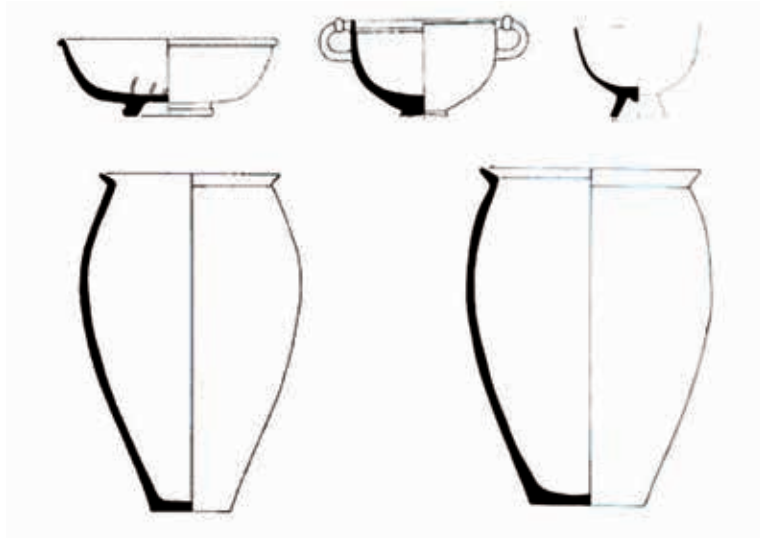
cipios del siglo III a.C., extensibles al valle del Tajo y la Meseta sur, con la presencia de espadas de antenas tanto en la zona del Jalón y Alto Tajo (Aguilar de Anguita y Arcóbriga) como en el occidente meseteño (en La Osera y Las Cogotas); así como las cerámicas pintadas y a peine, relacionadas con puñales y broches metálicos tipo Miraveche-Monte Bernorio, recogidos en las necrópolis (Alpanseque, Carratiermes y Ucero), presentes en el sector centro-occidental de la provincia de Soria y en íntima conexión, por tanto, con el valle del Duero.

Pero en relación con el vino es la necrópolis de Las Ruedas de Padilla de Duero la que proporciona las mejores referencias para la Celtiberia Ulterior, ya que las copas con contenidos de vino, de las fases I y III del cementerio, fechadas en un marco temporal que cubre los siglos IV a II a.C., permiten pensar, dada la frecuencia de las mismas, en un consumo frecuente de vino desde un momento prerromano. En relación con la zona del Alto Duero y la Celtiberia Ulterior hay que citar el texto de Apiano (*Iber.*, 91), relacionado con la llegada de mercaderes a la zona de Numancia, remontando el río en pequeños esquifes llevando vino y cereal, lo que hace suponer que en el valle del Duero ya se producía vino, además de consumirlo, antes de la llegada de los romanos. También se han hallado pepitas de uva en Cauca, fechadas en el siglo II a.C.



Ánforas tipo Dressel 1A y púnica, para el transporte de vino, procedentes de los campamentos romanos del cerco de Numancia (según Luik, 2002).

Cuenco, vaso con asas —cerámica campaniense—, copa común itálica y dos vasos o cubiletes de paredes finas, vinculados con el consumo del vino, del campamento III de la Atalaya de Renieblas y cerco de Numancia (según Sanmartí y Principal, 1997).



La generalización del consumo del vino

A partir de la primera mitad del siglo II a.C., coincidiendo con la penetración romana, hacia el año 180 a.C., aparecen los productos itálicos, ibéricos y, en general, mediterráneos, en el valle del Ebro y en la Celtiberia oriental, en cantidades que van de menos a más, según avanza el tiempo y la conquista.

El ejército romano fue un gran consumidor de vino, pero no de un vino cualquiera, sino de cierto preparado o mezcla conocida con el nombre de *posca*. De hecho lo que bebían los legionarios o *auxilia* era una mezcla de agua y vino avinagrado, vino ordinario, que en muchas ocasiones las fuentes califican de *acetum* y que ya debía estar bastante extendido entre la tropa a finales del siglo III y principios del siglo II a.C. El vino alcanza así un estatus similar al de alimento básico consumido por el legionario. Se podría hablar, por la presencia de ánforas centro-italicas en los campamentos numantinos, de un suministro “oficial” de vino avinagrado en contraposición al vino de calidad que funcionaría por cauces “privados”. La presencia de *lagonae*, para decantar el vino, en los campamentos numantinos, se debe relacionar con el servicio de líquidos, posiblemente algo excepcionales y que demandaba una consideración un tanto más ostentosa, probablemente, vino de calidad.

La información de la necrópolis de Numancia

Las cerámicas están poco representadas en las tumbas, ya que de 155 enterramientos, solamente 17 se han podido relacionar con algún vaso cerámico. Éstos aparecen dispuestos en un lateral de la tumba, a menor profundidad, y por encima del ajuar y, por tanto, depositados después de tapar el enterramiento, quedando su base ligeramente enterrada y al aire su parte superior, a modo de vaso de ofrendas o libaciones.

Se trata de pequeños vasos y una copa de pie bajo que, por sus características, son recipientes destinados al contenido de líquidos y bebidas, presentando un tamaño para uso individualizado, lo que reforzaría su destino para ofrendas de libaciones, aunque no se ha podido determinar si se trata de bebidas alcohólicas o no. Estas formas están bien documentadas en un momento avanzado de la cultura celtibérica, concretamente en la ciudad de Numancia y en las necrópolis de Ucero, La Revilla de Calatañazor y Osma, así como en diferentes tumbas de la fase II de La Yunta. También, se han encontrado vasos parecidos en los campamentos romanos del Castillejo, Travesadas, Valdevorrón y en Valdelilo, que apoyarían la fecha anterior al 133 a.C. para estas cerámicas.

En este sentido, no es fácil documentar en esta necrópolis, como se ha apuntado en general, la asociación de copas, vino y guerreros como elementos vinculados a las elites indígenas, a la manera griega y mediterránea, como elemento de refuerzo social, que alcanzaría sus mayores cotas de expresión en las prácticas fúnebres, ya que de los 13 enterramientos con vasos cerámicos sólo 7 presentan algún tipo de armas y 6 elementos de adorno, lo que no deja nada clara la vinculación de estos contenedores a tumbas de guerreros.

Sólo en un momento más avanzado, después de la destrucción de Numancia, en el 133 a.C., la vajilla hallada en la ciudad, a lo largo del siglo I a.C. muestra conjuntos variados de copas, *oinochoes* y cráteras, entre otros recipientes, realizados con bellas y simbólicas decoraciones monocromas y policromas, que estarían relacionadas con la estandarización del consumo del vino.



Lagona o decantador de vino hallado en uno de los campamentos de la Atalaya de Renivelas (según Luik, 2002).

Consideraciones generales

Los pueblos de la “Celtiberia Histórica” conocieron antes el vino que el cultivo de la vid, a través del valle del Ebro y la Ribera del Duero. Las zonas del Alto Duero, más alejadas y donde no se produce vino, serán dependientes de estas zonas intermedias. Esto explica la carencia de vino en la zona celtibérica que manifiestan los textos.

La rareza del vino en esta zona indica su uso como refuerzo de rituales indígenas, realizados tradicionalmente con otro tipo de bebida, en otros espacios, otras relaciones sociales y otros ritmos, lo que explica la extrañeza de los observadores mediterráneos, relacionados con el banquete y “*symposium*” griego, que representa otro marco de relación, otro espacio y otro “tempo”. Es poco frecuente, en las necrópolis y en otros contextos indígenas, la presencia de ánforas, copas y calderos; aunque, hay que asumir que, andando el tiempo y acentuado el proceso de aculturación, las formas mediterráneas terminarían calando en la sociedad indígena.

Los datos que poseemos para la producción de vino en la Meseta (Pintia) y la zona oriental celtibérica (Segeda), aunque son escasos, indican cronologías más antiguas, pero no muy alejadas de la conquista romana. Significativo resulta en este sentido el uso del vino en la zona del Alto Duero, a través de su relación fluvial con la zona meseteña.

Bibliografía

- ARENAS ESTEBAN, J. (1999): *La Edad del Hierro en el Sistema Ibérico Central, España*. BAR International Series 780, Oxford.
- ARENAS ESTEBAN, J. (1999): Comercio protohistórico: líneas de contacto entre Levante y el Sistema Ibérico. En F. Burillo (coord.), *IV Simposio sobre Celtiberos. Economía*. Institución Fernando “El Católico”, Diputación de Zaragoza, Zaragoza:301-309.
- BLANCO GARCÍA, J.F. (2002): Coca. Cauca. En T. Mañanes (dir.): *Arqueología del Área Central de la cuenca del río Duero. De Simancas a Coca*, Valladolid: 127-173.

- BURILLO MOZOTA, F. (1980): *El valle medio del Ebro en época ibérica. Contribución a su estudio en los ríos Huerva y Jiloca Medio*. Zaragoza.
- BURILLO MOZOTA, F. (2004): La ciudad celtibérica de Segeda I. Nuevos hallazgos. En M. Barril y A. Roderó (coords.): *Novedades arqueológicas celtibéricas*. Museo Arqueológico Nacional, Madrid: 29-41.
- BURILLO MOZOTA, F. (2006): La ciudad estado de Segeda I. En F. Burillo (ed.): *Segeda y su contexto histórico. Entre Catón y Nobilior (195 al 153)*. Homenaje a Antonio Beltrán Martínez, Fundación Segeda-Centro de Estudios Celtibéricos, Diputación Provincial de Zaragoza, Mara (Zaragoza): 203-240.
- CAMPANO, A.; SANZ, C. (1990): La Necrópolis celtibérica de “Fuentelaraña”, Osma (Soria). En Burillo (coord.): *Necrópolis Celtibéricas, II Simposio sobre Celtíberos (Daroca 1988)*, Inst. “Fernando El Católico”, Zaragoza: 65-73.
- CERDEÑO, M.L.; SANMARTÍ, E.; GARCÍA, R. (1999): Las relaciones comerciales de los celtíberos. En F. Burillo (coord.). *IV Simposio sobre Celtíberos. Economía*. Institución Fernando “El Católico”, Diputación de Zaragoza, Zaragoza:263-299.
- DOMINGUEZ MONEDERO, A.J. (1995): Del simposio griego a los bárbaros bebedores: El vino en Iberia y su imagen en los autores antiguos. En S. Celestino (ed.): *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en occidente*. Vinos de Jerez, Jerez de la Frontera: 21-72.
- GARCÍA SOTO, E. (1990): Las necropolis de la Edad del Hierro en el Alto Valle del Duero. En F. Burillo (coord.). *II Simposio sobre Celtíberos. Necrópolis Celtibéricas*. Institución Fernando “El Católico”, Diputación de Zaragoza, Zaragoza:13-38.
- GARCÍA, R.; ANTONA, V. (1992): *Excavaciones Arqueológicas: La Yunta (Guadalajara)*. Patrimonio Histórico-Arqueología, Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Villarrobledo.
- JIMENO, A.; TORRE, J.I. DE LA; BERZOSA, R.; MARTÍNEZ, J.P. (2005): *La necrópolis Celtibérica de Numancia*. Memorias, Arqueología en Castilla y León, 12, Junta de Castilla y León, Salamanca.
- LORRIO, A. (1997): *Los Celtíberos*. Complutum Extra, 7. Univ. Complutense y Univ. Alicante, Alicante.
- LUIK, M. (2002): *Die funde aus den Römischen Lagern um Numantia im Römisch-Germanischen Zentralmuseum*. Maguncia.
- MATA, C.; PÉREZ, G.; IBORRA, M.P.; GRAU, E. (1997): *El vino de Kelín*. Universidad de Valencia, Valencia.
- QUESADA SANZ, F. (1995): Vino y guerreros: Banquete, valores aristocráticos y alcohol en Iberia. En S. Celestino (ed.): *Los orígenes del vino en occidente*. Vinos de Jerez, Jerez de la Frontera: 271-296.
- SANMARTÍ GRECO, E. (1985): Las ánforas romanas del campamento numantino de Peña Redonda (Garray, Soria). *Empuries*, 47:130-161.
- SANMARTÍ, E.; PRINCIPAL, J. (1997): Las cerámicas de importación, itálicas e ibéricas, procedentes de los campamentos numantinos. *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 7:35-75.
- SANZ MÍNGUEZ, C.; VELASCO VAZQUEZ, J. (2003): *Pintia. Un oppidum en los confines orientales de la región vaccea*. Universidad de Valladolid, Valladolid.
- TARACENA AGUIRRE, B. (1954): Los pueblos celtibéricos. En R. Menéndez Pidal: *Historia de España*. Espasa-Calpe, Madrid.
- WATTENBERG, F. (1963): *La cerámicas indígenas de Numancia*. Biblioteca Praehistórica Hispana, IV, Madrid.

EL ORIGEN DEL VINO EN EL VALLE MEDIO DEL EBRO *

FRANCISCO BURILLO MOZOTA
Universidad Zaragoza

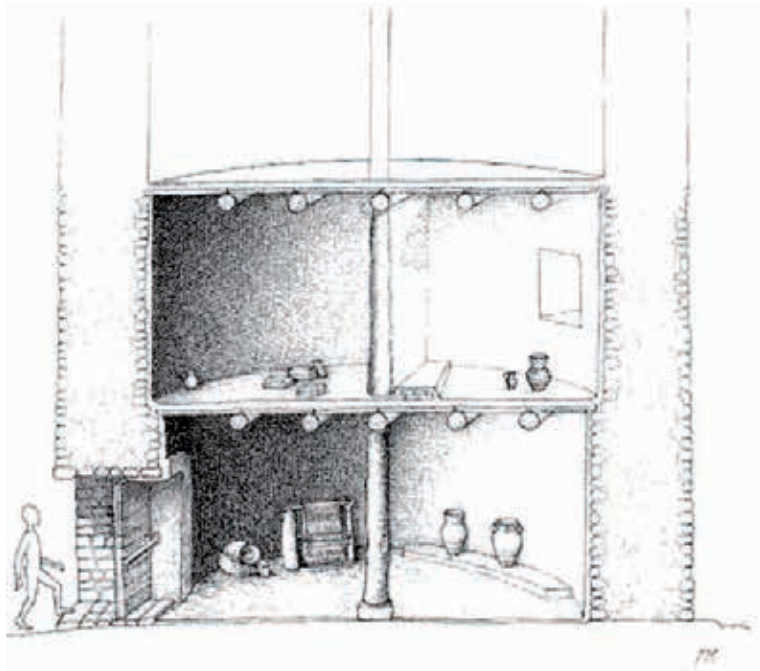
El inicio del proceso conocido como iberización en el valle medio del Ebro va unido a la aparición del vino en este territorio. El testimonio más antiguo corresponde a su llegada en ánforas fenicias a finales del siglo VII a. C., sin que su distribución penetre más allá del valle del Matarraña, en el Bajo Aragón. Paralelamente se desarrollará la vajilla especializada para su consumo, presente en los espacios domésticos y en las tumbas de la élite, surgida como consecuencia del desarrollo comercial. Un siglo después, aparecen las copas áticas junto con jarras ibéricas y tinajas de almacenaje, mostrando que su consumo remonta el eje del Ebro, hasta la altura de la actual Zaragoza. Pero habrá que esperar a los inicios de la conquista romana de este territorio del interior, a partir de la etapa de Graco en el 179 a. C., para encontrar testimonios de producción y consumo de vino en las tierras celtibéricas del Sistema Ibérico Central. El desarrollo del Programa Segeda Vitivinícola, dentro del Proyecto Segeda permitirá experimentar sobre la producción de vino en la Antigüedad celtibérica.

Los primeros testimonios vitivinícolas

En el ámbito del valle medio del Ebro, el vino aparece por primera vez en el Bajo Aragón hacia finales del siglo VII y primera mitad del VI como producto importado, dada la presencia de ánforas fenicias en los

* Este trabajo se desarrolla dentro del proyecto I+D: HUM2005-03369/HIST, financiado por el Ministerio de Educación y Ciencia y los fondos FEDER.

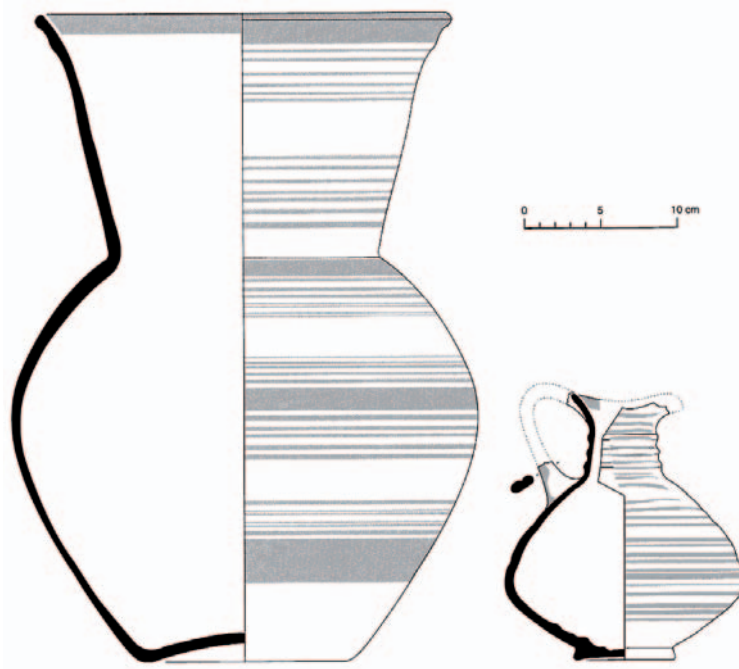
Reconstrucción hipotética de la casa-torre de Tossal Montañés II, según Pierre Moret.



asentamientos turolenses del Tossal Montañés I y del Cerrao I, en Valdetormo.

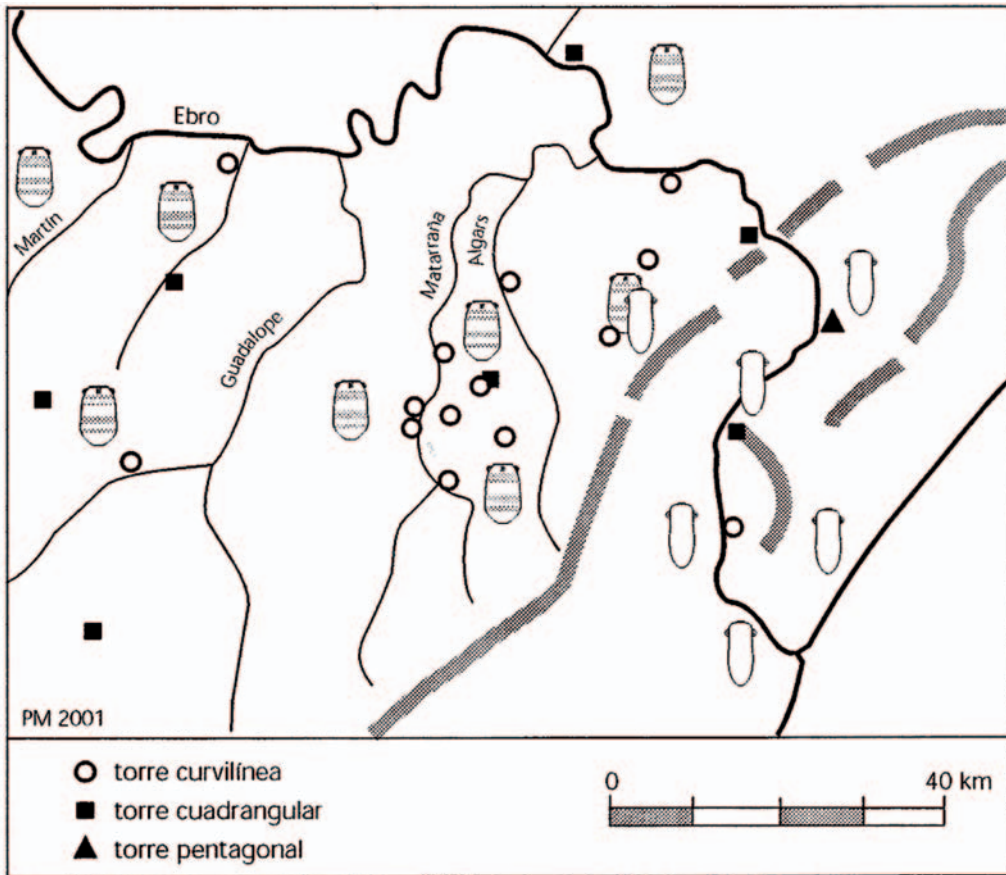
A diferencia de los utensilios, armas u objetos de carácter suntuario, como las cerámicas, que pueden guardarse en el entorno familiar durante generaciones, el vino es un producto de consumo rápido, por lo que obliga a mantener una producción continuada de excedentes si se quiere reponerlo. La concentración de ánforas vinícolas que ofrece el asentamiento tarraconense de Aldovesta (Benifallet), en el tramo final del Ebro muestra que la llegada de estos y otros productos coloniales al interior no tiene porqué ir asociada a la presencia de mercaderes fenicios, sino que parecen ser traídos por intermediarios indígenas responsables de su redistribución.

La nueva élite introducirá el vino en su ritual funerario, como lo manifiesta la tumba de Les Ferreres de Calaceite. Junto con el peto y el armamento, apareció un soporte de bronce y un gran caldero. El consumo de vino se convertirá, también, en acto de prestigio y distinción en la vida cotidiana, como lo muestra el hecho de que las dos únicas vasijas a torno conservadas en la vivienda de un notable, la “casa-torre” de Tossal Montañés II de Valdetormo estén relacionadas con el almacenaje



Vasijas relacionadas con el vino procedentes de la segunda planta de la casa-torre de Tossal Montañes II, según Pierre Moret.

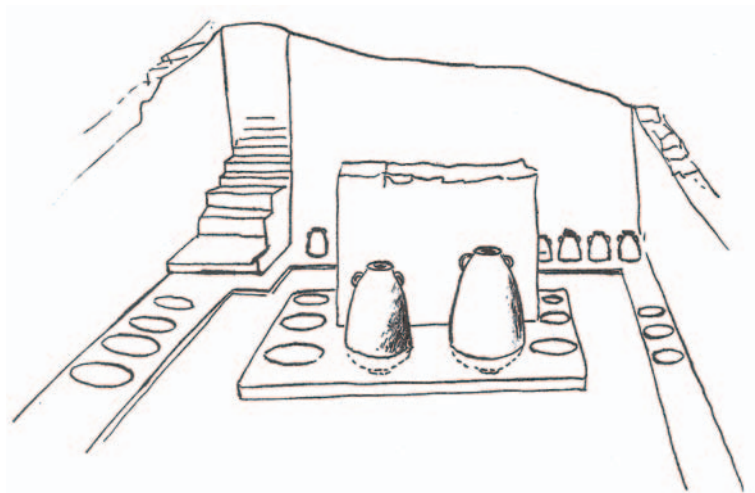
y servicio de vino. Corresponden a una gran jarra de cuello alto divergente y un jarro con pico vertedor tipo enocoe, cuya similar fábrica y estilo decorativo de bandas pintadas, muestra un mismo origen foráneo. El estudio de Pierre Moret indica que carecen de filiación clara tipológica con los hallazgos de cerámica ibérica a torno de yacimientos de similar cronología del ámbito del Bajo Ebro, Terra Alta y norte del País Valenciano; tampoco se encuentra una relación directa con las pocas formas de cerámica pintada fenicia o de tradición fenicia de similar ámbito. Esta rareza implica la excepcionalidad de esta vajilla, en donde falta la copa de lujo para su consumo, por lo que el vino se bebería en recipientes indígenas. La presencia de pepitas de uvas en esta “casa-torre” no supone en sí la elaboración del vino. Sin embargo, el de la cerámica comentada, unido al hecho de que el vino importado en las ánforas fenicias era ya conocido desde hace varias décadas por estas comunidades, lleva a precisar que lo más probable es que estas poblaciones lo produjeran o estuvieran en el proceso inmediato de hacerlo, al igual que estaba ocurriendo con la tecnología del torno. Presencia de vasijas vinculadas con el consumo del vino, como el enócoe a torno, o un embudo y copas de pie elevado fabricados a mano, las encontramos, en el poblado tarra-



Dispersión de vasijas contenedoras vinculadas con el vino en la margen derecha del curso final del Ebro, según Pierre Moret.

conense del Barranc de Gàfols. En este asentamiento son, también, abundantes las vasijas contenedoras, a torno y modelos a mano que las imitan, junto con pervivencias de tipologías antiguas. Si algunas de estas tinajas están relacionadas con el almacenaje de vino, hecho muy probable, nos encontraríamos ante el testimonio de las primeras producciones vitivinícolas en este territorio del Bajo Ebro.

En las zonas del interior del valle del Ebro el proceso es más tardío. No existe presencia de ánforas fenicias que indiquen la comercialización del vino más allá del río Matarranya. Sin embargo, las excavaciones realizadas en el poblado del Cabezo de la Cruz de la Muela (Zaragoza), situado sobre el río Huerva a unos veinte kilómetros de su desembocadura con el Ebro, han localizado en el interior de una vivienda concentraciones de pepitas de uvas fechadas radiocarbónicamente en



Bodega, departamento 1, de San Antonio de Calaceite, según Juan Cabré.

el 520 a.C. El estudio de las semillas de *vitis* aparecidas realizado por Guillem Perez llevó a la conclusión de que correspondían a restos de uva almacenada para su consumo como fruta. Lo único que se testimonia, pues, es la existencia de vid en el entorno del lugar y la recolección de la uva, pero no el conocimiento de su transformación en vino. A similar conclusión se debe llegar con los testimonios de pepitas de uva localizados en el Alto de la Cruz de Cortes de Navarra, asentamiento situado río arriba del Ebro, en su margen derecha, en la confluencia con la Huecha, ya que no hay evidencias en estos ni en otros asentamientos contemporáneos situados en el valle medio del Ebro ni de lagares, ni de vasijas vinculadas con el consumo de vino.

La primera muestra de consumo de vino en este territorio corresponde al Castillo de Cuarte, asentamiento próximo a la desembocadura de la Huerva con el Ebro. Allí se localizó un fragmento de copa ática, datado entre el último cuarto del siglo VI y la primera mitad del siglo V. Debe considerarse que si bien inicialmente Miguel Beltrán planteó la existencia de cerámica griega del siglo V en Azaila, una revisión crítica de los fondos del Museo Nacional de Arqueología, llevó al mismo investigador a rechazar dicha adscripción y señalar que en realidad esta cerámica se mezcló en los fondos del Museo Arqueológico Nacional, donde se encuentra y parece pertenecer a un desconocido yacimiento bético. El ejemplar de cerámica griega más próximo hacia la costa se localizó en el Cabo de Andorra. Lo interesante de estos dos asenta-



Vasijas importadas localizadas en la bodega, departamento 1, de San Antonio de Calaceite, según Juan Cabré.

mientos, el Castillo y el Cabo, es que presentan un conjunto cerámico muy similar. Estas copas de origen griego nos marcan funciones asociadas, como es el consumo de vino al modo griego, vino que debemos suponer llegaría con las nuevas importaciones. Corrobora su consumo la presencia en ambos yacimientos de enócoes de cerámica ibérica, embudo en el caso de Cuarte y tinajas de borde plano reentrante, relacionadas con su almacenaje. Estos materiales, unido a la presencia, ya comentada, de vides en este territorio y al conocimiento del proceso de vinificación en las próximas comunidades ibéricas del Bajo Aragón lleva a afirmar que la técnica de elaboración del vino penetra hacia el siglo V por el interior del Ebro hasta el territorio de la actual Zaragoza, con la llegada a esta zona de las primeras importaciones griegas.

Debe señalarse que si bien hasta esta época las vasijas contenedoras de grandes dimensiones no presentaban elementos que las especializaran para el almacenaje de sólidos o líquidos, en esta etapa encontramos normalizadas las tinajas con boca plana y un vertedor en su parte inferior, destinado a la evacuación de líquidos, tal como aparece en Cuarte y también se atestigua en el Tossal del Moro de Pinyeres, en Batea, Terra Alta, Tarragona, yacimiento que presenta, así mismo, kilix griegos y otras formas de cerámicas ibéricas vinculadas con el consumo de vino. El estudio de la distribución de las grandes vasijas de almacenamiento, realizado por Pierre Moret muestra que mientras las citadas tinajas se distribuyen por la zona del Bajo Aragón, Terra Alta y la plana Occidental catalana, no aparecen en el Bajo Ebro y área mediterránea, donde dominan las ánforas de transporte de tipo ibérico o púnico-ebusitano, siendo el Algars el río que marca esta interesante “frontera”.

Las bodegas de San Antonio de Calaceite y de Los Castellares de Herrera de los Navarros

San Antonio de Calaceite es un “poblado de calle central” surgido hacia el siglo V. En un momento no determinado del siglo III aumentó su población, adosó un barrio limitado con una muralla y fuerte torreón. Su destrucción y abandono se fecha hacia el 200, sin que se pueda precisar el momento exacto, dentro de la etapa en la que este territorio estuvo sujeto a grandes conflictos, iniciados con la Segunda Guerra Púnica y culminados con el avance de Catón en el 195. Es en el extremo Sudeste de la zona de expansión del asentamiento donde se localizan las dos estancias que, pienso, deben interpretarse como bodegas vinícolas. Juan Cabré comenzó las excavaciones de San Antonio en 1903, dando a conocer sus resultados en 1907 e incluyéndolos en el Catálogo Monumental de Teruel. Los departamentos 1 y 2 corresponden a casas de dos plantas comunicadas con escaleras talladas en la roca. Las estancias inferiores presentan bancos adosados en las paredes y en la zona central, para acomodar las vasijas piriformes contenedoras, treinta y nueve en el

Plano de San Antonio de Calaceite según Pedro Bosch Gimpera y Juan Cabré, modificado por Pierre Moret. Color negro: construcciones atribuidas a la fase 1 (siglo V); color azul: construcciones atribuidas a la fase 2 (siglo III); muro de color gris: cronología incierta. A y B: bodegas.





Tinaja de San Antonio de Calaceite, siglo III a.C., según Juan Cabré.



Tinaja del Cabezo Alcalá de Azaila, inicios del siglo I a.C., según Juan Cabré.

dibujo de la primera y cuarenta en el de la segunda. Aunque en el momento de su descubrimiento Juan Cabré identificó estas tinajas como urnas funerarias, pensando que estos espacios se destinaban a enterramientos, lo cierto es que hoy sabemos que se trataban de verdaderas bodegas destinadas a almacenar vino. Su situación en la planta baja, en posición subterránea garantizaba la estabilidad de las temperaturas y, con ello, la conservación del vino.

El cálculo realizado por Juan Carlos Calvo de una de estas tinajas, a partir del dibujo y medidas proporcionadas por Cabré, indican que tendrían un volumen aproximado de 65 litros, lo que implica un total de 2.535 litros almacenados en la primera y 2.600 en la segunda. Cantidades, que si bien deben considerarse orientativas, son claramente excedentarias y destinadas o a un consumo comunitario por los habitantes del poblado o a su comercialización. Si se analiza el plano de San Antonio, puede percibirse lo excepcional de estas dos bodegas. En el resto del poblado únicamente se identifica una estancia con banco adosado en el departamento 9, siendo además de menores dimensiones. Lo que implica que la producción del vino se concentra en dos espacios continuos, apartamentos 1 y 2, sin que se pueda señalar si nos encontramos ante una producción comunitaria, correspondiente a dos propietarios o a uno solo.

Es muy importante señalar, como indica Pierre Moret, que en el departamento 1, Cabré localizó tres vasijas importadas: una copa ática de barniz negro, fechada hacia el 400; un skyphos de la segunda mitad del siglo IV y una copa campaniense A de finales del siglo III. Esto es, copas importadas cuya fabricación abarcan, al menos, dos siglos y medio y que cuando se destruyó el poblado se encontraban cuidadosamente guardadas y en uso en la bodega de la vivienda. Ejemplo claro de una ritualidad centenaria en el consumo del vino.

Los Castellares de Herrera de los Navarros es, también, un “poblado de calle central” surgido en el ibérico pleno y destruido en la campaña de Nobilior del 153 a.C., en su camino hacia Segeda. La excavación de la casa 2 descubrió en la habitación 4, de una extensión inferior a los 10 m², un banco adosado en barro que recorría las cuatro paredes. En su interior se recogió un ánfora greco itálica, lo que implica la presencia de vino importado, y varias tinajas ibéricas, que se les supone contenedoras de vino local. Destacar la situación de esta estancia con clara función de bodega en el flanco norte de la casa, teniendo la

muralla adosada. Esto es, en la zona más protegida de la vivienda, lo que favorecería la conservación de los líquidos. A diferencia de las de San Antonio, esta bodega no parece que sirviera de almacén excedentario, sino que el vino allí guardado estaría destinado al consumo doméstico de los propietarios de la casa.

Las denominadas “balsetas de yeso”, una solución a las bodegas de bancos adosados

Los bancos adosados de arcilla de San Antonio y Los Castellares los encontramos también recubiertos con una capa de yeso en numerosos poblados del Bajo Aragón y zonas inmediatas, con una cronología que abarca desde el ibérico pleno al tardío. Miguel Beltrán recoge diferentes ejemplos: Tiro Cañón y Palao en Alcañiz, Cabezo de la Bovina en Vinaceite, Cabezo Muel de Escatrón, Castellazos de Medina de Aragón, Cabezo de Alcalá de Azaila. Estas estructuras se conocen tradicionalmente como “balsetas de yeso”, dado el desnivel existente entre los bancos adosados y el fondo de la habitación, también de yeso.

Han surgido interpretaciones totalmente erróneas para estas estructuras de yeso, a partir de la identificación de las localizadas en la acrópolis de Contrebia Belaisca como tenerías realizadas por Díaz y Medran, lo que implicaba convertir las casas aparecidas en la zona más importante de la ciudad en un área fabril dedicada al curtido de pieles. Antonio y Miguel Beltrán creyeron inicialmente que eran batanes o artilugios de fines similares destinados a la “manipulación de fibras o tejidos, seguramente lanas”. Opinión abandonada posteriormente, al señalar Miguel Beltrán que dichas balsetas “parecen asociarse claramente con zonas de pisado de uvas y fermentación, antes de trasvasar su contenido mediante pequeños recipientes a las tinajas o ánforas destinadas a dicho menester”. Pienso que esta afirmación no puede generalizarse a todas estas estructuras, y que debe estudiarse la función para cada una en concreto.

La mayor parte de estas balsetas deben considerarse como almacenes de vino o bodegas. los bancos adosados servirían, como se ha visto en Calaceite y Herrera de los Navarros, para soportar las tinajas donde se realizaría la fermentación del vino y su almacenaje. Juan Cabré ya refirió esta función para las balsetas descubiertas en el Cabezo Alcalá de



Ánfora de origen itálico del Palomar de Oliete, inicios del siglo I a.C., según Jaime Vicente.



Tinaja del Palomar de Oliete, inicios del siglo I a.C., según Jaime Vicente.



Bodega de los Castellares de Herrera de los Navarros en proceso de excavación. Ánfora grecoitalica y tinajas de la primera mitad del siglo II a.C., destruidas parcialmente por silos alto-medievales.

Azaila. Al referirse a las estancias de las casas, señala: “Las destinadas a bodegas, estucadas sus paredes con yeso muy blanco, pavimentos, y todos los bancos corridos que existen por todo el perímetro de ellas y por su parte central, sobre los que se encontraron in situ, tinajas alineadas, con un par de medias lunas de yeso contrapuestas junto a su base, un pocillo, a la vez revestido de yeso, para recoger los líquidos en el caso de rotura de alguno de los recipientes”. Menciona, acertadamente, la función de esas “medias lunas”, que otros autores interpretan erróneamente como pesas de telar, y las pocetas que volvemos a encontrar en Contrebia Belaisca.

Falta todavía por estudiar el urbanismo de Azaila, delimitar sus viviendas y realizar un estudio social de las mismas. El plano que nos proporciona Juan Cabré registra minuciosamente las estancias con bancos adosados de yeso, llamando la atención la concentración existente en la ladera situada junto al extremo Norte de la acrópolis, no en vano buscando la zona de menor insolación. Esta batería de bodegas contrasta con las estancias de bancos adosados distribuida por la cima de la acrópolis, mostrando la especialización del tejido urbano. Nada impide suponer que todas las estancias con “balsetas de yeso” de Azaila fueron



bodegas, utilizadas para la fermentación y almacenamiento de vino en tinajas. Interesa recordar el comentario de Cabré: “El comercio, especialmente al por menor, del vino, debió de estar prohibido en las Ordenanzas municipales de Azaila, en el área superior de su acrópolis, y se realizaría en la calle situada en la de la parte intermedia de su pendiente, según parece deducirse por todas las plantas de las casas de uno y otro lado de dicha calle, que sin solución de continuidad ostentan las características que determinan dichas bodegas o tiendas de vino. Las casas de aquella calle, contiguas a las murallas superiores de la acrópolis, tenían sobre las aludidas bodegas otro piso con entrada por un callejón junto a las murallas”.

En El Palomar de Oliete encontramos en el denominado almacén 1 una estancia con bancos adosados. Al estar expuesta a la intemperie, hace veinte años presentaba ya notables pérdidas del recubrimiento de

En la zona superior barrio de bodegas del Cabezo Alcalá de Azaila, según Juan Cabré.



Bodega del Palomar de Oliete, según Jaime Vicente.

yeso. Al fondo de la estancia y en medio de los bancos presenta una tinaja incrustada que haría las veces del pocillo de Azaila, también la erosión ha hecho subir su boca de la línea de suelo donde estaría inicialmente enrasada. Corresponde a una bodega con sistema para poder recoger el preciado vino, en el caso de que fuera derramado en los trasiegos de almacenaje y consumo. Sistema de drenaje más complejo, con tinaja enterrada dentro del banco adosado y canalículo en el suelo que conduce a la misma se ha localizado en Contrebia Belaisca.

La producción y el consumo de vino en Segeda

Segeda es una ciudad celtibérica situada, en su primera fase, en el Poyo de Mara, en el interior del Sistema Ibérico Central, junto al río Perejiles, afluente del Jalón en su margen derecha, a unos 12 km. de Cala-



ayud. Sus 17 Ha habitadas la convirtieron en la de mayor extensión del valle del Ebro y del NE peninsular de su época. Acuñó monedas con el nombre indígena de *sekeida*. Los testimonios escritos nos informan cómo el senado romano le declaró la guerra por haber incumplido los pactos de Graco, desplazando en el año 153 a.C. un ejército de 30.000 hombres al mando del cónsul Nobilior, lo que motivó su alianza con Numancia y el reclutamiento de 25.000 celtíberos. La primera victoria celtibérica fue efímera, el ejército romano avanzaría de forma imparable hacia el interior peninsular, destruyendo en el año 133 Numancia y en el 98 Tiermes.

El Proyecto Segeda, iniciado en 1998 ha supuesto unir la labor de gestión con la de investigación arqueológica, excavando en diferentes lugares de la ciudad, lo que ha proporcionado conocimientos precisos sobre cuatro modelos diferentes de espacios domésticos. El resultado de las excavaciones arqueológicas, los análisis realizados sobre los sedimentos y restos descubiertos, unido al estudio de las cerámicas encon-

Lagar de Segeda I, a la izquierda.



Reconstrucción virtual del lagar de Segeda I.

tradas han llevado a demostrar que los celtíberos de Segeda cultivaban la vid y elaboraban vino en la etapa previa a su destrucción en el 153 a.C.

El lagar de Segeda

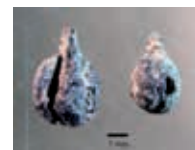
Los descubrimientos arqueológicos realizados en la ladera oriental del Poyo, área 2, han evidenciado la existencia de dos casas con muro medianil y dos pisos de altura. La del sector 1 corresponde a una vivienda de planta cuadrangular de al menos 90 m² de extensión. Dado que las puertas de las habitaciones de la vivienda segedense abren en dirección Sur, a fecha de hoy, desconocemos las dimensiones totales que dicha casa pudo alcanzar. Su interior se halla compartimentado en 6 es-

pacios, separados por muros medianiles de tapial y adobe. El espacio 5, con cerca de 20 m², es con creces el de mayores dimensiones. Presenta los muros revocados de arcilla, encalados y con una banda de pintura negra en la línea del suelo, a modo de zócalo, que levanta bordeando las jambas de la puerta que dan entrada al mismo. En una de sus esquinas se ha descubierto una estructura de yeso de dos metros de largo por uno de ancho, que se asemeja a una bañera con su desagüe y que corresponde a un lagar. Hecho ratificado gracias a los análisis químicos realizados por Jordi Tresserras y J. Carlos Matamala sobre los sedimentos procedentes de la conducción de desagüe, identificando tartratos, correspondientes a sales características de los residuos de vino, y restos de ácido siríngico, derivado de la malvidina, marcador del vino tinto.

Hasta el descubrimiento de este lagar los únicos que se conocían en la Península Ibérica de esta cronología o anterior se encontraban al Sur del Tajo. Sólo se han localizado en otros ocho lugares. Los más antiguos se hallan en el entorno fenicio de Gadir, en Doña Blanca (Puerto de Santa María, Cádiz), datado en en el siglo VI a.C., y en el ámbito tartésico en la ciudad de Tejada la Vieja de Huelva y en el edificio de La Mata (Campanario, Badajoz). El resto se localizan en el ámbito ibérico levantino. En la zona de Alicante se encuentra L'Alt de Benimaquia (Denia) y la Illeta dels Banyets y en Valencia en la ciudad de Edeta, en el Tossal de Sant Miquel, en La Monravana de Liria y en Requena, junto a la ciudad ibérica de Kelin, el conjunto de lagares rupestres de Rambla de la Alcantarilla y Solana de las Pilillas. Sin embargo, el de Segeda con su volumen de 2.000 litros de capacidad se convierte en el mayor de los conocidos, siguiéndole Las Cubres 2 con 1.375 litros.

Por otra parte, en el estudio arqueobotánico de las tierras situadas junto al suelo de la estancia del lagar se ha identificado un fitolito perteneciente a hoja de parra y, en fragmentos de tinajas celtibéricas procedentes de este mismo recinto, resina, sustancia que se estima sería empleada para la conservación de los caldos en vasijas destinadas a la fermentación y almacenaje. Finalmente, cabe señalar, que en los estudios carpológicos realizados por Guillem Pérez de las semillas localizadas en otras casas excavadas en Segeda han identificado pepitas de *vitis vinifera*, lo que implica la generalización del cultivo de vid en la ciudad.

Estas evidencias nos indican la existencia de viñedos en el territorio segedense y su correspondiente transformación vinícola. La casa donde se ha localizado el lagar, por su situación, construcción y dimen-



Pepita de *Vitis vinifera vinifera*, procedente de Segeda I.

siones se debe vincular con el sector social más elevado de la ciudad. Y dado que la capacidad de producción del lagar supera con creces un consumo doméstico, se puede señalar que su propietario generaba excedentes de vino. Por ello no es extremado concluir la identificación del dueño de esta casa con un campesino terrateniente, un agricultor rico capaz de sostener, desconocemos si con su propia familia, con siervos o con jornaleros, el cultivo de sus viñedos, su transformación en vino y su posterior comercialización.

Otras evidencias de consumo de vino en Segeda

También debemos a Jordi Tresserras y J. Carlos Matamala el estudio de los restos de contenido, a través de restos microscópicos y compuestos orgánicos, de una serie de recipientes aparecidos en el área 3 de Segeda I, correspondiente al barrio donde se ha testimoniado el sinecismo ejercido sobre los titos. Entre los resultados positivos que aquí nos interesan debemos señalar la vasija nº de inventario 1327, correspondiente a una copa a mano y la nº de inventario 1194, perteneciente a una crátera a torno de cerámica celtibérica. En ambas se identificaron tartratos, los mismos residuos vinícolas que en el lagar. Pero las excavaciones arqueológicas han aportado también otras vasijas destinadas al almacenaje vinícola, como tinajas, a su servicio, como jarras de boca trilobulada, y a su consumo, como diferentes tipos de copas.

La presencia de ánforas cuya tipología se sitúa entre las últimas producciones greco-italicas de Sicilia, Calabria y los ejemplares más antiguos de Dressel IA de la costa tirrénica italiana indican que en Segeda se consumía, además del vino local, vino itálico, indicio del nivel adquisitivo de sus habitantes. Pero también se han encontrado vasijas de origen itálico asociadas al consumo del vino, en concreto cuencos y copas de barniz negro, pertenecientes a cerámica Campaniense A y calena, que habrían llegado a Segeda por los mismos cauces comerciales que las ánforas. De dichas copas aparecen en todas las casas excavadas, independientemente de sus dimensiones, las denominadas Morell 68, con pie levantado y dos pequeñas asas. Esta muestra lo generalizado del consumo de vino en vajilla de lujo, bebido al “modo itálico”, modificando las costumbres existentes hasta esa etapa, en torno a los años 179 – 153 a.C. en que deben fecharse dichas copas. La afirmación de este



cambio cultural queda ratificado por el hecho de que dicho recipiente fuera imitado por el alfarero local, generando una copa de similar perfil, dimensiones algo menores y decorada con líneas onduladas en negro, motivo muy frecuente en el territorio celtibérico, como puede verse en el Alto Chacón (Teruel). Junto a estas copas, realizadas en los mismos alfares donde se fabricaba la cerámica celtibérica elaborada con arcilla decantada, encontramos otras con una base en anillo hechas a mano, que también parecen imitar modelos itálicos, como la forma Lamb. 25 de barniz negro.

Copa celtibérica, imitación de la forma Morell 68, y vasija crateriforme, procedente del área 3 de Segeda I.

La evidencias de consumo de vino en Segeda en zonas residenciales tan diferentes en la escala social segedana, como la zona aristocrática de la acrópolis, área 2, el extenso barrio donde se asentaron los titos, área 3, y las modestas casas que están apareciendo en la zona más exterior de la ciudad, área 4, nos indica lo generalizado del mismo en toda la ciudad y, por lo tanto, que su bebida no se encontraba vinculado a unas clases sociales determinadas.

Revivir el vino, el Programa Segeda Vitivinícola

Los resultados de la investigación arqueológica deben de estar al servicio de la sociedad. Los restos arqueológicos descubiertos en Segeda tienen que conservarse como herencia que son del Patrimonio Histórico, pero también se deben buscar los medios expositivos necesarios para convertirlos en una experiencia viva para los visitantes. Convertir

la investigación del vino en Segeda en un punto del turismo cultural celtibérico es el eje del Programa Segeda Vitivinícola.

Uno de los primeros objetivos es la creación del Museo del Vino de Segeda que, al menos, tendrá dos ubicaciones. Una de ellas en la propia ciudad celtibérica de Segeda I, en el área 2 donde se localizó el lagar. La extraordinaria conservación de los restos arquitectónicos descubiertos ha llevado a la Fundación Segeda a encargar un proyecto para su conservación integral, sin que hasta el presente se cuente con presupuesto económico para su realización. El hecho de que existan evidencias tan erosionables como los suelos de arcilla y yeso, los muros de tierra, los revoques de arcilla de las paredes, sus encalados blancos y la pintura negra de los zócalos, obliga a realizar un proyecto envolvente de la ruina arqueológica, que la aisle y conserve de las inclemencias climatológicas. El visitante podrá, de esta manera, observar el lagar y las estancias donde fue localizado, sin ningún tipo de añadido ni tratamiento, salvo los imprescindibles para su conservación.

Por el contrario, en el espacio denominado Segeda Nova, situado en la zona aluvial del río Perejiles a los pies del Poyo junto a la misma ciudad celtibérica se ha comenzado la reconstrucción de la “casa del lagar”, utilizando los mismos materiales y técnicas empleadas por los segedenses. El lagar se hará con yeso, elaborado en los antiguos aljezares de Mara, lo que implicará en un futuro, espero que cercano, hacer vino con un sistema similar al identificado en excavaciones arqueológicas. La propia casa, con herramientas, vasijas y enseres que reproducirán los identificados en época celtibérica, intentará plasmar el modelo de vida de los celtíberos de Segeda, lo que posibilitará un viaje al pasado, regresar a la producción de vino de hace 22 siglos. Pero también se podrá consumir el vino allí producido, y con ello descubrir y recuperar sensaciones y sabores ya desaparecidos.

Bibliografía

- ARTEAGA, O.; PADRÓ, J. y SANMARTÍ, E. (1990): *El poblado ibérico del Tossal del Moro de Pinyeres (Batea, Terra Alta, Tarragona)*, Diputación de Barcelona.
- BELTRÁN LLORIS, M. (1976): *Arqueología e Historia de las Ciudades Antiguas del Cabezo de Alcalá de Azaila (Teruel)*, Zaragoza.
- BELTRÁN LLORIS, M. (1984): “Nuevas aportaciones a la cronología de Azaila”. *Museo de Zaragoza. Boletín*, 3, pp: 125-152.
- BELTRÁN LLORIS, M. (2001): “Roma.República”, *Crónica del Aragón Antiguo 1994-1998*, II, *Caesaraugusta*, 75, Institución Fernando el Católico, pp: 427-484.
- BELTRÁN MARTÍNEZ, A. y BELTRÁN LLORIS, M. (1989): “Hipótesis sobre la función del gran edificio de adobe de Contrebia Belaisca, (Botorrita, Zaragoza)”, *Congreso Nacional de Arqueología*, XIX, pp: 353-359.
- BURILLO, F. (2006): “La ciudad estado de Segeda I”, en F. Burillo (ed), *Segeda y su contexto histórico. Entre Catón y Nobilior (195 al 153)*, Fundación Segeda, Mara (Zaragoza), pp:203-240.
- BURILLO, F.; CANO, M^a.A. y LÁZARO, J. (2007): “Vivir el vino en la ciudad celtibérica de Segeda”, *IV Congreso Internacional sobre Musealización de Xacementos Arqueolóxicos. Conservación e Presentación de Xacementos Arqueolóxicos no Medio Rural. Impacto Social no Territorio*, V, Santiago de Compostela (2006), pp: 385-390.
- BURILLO, F. y ROYO, J.I. (1994-1996): “El yacimiento del Castillo de Cuarte (Zaragoza) y su contribución al conocimiento del inicio del Ibérico Pleno en el valle medio del Ebro”, *Gala*, 3-5, pp: 387-397.
- BURILLO, F. y DE SUS, M^a.L. (1986): “Estudio microespacial de la casa 2 del poblado de época ibérica Los Castellares de Herrera de los Navarros (Aragón)”, *Arqueología Espacial*, 9, pp: 209-236.
- CABRÉ, J. (1944): *Corpus Vasorum Hispanorum. Cerámica de Azaila*. Madrid.
- CABRÉ, J. (1984): “San Antonio de Calaceite (Catálogo Monumental de Teruel. Tomo 1)”, *Kalathos*, 3-4, pp: 9-49.
- DÍAZ, M^a.A. (1994): “Campaña de excavación preventiva en el yacimiento del Cabezo de las Minas (Botorrita, Zaragoza). 1991”, *Arqueología Aragonesa 1991*, pp. 385-388.
- DÍAZ, M^a.A. y MEDRANO, M. (1986): “Las áreas fabriles de Contrebia Belaisca (Botorrita, Zaragoza): una unidad de producción”, *Arqueología Espacial*, 9, pp. 187-207.
- LOSCOS, R.M^a.; HERRERO, M.A. y MARTÍNEZ, M^a.R. (1993-95): “Avance de la primera campaña de excavación en el yacimiento ibérico El Cabo (Andorra, Teruel)”, *Kalathos*, 13-14, pp: 143-174.
- LUCAS PELLICER, M^a.R. (2003-04): “Simpulum y bebida, marcadores de prestigio y jefatura durante el Hierro I (siglos VII/VI a.C.): entre el Herault y el Ebro”. *Kalathos*, 22-23, Teruel, pp: 95-134.
- MALUQUER DE MOTES, J. (1954, 1958): *El yacimiento hallstático de Cortes de Navarra. Estudio crítico I y II*. Diputación Foral de Navarra.
- MASCORT, M.; SANMARTI, J. y SANTACANA, J. (1991): *El jaciment protohistòric d'Aldovesta (Benifallet) i el comerç fenici arcaic a la Catalunya meridional*. Tarragona.

- MORET, P. (2002): “Reflexiones sobre el período ibérico pleno (siglos V a III a.C.) en el Bajo Aragón y zonas vecinas del curso inferior del Ebro”, *Ilercavonia*, 3, pp: 111-136.
- MORET, P., BENAVENTE, J.A. y GORGUES, A. (2006): *Iberos del Matarraña. Investigaciones arqueológicas en Valdeltormo, Calaceite, Cretas y La Fresneda (Teruel)*. Taller de Arqueología de Alcañiz.
- PICAZO, J. y RODANÉS, J. M^a (2006): *Caminos para el futuro, ventanas para el pasado. El Cabez de la Cruz. Una comunidad agraria de la Edad del Hierro en el valle del Ebro*. Diputación General de Aragón.
- RODRÍGUEZ, A. y ORTIZ, P. (2004): “La Mata, un edificio organizado”, en A. Rodríguez, *El edificio protohistórico de La Mata (Campanario, Badajoz) y su estudio territorial*, Cáceres, vol. I, pp. 75-312.
- SANMARTÍ, J.; BELARTE, M^a.C.; SANTACANA, J.; ASENSIO, D. y NOGUERA, J. (2000): *L'assentament del bronze final i primera edat del ferro del Barranc de Gàfols (Ginestar, Ribera d'Ebre, Arqueol Mediterrània*, 5, Universidad de Barcelona.
- VICENTE, J. y EZQUERRA, B. (1990): *Oliete hace dos mil años*. Museo de Teruel.

HUELLAS DEL CONSUMO DEL VINO EN LAS NECRÓPOLIS VETTONAS

JESÚS ÁLVAREZ-SANCHÍS
Universidad Complutense de Madrid

Los datos que aporta el registro arqueológico de los cementerios vettones de la Segunda Edad del Hierro, en relación al consumo del vino, son sumamente escasos, por no decir excepcionales; de manera que no me limitaré a ellos sino que mi propósito es tratar de integrar esos datos con los que derivan del contexto social y económico de los asentamientos donde se desenvuelven, sin perjuicio de que nuevas investigaciones puedan variar el panorama hasta ahora conocido.

El que aparezcan en la Meseta occidental vajillas o servicios análogos a los que en el Mediterráneo se destinaban al consumo del vino, nos habla de la introducción de un tipo muy específico de bebida, pero no de que se haya pasado a desarrollar entre los vettones un simposio de tipo griego. El consumo de alcohol implica una conducta social concreta; seguramente antes de la introducción del vino en la Meseta las sociedades prehistóricas ya practicaban esos usos vinculados a la cerveza. Se pasaría así a un tipo de bebida muy apreciada por su rareza, pero sin alterar las prácticas sociales preexistentes. Ciertamente algunos vettones, y algunas vettonas, consumieron vino desde fechas antiguas, y es posible que la bebida se asociara entonces a banquetes en contextos rituales. La vajilla depositada más tarde en las necrópolis de incineración, lo fue como ofrenda y para marcar la posición social del enterrado.

Antecedentes

Desde el siglo VIII a.C. una de las principales fuentes de riqueza de las colonias fenicias occidentales fue el cultivo de la viña para la pro-



Brasero ritual del castro de Los Castillejos (Sanchorreja, Ávila). Siglos VII-VI a.C. (Álvarez-Sanchís, 2008; fotografía de Mario Torquemada).

ducción de vino, que era envasado en ánforas e intercambiado con las poblaciones indígenas. En un primer momento, el vino tendría una función de bebida distintiva, por su exotismo y escasez, entre las elites. No desarrollaré en extenso este período aquí, pues se sale del marco cronológico de las necrópolis clásicas del mundo vettón, pero algunos datos que conocemos de la Primera Edad del Hierro en el sector occidental de la Meseta apuntan claramente en este sentido.

El *hinterland* de Tartesos destinó objetos de prestigio a los jefes locales de las tierras ubicadas al norte del Tajo, asegurándose un suministro regular de materias primas (ganado, metal, esclavos...) que a su vez reinvertiría en sus relaciones con los vecinos del sur. Este contexto se ve refrendado por el hallazgo de un conjunto de importaciones destinadas a una élite que accede a esos mercados como requisito para el establecimiento de alianzas y relaciones de intercambio. Se trata de objetos muy específicos por su utilidad y significado, que los arqueólogos han relacionado con la vestimenta, al banquete funerario, el ritual de libación, el culto religioso y nuevas tecnologías como la metalurgia del hierro. Claro ejemplo de ello serían las fibulas llamadas de doble resorte y los primeros broches de cinturón, de origen fenicio, que seguramente indican cambios en la moda de vestir asociados a un estatus social elevado; asadores, calderos de bronce y ánforas, que enfatizan el consumo ritual de carne y bebidas alcohólicas; o *alabastra*, *aryballoi* y pequeños



Ungüentario grecopúnico. Tumba 32 de la necrópolis de El Raso (Ávila). Siglo V a.C. (Álvarez-Sanchís, 2008; fotografía de Mario Torquemada).

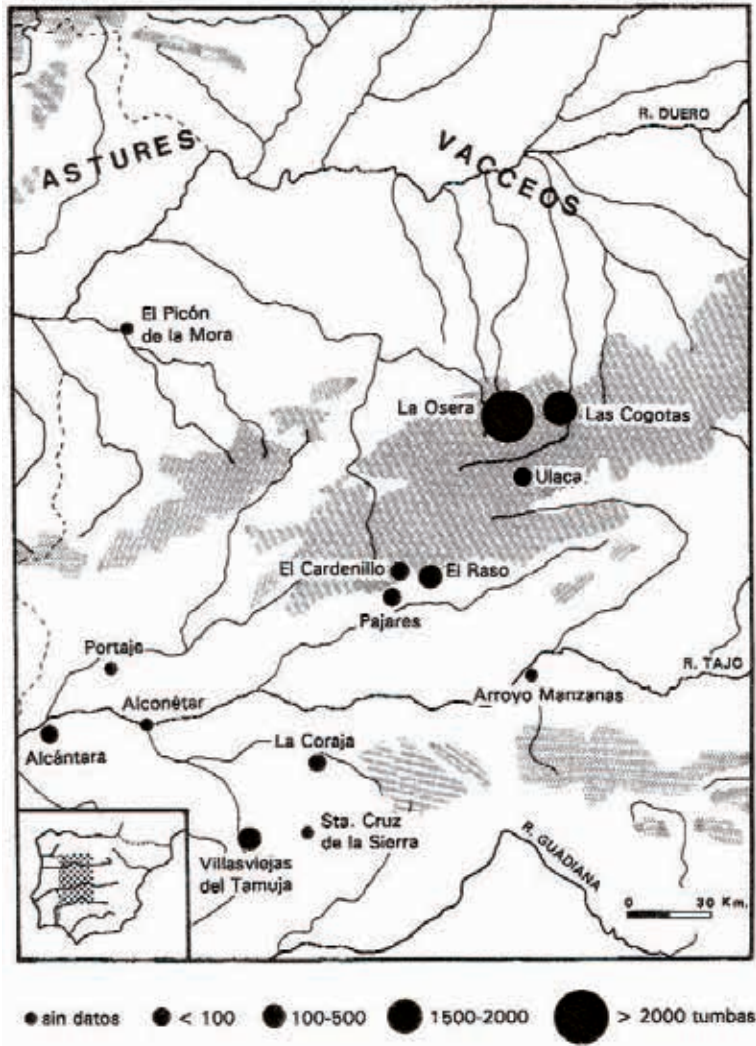
vasos de pasta vítrea, que resaltan el uso del perfume. Pautas de comportamiento foráneas se manifiestan asimismo en la adopción de ritos funerarios que venían siendo una constante en las tumbas principescas del Bajo Guadalquivir: jarros tartésicos, incensarios, braseros de bronce y otros servicios lujosos de vajilla metálica como los hallados en Las Fraguas (Las Herencias, Toledo), El Carpio (Belvis de la Jara, Toledo), El Berrueco, Sanchorreja (Ávila), El Raso (Candeleda, Ávila), Villanueva de la Vera (Cáceres) o Talavera la Vieja (Cáceres), sugieren la puesta en práctica de rituales y libaciones en honor de los individuos fallecidos más relevantes.

El sistema operó en las comunidades de la Meseta en base a una relación tripartita entre ellas mismas, las poblaciones orientalizantes de la región extremeña y los comerciantes costeros y fluviales. Centros políticos de tipo palacial como el que se viene excavando en Cancho Roano (Zalamea de la Serena, Badajoz), podrían corroborar esta misma idea.

Por ejemplo los procesos de vendimia, prensado, fermentado y almacenamiento de vino debieron ser controlados por quienes tenían la capacidad de hacerlo, y los almacenes de Cancho Roano apuntan en este sentido. En este contexto de relaciones de intercambio uno de los requisitos básicos sería establecer vínculos y alianzas con los poderes locales, imprescindibles para llevar a buen término cualquier empresa en tierras lejanas. El denominado “tesoro de la Aliseda” (Aliseda, Cáceres) se supone que era el ajuar de una tumba correspondiente a una acaudalada mujer de origen tartésico, allá por el año 625 a.C. Entre los objetos recuperados se encontraron restos de ánforas fenicias y una vajilla de oro y plata. Otro hallazgo espectacular procede de El Carpio (Toledo), en las proximidades del río Tajo. Se trata de una sepultura correspondiente a una mujer de elevada posición social y extraordinario por la riqueza del ajuar y el origen oriental de muchos de los objetos: una clepsidra para trasvasar líquidos, jarritas fenicias, un vasito de plata para libaciones.... Ambos conjuntos serían consistentes con la práctica de matrimonios exogámicos o intercambios de mujeres tartésicas de alto rango en el valle del Tajo. Una interpretación similar podría especularse para las vajillas tartésicas halladas en Las Herencias (Arroyo Manzanas, Toledo), Villanueva de la Vera (Cáceres), Talavera la Vieja (Cáceres) y El Raso (Candeleda, Ávila).

Sobradamente conocida en la bibliografía arqueológica de las colonizaciones y del mundo orientalizante es la figurita etrusca de El Raso de Candeleda. Se trata de una figura de bronce echada sobre el lado izquierdo, al modo como las vemos con frecuencia en los monumentos funerarios etruscos, que por el *tutulus* con que cubre su cabeza se ha fechado hacia el 500 a.C. Debió servir como asa o adorno de algún recipiente metálico. Se trata de un hallazgo casual y descontextualizado, pero expresivo de los contactos con el mediodía peninsular. Las representaciones de banqueteadores recostados en el lecho como imagen del aristócrata asociado a la bebida son comunes en el mediterráneo. Esta idea, de origen oriental, llegó al interior de la Meseta, al menos como gesto o actitud a imitar.

Los vestigios son pocos y han sido insuficientemente descritos y valorados, pero tienen un alcance relativamente importante que parece tener su umbral de penetración a una distancia de unos 200-250 Km. desde el valle medio del Guadiana y algo más de 350 Km. si se hacen llegar del Guadalquivir. Es decir, que puede seguirse perfectamente el



Necrópolis prerromanas del oeste de la Meseta y tumbas excavadas a partir de los datos publicados (Álvarez-Sanchis 2003).

camino de penetración tartésico a través de la vía de la Plata hasta arribar en las altas tierras de Ávila, Salamanca y el valle del Duero, donde estos materiales aparecen en contextos de la cultura del Soto de Medinilla.

La distribución de todos estos objetos —entre los que se incluiría excepcionalmente el consumo de vino, como atestiguan las ánforas y vajillas a torno— en una región cercana respecto de la línea del Tago, sugiere con fuerza que la forma de economía que allí se practicaba podría reflejar la existencia de una aristocracia local, ocupada en facilitar

el flujo de bienes desde las tierras de la Meseta, es decir, una aristocracia que hacía de intermediaria y que se enriqueció con ello.

Antes de Roma. El registro arqueológico de las necrópolis vettonas

A partir del siglo IV a.C. la cerámica griega aflora en gran parte del territorio peninsular. Los vasos griegos se relacionan de forma genérica con el consumo del vino, un elemento de gran estima presente en los grupos de poder. Sin embargo, las evidencias materiales del vino en los yacimientos vettones son bastante débiles y apenas van más allá de las referencias que se presentan a continuación.

Necrópolis de El Raso (Candeleda): Se conocen tres copas de barniz negro, una en la tumba nº 29, junto a nueve vasos, cinco tapaderas y un colgante de piedra; y dos en la tumba nº 5, asociadas a un cuchillo, ocho vasos y cuatro tapaderas. Las copas presentan decorado su fondo con cuatro palmetas en huecorrelieve dispuestas en forma de cruz alrededor de un círculo central inciso, adscribibles a la forma 21 de Lamboglia (mediados del siglo IV a.C.). Aparecieron en conjuntos cerrados y sirven para fechar las primeras cerámicas a torno en este sector de la Meseta.



Copa griega de barniz negro de la tumba nº 5 de la necrópolis de El Raso de Candeleda. Primera mitad del siglo IV a.C. (Álvarez-Sanchis, 2008; fotografía de Mario Torquemada).

Castro y necrópolis de Las Cogotas (Cardeñosa, Ávila): De seguir a Cabré, en el yacimiento no aparecieron vasos griegos ni italogriegos, ni siquiera cerámica helenística bien definida y tan sólo un fragmento de cerámica campaniense de forma indeterminada. Sí hace mención su excavador a varios objetos de bronce de probable importación itálica, en particular el asa de un posible *oinochoe* con una cara de mujer. El asa ya fue objeto de un estudio específico, poniéndose en relación con un contexto de la Primera Edad del Hierro, aunque todos los materiales hallados proceden de las viviendas del castro. Es probable que la excavación de Cabré afectara, sin reconocerlo, a niveles más antiguos de algunas casas de la Segunda Edad del Hierro, máxime además si tenemos en cuenta que las cerámicas de la plenitud de Cogotas I encontradas en el poblado, aparecían también mezcladas con materiales más modernos.

Necrópolis de La Mesa de Miranda (Chamartín de la Sierra, Ávila): Se conocen dos copas de barniz negro procedentes de la sepultura I del túmulo D de la Zona I de la necrópolis. En la misma tumba aparecieron dos calderos ibéricos, unas pinzas caladas de tipo Cigarralejo, cerámica a peine, una espada de antenas de tipo Alcácer do Sal, una abrazadera de escudo de tipo ibérico, un cuchillo de hierro, un bocado de caballo y otras piezas de atalaje. Como las de El Raso, se adscriben a la forma 21 de Lamboglia, cuya cronología, del segundo cuarto del siglo IV a.C., se ajustaría bastante bien a la propuesta formulada para los conjuntos del Cigarralejo, donde se documentaron pinzas caladas de diseño análogo a las abulenses y fechadas en torno al 375-350 a.C. Estas piezas precampanienses se documentan en los primeros momentos de utilización de la necrópolis, en los niveles más profundos. Bajo el punto de vista cronológico, de enorme interés resultan asimismo los platitos campanienses de las sepulturas 138 y 338 de la zona VI de la necrópolis, con cerámica a torno y a peine, pues en ambas se hallaron restos de vainas de espadas de antenas, que se han interpretado respectivamente del modelo Alcácer-do-Sal y Arcóbriga. Las cerámicas de importación se han llevado razonablemente al siglo III a.C. siguiendo la clasificación de Morel, y no sería descartable una fecha avanzada teniendo en cuenta el tiempo que pudieron perdurar estos vasos. Tampoco hay que descartar una data análoga para la tumba 14 de la necrópolis, aunque en este caso las referencias sobre la cerámica campaniense son bastante im-

Necrópolis de Pajares (Villanueva de la Vera): Cinco fragmentos de cerámicas áticas proceden de hallazgos superficiales efectuados en distintos puntos de lo que luego se ha identificado como necrópolis. Al menos uno de los fragmentos corresponde al pie de una copa griega del tipo Cástulo, datable en la segunda mitad del siglo V a.C. Los ejemplares de Pajares carecen de asociación arqueológica pero es probable su deposición como objetos de ajuar funerario.

Castro y necrópolis de Villasviejas del Tamuja (Botija, Cáceres): Otro dato parecido nos lo proporciona el castro de Villasviejas, con un fragmento de *kylix* de figuras rojas en contextos donde empieza a generalizarse la cerámica a torno. También se conocen algunos fragmentos de barniz negro. En uno de los cementerios -El Mercadillo- la cerámica hallada ofrece relaciones muy claras con modelos del Sureste peninsular y del valle del Guadalquivir: vasos a *chardon*, imitaciones de cráteras y *kantharoi* griegos.

Por último, también se han recogido unos pocos fragmentos de barniz negro en los yacimientos de La Coraja (Aldeacentenera, Cáceres) y El Cerro del Berrueco (Ávila-Salamanca), menos explícitos desde el punto de vista tipológico, y cerámicas áticas en el cerro de La Mesa (Alcolea de Tajo, Toledo), todavía en estudio.

Resumiendo, se conocen muy pocos ejemplares de recipientes fabricados en talleres áticos que llegaron a la Meseta occidental entre finales del siglo V a.C. y el IV a.C. Aunque su número es pequeño, apenas supera la veintena, no hay que olvidar que también son pocos los poblados y cementerios excavados en extensión. Estas cerámicas muestran que las élites demandaban bienes de prestigio a través del comercio mediterráneo, bien a través de los centros redistribuidores de la cuenca del Guadiana, bien a través del sureste. Ello coincide con importantes cambios en la sociedad de la época. Estas cerámicas aparecen en cementerios de incineración y en tumbas de guerreros, que son un elemento nuevo respecto al período anterior. El armamento recuperado ofrece diferentes combinaciones que parecen reflejar grupos sociales dentro de la casta militar: desde sepulturas de guerrero extraordinariamente ricas con panoplias completas hasta otras, la mayoría, que sólo empleaban armas de asta. Pero hay que tener en cuenta que la inmensa



Recreación de un guerrero vettón. Siglo III a.C. (Álvarez-Sanchís, 2008; ilustración de Dionisio Álvarez).

mayoría de las tumbas contenían muy pocos objetos o ninguno, y que sólo unas pocas contenían muchos. Quiérese decir con ello que las pautas de distribución de la riqueza no debieron ser muy diferentes en los cementerios vettónes de la Segunda Edad del Hierro, y que existieron marcadas diferencias sociales entre los miembros de cada comunidad. La



sociedad tenía una estructura piramidal, con una élite militar en la cúspide con caballos, armas y ocasionalmente vajilla de lujo para beber, que marcaba su posición frente a un grupo de guerreros más amplio con una panoplia más modesta.

A partir del siglo IV a.C. hay un uso más extendido del vino, utilizado como medio de cohesión en torno a grupos dirigentes que regularían su distribución en funerales y en distintas partes del territorio. Así es como como arribaría la cerámica ática de figuras rojas al castro zamorano de Fuentes de Ropel, en tierras limítrofes de vacceos y astures. Si recogemos la sugerencia de Esparza, la opción más viable parece la llegada a través de los vettones, que deberían ser considerados no sólo como receptores sino como intermediarios del comercio lejano.

Es necesario destacar que el vino trasciende su carácter de bebida. Participa en actos de marcado significado social, en los que se ponen de manifiesto las relaciones de poder. No existen fuentes escritas relativas al mundo vettón en este sentido, pero un pasaje de Estrabón (3,3,7) referido al interior peninsular puede darnos una idea de cuáles pudieron ser las actitudes hacia el consumo del vino: *beben zythos, y el vino, que es-*

Recreación del interior de una vivienda vettona. (Álvarez-Sanchís, 2008; ilustración de Dionisio Álvarez.

casea, cuando lo obtienen lo consumen enseguida derrochándolo en espléndidas comilonas familiares. El banquete y la fiesta eran la ocasión para proclamar y aceptar el orden social. La sociedad vettona no difería sustancialmente de otras sociedades prerromanas en cuanto a los métodos usados para perpetuar la jerarquía social, mediante actos que eran legitimados en ceremonias rituales ante los ojos de la población.

La práctica del banquete en la Península Ibérica es una forma, entre otras, de vincular a guerreros con sus jefes a un nivel personal, como por ejemplo los seguidores de Viriato en su boda, cuando Diodoro nos cuenta que el lusitano repartió pan y carne entre sus acompañantes. La asamblea también ofrecía la posibilidad de que los jefes y aspirantes a líderes propusieran la ocupación de nuevas tierras, el robo de ganado o un ataque por sorpresa contra una aldea vecina. Parece obvio que estas comunidades tenían una fuerte jerarquización interna y que los líderes verían reforzado su poder en función del apoyo social a sus propuestas. La guerra formaba parte importantísima de la estructura socioeconómica de estas gentes, una parte básica del sistema social que requería áreas de conflicto para reproducirse a sí mismo. En este contexto puede resultarnos útil la cita de Estrabón (3,4,16), según la cual los vettones sólo concebían que los hombres guerrearan o descansaran: *Se cuenta que los vettones la primera vez que llegaron a un campamento romano, viendo a algunos centuriones ir y venir paseando por entretenimiento, lo tuvieron por cosa de locos y les enseñaron el camino hacia sus tiendas, considerando que hay que dedicarse a reposar, echados tranquilamente, o combatir.* El pasaje puede considerarse tópico y exagerado, pero al mismo tiempo lleva implícito un sistema de valores característico de las sociedades europeas de la Edad del Hierro: la guerra y el banquete.

En este contexto se pueden comprender ciertos vínculos entre los guerreros y las prácticas religiosas. Es el caso, por ejemplo, de las danzas y los cantos de guerra. Según Diodoro (5,34,4), los lusitanos en tiempo de paz practicaban un tipo de danza y en sus guerras marchaban entonando cánticos mientras cargaban contra el adversario. Los elementos que encontramos en esta referencia aparecen también en Apiano (*Iber.*, 67), al describir una de las campañas de Viriato: *Al atacarle Viriato con seis mil hombres en medio de un griterío y clamores a la usanza bárbara y con largas cabelleras que agitan en los combates ante los enemigos, no se amilanó, sino que le hizo frente con bravura y logró rechazarlo sin que hubiera conseguido su propósito.* Este tipo de pro-



Caldero de bronce. Sepultura 350 de la zona VI de la necrópolis de La Mesa de Miranda (Chamartín, Ávila). Primera mitad del siglo IV a.C. (Álvarez-Sanchis, 2008; fotografía de Mario Torquemada).

vocación parece reflejar un ritual previo, cuya finalidad es generar en los guerreros un estado propiciatorio para el combate. El uso de bebidas alcohólicas desempeñaría entonces un papel fundamental, otorgando un estado frenético y belicoso a sus participantes.

En algunos casos se realizarían en los cementerios y en los santuarios ceremonias públicas de carácter culinario en relación con el fuego, que implicarían la ingesta de carne en grandes cantidades, bebidas alcohólicas como la cerveza o el vino, e incluso la toma de sustancias psicotrópicas, es posible que siguiendo la tradición del banquete aristocrático de herencia tartésica. A veces aparecen en el interior de las tumbas restos de animales quemados, sobre todo zonas apendiculares, costillas y mandíbulas de bóvido, oveja, cabra y excepcionalmente cerdo, lo que sin duda hay que relacionar con porciones de carne del banquete funerario destinadas al difunto.

Particularmente revelador es el hallazgo en los cementerios de Las Cogotas (tumbas 476 y 1442) y La Mesa de Miranda (tumbas 4, 350, 370, 436, 455 y 514 de la zona VI, túmulo C de la zona I, tumba 201/I-II) de calderos de bronce y utensilios de fuego como asadores, parrillas, morillos, tenazas, trébedes y trípodes. No son frecuentes y esta singula-

Morillo de hierro con prótomos de caballos estilizados. Tumba 514 del sector VI de la necrópolis de La Mesa de Miranda (Chamartín, Ávila). Siglo IV a.C. (Álvarez-Sanchís, 2008; fotografía de Mario Torquemada).



ridad se suele dar en tumbas ricas con armamento, por tanto de la élite masculina y tal vez sacerdotal. En todo caso, creo que la existencia de estos utensilios, que también se constatan en algunas necrópolis celtibéricas, podrían revelar rituales más complejos de sacrificio y fuego encomendados a los miembros relevantes de la comunidad. Un simple vistazo a la suntuosidad de algunos objetos que acompañan el ajuar sirve para aclarar este aspecto, como los recipientes de bronce de la tumba 514 y del túmulo C de La Mesa de Miranda. Los calderos de bronce formarían parte del banquete aristocrático, extensible a otras tumbas de la necrópolis, donde concurren nuevamente ajuares militares. Habría que considerar también los *simpula* o recipientes con mango para hacer libaciones. Forman parte del ajuar de ciertas tumbas de guerrero de finales de la Edad del Hierro, como en la necrópolis palentina de Palenzuela, donde aparecen junto a recipientes para contener bebida, tal vez fermentada, copas para beber y trípodes para la comida, aunque no se conocen en las clásicas abulenses de Las Cogotas y La Mesa de Miranda, ni tampoco en las de Soria-Guadalajara.

El vino que se introdujo en la Meseta no se acompañó, mas que muy excepcionalmente, de la vajilla estándar para su consumo. Las cerámicas de calidad griegas importadas para el servicio y consumo del vino, presentes con profusión en el mundo ibérico, aquí resultan excepcionales. Todo lo que sabemos sobre la organización social de los vet-

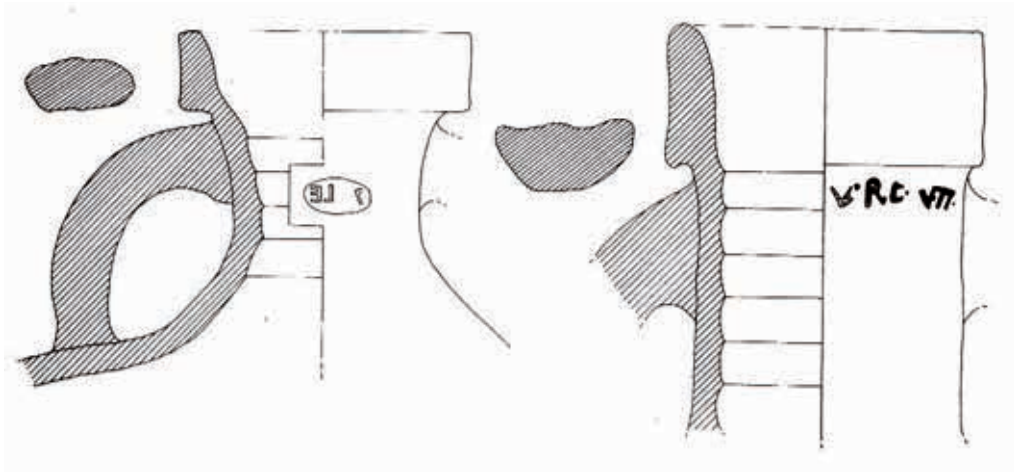


Parrilla de hierro de la necrópolis de La Mesa de Miranda (Chamartín, Ávila). Siglos IV-III a.C. (Álvarez-Sanchis, 2008; fotografía de Mario Torquemada).

tones nos autoriza a pensar que la asociación de valores aristocráticos (guerra, caza, bebida) era característica, sobre todo cuando los ajuares tienen armas, es decir a partir del siglo IV a.C. En los ajuares funerarios vettones los elementos de prestigio más frecuentes son las armas y los objetos importados, y, dentro de estos últimos, algunas copas y recipientes que en principio pudieron estar destinados al consumo del vino u otras bebidas alcohólicas, de manera que la asociación entre armas y elementos de bebida ha de ser significativa. Lo mismo puede decirse respecto a los materiales vinculados al consumo de carne. La bebida se asociaba a banquetes en contextos ritualizados, especialmente en situaciones excepcionales (guerra) y el vino se consumía, libaba o ambas cosas, en los funerales.

Roma, los *oppida* y el comercio del vino

A finales del siglo III a.C. la oligarquía que controlaba el Senado romano no sólo era propietaria de mano de obra y grandes parcelas de tierra en Italia, sino que comenzó a beneficiarse de la explotación sistemática de los territorios conquistados, cuyo gobierno y administración se autoatribuía. De manera que la extensión de los latifundios fue paralela a un incremento espectacular en el número de esclavos, y en el siglo II a.C. éstos se convirtieron en el principal recurso para el sostenimiento



Ánforas vinarias procedentes del castro de Villasviejas del Tamuja. Siglo I a.C. (Hernández *et alii* 1989).

de la economía romana. Este desarrollo acabó por crear un círculo vicioso: la compra de más tierras y más esclavos forzó a los grandes latifundistas a producir excedentes agrícolas a bajo precio, como el vino, para poder venderlo en el mercado y así rentabilizar sus inversiones. La conquista de nuevos territorios no sólo se convirtió en la principal fuente de obtención de esclavos, sino en el lugar idóneo donde colocar los excedentes.

La conquista del territorio vettón se produjo en el contexto de dos conflictos casi simultáneos, las guerras lusitanas y celtibéricas (154-133 a.C.), a consecuencia de las cuales Roma extendió su dominio a la Meseta. Se mire por donde se mire, la conquista de la Meseta supuso una completa reorganización de las pautas tradicionales de intercambio y relaciones sociales. Un sistema de comercio a gran escala con el mundo mediterráneo implicaría hacer frente a una extraordinaria demanda de metales, ganado, sal, otras materias primas, mercenarios y esclavos. Roma necesitaba un suministro permanente de mano de obra esclava para el funcionamiento de su economía agrícola. Como contrapartida, llegaron a las tierras del interior productos como el vino, el aceite de oliva, otros cereales, salsa de pescado, perfumes, telas, cerámicas de lujo y es posible que innumerables y variadas baratijas y bisutería.

Entre las importaciones mejor identificadas en el siglo II a.C. están las cerámicas campanienses que llegaron a Salamanca, Toro, Coca, Las Cogotas, La Mesa de Miranda o Villasviejas del Tamuja. Cerámicas, monedas y otros muchos objetos se concentran en los campamentos ro-

manos de la época. El hallazgo de ánforas vinarias, kalathos y cerámica campaniense en la necrópolis y el castro de Villasviejas del Tamuja, se ha relacionado con los exhumados en *Castra Caecilia* (Cáceres el Viejo), argumentando una ocupación romana con fines militares en el siglo I a.C. El comercio a través de las redes fluviales del Duero y del Tajo empezaba a estar sólidamente establecido, y es posible que los asentamientos más cercanos a estas vías estuviesen involucrados en el transporte de bienes y materias primas. La realidad concreta de los mecanismos empleados no se acaba de conocer bien del todo, pero no cabe duda que por delante de las legiones aparecieron comerciantes y empresarios, quienes comenzaban a percibir el enorme potencial de las tierras del interior.

La distribución de las ánforas itálicas en Europa occidental, del modelo que servía para transportar vino entre finales del siglo II y el siglo I a.C., evidencia la importancia de las rutas fluviales así como el alcance de la penetración de los productos romanos hacia el interior. Barcos mercantes descargaban en los puertos del sur de la Galia e Hispania ánforas de vino que luego se transbordaban a barcazas fluviales. Los movimientos del vino en la Meseta occidental en esta época no están bien documentados. Ciertamente muchas de las mercancías que se mencionan en las fuentes no dejan vestigios materiales, aunque su impacto debió ser importante desde el punto de vista comercial. En determinados sitios el vino se llevaba en barriles, odres o pieles de animales para su transporte tierra adentro. Algunas ánforas llegaron a tierras de Ávila y Cáceres a través de comerciantes que las canjeaban en los *oppida* vettones por esclavos y otras materias primas. Seguramente había mercados romanos residentes en estos *oppida* y, seguramente también, fue a partir de estos grandes centros como se distribuyó el vino a las granjas y aldeas circundantes.

Bibliografía

- ÁLVAREZ-SANCHÍS, J.R. (1999): *Los Vettones*. Biblioteca Archaeologica Hispana 1. Real Academia de la Historia, Madrid.
- ÁLVAREZ-SANCHÍS, J.R. (2003): *Los Señores del Ganado. Arqueología de los pueblos prerromanos en el occidente de Iberia*. Akal, Madrid.
- ÁLVAREZ-SANCHÍS, J.R. (ed.) (2008): *Vettones. Pastores y guerreros en la Edad del Hierro*. Catálogo de la exposición. Museo Arqueológico Regional de la Comunidad de Madrid.
- BAQUEDANO, I. (1996): Elementos de filiación mediterránea en Ávila durante la I y II Edad del Hierro. *Boletín de la Asociación Española de Amigos de la Arqueología*, 36: 73-90.
- CABRÉ, J. (1930): *Excavaciones en Las Cogotas. Cardenosa (Avila). I. El Castro*. Junta Superior de Excavaciones y Antigüedades, 110. Madrid.
- CABRÉ, J., CABRÉ, M^a.E. y MOLINERO, A. (1950): *El Castro y la Necrópolis del Hierro Céltico de Chamartín de La Sierra (Avila)*. Acta Arqueológica Hispánica, V. Madrid.
- CABRÉ, J. y MORÁN, J.A. (1990): Pinzas ibéricas caladas “tipo Cigarralejo” en la necrópolis de La Osera (Ávila). *Verdolay*, 2: 77-80.
- CELESTINO, S. (ed.) (1995): *Arqueología del Vino. Los orígenes del vino en occidente*. Jerez de la Frontera.
- CELESTINO, S. (2001): *Cancho Roano*. Ed. Regional Extremeña, Madrid.
- CUNLIFFE, B. (2001): *Facing the Ocean. The Atlantic and its peoples*. Oxford University Press. Oxford.
- DIETLER, M. (1990): Driven by Drink: The Role of Drinking in the Political Economy and the case of Early Iron Age France. *Journal of Anthropological Archaeology*, 9: 352-406.
- DIETLER, M. y HAYDEN, B. (eds.) (2001): *Feasts. Archaeological and ethnographic perspectives on food, politics, and power*. Smithsonian Institution Press. Washington and London.
- DOMÍNGUEZ MONEDERO, A. (1995): Del simposio griego a los bárbaros bebedores: el vino en Iberia y su imagen en los autores antiguos. En S. Celestino, S. (ed.): *Arqueología del Vino. Los orígenes del vino en occidente*. Jerez de la Frontera: 21-72.
- ESPARZA, A. (1999): Economía de la Meseta Prerromana. *Studia Historica, Historia Antigua*, 17, 87-123.
- ESTEBAN ORTEGA, J. (1993): El poblado y la necrópolis de “La Coraja”, Aldeacentenera - Cáceres. *El proceso histórico de la Lusitania Oriental en época prerromana y romana*. Cuadernos Emeritenses, 7. Mérida: 55-112
- ESTEBAN ORTEGA, J., SÁNCHEZ ABAL, J.L. y FERNÁNDEZ, J.M. (1988): *La necrópolis del castro del Castillejo de la Orden, Alcántara (Cáceres)*. Consejería de Educación y Cultura. Cáceres.
- FABIÁN, F. (1986-87): El Bronce Final y la Edad del Hierro en “El Cerro del Berrueco” (Ávila-Salamanca). *Zephyrus*, XXXIX-XL: 273-287.
- FERNÁNDEZ GÓMEZ, F. (1972): Objetos de origen exótico en El Raso de Candeleda (Ávila). *Trabajos de Prehistoria*, 29: 273 ss.
- FERNÁNDEZ GÓMEZ, F. (1986): *Excavaciones Arqueológicas en el Raso de Candeleda (I-II)*. Institución Gran Duque de Alba. Ávila.
- HERNÁNDEZ, F. y GALÁN, E. (1996): *La necrópolis de “El Mercadillo” (Botija, Cáceres)*. Extremadura Arqueológica VI, Cáceres.

- HERNÁNDEZ, F., RODRÍGUEZ, D. y SÁNCHEZ, A. (1989): *Excavaciones en el castro de Villasviejas del Tamuja (Botija, Cáceres)*. Mérida.
- JIMÉNEZ ÁVILA, J. (ed.) (2006): *El conjunto orientalizante de Talavera la Vieja (Cáceres)*. Memorias 5. Museo de Cáceres.
- KURTZ, W.S. (1980): Un asa de bronce procedente del Castro de Las Cogotas (Cardeñosa, Avila). *Archivo Español de Arqueología*, 53: 163-174
- MARTÍN BRAVO, A.Mª. (1999): *Los orígenes de Lusitania*. Bibliotheca Archaeologica Hispana, 2. Real Academia de la Historia, Madrid.
- MARTÍN VALLS, R. (1990): Los “simpula” celtibéricos. *Boletín del Seminario de Arte y Arqueología*, LVI: 144-165.
- OLMOS, R. y SÁNCHEZ, C. (1995): Usos e ideología del vino en las imágenes de la Hispania Pre-romana. En S. Celestino, S. (ed.): *Arqueología del Vino. Los orígenes del vino en occidente*. Jerez de la Frontera: 105-136.
- ORTEGA, J. y DEL VALLE, M. (2004): El poblado de la Edad del Hierro del Cerro de la Mesa (Alcolea de Tajo, Toledo). Primeros resultados. *Trabajos de Prehistoria*, 61 (1): 175-185.
- PEREIRA, J. (1989): Nuevos datos para la valoración del hinterland tartésico. El enterramiento de la Casa del Carpio (Belvís de la Jara). En Mª.E. Aubet (coord.), *Tartessos. Arqueología Protohistórica del Bajo Guadalquivir*. Sabadell: 395-409.
- QUESADA, F. (1995): Vino y guerreros: banquete, valores aristocráticos y alcohol en Iberia. En S. Celestino, S. (ed.): *Arqueología del Vino. Los orígenes del vino en occidente*. Jerez de la Frontera: 271-296.
- RUIZ-GÁLVEZ, M. (1995): From Gift to Commodity. The changing meaning of precious metals in the later Prehistory of the Iberian Peninsula. En G. Morteani y P. Northover (eds.), *Prehistoric Gold in Europe*. Kluwer Publisher. NATO. ASI Series.
- RUIZ ZAPATERO, G. y ALVAREZ-SANCHÍS, J.R. (1995): Las Cogotas: Oppida and the Roots of Urbanism in the Spanish Meseta. En B. Cunliffe y S.J. Keay (eds.), *Social Complexity and the Development of Towns in Iberia: from the Copper Age to the second century AD*. Proceedings of the British Academy, vol. 86. London: 209-236.
- SÁNCHEZ MORENO, E. (1999): Cerámicas griegas inéditas de Pajares (Villanueva de la Vera, Cáceres). En S. Celestino (ed.): *El Yacimiento Protohistórico de Pajares. Villanueva de la Vera. Cáceres. I. Las Necrópolis y el Tesoro Áureo*, Memorias de Arqueología Extremeña 3. Mérida: 155-163.
- SANZ, C. y VELASCO, J. (eds.) (2003): *Pintia. Un oppidum en los confines orientales de la región vaccea. Investigaciones arqueológicas vacceas, romanas y visigodas (1999-2003)*. Universidad de Valladolid, Valladolid.
- SHEFTON, B.B. (1982): Greeks and greek imports in the south of the Iberian Peninsula. The archaeological evidence. En H.G. Niemeyer (ed.), *Phönizier im Western*: 337-370.

LOS INICIOS DEL CONSUMO DE UVA Y ¿DEL CULTIVO DE LA VID? EN *CAUCA* VACCEA

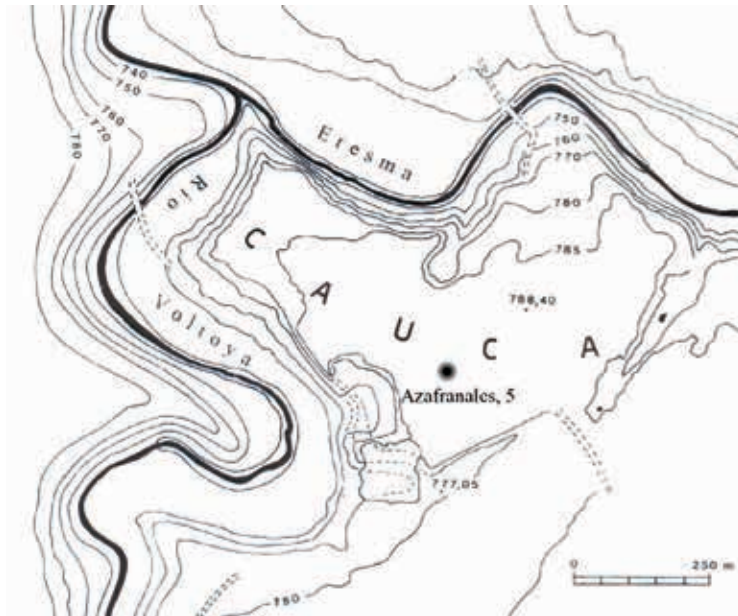
JUAN FRANCISCO BLANCO GARCÍA
Universidad Autónoma de Madrid

Una de las poblaciones que los escritores greco-latinos destacaron en el territorio de los vacceos históricos fue *Cauca* (Coca, Segovia). Según qué autor, es citada como *polis*, *oppidum* y *ciuitas*, términos en los que la crítica actual ve connotaciones diferentes pero que, en general, reflejan la considerable entidad que llegó a alcanzar desde, cuando menos, el siglo III a. C. En los últimos veinticinco años, y a través de una serie de excavaciones practicadas en distintos puntos del casco urbano de Coca, hemos tratado de alcanzar dos objetivos: por un lado, contrastar las informaciones que las fuentes nos transmiten con la realidad arqueológica del yacimiento, y por otro, aumentar el corpus de conocimientos que sobre *Cauca* prerromana tenemos, habiendo sido los resultados bastante satisfactorios, en líneas generales.

Cuando hasta la década de los años ochenta del pasado siglo se creía que *Cauca* había sido una ciudad de tamaño modesto, de unas siete hectáreas de extensión, hoy es un hecho comprobado arqueológicamente que al menos desde el referido siglo III a. C. ya era uno de los enclaves prerromanos más extensos del ámbito vacceo, pues el espacio urbanizado alcanzó, como poco, las 20 hectáreas. Y decimos como poco porque estas son las dimensiones que, con la información arqueológica generada en los últimos años y sobre el mapa topográfico actual, se pueden medir, pero es evidente que *Cauca* vaccea debió de ser algo mayor, si bien con certeza no sabemos cuánto más grande. Esto lo podemos de-

* Trabajo realizado en el marco del Proyecto de Investigación de I+D+i (2004-2007) *Vacceos: identidad y arqueología de una etnia prerromana en el valle del Duero* (HUM2006-06527/HIST), de la Dirección General de Investigación del Ministerio de Educación y Ciencia.

Localización de la intervención *Calle Azafranales n° 5*, en el Mapa Topográfico de *Cauca* (calco del Plano General del Centro de Gestión y Cooperación Tributaria, escala 1:5.000, hojas núms. 7.060 B y 7.065 A. Sin fecha).



ducir si consideramos varios hechos fácilmente comprobables con una simple visita al yacimiento:

1º Las dos terceras partes del perímetro urbano de *Cauca* están definidas por los cortados de los ríos Eresma y Voltoya, bastante abruptos, por cierto, debido a que son el resultado de múltiples desprendimientos que desde tiempo inmemorial se han ido produciendo, lo que hace que continuamente esté siendo recortado el yacimiento y por doquier sean visibles las secuencias estratigráficas en las que siempre se constatan niveles prerromanos.

2º Situado justamente al noroeste del castillo mudéjar se encuentra una enorme hondonada de planta semicircular de unas 2 hectáreas que no es otra cosa que la arcillera de la cual salió la mayor parte del barro para fabricar los ladrillos de dicha fortaleza, y puesto que en todo el perímetro de la misma también son visibles los niveles prerromanos, es indudable que el terreno desaparecido a finales del siglo XV fue zona urbana de *Cauca* vaccea. Incluso parte del espacio que ocupa el propio castillo estuvo urbanizado durante el Hierro II.



Vista semiáerea del sector noroeste de *Cauca* (Los Azafranales).

3° Finalmente, en las inmediaciones de la torre románica de San Nicolás se produjo en tiempos históricos un importante desprendimiento de tierras, que se precipitaron hacia el Eresma, y cuyo hueco hoy ya está en gran parte relleno artificialmente, pero que supuso una pérdida de aproximadamente media hectárea de yacimiento.

Por todo esto, a esas 20 hectáreas que actualmente se pueden asignar a *Cauca* en los siglos III-I a. C. no sería un exceso sumar 5 ó 6 más que irremediablemente se han perdido.

Muy poco es lo que sabemos de su estructura urbana porque para aportar datos al respecto son necesarias excavaciones en extensión y sólo en una ocasión se ha podido llevar a la práctica una intervención de este tipo al excavar trescientos metros cuadrados, de los que, lamentablemente, en sólo ciento cincuenta se conservaba bien el trazado de la ciudad vaccea, pues en el resto una serie de construcciones romanas habían desmantelado aquél. A pesar de tal circunstancia, y de que estas dimensiones únicamente constituyen el 0,1 por ciento de la ciudad, si pudimos comprobar cómo, al menos en esta zona, las calles estaban orientadas conforme a los puntos cardinales, eran bastante estrechas y existían espacios abiertos, libres de edificaciones. Esto último no era una novedad, pues ya en 1989-1990 lo habíamos constatado al excavar



Estancias construidas a ambos lados de un callejón y estructura de procesado circular, todo ello en adobe y tapial.

los restos de unas instalaciones alfareras en cuyos alrededores no existieron casas.

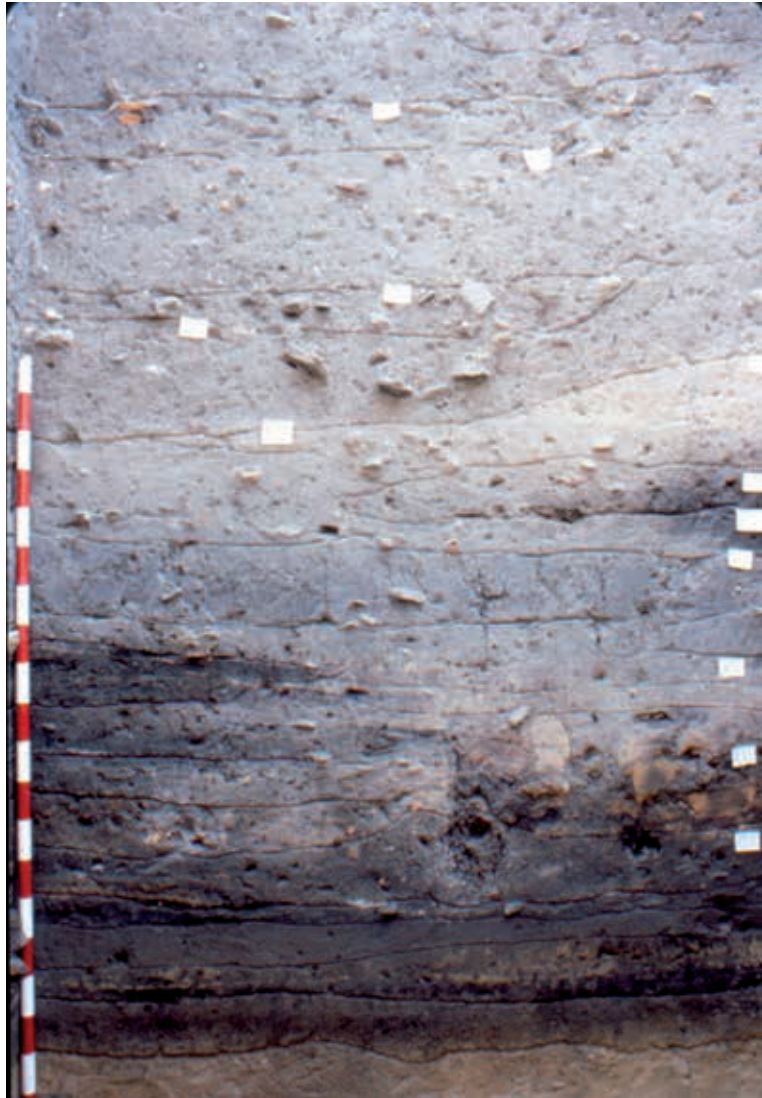
A juzgar por el grosor de muros y tabiques, las casas de *Cauca vaccea* eran de una sola planta, con cimientos y paredes de adobes y/o tapial, techumbres de madera, cubiertas de ramajes, suelos que en unos casos son de tierra prensada, en otros de barro apisonado y endurecido mediante fuego controlado, e incluso en alguna rara ocasión de plaquetas de arcilla cocida bien colocadas. Los suelos de tierra prensada y de arcilla generalmente se renovaban y nivelaban cada cierto tiempo mediante nuevas capas más sólidas y resistentes. A veces incluso mezclaban con la tierra o la arcilla fragmentos de vasos cerámicos para darles mayor solidez. Las paredes interiores estaban enlucidas y también se pintaban periódicamente de blanco, de manera que, en ocasiones, hemos podido contar hasta quince capas de pintura. Sería muy interesante saber cada cuánto tiempo, más o menos, se repintaba, pues de este modo tendríamos una idea de los años de vida que tuvo cada vivienda o, por lo menos, cada pared en concreto. Además de presentar estas peculiaridades las construcciones domésticas caucenses, y aunque parezca un dis-



positivo muy moderno, algunas estancias ya en aquellos lejanos siglos contaban con rodapiés, simples molduras de barro en forma de cuarto de círculo cuyas dos caras rectas hacían cuerpo con suelo y pared, respectivamente, quedando la curva al aire.

En general, las habitaciones son de tamaño pequeño. Los materiales empleados y las técnicas constructivas no permitían cerrar espacios amplios. No sabemos con cuántas estancias, de media, podía contar una vivienda, pues en Coca hasta ahora no se ha podido aislar ni una sola casa completa. Es de suponer, como se observa en otros enclaves, que las más modestas tendrían tres o cuatro estancias y las más amplias unas siete u ocho. Tampoco es mucha la información con la que contamos respecto al mobiliario y las instalaciones domésticas pero, al menos, sí que se puede afirmar que en algunas estancias existían vasares de madera fabricados con tablas de en torno a un metro de longitud y unos veinte o veinticinco centímetros de anchura que estuvieron situadas a media altura del propio muro, como observamos en la campaña de 1999;

Pequeños recintos de almacenamiento construidos en la esquina de un callejón.



Secuencia estratigráfica documentada en la excavación *Calle Azafranales n° 5*. De los estratos XXV y XXVI proceden las evidencias de cultivo de vid y consumo de uva en *Cauca vaccea*.

también dispositivos circulares fijos quizá para alojar muelas con las que obtener harina; repisas de barro para colocar enseres, etc.

Por otra parte, estas casas contaban con despensas en el interior y también una especie de almacenes domésticos en el exterior, de planta rectangular, una sola planta y unos tres metros cuadrados de espacio útil.

Dentro de ellos son particularmente abundantes los fragmentos de grandes vasos de almacenamiento, trigo y cebada carbonizados, etc. En 1999 tuvimos la ocasión de excavar dos de ellos.

A través de los restos arqueológicos recuperados tanto en el interior de estas casas como en los almacenes e incluso en los mismos viales, se puede decir que los vacceos que vivían en *Cauca* en tiempos inmediatamente anteriores a la conquista romana disfrutaban de cierto nivel de bienestar. Es más, hay elementos que indican cómo, sobre todo el grupo social de los mejor situados económicamente, acumulaba importantes riquezas, lo cual concuerda muy bien con la idea que refieren los textos al decir que el principal objetivo de la agresión de L. Licinio Lúculo en el 151 a. C. era la obtención de botín. Lúculo no se presentó a las puertas de *Cauca* por casualidad. De hecho, si el general romano consiguió de los caucenses la entrega inmediata de casi tres toneladas de plata -unos 2.660 kg, aproximadamente o, lo que es lo mismo, 100 talentos-, eso significa que debían de estar en posesión de una cantidad mayor. Traemos a colación estos aspectos porque es en este contexto de economía excedentaria, de disponibilidad de un amplio abanico de productos alimentarios, en el que comparecen los testimonios relativos al consumo de uva y posible cultivo de la vid en el agro caucense de los que seguidamente hablaremos.

Pero antes de ello, y para ir cerrando ya estos aspectos relativos al perfil arqueológico de *Cauca vaccea*, debemos decir que no todos los trabajos de investigación realizados en estos años han concluido con resultados satisfactorios. Por ejemplo, de lo que hasta ahora no tenemos constancia arqueológica es de la muralla mencionada por Appiano a propósito precisamente de ese enfrentamiento con Lúculo. Si en 1987 proponíamos su ubicación en las cercanías de la Torre de San Nicolás, cerrando por el sur el amplio terrazgo de Los Azafranales, e incluso nos arriesgábamos a establecer para ella una longitud aproximada de unos doscientos ochenta metros, a estas alturas tenemos claro que los elementos que nos sirvieron para hacer tales estimaciones han quedado inutilizados ante las nuevas informaciones generadas por el avance de las investigaciones. En la actualidad, con cerca ya de una veintena de excavaciones arqueológicas en el casco urbano y de otros tantos seguimientos de trabajos de vaciado en puntos diferentes a aquéllas, tenemos motivos para pensar que realmente estuvo emplazada bastante más al sur, muy próxima (si no debajo) de los lienzos meridionales de la muralla medieval.



Granos de trigo y cebada y semillas de uva recuperados en *Calle Azafranales n° 5*.

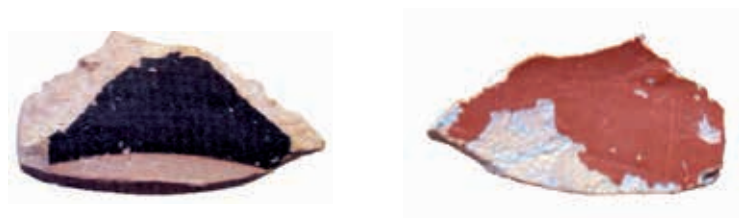
Tampoco se han podido identificar los espacios funerarios con los que hubo de contar *Cauca* y que debieron de tener cierta extensión. En este sentido, no se han llevado a cabo intervenciones específicas para la localización de los mismos en el extrarradio caucense, esto es, sondeos en zonas concretas en las que existieran posibilidades de haber albergado sepulturas, pero sí hemos procurado inspeccionar todos aquellos trabajos que supusieran remoción del subsuelo en el amplio arco de terreno llano que se extiende al sureste del núcleo urbano vacceo, zona en la que, por lógica, debió de estar enclavado el cementerio o cementerios.

Pero volviendo al mundo de los vivos, una de las excavaciones que más datos ha aportado al conocimiento de cómo vivían los caucenses durante los tres últimos siglos antes del cambio de era, pero que en gran parte permanece inédita, es la denominada *Calle Azafranales n.º 5*. Se practicó en 1989 y se trataba de un sondeo de unas dimensiones de nueve metros cuadrados en el que el nivel de arenas estériles arqueológicamente se situaba a casi cuatro metros de profundidad. De las tres decenas de unidades estratigráficas registradas, pertenecían a la fase de ocupación de la Segunda Edad del Hierro las número once a veintinueve. Casi todas estaban asociadas a una serie de construcciones domésticas vacceas superpuestas, realizadas en barro y madera, cada una de ellas levantada sobre las ruinas de la anterior, tal como resulta bastante habitual en poblaciones que estuvieron ocupadas a lo largo de todo el periodo prerromano. Los estratos que ahora nos interesan, y que justifican estas páginas por haberse recuperado en ellos las más antiguas semillas de uva cultivada de las que se tiene constancia en Coca, son los número veinticinco y veintiséis. Ambos eran niveles de habitación y considerando que en ellos la tierra negruzca, carbonosa, se mezclaba con abundantes semillas carbonizadas, procedimos a tomar sendas muestras mediante el empleo del sistema de flotación en un depósito de agua. Una vez que estuvieron secas, en la tarea de eliminar los materiales intrusivos es en la que nos pareció identificar semillas de uva cultivada entre los granos de cereal, hecho que se vio confirmado cuando todo el conjunto fue examinado y clasificado con detenimiento.

En este trabajo de identificación y clasificación contamos con la inestimable ayuda del Ingeniero-Director de la Escuela de Capacitación Agraria de Coca, D. Manuel Fernández Burgué —a quien expresamos nuestro agradecimiento—, y lo primero que se pudo apreciar era que estaban mezclados diferentes tipos de trigo, cebada, leguminosas y uva,

esta última indudablemente cultivada. Unos meses después, pedimos a R. Téllez y J. Chamorro que nos analizaran otra muestra, y los resultados fueron coincidentes: estaban presentes *Triticum compactum*, *T. sphaerococcum*, *T. vulgare*, *Hordeum vulgare* y *Vitis vinifera*. Si bien en ambas muestras las semillas de uva eran minoría, su importancia radicaba en el hecho de que eran las más antiguas de las que teníamos constancia arqueológica en Coca. En el momento de la excavación de ambos estratos, y con la perspectiva que daba haber excavado la secuencia estratigráfica casi completa, pues estábamos ya muy cerca de las arenas estériles, estimamos que este nivel de habitación se hubo de formar en los inicios del siglo II a. C. o incluso a finales del III a. C. Y así lo dejamos escrito en el diario de la excavación: “Este estrato XXVI es claramente del primer cuarto del II a. C. e incluso puede ser ya de finales del III a. C., a juzgar por los materiales.” Ni entonces ni ahora hemos dispuesto de fechas de C_{14} para contrastar nuestras apreciaciones, pero si pudimos precisar la cronología fue gracias al perfil cronológico de los materiales cerámicos presentes en ambos estratos y a que la secuencia estratigráfica encajaba bastante bien con la registrada en otros sondeos efectuados en Coca, incluso en lo referente a los dos potentes niveles de incendio y destrucción que parecen corresponderse con los asaltos de Lúculo y Pompeyo, en el 151 a. C. y en el 74 a. C., respectivamente.

Por el momento, y ya para ir concluyendo, las semillas de uva que han motivado estas páginas abren la posibilidad de que en *Cauca vaccea* al menos desde finales del siglo III a. C. o comienzos del II ya se cultivara la vid, lo cual, y a pesar de que estamos en pleno centro de la Meseta, no debería tener nada de extraño si consideramos que en algunas zonas ibéricas estos cultivos existían desde hacía casi quinientos años, desde mediados del siglo VII a. C. Bien es cierto que, de dar por buenas las informaciones de algunos autores clásicos, cabría otra posibilidad explicativa: que a *Cauca* hubiera llegado uva cultivada en otras



Fragmento de *kylix* ático de la segunda mitad del siglo IV a. C. Caras externa e interna, respectivamente



Conjunto de vasos cerámicos vacceos, algunos de ellos quizá relacionados con el consumo de vino.

zonas peninsulares por vía del comercio y nuestras pepitas carbonizadas tuvieron un origen foráneo, nada que ver con cultivos locales. Sea como fuere, lo que es un hecho objetivo es que en la ciudad vaccea del Eresma se consumía uva desde los momentos indicados y sus semillas iban a parar al mismo suelo en el que se acumulaban restos de alimentos de todo tipo, algunos de los cuales por contacto con el fuego quedaron carbonizados y gracias a ello han podido ser recuperados.

Cuestión aparte es la de los caldos, pues nada demuestra fehacientemente que se estuviera obteniendo vino en Coca porque ni se han hallado restos de lagares como los constatados en algunos poblados púnicos –dos, por ejemplo, en el Castillo de Dña. Blanca (Cádiz)-, ibéricos -La Quéjola (Albacete), L'Alt de Benimaquia (Alicante)- y celtibéricos -Segeda I (Teruel)-, ni disponemos de análisis de residuos hechos a vasos cerámicos presumiblemente vinculados a su consumo, y además, en caso de que tuviéramos estos últimos, de nuevo no necesariamente tendría por qué ser vino local, pues podría tratarse de importaciones, tal como en alguna ocasión refieren los autores clásicos al hablar de las poblaciones meseteñas (Diodoro, V, 34, 2). A pesar de estas carencias documentales, y a la luz de los datos obtenidos en la cercana necrópolis vallisoletana de Las Ruedas, parece lógico pensar que en estas

cronologías relativamente recientes dentro del Segundo Hierro la elaboración de vino ya sería un hecho en *Cauca*, pero demostrarlo es una de tantas tareas que tiene por delante la investigación arqueológica de este yacimiento.

Es una paradoja que en el referido complejo de *Pintia/Las Ruedas* se produzca la situación inversa al caso de *Cauca*: hay evidencias de consumo de vino en numerosos recipientes funerarios exhumados en varias sepulturas, pero hasta ahora no se han encontrado restos carbonizados de semillas de uva en el poblado, si bien éstas tarde o temprano aparecerán. Pero mientras tanto los testimonios de ambas ciudades en cierto modo se complementan, máxime cuando en las dos estamos hablando de cronologías presumiblemente cercanas: en el enclave vallisoletano las evidencias se fechan entre los siglos IV y II a. C. y las de *Cauca* hacia finales del siglo III a. C. o comienzos del siguiente. En esta última no hemos de olvidar cómo en la campaña de 1999 se recuperó un fragmento de *kylix* ático, un tipo de vaso asociado en Grecia y, en general, en el mundo mediterráneo helenizado, al consumo del vino tanto en banquetes y *symposia* como en ceremonias fúnebres. Se fabricó en el siglo IV a. C. en un taller del Ática (según P. Cabrera Bonet), pero en *Coca* pudo haber estado en uso quizá avanzada dicha centuria o ya entrada la siguiente. Y esto podría significar dos cosas: en primer lugar, que en fechas anteriores a las que estimamos para las pepitas de uva de *Azafranales n° 5* ya se consumía vino en *Cauca vaccea* y, en segundo lugar, que en unos momentos iniciales los caucenses de alta condición social consumen vino, seguramente importado y en vajilla de prestigio, pero después comienzan a producirlo ellos mismos en sus campos, esto último siempre y cuando convengamos en que dichas pepitas proceden de uva local y no foránea, algo imposible de demostrar por ahora.

Pero aún podríamos ir un poco más lejos en la relación *kylix*/semillas de uva. Teniendo en cuenta que sólo las clases privilegiadas tendrían acceso al consumo de vino -y quizá también de uva-, porque ellas son las que emulan las costumbres y prácticas de los “pueblos civilizados” del Mediterráneo, cabría la posibilidad de que tanto la vivienda en la que aparecieron las semillas como aquella otra que se levantaba en las inmediaciones del lugar en el que se halló el *kylix* fueran residencias de familias destacadas de la sociedad prerromana caucense.

Bibliografía

- BLANCO GARCÍA, J.F., “Intervenciones arqueológicas en Coca (Segovia)”, *Boletín del Museo Arqueológico Nacional*, XIV. Madrid, 1996, pp. 63-69.
- BLANCO GARCÍA, J.F., “Las producciones cerámicas del alfar vacceo de *Cauca* (Coca, Segovia)”, *Madridrer Mitteilungen*, 39. Mainz, 1998, pp. 121-141.
- BLANCO GARCÍA, J.F., “La cerámica celtibérica gris de imitación de vasos metálicos en el valle del Duero: propuesta de sistematización y problemática en torno a su origen”, *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad Autónoma de Madrid*, 27. Madrid, 2001, pp. 23-62.
- BLANCO GARCÍA, J.F., *Cerámica histórica en la provincia de Segovia*. I, *Del Neolítico a época visigoda (V Milenio – 711 d. C.)*. Trabajos de Arqueología Hispánica, 1, (N.R.T. Ediciones). Segovia, 2003. (Capítulo 8).
- BLÁNQUEZ PÉREZ, J., “El vino en los rituales funerarios ibéricos”, en S. Celestino (ed.) *Actas del Simposio Arqueología del Vino. Los Orígenes del Vino en Occidente*. Jerez de la Frontera, 1995, pp. 213-240.
- BURILLO MOZOTA, F., “Segeda”, en A. Jimeno (ed.) *Celtíberos. Tras la Estela de Numancia*. Soria, 2005, pp. 145-152.
- GÓMEZ BELLARD, C., GUÉRIN, P., DÍES CUSÍ, E. y PÉREZ JORDÁ, G., “El vino en los inicios de la cultura ibérica. Nuevas excavaciones en L’Alt de Benimaquia, Denia”, *Revista de Arqueología*, 142. Madrid, 1993, pp. 16-27.
- PÉREZ GONZÁLEZ, C. y BLANCO GARCÍA, J.F., “Nuevas investigaciones arqueológicas en *Cauca*”, *Revista de Arqueología*, 228. Madrid, 2000, pp. 38-47.
- ROMERO CARNICERO, F. y GÓRRIZ GAÑÁN, C., “Banquete y consumo de vino entre los vacceos”, en C. Sanz y F. Romero (eds.) *En los Extremos de la Región Vaccea*. León, 2007, pp. 111-114.
- ROMERO CARNICERO, M.V., ROMERO CARNICERO, F. y MARCOS CONTRERAS, G.J., “*Cauca* en la Edad del Hierro. Consideraciones sobre la secuencia estratigráfica”, en F. Romero, C. Sanz y Z. Escudero (eds.) *Arqueología Vaccea. Estudios sobre el Mundo Prerromano en la Cuenca Media del Duero*. Valladolid, 1993, pp. 223-261.
- SANZ MÍNGUEZ, C., VELASCO, J., CENTENO, I., JUAN-TRESSERRAS, J. y MATAMALA, J.C., “Escatología vaccea: nuevos datos para su comprensión a través de la analítica de residuos”, en C. Sanz y J. Velasco (eds.) *Pintia. Un oppidum en los confines orientales de la región vaccea. Investigaciones Arqueológicas Vacceas, Romanas y Visigodas (1999-2003)*. Valladolid, 2003, pp. 145-171.
- TÉLLEZ, R., CHAMORRO, J.G. y ARNANZ, A.M., “Análisis discriminante en la identificación de trigos arqueológicos españoles”, *Trabajos de Prehistoria*, 47. Madrid, 1990, pp. 291-318.

EL VINO ENTRE LAS ÉLITES VACCEAS DE LOS MÁS ANTIGUOS TESTIMONIOS A LA CONSOLIDACIÓN DE SU CONSUMO*

FERNANDO ROMERO CARNICERO
CARLOS SANZ MÍNGUEZ
CRISTINA GÓRRIZ GAÑÁN
Universidad de Valladolid

Si los vestigios arqueológicos del consumo del vino, y no digamos ya de la viticultura y vinificación, van enrareciéndose a medida que nos alejamos de los territorios costeros peninsulares hacia las tierras del interior, ello se hace tanto más patente cuando nos situamos en la Meseta Norte, y en particular en el valle medio del Duero en el que centraremos nuestra atención.

En efecto, poco podemos decir al respecto por lo que al Bronce Final y Primer Hierro se refiere, pues, como tendremos ocasión de apreciar, sólo algunos elementos metálicos, vinculados al banquete, caso de los calderos o los llamados ganchos de carne y asadores, permiten intuir que, junto a la ingesta de carne, se consumieran bebidas alcohólicas y presumir que el vino se encontrara, al menos desde el siglo VII a.C., entre ellas. Por otro lado, y al margen de la lógica suposición de que algunos vasitos cerámicos de la cultura del Soto estuvieran destinados a la bebida, sólo cabría relacionar con cuanto nos interesa el jarro orientalizante de bronce procedente de la ciudad vaccea de *Cauca* (Coca, Segovia). En definitiva, testimonios indirectos, todos ellos, en relación con el posible consumo del vino antes del 450 a.C.

Afortunadamente la información varía para la fase prerromana, por más que, como se verá igualmente más adelante, los datos, en su

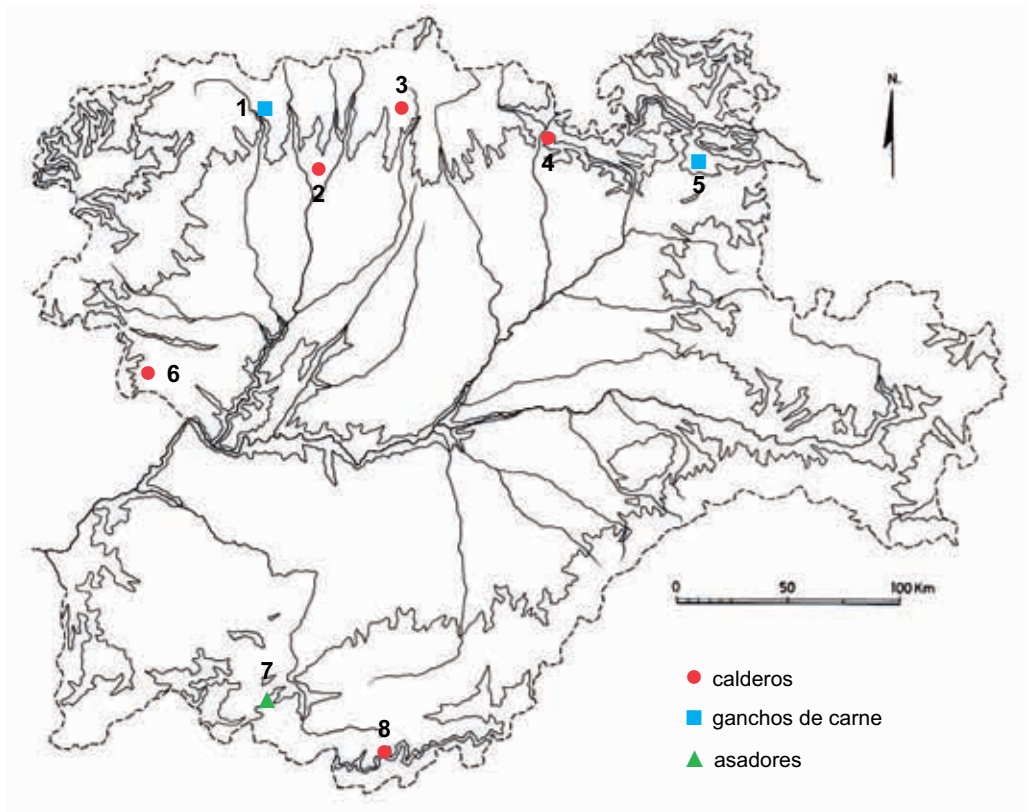
* Este trabajo se ha desarrollado en el marco del Proyecto de Investigación de I+D+i (2004-2007) *Vacceos: identidad y arqueología de una etnia prerromana en el valle del Duero* (HUM2006-06527/HIST), de la Dirección General de Investigación del Ministerio de Educación y Ciencia.

mayoría indirectos una vez más, tan sólo permitan de momento alcanzar a saber del consumo del vino, ya que el hallazgo de pepitas de uva en *Cauca*, analizado en otro trabajo de este mismo volumen por J.F. Blanco, no parece suficiente para confirmar el cultivo de la vid o la vinificación de sus frutos.

Las evidencias, más elocuentes ahora, nos han sido proporcionadas fundamentalmente por las excavaciones llevadas a cabo en los últimos años en la ciudad vacceo-romana de *Pintia* (Padilla de Duero/Peñañiel, Valladolid) —poblado de Las Quintanas y necrópolis de Las Ruedas—, de ahí que fijemos en ellas nuestra aportación, y se refieren no ya sólo a conjuntos vasculares, que en algún caso cabe entender como servicios para beber, cuanto, y esto es lo más significativo, a la información ofrecida por los análisis de los residuos de algunos de ellos; análisis que testimonian a todas luces que los mismos contuvieron, entre otras bebidas alcohólicas, vino.

El presumible consumo del vino desde los inicios del primer milenio a.C.

El consumo de bebidas alcohólicas, y de cerveza en concreto, queda atestiguado en ceremonias y rituales varios, entre los que merecen destacarse los funerarios, desde el Calcolítico, tal y como han puesto de manifiesto los análisis de residuos practicados a vasos y cuencos campaniformes peninsulares de estilo Ciempozuelos. Tal ha podido documentarse, por ejemplo, en ciertos recipientes procedentes de monumentos funerarios sorianos, caso de un vaso de La Peña de la Abuela (Ambrona) y otros tres de La Sima (Miño de Medinaceli), para fechas en torno a las primeras centurias de la segunda mitad del tercer milenio a.C. Y en torno al 1900 a.C. se data un cuenco con decoración simbólica de ciervos esquemáticos, en el que dicha bebida alcohólica se mezcló con miel, recuperado en un hoyo de La Calzadilla (Almenara de Adaja, Valladolid); si, en principio, cupiera pensar que dicho hoyo hubiera sido un silo amortizado como basurero, la cantidad y calidad de los materiales que contenía, entre los que se incluyen dos costillas humanas, ha llevado a proponer a sus excavadores que estuviera relacionado con algún tipo de ceremonial y, en particular, con el traslado de un viejo enterramiento.



Aunque no tengamos constancia en esta ocasión de qué bebidas alcohólicas pudieron haberse consumido, hay que pensar que el alcohol jugó también un papel importante en los banquetes de carácter “familiar” que, como ha propuesto R.J. Harrison, debieron celebrar, en ocasiones especiales por su carácter social y simbólico, las gentes de Cogotas I, durante el Bronce Pleno y Final y entre aproximadamente el 1500 y el 900 a.C. En los mismos se emplearía ahora una vajilla —los cuencos y fuentes ricamente decorados con las técnicas de la excisión y el boquique, e incrustados de pasta blanca al igual que los vasos campaniformes antes comentados— que, a decir del mismo investigador, sería reflejo de la distinta manera en que se preparaban y ofrecían las viandas, y entre ellas la carne, a los comensales —asadas o hervidas, frente a las cocinadas o con componentes líquidos de la etapa precedente—. Una vajilla de uso no cotidiano y que, por tanto, cabe considerar “de lujo”, aunque su disfrute, como ha apuntado Abarquero, en relación y frente a cuanto ocu-

Dispersión de calderos, ganchos de carne y asadores del Bronce Final y Primer Hierro en Castilla y León (a partir de la documentación de Herrán, 2008). 1. Los Barrios de Luna (León), 2. Villaceid (León), 3. Lois (León), 4. Monte Bernorio (Palencia), 5. Cantabrana (Burgos), 6. Gallegos del Campo (Zamora), 7. El Berreuco (Salamanca), 8. Sanchoreja (Ávila).

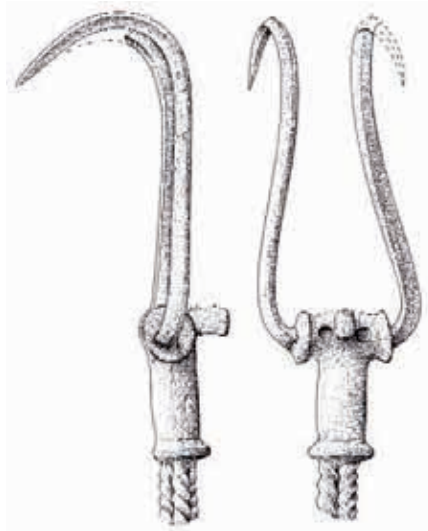
rría con la campaniforme, no quedaría exclusivamente reservado a las élites.

Todo parece indicar, sin embargo, que los festines en los que se comiera carne igualmente y se bebiera quizá ya vino no tuvieron lugar en nuestro territorio hasta los últimos compases de dicho Bronce Final y los inicios de la Edad del Hierro, momento en que estarían vinculados a celebraciones de carácter ritual y simbólico. Es a partir de entonces, efectivamente, cuando se hacen notar en la Europa occidental, y muy particularmente en la importante región metalúrgica que constituye su fachada atlántica, alcanzando el valle del Duero, ciertos elementos metálicos que hay que relacionar con la práctica del banquete; nos estamos refiriendo a los calderos de placas remachadas y a los llamados asadores y ganchos de carne, ejemplarmente estudiados hace bien poco, todos ellos, por J.I. Herrán.

Los primeros, que se concentran en el Noroeste peninsular, sin rebasar en ningún caso la línea del Tajo, están representados en el valle del Duero, donde se distribuyen preferentemente por la zona norte, por cinco ejemplares, aunque sólo uno de ellos, el leonés de Lois, recuperado en la galería de una mina, se encuentra completo. Este y el, asimismo leonés, de Villaceid corresponden al clásico tipo B, habida cuenta la cabeza cónica de los remaches, pudiendo considerarse ambos, en particular el de Lois, productos importados de Irlanda y fecharse entre los siglos X y VIII a.C. Los fragmentos de Los Castillejos de Sanchorreja (Salamanca), Monte Bernorio (Palencia) y La Mazada (Gallegos del Campo, Zamora), deben ser meras reproducciones locales, máxime el citado en último lugar, dado que presenta remaches planos. Al menos otros dos ejemplares, hoy desaparecidos, integraban el depósito burgalés de Huerta de Arriba. Su generalización, como en el resto de Europa, debe



Caldero de Lois (León)
(H.N. Schubart, "Atlantische Nietenkessel von der Pyrenäehalbinsel", *Madrider Mitteilungen*, 2, 1961, fig. 9).



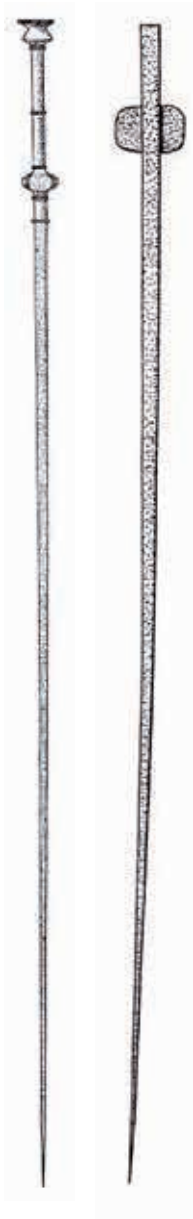
Gancho de carne de Cantabrana (Burgos) (Herrán, 2008, fig. 9).

situarse a finales de la Edad del Bronce, aunque continuaron en uso durante la Edad del Hierro, como avalarían, en nuestro caso, el hecho de que el de Lois se asocie a un hacha de hierro o el que el de Gallegos del Campo pueda contextualizarse en algún momento de la cultura del Soto.

Mucho menos frecuentes son, en el territorio que nos ocupa, los ganchos de carne, pues contamos tan sólo con dos piezas. El magnífico ejemplar burgalés de Cantabrana muestra contera tubular, fuste de tres varillas retorcidas y gancho con cabeza en forma de “T” y dos garfios; del de El Castillo (Barrios de Luna, León) tan solo se conservan los dos garfios. Aunque en algún momento se defendió su origen centroeuropeo, vinculado a los Campos de Urnas, hoy son los más quienes defienden un origen atlántico, habida cuenta la profusión de hallazgos en las Islas Británicas y Noroeste de la Península Ibérica; los de esta última se hacen depender de los de aquellas, de donde habrían llegado a partir del Bronce Final IIIb por una vía comercial complementaria a la que por entonces capitalizaba el grupo Baiões-Vénat. Fechables a partir del siglo VIII a.C., no hay que descartar una fecha posterior, del siglo VII a.C., para el ejemplar de Barrios de Luna de entender que pudiera corresponder al mismo momento que algunas fibulas, entre las que se cuentan las de doble resorte, recuperadas en el lugar.

Los asadores —u *obeloi*, si nos servimos de la terminología clásica—, finalmente, se encuentran representados asimismo con dos ejem-





Asadores de El Berrueco (Salamanca) (Herrán, 2008, figs. 85-2 y 84-4, respectivamente).

plares, dándose la circunstancia además, en esta ocasión, de que ambos proceden del mismo yacimiento: El Berrueco (Salamanca). Estas piezas, cuya atribución funcional, hoy generalmente admitida, debemos al estudioso portugués Leite de Vasconcelos, no son sino largas varillas, de sección generalmente rectangular, que rematan uno de sus extremos en punta y en una empuñadura el otro. Aunque de origen controvertido, parece imponerse hoy el oriental para los atlánticos, dado que encuentran su más amplia concentración en el Suroeste ibérico; aquí, los del tipo Alvaiacere serían los más antiguos, siendo los dos que comentamos algo más tardíos. Inmediatamente posterior al tipo mencionado sería aquél que, por el remate de su empuñadura, es posible relacionar con las agujas vasiformes de momentos avanzados del Hallstatt B, por lo que se fecharía a partir del siglo VIII a.C. El segundo, en alguna medida afín al tipo alentejano, se recuperó entre las chozas B1 y B6 de El Berrueco presumiblemente asociado a cerámicas típicas de Cogotas I y a una aguja de cabeza enrollada, por lo que se data entre finales del siglo VIII e inicios del VII a.C.; una datación que vendría apoyada por el hecho de tratarse de una pieza fabricada con una aleación ternaria de base cobre, en la que intervinieron también, aunque en proporciones muy minoritarias, el plomo y el hierro.

Aun cuando individualmente pudiera pensarse en usos diversos para las piezas comentadas —recuérdese, sin ir más lejos, cómo el caldero de Lois fue hallado en la galería de una mina o que el gancho de Cantabrana se dio a conocer como procedente de una tumba, a lo que cabría añadir ahora que la mayoría de las piezas aludidas se han recuperado descontextualizadas, lo que dificulta seriamente su atribución funcional—, el hecho de que los calderos aparezcan asociados con una relativa frecuencia a los ganchos de carne, como acontece, por ejemplo, en el depósito pontevedrés de Hío, y el que ambos comparezcan asimismo en ocasiones junto con asadores, tal y como vemos en el depósito portugués de Baiões, ha llevado a contemplar que se trate de elementos de prestigio relacionados con ceremonias vinculadas al consumo de carne: hervida cuando se presentan las dos primera piezas comentadas y asada cuando se emplean los *obeloi*.

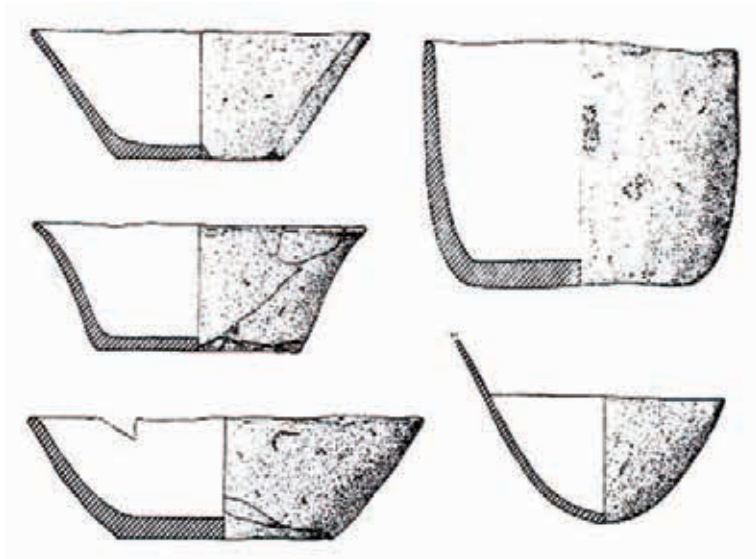
En efecto, la relativa rareza de este tipo de piezas —piénsese sobre todo en relación con hachas o puntas de lanza— la complejidad técnica que requería su fabricación y la belleza de sus ornamentos —en el caso de asadores y ganchos de carne, en particular— obligan a pensar que se

trataba de objetos exóticos de uso no cotidiano y restringido a las élites, que posiblemente los intercambiarían como regalos con el fin de establecer o reforzar alianzas políticas que favorecieran las relaciones comerciales.

Un problema bien diferente es el del tipo de ceremonias en que se empleaban, pues, en tanto en el Mediterráneo nos consta su relación con encuentros funerarios —de los que tenemos noticia a través de los versos homéricos de la *Iliada* y la *Odisea*—, ello es difícilmente defendible para los territorios atlánticos, en los que nos son desconocidas las manifestaciones rituales relacionadas con la muerte. Dicha razón ha obligado a proponer algunas alternativas: ceremoniales de exhibición y redistribución de riqueza por parte de los jefes, rituales con los que la aristocracia guerrera aumentara su sociabilidad o compitiera socialmente, cultos relacionados con la fecundidad, etc. Ceremonias en fin, todas ellas, que incluirían prácticas de convivialidad y en las que el banquete y el consumo de carne jugarían un importante papel en el ritual y que quizá no sean sino adaptaciones litúrgicas indígenas de las que, sirviéndose de objetos parejos, pueden remontarse en el Egeo al tránsito entre el III y II milenio a.C.; desde allí, y a partir de época micénica quizá, se habrían difundido por el continente alcanzando los territorios atlánticos, donde habrían arraigado en el siglo VIII a.C. Dicho origen mediterráneo permite suponer una paralela difusión del consumo del vino —bien es verdad que altamente restringido todavía y reservado a las élites—, que vendría a sustituir a las bebidas alcohólicas locales como una manifestación más de estatus y poder.

Tal y como señalábamos al inicio de estas páginas, es lógico suponer que ciertos vasitos de pequeño tamaño y fina factura que, como ciertos tipos carenados, menudean en los yacimientos de la primera Edad del Hierro del valle del Duero, y muy particularmente en los de la cultura del Soto, estuvieran destinados a la bebida; por desgracia no contamos hasta ahora con análisis de residuos de ninguno de ellos, por lo que difícilmente podremos aventurar qué líquidos pudieron contener. Particularmente sugestivas resultan, en el mismo sentido, unas singulares copas —de alto pie y cuerpo con base plana, pared oblicua y borde horizontal— bien documentadas en Los Cuestos de la Estación (Benavente, Zamora); nada frecuentes, encuentran un “inquietante” paralelo en ciertos pebeteros fenicios, por lo que, aunque se tienen por piezas de fabricación local, se consideran inspiradas en modelos meridionales y se

La Corona/El Pesadero (Zamora), nivel IC, catinos, cubilete y *simpulum* recuperados en la estructura cultural núm. 24 (a partir de Misiego *et alii*, 2008, fig. 49)



fechan en los siglos VII y VI a.C., y por desgracia, el hecho de que frecuentemente muestren su interior decorado con pinturas postcocción, ha hecho descartar a sus excavadores cualquier posible función utilitaria.

Por último, y aunque nos remita a una fecha tardía de la cultura del Soto, el siglo V a.C. probablemente, no queremos sustraernos a la tentación de mencionar aquí una pieza, recuperada en las excavaciones de La Corona/El Pesadero (Maganeses de la Polvorosa, Zamora)*; se trata de un pequeño recipiente cerámico hecho a mano, cónico y provisto de un asa vertical incompleta que arranca del mismo borde, al que los excavadores del yacimiento se refieren como cuchara y que a nuestro juicio, y por ello lo traemos a colación aquí y ahora, no se trata de otra cosa que de un *simpulum*. El hallazgo nos parece interesante al menos por dos razones. En primer lugar, porque tratándose de una pieza bien conocida, como tendremos ocasión de comentar más adelante, tanto en cerámica como en metal, en necrópolis vacceas como las de *Pallantia* (Palenzuela, Palencia) o Las Ruedas de *Pintia* (Padilla de Duero/Peña-fiel, Valladolid), no había sido documentada hasta la fecha en contextos

* Agradecemos a Jesús C. Misiego Tejeda y restantes coautores de la monografía sobre sus excavaciones en La Corona/El Pesadero, actualmente en prensa, el que nos hayan permitido la consulta de la misma, así como el que nos facilitaran y permitieran incluir en este trabajo las ilustraciones correspondientes.



La Corona/El Pesadero (Zamora), nivel Ib, estructuras culturales núms. 8, 9 y 10 (Misiago *et alii*, 2008, lám. 104)

del Primer Hierro, a no ser por el fragmento de un asa originaria de Rio-salido (Guadalajara), que uno de nosotros ya relacionó en su día con otros análogos de *Pintia*, y otro procedente de la provincia de Palencia perteneciente a la segunda Edad del Hierro. En segundo lugar, porque con él se recuperaron otros cuatro vasitos asimismo cerámicos, tres troncocónicos, tipo catino, y un cubilete; unos y otro, hechos también a mano, comparecen, como tendremos ocasión de comentar más adelante, en tumbas del cementerio pintiano de Las Ruedas en las que no faltan vasos relacionados con el consumo del vino, tal y como acontece en la tumba doble 127, y en concreto en la 127b correspondiente a una niña; por otro lado, dos vasitos del tipo de los primeros se documentaron en

el interior de una gran copa cerámica hecha a torno, que consideramos versión local de una cratera, en la tumba 84 de la misma necrópolis, habiendo proporcionado el análisis de residuos de uno de ellos restos de tartratos y, por tanto, evidencias de que, en última instancia, contuvo vino.

Las piezas zamoranas que nos ocupan fueron recuperadas, junto con otros fragmentos cerámicos y restos óseos animales, en el interior de una estructura circular de adobes, a la que faltaba el círculo perimetral pero conservaba los que dispuestos radialmente presentaba en su interior —la número 24—, exhumada en el nivel Ic de La Corona/El Pesadero; un tipo de estructuras que se consideran cultuales —y a las que sus excavadores se refieren frecuentemente como altares— y que en dicho nivel se vinculan a las unidades familiares, junto a la vivienda y una o varias construcciones anejas, que quedan cerradas por una cerca. De ser, como proponemos, el recipiente de Manganeses un *simpulum* nos encontraríamos ante una posible evidencia del consumo o empleo del vino en ceremonias rituales, seguramente de carácter familiar, durante la primera Edad del Hierro y, lo que no deja de ser importante, ante el empleo en las mismas de vasitos idénticos a los que, pasando el tiempo, se utilizaron, aunque ya en contextos funerarios y no domésticos, en las necrópolis vacceas del Segundo Hierro.

Y aún habremos de referirnos, finalmente, para concluir este apartado, al jarro de bronce orientalizante procedente de *Cauca*, recuperado



Jarro de bronce de *Cauca* (Coca, Segovia) (Jiménez Ávila, 2002: dibujo, lám. I-1; fotografía, fig. 68).



Distribución de los jarros de bronce orientalizantes en la Península Ibérica (Jiménez Ávila, 2002, fig. 69; el núm. 1 corresponde al de *Cauca*).

en el fondo de un pozo próximo al castillo, que hoy podemos vincular a la ocupación soteña del lugar. De cuerpo piriforme y boca lobulada, se trata de un producto fenicio peninsular adscrito recientemente al tipo Carmona-Tamassos por Jiménez Ávila, quien lo fecha en el siglo VII a.C. En principio, habida cuenta la forma, se trata de un recipiente destinado al contenido y vertido de líquidos, bien fuera en ambientes domésticos o de culto, aunque seguramente de uso no cotidiano, dada su naturaleza metálica y cuidada decoración; por otro lado, teniendo presente su general recuperación en tumbas de elevado rango y posible condición regia en ambientes orientalizantes del mediodía peninsular, donde habitualmente se asocian a esos otros recipientes que tradicionalmente venimos denominando “braserillos” —y con menor frecuencia aguamaniles—, viene dándose a estos recipientes un sentido cultural y funerario. Así, y siguiendo todavía a Jiménez Ávila, jarros y braseros no estarían asociados al consumo del vino, ni a las prácticas libatorias funerarias, sino a las abluciones simbólicas y rituales regias y, en última instancia, al lavatorio del cuerpo en las ceremonias fúnebres de su poseedor. Qué duda cabe, con todo, que, antes de su definitiva amortización en las exequias de sus propietarios, debieron haber desempeñado una función doméstica o cultural, quizá restringida a ocasiones o actos especiales; no faltan, en este sentido, investigadores que, desde hace tiempo, vienen relacionando a los jarros con la bebida ritual y aun en

estas mismas páginas S. Celestino, al estudiar el consumo del vino en esa sociedad tartésica de la que venimos hablando, contempla que la aparición de jarros y braseros, en conjuntos cerrados como son las tumbas, estaría asociada al ritual del consumo del vino o, cuando menos, al de su libación. Nada impide pensar, por tanto, que en un contexto social diferente —el del poblado de la primera Edad del Hierro que con el tiempo se convertiría en la ciudad vaccea de *Cauca*— el jarro que nos ocupa hubiera desempeñado la función que su propia forma impone, la del contenido y escanciado de líquido, y que este fuera, en correspondencia con la categoría noble y foránea de su contenedor, el no menospreciado y exótico vino.

***Pintia*: vino y banquete durante la segunda Edad del Hierro**

Durante la segunda Edad del Hierro el valle medio del Duero conoció un desarrollo cultural de gran personalidad de la mano del primer pueblo cuyo etnónimo conocemos: los vacceos. Prácticamente la mitad de la actual Comunidad de Castilla y León, con su epicentro en la provincia vallisoletana, vio nacer una nueva concepción del espacio y de las relaciones sociales, políticas y económicas, alcanzando igualmente al mundo de las creencias. Surgen las primeras ciudades u *oppida* de nuestro territorio y con ellas se articula una sociedad jerarquizada al frente de la cual se sitúa una oligarquía guerrera. Dicho segmento social va a poseer mecanismos propios de expresión de poder y autoridad a través tanto de complejas panoplias militares como de otra serie de gestos y usos de carácter restringido. El consumo de carne y bebidas alcohólicas, en particular de vino, servirán para exaltar esa posición dominante en la sociedad, al tiempo que su redistribución, entre rangos inferiores dependientes, cabe pensar contribuyera a reforzar las alianzas o apoyos necesarios.

Hasta los años ochenta del siglo pasado era bien poco lo que la cultura vaccea podía ofrecer al conocimiento sobre el consumo del vino prerromano en el valle medio del Duero; como consecuencia de ello, se hacía imposible contrastar las noticias aportadas por las fuentes clásicas, que señalaban a Roma como la protagonista de la introducción del vino en el interior peninsular, adquirido entonces por las poblaciones indígenas mediante su compra. En efecto, el relato de Apiano (*Iberia*, 54) sobre



la campaña de Lúculo contra la ciudad vaccea de *Intercatia*, el 151 a.C., nos indica que dicha bebida era prácticamente desconocida en la Meseta: “*A ello se añadía el cansancio por la falta de sueño a causa de la guardia y la falta de costumbre de la comida del país. No tenían vino, sal, vinagre ni aceite y, al comer trigo, cebada, gran cantidad de carne de venado y de liebre cocida y sin sal, enfermaban del vientre y muchos incluso morían*”; e igualmente el de Estrabón (III, 3, 7) para las gentes del norte, quienes “*...el vino lo beben en raras ocasiones, pero el que tienen lo consumen pronto en festines con los parientes*”.

Dos milenios nos separan de aquellas noticias que negaban el consumo del vino por las poblaciones indígenas meseteñas en épocas previas a la conquista romana y, sin embargo, la evidencia tónica más antigua referida a la cultura del vino en el valle medio del Duero seguía siendo el mosaico de Baco, de la villa romana de Baños de Valdearados (Burgos), del siglo IV d.C. Afortunadamente la situación ha cambiado y desde los años noventa el desarrollo de los estudios arqueométricos ha puesto a disposición de la Arqueología el análisis de residuos de los recipientes y de los restos paleobotánicos hallados en contextos arqueológicos, alertando sobre la necesidad de modificar el panorama que nos describían los escritores antiguos. Del mismo modo, la revisión de los conjuntos vasculares hallados en algunos yacimientos de la Meseta

Conjunto de copas de diversa tipología procedentes de la necrópolis de Las Ruedas y del poblado de Las Quintanas de *Pintia*.



Recipientes de la necrópolis de Las Ruedas de *Pintia* que han proporcionado restos de vino tras el análisis de sus residuos.

ha venido a demostrar que un nada despreciable porcentaje de los mismos podría haber estado destinado al servicio y consumo de bebidas alcohólicas, entre las que parece tuvo cierto protagonismo el vino.

En este sentido, las evidencias más elocuentes han sido proporcionadas por las excavaciones realizadas, en Padilla de Duero/Peñañiel (Valladolid), en la ciudad vacceo-romana de *Pintia*, a lo largo de una treintena de años. La Zona Arqueológica Pintia, comprende una superficie de ciento veinticinco hectáreas de extensión distribuidas a ambos márgenes del Duero y repartidas entre las tres áreas funcionales que en el pasado conformaron el *oppidum* de *Pintia*: la ciudad de Las Quintanas, el cementerio de Las Ruedas y el barrio alfarero de Carralaceña.

Las excavaciones llevadas a cabo en el poblado de Las Quintanas, han permitido identificar tres horizontes culturales: tardorromano/visigodo, romano y vacceo. El primero de ellos se corresponde con un cementerio de inhumación, del que se han exhumado un centenar de sepulturas, fechadas entre los siglos IV y VII d.C. Bajo el mismo se ex-

tienden, y han sido excavados hasta hoy, los niveles romanos de habitación y un estrato vacceo de viviendas destruidas por un incendio que debió de ocurrir en algún momento del primer tercio del siglo I a.C. Este último, nos consta, cubre todavía otros seis niveles más, por lo que suponemos que, de corresponderse la vida del poblado con la de la necrópolis de Las Ruedas, el inferior de todos ellos pudiera remontarse a un momento de finales del siglo V o inicios del IV a.C.

Situada unos trescientos metros al sur de la ciudad, la necrópolis de incineración de Las Ruedas llegó a extenderse por unas cuatro hectáreas de superficie; tamaña extensión sería el resultado de su largo uso durante más de cinco siglos —entre finales del siglo V a.C. y finales del I d.C.—, y de un crecimiento ordenado en aureolas que de forma paulatina fueron recortando la distancia existente con el poblado. Hasta la fecha se han excavado más de ciento setenta conjuntos funerarios; estos incluyen los restos cremados del difunto, habitualmente recogidos en el interior de la urna cineraria, acompañados del correspondiente ajuar, constituido por elementos personales, fundamentalmente metálicos, y ofrendas cerámicas, así como restos óseos faunísticos, que se incluyeron como viandas para el Más Allá.

Finalmente, el área de Carralaceña es un barrio artesanal de dedicación alfarera, por lo que hasta ahora sabemos, en la que, además de la zona residencial, se conocen una zona de trabajo —donde se han exhumado tres hornos de cocción cerámica y unas escombreras— y una necrópolis en la que se excavaron dos tumbas.

El desarrollo dentro del Proyecto Pintia de una línea de investigación sobre la Arqueología del Vino*, ha revelado datos muy interesantes en relación con su consumo en las tierras del Duero Medio. En este sentido, se ha revelado importante la analítica de residuos de numerosas vasijas recuperadas en *Pintia*, realizada en buena medida a partir de los contenidos de recipientes incluidos como ofrendas dentro de los conjuntos funerarios de la necrópolis, pues estos presentan buenas condiciones de conservación y una variada tipología formal, además de proporcionar cronologías precisas al tratarse de conjuntos cerrados en una estratigrafía horizontal convenientemente fechada. Así pues, estos análisis permiten detectar una variada gama de restos orgánicos mi-

Crátera de la tumba 75 de la necrópolis de Las Ruedas.



* Ello se ha visto favorecido fundamentalmente merced a un convenio firmado entre la Universidad de Valladolid y Bodegas y Viñedos Carraovejas que, entre 2005 y 2008, permitió disfrutar de una beca, a tal fin, a uno de nosotros (C.G.G.).



Detalle de los recipientes de la tumba 68 empleados para el banquete en *Pintia* en época romana.

croscópicos, desde productos lácteos, grasas animales, aceite de oliva y arropes hasta bebidas alcohólicas tales como vino, cerveza e hidromiel. Cada uno de estos restos suele estar contenido en vasos concretos, gracias a lo cual se han podido definir hasta cinco grupos de recipientes. Nos interesa aquí el vinculado a las bebidas alcohólicas, y muy particularmente al vino, cuya presencia se detecta a partir de unas sales características denominadas tartratos. Precisamente el hallazgo de este tipo de restos en una copa de la tumba 18, fechada en el siglo IV a.C., envejecía en dos siglos el consumo del vino en el interior de la Meseta Norte, revelando una situación bien distinta de la mencionada por los autores greco-romanos.

Por lo que se refiere a los repertorios vasculares, las copas se presentan, por su peana, alto fuste y cuerpo caliciforme, como una categoría tradicionalmente vinculada al consumo del vino. Dentro de la misma cabe distinguir dos tipos en función de sus dimensiones y de su posible utilidad: las “copas” propiamente dichas, del tamaño y forma adecuadas para el consumo individual, y las “cráteras”, caracterizadas por su gran

tamaño, pero también por su menor esbeltez, determinada por un pie habitualmente sin apenas fuste. Si bien esta última denominación inevitablemente nos remite al uso dado a estos grandes vasos en el mundo clásico griego, esto no debe llevar a considerar idéntica función en el valle medio del Duero. En este sentido, es importante señalar que dichos recipientes presentan diversas variantes dentro del territorio vacceo y muestran un marcado e indiscutible carácter local, dadas su morfología y decoración.

Así, gracias a los resultados proporcionados por la analítica de residuos se ha podido confirmar el vínculo entre vino y copas; con todo, los cálices no fueron las únicas formas que contuvieron vino, pues otros recipientes de distinta tipología y cronología han proporcionado las mismas evidencias. En efecto, un vasito troncocónico hallado en el interior de una copa en la sepultura 84 y un cuenco de vidrio de costillas aparecido en la 68 completan dicho repertorio. Es importante tener en consideración que las tumbas de las que proceden todas las muestras abarcan un amplio marco cronológico que se corresponde prácticamente con el de la ocupación del cementerio, es decir, desde comienzos del siglo IV a.C. a mediados del siglo I d.C. En este sentido, podría apuntarse la modificación de los servicios de bebida empleados en función de épocas y gustos; de esta manera: de ajustarnos a cuanto ponen de manifiesto las tumbas vacceas, son las copas y vasitos de factura local los recipientes

“Estancia del banquete”
de la ciudad de Las Quintanas de *Pintia*.



Ajuar doméstico procedente de la “estancia del banquete” del poblado de Las Quintanas.



empleados para tal fin; en época augustea, y de atenernos al ajuar contenido en la tumba 56, estos vasos parecen ser sustituidos por otros del gusto romano, como son los cubiletes de paredes finas; el cambio en los servicios de bebida se ve completado definitivamente en época imperial, a tenor de la presencia del cuenco de vidrio y del vasito de terra sigillata sudgálica en la tumba 68.

En lo que respecta a la ciudad de Las Quintanas, se ha dado a conocer recientemente el resultado de los análisis de los residuos recogidos en varios recipientes recuperados en el nivel sertoriano, concretamente en la denominada “estancia del banquete”. De la decena de piezas halladas *in situ* —dos *dolia*, un cuenco hemisférico, una olla tosca, una copa de esbelto fuste, un embudo, una fuente con asa, una jarra de pico, una taza y un vasito caliciforme— cuatro proporcionaron resultados positivos, determinando la presencia de cerveza en la taza y la jarra, de vino en el vasito y de grasas animales en la fuente; residuos orgánicos todos ellos que nos están indicando qué alimentos contenían en el momento en que la vivienda quedó destruida por un incendio en el primer tercio del siglo I a.C. La aparición de restos de cerveza en la jarra de pico nos lleva a plantear la versatilidad de los recipientes en los ambientes domésticos, pues cabría esperar la presencia de vino en su inte-

rior debido a su analogía formal con el clásico *oinochoe* griego, así como por el hecho de que ese siga siendo uno de sus usos en la actualidad.

Por su parte, los pequeños vasitos troncocónicos de pastas anaranjadas hechos a mano, que comparecen asociados a grandes recipientes —como el de la tumba 84 anteriormente mencionado—, podrían haberse empleado para escanciar el vino de la cratera a la copa. No obstante, ante la ausencia de una jarra para servir el líquido y de una copa donde verterlo, cabría tener en cuenta la posibilidad de que estos vasitos se utilizaran también como recipientes individuales de bebida. De tratarse de piezas para escanciar habrían desempeñado una función análoga a la de los *simpula* mediterráneos. Estos objetos, bien conocidos en la cuenca del Duero durante la segunda Edad del Hierro, se documentan principalmente en ámbitos funerarios, como atestiguan los fragmentos de mangos tanto cerámicos como metálicos recuperados en Las Ruedas. De la necrópolis de *Pallantia* (Palenzuela, Palencia) proceden ocho ejemplares excepcionales, con cronologías del siglo I a.C., la mayoría de ellos recuperados en el interior de vasos cerámicos de grandes dimensiones y la mitad en tumbas de guerreros con ricos ajuares. Destaca, asimismo, un ejemplar bronceo hallado más recientemente en la necrópolis de Eras del Bosque, en la capital palentina, que formaba parte de una tumba romana fechada en el primer cuarto del siglo I d.C.

En otro orden de cosas, los hallazgos de Palenzuela, concretamente los de las tumbas 17 y 19, parecen atestiguar la existencia de servicios de bebida y comida, es decir, conjuntos integrados por un gran vaso biconocónico contenedor de la bebida, un *simpulum* para escanciarla, un cuenco para beberla y un trípode con su correspondiente tapadera para los alimentos sólidos. En este sentido, y pese a la magnitud de los hallazgos en la necrópolis de *Pintia*, no se habían podido documentar, hasta el momento, este tipo de servicios estandarizados; no obstante, algunos de los depósitos excavados en los últimos años —127a, 127b y 128— revelan la asociación del gran vaso o cratera con la jarra de pico, la copa y, en ocasiones, el *simpulum*, lo que da pie a pensar en un conjunto simbólico empleado para el servicio y consumo de bebida, cuanto menos en el viaje al Más Allá, en tumbas de cierto estatus social.

Paralelamente, debemos incidir en la importancia de la ingesta de carne, como complemento indispensable del consumo de bebidas alcohólicas en la celebración de banquetes, testimoniada en el registro funerario a través de dos tipos de evidencias: los utensilios vinculados a la



Detalle del vasito caliciforme de la “estancia del banquete” que proporcionó evidencias de vino.

preparación de las viandas y las propias ofrendas faunísticas. Los objetos metálicos relacionados con el fuego —parrillas, pinzas o tenazas y trébedes— son algunos de los elementos que, miniaturizados, junto a los cuchillos de carnicero, muestran su carácter simbólico. La tumba 54 cuenta con un nutrido lote, compuesto por dos parrillas, dos tenazas y un cuchillo afalcado, todos ellos con anillas de suspensión idénticas, que sugiere formaron parte de un mismo equipo para el procesado de la carne; pese a ello, este conjunto no cuenta con recipientes susceptibles de haber contenido vino aunque incluyera un gran vaso ovoide. Más completo sería, en este sentido, lo documentado en la sepultura 127a, donde la parrilla y las pinzas para el fuego aparecen acompañadas por una copa, dos jarras de pico, amén de dos grandes piezas cerámicas que, a la espera de los análisis de residuos, bien pudieran haber contenido la bebida que se sirviera colectivamente.

Los ritos de consumo de carne quedan igualmente atestiguados en las tumbas, por otro lado, a partir de variados conjuntos óseos faunísticos, aunque no podamos aseverar con certeza si se trata de ofrendas viáticas para el difunto o de la parte reservada al mismo en el banquete funerario de los vivos. De inclinarnos por la primera de las alternativas, habría que suponer que se ofrendaran al difunto piezas de carne, tal y como inclinan a pensar el cuarto trasero de cordero lechal, recuperado en conexión anatómica, de la tumba 84 o el costillar y la decena de es-

Ajuar y ofrendas de la tumba 127b de la necrópolis de Las Ruedas de *Pintia*.





cápuas, también de cordero, depositados en la tumba 128. En caso de tratarse de viandas cocinadas, y de tener en cuenta los elementos metálicos a que acabamos de referirnos, cabría sospechar distintas formas de elaboración; así, las parrillas sugieren un gusto por la carne asada, mientras que las pinzas pudieran indicar su guisado.

En relación con esto último, el cocinado de las piezas magras queda atestiguado en las tumbas mediante la detección de ácidos grasos y colesterol en los residuos de dos tipos de recipientes: los catinos troncocónicos hechos a mano, de color negro, presentes en tres tumbas datadas en los siglos IV-III a.C., y las páteras hechas a torno, como la que formaba parte de la tumba 50a, en cuyo interior se encontraron un individuo casi completo de *Lepus capensis* y otro de *Gallus gallus*, o la que, ya en ambiente doméstico, se recuperó en la mencionada “estancia del banquete”. A la vista de ello podría plantearse, pese a la escasez de documentos con los que se cuenta hasta ahora, si con el tiempo no fueron cambiando los recipientes que acogieron las ofrendas cárnicas guisadas

Objetos relacionados con el consumo de vino y la carne correspondientes a la tumba 84 de la necrópolis pintana de Las Ruedas.

en las tumbas, pasando de los pequeños vasitos de consumo individual a las fuentes y platos, quizá de uso colectivo, a partir del siglo II a.C.

Retomando el consumo del vino, habremos de plantearnos el nivel de acceso al mismo por parte de los diferentes grupos sociales vacceos, por más que la información de que disponemos sea muy parcial y se limite al ámbito funerario. En primer lugar, cabe indicar que la mayor parte de los enterramientos del cementerio pintiano que cuentan con copas corresponden a varones con armas que no simbolizan autoridad, aunque no faltan en tumbas con ajuares suntuarios y consideradas por ello como enterramientos de la aristocracia guerrera. De ahí que, en un primer momento, se llegara a pensar en un trinomio característico, “copas, vino y guerreros”, indicativo de que hubieran sido los varones de condición guerrera quienes hubieran podido disponer del vino tanto en vida como en el Más Allá. No obstante, las más recientes excavaciones del ámbito necropolitano de *Pintia* han hecho que nos replanteemos dicha hipótesis, pues tumbas correspondientes a mujeres han deparado ricos e interesantes conjuntos en los cuales hay que destacar la presencia de servicios de bebida. De poner en relación estas evidencias con el hallazgo de restos de vino en la copa de la tumba doble 30, donde dicho recipiente fue depositado en la sepultura femenina, cabría pensar en la posibilidad de que las mujeres, o al menos aquellas vinculadas a hombres de un cierto estatus social, hubieran disfrutado de ciertos privilegios, entre los que se contaría el acceso al consumo del vino. Hecho este que podría hacerse extensivo a los niños, como parece sugerir la tumba 98, en la que una mujer se acompañaba de un neonato —lo que quizás explique, por otro lado, la duplicidad de algunas formas cerámicas, entre ellas la copa y la jarra de pico—; asimismo, la vajilla y la riqueza del ajuar depositado en la tumba 127b, correspondiente a una niña que al parecer fue enterrada al tiempo que su madre —conjunto 127a—, pondrían de manifiesto, de nuevo, que también los infantes de alta condición social disfrutaron del vino, cuando menos en su último viaje, y el reconocimiento de su alto estatus, heredado de sus progenitores.

Por otro lado, parece que se hizo un consumo individual más que colectivo del vino, como vendría a indicar la presencia de servicios personales en los ajuares funerarios, constituídos generalmente por una copa, una jarra y un vasito. No obstante, la aparición de grandes contenedores o cráteras, en ocasiones asociados a *simpula*, como se aprecia en algunas tumbas de Palenzuela, podría venir a simbolizar el encum-



brado estatus social o elevado prestigio del difunto, que dispone de esa bebida para consumirla de forma colectiva con sus iguales o redistribuirla a miembros de rango inferior con los que estaba ligado por vínculos sociales de dependencia. Y ello sin olvidar que mujeres y niños, vinculados a la élite guerrera, también disfrutaron de ese preciado líquido, siquiera fuera en su viaje al Más Allá.

En definitiva, el vino, junto con la ingesta de carne y el consumo de otras bebidas alcohólicas y tanto en banquetes funerarios como en ágapes domésticos, actuaría como elemento vertebrador de las relaciones sociales, a través de rituales o ceremonias —en ocasiones difíciles de aprehender y acaso relacionadas con acciones armadas o con la exaltación del modo de vida agonístico— en los que su ingesta reforzaría la cohesión social y la práctica de la hospitalidad. Prácticas que la sociedad vaccea, presidida por unos valores aristocráticos, compartía con otras etnias prerromanas peninsulares, como las del ámbito ibérico o celtilbero, y aún con otros grupos culturales del ámbito céltico centroeuropeo.

Ajuar y ofrendas de la tumba 128 de la necrópolis de Las Ruedas de *Pintia*.



Detalle de una jarra de la tumba 128 de Las Ruedas.

No quisiéramos concluir estas páginas sin prestar antes una mínima atención a un aspecto tan importante como es el de los posibles cauces de recepción del vino en el valle medio del Duero. Tradicionalmente, como ya se ha dicho, se ha venido manteniendo una introducción tardía, basada en los testimonios de escritores antiguos y en la falta de evidencias arqueológicas. Sin embargo, creemos que ha quedado de manifiesto que, como evidencian las ofrendas viáticas de los conjuntos funerarios de Las Ruedas, el vino estaba presente en la ciudad de *Pintia* desde prácticamente sus inicios, allá por el siglo IV a.C.; un siglo al que corresponde también un fragmento de cerámica ática recuperado en su necrópolis y que, junto con otros ejemplares descubiertos en varios puntos de la Meseta Norte —caso fundamentalmente de algunas necrópolis vettonas, a las que se refiere J. Álvarez-Sanchís en este mismo volumen,

donde suelen comparecer junto a cuchillos y otros elementos de banquete—, permite afirmar que el interior peninsular recibió, siquiera fuera esporádicamente, importaciones de vasos de barniz negro vinculados en su tierra de origen al consumo del vino. El transporte de tan preciada bebida pudo realizarse en recipientes perecederos que no se han conservado hasta nuestros días, caso de los odres y otros contenedores de origen orgánico, de cuyo conocimiento, y presumible uso, por parte de los vacceos tenemos constancia, aunque sea en un momento tardío, pues se fecha en el siglo I a.C., a partir de un miniaturizado ejemplar cerámico hallado en la necrópolis de Eras del Bosque.

Es posible que desde el mediodía peninsular y siguiendo la Vía de la Plata alcanzara estas tierras al igual que otros productos lo hicieron a lo largo de la primera Edad del Hierro. No obstante, la identificación de cerámicas áticas en los límites orientales de la Meseta Sur, así como la presencia de cerámicas ibéricas en yacimientos vacceos al sur del Duero, hacen plausible una ruta alternativa desde el sureste que condujera los caldos producidos en el mundo ibérico hacia las tierras del interior, probablemente en fechas tempranas a decir del precoz arraigo de la viticultura en la zona levantina. Nos consta, efectivamente, que, poco después de la llegada de los primeros caldos mediterráneos a las costas ibéricas en el siglo VIII a.C., comenzó a elaborarse el vino en la península, inicialmente en las factorías fenicias, como el Castillo de Doña Blanca (Puerto de Santa María, Cádiz), hacia el 700-650 a.C., y poco después en asentamientos indígenas como el Alt de Benimaquia (Denia, Alicante), a finales del siglo VII a.C., ampliándose ostensiblemente en el siglo V a.C. el número de sitios en el que se atestiguan la producción, almacenaje y comercio de vino.

En relación con este último dato, y a tenor de las relaciones de intercambio del mundo ibérico con el interior peninsular, podría plantearse la posibilidad del temprano arraigo de la viticultura en la Meseta Norte, descartada hasta ahora a falta de evidencias arqueológicas, y resultaría lógico pensar que la viticultura y la vinificación bien pudieron sobrevenir en los momentos inmediatamente anteriores a la conquista romana, para consolidarse a partir de esas fechas, incrementándose su producción desde los primeros siglos de nuestra era. Esta consideración se presume acertada si tenemos en cuenta el hallazgo de pepitas de uva en *Cauca* (Coca, Segovia) que, aún con todas las reservas, no puede por menos que sugerir el probable cultivo de la vid en el territorio vacceo

desde el siglo II a.C., así como el reciente descubrimiento de un lagar en Segeda I (Poyo de Mara, Zaragoza), fechado hacia la primera mitad del siglo II a.C. A esta hipótesis contribuye la existencia en las ciudades vacceas, y particularmente en *Pintia*, de una serie de recipientes cerámicos de producción y tipología propias, desde fechas incluso más antiguas; vasos que no encuentran paralelos en los territorios más orientales, donde los grupos aristocráticos tuvieron a su alcance y emplearon asiduamente los servicios de bebida áticos y mediterráneos para consumir sus propios caldos.

Sea como fuere, los vacceos supieron imprimir un personal carácter al uso del vino, dotándose de un variado y rico elenco de recipientes para su ingesta y otorgándole un protagonismo, tanto en el ámbito doméstico como en el funerario, que marcaba, sin distinciones de género o edad, las relaciones sociales y el estatus de las élites, que veían así reforzado su prestigio. La antigüedad que demuestran recipientes y prácticas sociales, y su recurrencia, permiten pensar en un acceso relativamente fácil al vino y hacen factible considerar, igualmente, la temprana viticultura en territorio vacceo.

Bibliografía

- ABARQUERO MÓRAS, F.J. (2005): *Cogotas I. La difusión de un tipo cerámico durante la Edad del Bronce*. Arqueología en Castilla y León, Monografías 4. Junta de Castilla y León, Valladolid.
- CÉLIS SÁNCHEZ, J. (1993): "La secuencia del poblado de la Primera Edad del Hierro de 'Los Cuestos de la Estación', Benavente (Zamora). En F. Romero Carnicero, C. Sanz Mínguez y Z. Escudero Navarro (eds.), *Arqueología Vaccea. Estudios sobre el mundo prerromano en la cuenca media del Duero*. Junta de Castilla y León, Valladolid, pp. 93-132.
- DELIBES DE CASTRO, G. y HERRÁN MARTÍNEZ, J.I. (2007): *La Prehistoria*. Biblioteca Básica de Valladolid, I. Diputación de Valladolid, Valladolid.
- DELIBES DE CASTRO, G., ROMERO CARNICERO, F. y MORALEZ MUÑIZ, A. (eds.) (1995): *Arqueología y medio ambiente. El primer milenio a.C. en el Duero Medio*. Junta de Castilla y León, Valladolid.
- DOMÍNGUEZ MONEDERO, A.J. (1995): "Del simposio griego a los bárbaros bebedores: el vino en Iberia y su imagen en los autores antiguos". En S. Celestino Pérez (ed.), *Arqueología del vino: los orígenes del vino en occidente*. I Simposio de Arqueología del Vino (Jerez de la Frontera, 1994). Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, pp. 21-72.

- HARRISON, R.J. (1988): “Bronze Age Expansion 1750-1250 BC: The Cogotas I Fase in the Middle Ebro Valley”. *Veleia*, 12, pp. 66-77.
- HERRÁN MARTÍNEZ, J.I. (2008): *Arqueometalurgia de la Edad del Bronce en Castilla y León*. Studia Archaeologica, 95. Universidad de Valladolid y Junta de Castilla y León, Valladolid.
- JIMÉNEZ ÁVILA, J. (2002): *La toréutica orientalizante en la Península Ibérica*. Bibliotheca Archaeologica Hispana 16, Studia Hispano-Phoenicia 2. Real Academia de la Historia, Madrid.
- MARTÍN VALLS, R. (1990): “Los ‘simpula’ celtibéricos”, *Boletín del Seminario de Estudios de Arte y Arqueología*, LVI, pp. 144-169.
- MISIEGO TEJEDA, J.C., MARTÍN CARBAJO, M.A., MARCOS CONTRERAS, G.J., SANZ GARCÍA, F.J., PÉREZ RODRÍGUEZ, F.J., DOVAL MARTÍNEZ, M., VILLANUEVA MARTÍN, L.A., SANDOVAL RODRÍGUEZ, A.M., REDONDO MARTÍNEZ, R., OLLERO CUESTA, F.J., GARCÍA RIVERO, P.F., GARCÍA MARTÍNEZ, M.I. y SÁNCHEZ BONILLA, G. (2008): *Las excavaciones arqueológicas en el yacimiento “La Corona/El Pesadero”, en Manganeses de la Polvorosa. La Edad del Hierro y la Época Romana en el norte de la provincia de Zamora*. Arqueología en Castilla y León, Memorias 19. Junta de Castilla y León, Valladolid.
- ROJO GUERRA, M.A., GARRIDO PENA, R. y GARCÍA MARTÍNEZ DE LAGRÁN, I. (2006): *Un brindis con el pasado. La cerveza hace 4500 años en la Península Ibérica*. Arte y Arqueología, 22. Universidad de Valladolid, Valladolid.
- SANZ MÍNGUEZ, C. (1997): *Los Vacceos: cultura y ritos funerarios de un pueblo prerromano del valle medio del Duero. La necrópolis de Las Ruedas. Padilla de Duero (Valladolid)*. Arqueología en Castilla y León, Memorias 6. Junta de Castilla y León y Ayuntamiento de Peñafiel, Valladolid.
- SANZ MÍNGUEZ, C. y ROMERO CARNICERO, F. (eds.) (2007): *En los extremos de la Región Vaccea*. Catálogo de la Exposición (Cea, León, y Padilla de Duero, Valladolid, 2007). Caja España, León.
- SANZ MÍNGUEZ, C. y ROMERO CARNICERO, F. (2008): “Necrópolis de Las Ruedas. Campaña XVIII (2007) de excavaciones arqueológicas en Pintia (Padilla de Duero/Peñafiel)”. En *Vaccea Anuario 2007*. Universidad de Valladolid, Centro de Estudios Vacceos “Federico Wattenberg”, Valladolid, pp. 6-12.
- SANZ MÍNGUEZ, C. y ROMERO CARNICERO, F. (en prensa): “Mujeres, rango social y herencia en la necrópolis vaccea de Las Ruedas, Pintia (Padilla de Duero/Peñafiel, Valladolid)”. En F. Burillo Mozota (ed.), *Ritos y mitos*. VI Simposio sobre los Celtiberos (Daroca, 2008).
- SANZ MÍNGUEZ, C. y VELASCO VÁZQUEZ, J. (eds.) (2003): *Pintia. Un oppidum en los confines orientales de la Región Vaccea. Investigaciones Arqueológicas Vacceas, Romanas y Visigodas (1999-2003)*. Universidad de Valladolid, Valladolid.
- SANZ MÍNGUEZ, C. ROMERO CARNICERO, F. y GÓRRIZ GAÑÁN, C. (2009): “Espacios domésticos y áreas funcionales en los niveles sertorianos de la ciudad vacceo-romana de Pintia (Padilla de Duero/Peñafiel, Valladolid)”. En M. C. Belarte (ed.), *L’espai domèstic i l’organització de la societat a la protohistòria de la Mediterrània occidental (Ier mil·lenni aC)*, Actes de la IV Reunió Internacional d’Arqueologia de Calafell (Calafell-Tarragona, 2007). Arques Mediterrània, 11, pp. 253-270.
- SANZ MÍNGUEZ, C., ROMERO CARNICERO, F. y GÓRRIZ GAÑÁN, C. (en prensa): “El vino en Pintia: nuevos datos y lecturas”. En F. Burillo Mozota (ed.), *Ritos y mitos*. VI Simposio sobre los Celtiberos (Daroca, 2008).

Indice

7

Presentación

11

Los orígenes de la viticultura y del consumo de vino

Elisa Guerra Doce

35

El simposio griego. Una práctica social entre iguales

Ricardo Olmos

53

Banquete y mundo funerario entre los etruscos

Santiago Montero

67

Vino, banquete y poder en la Europa centro-occidental (siglos VI-V a.C.)

Patricie Brun

81

Vino, ritual y poder en el mundo céltico

Francisco Marco Simón

93

Banquete y consumo del vino en la Galia a finales de la Edad del Hierro

Matthieu Poux

113

La recepción del vino en Tartessos

Sebastián Celestino Pérez

125

Producción y consumo del vino entre los iberos

Fernando Quesada Sanz

143

Del banquete y la bebida en la céltica del Suroeste

Luis Berrocal-Rangel

159

Consumo y producción de vino entre los celtíberos del Alto Duero
Alfredo Jimeno Martínez

173

El origen del vino en el valle medio del Ebro
Francisco Burillo Mozota

193

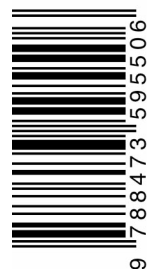
Huellas del consumo del vino en las necrópolis vettonas
Jesús Álvarez-Sanchís

213

Los inicios del consumo de uva y ¿del cultivo de la vid? en Cauca vaccea
J. F. Blanco García

225

El vino entre las élites vacceas.
De los más antiguos testimonios a la consolidación de su consumo
Fernando Romero Carnicero, Carlos Sanz Mínguez y Cristina Górriz Gañán



Universidad de Valladolid
Centro de Estudios Vacceos
"Ferdérico Wattenberg"

