

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

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 mesura, 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.

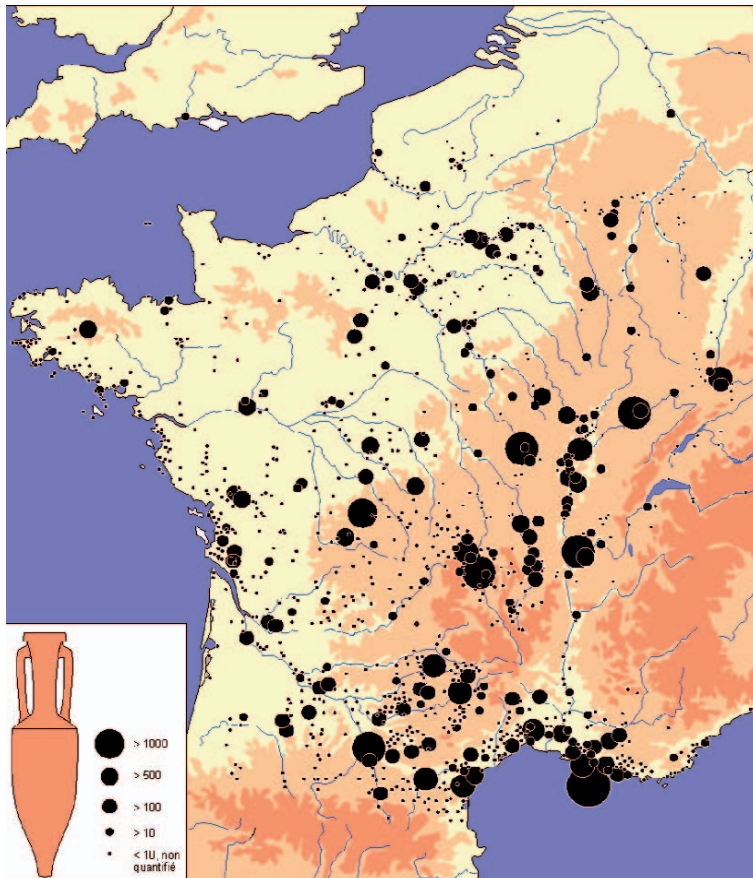
Los animales consumidos difieren según los sitios o las regiones: carne de cabra y de cordero en Coirent (Puy-de-Dôme) y en Acy-Romance, cerdos en Lyon, en la colina de Fourvière. Ningún resto, en cambio, de jabalí, ni tampoco de otras especies salvajes; los Galos, mejores agricultores y ganaderos que 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

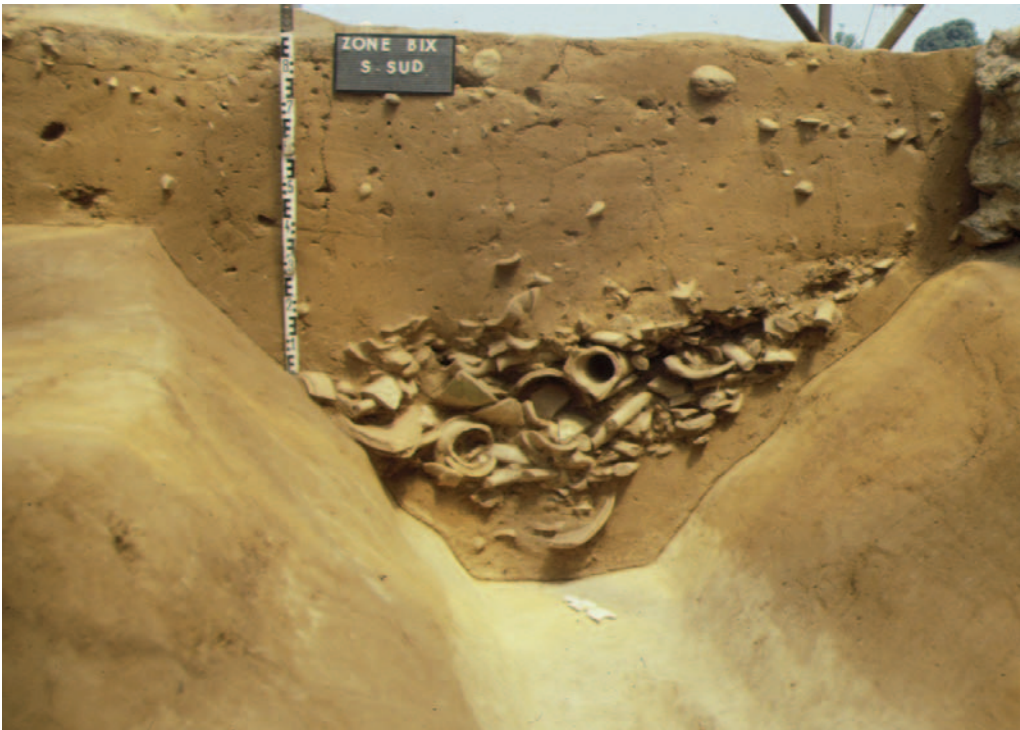
de una selección minuciosa de ciertos huesos, recipientes, incluso de determinadas partes de vasijas, se lleva a cabo con sumo cuidado, según reglas precisas: los cráneos de los animales y los cuellos de los recipientes por un lado, los miembros, los pies y las panzas por otro, responden al mismo principio 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 —uránicas—. 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 Puoux 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 taponos 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).

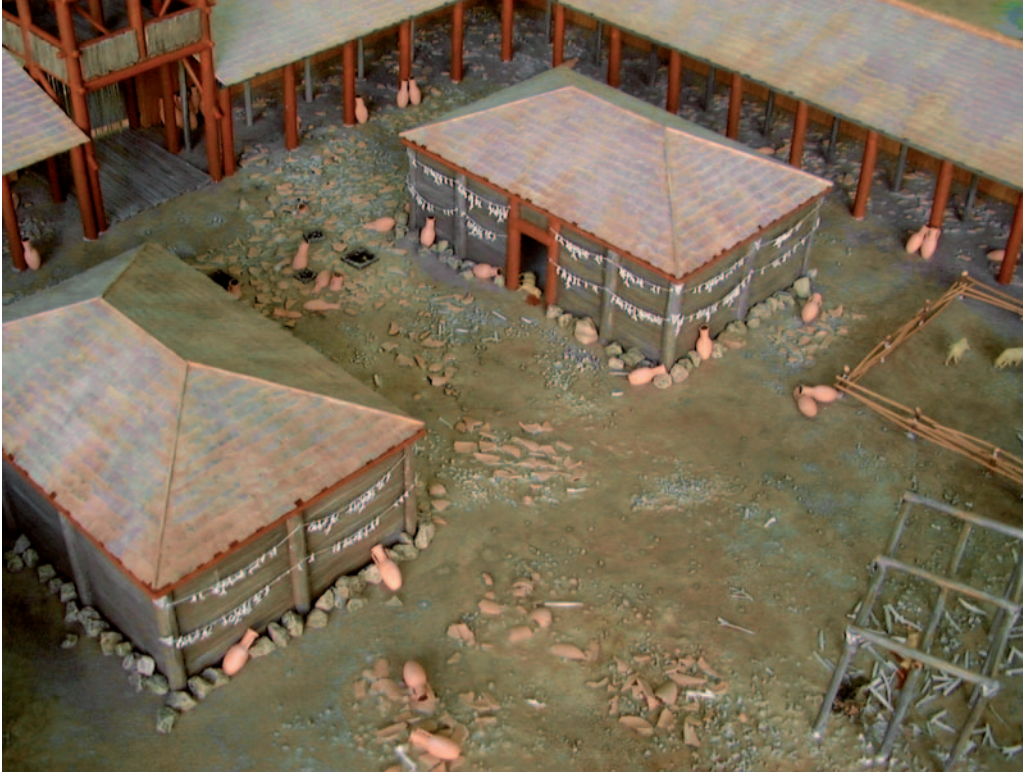




Reconstrucción del centro del *oppidum* de Corent (Auvergne, 130-50 a.C.); en primer plano el santuario de la ciudad, rodeado de barrios dedicados al hábitat, al comercio y al artesanado (infografía D. Geoffroy y M. Poux, © Court-Jus Production).

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 hectólitos 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.

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

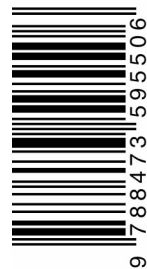
Huellas del consumo del vino en las necrópolis vettonas
Jesús Álvarez-Sanchís

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"

