

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

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.



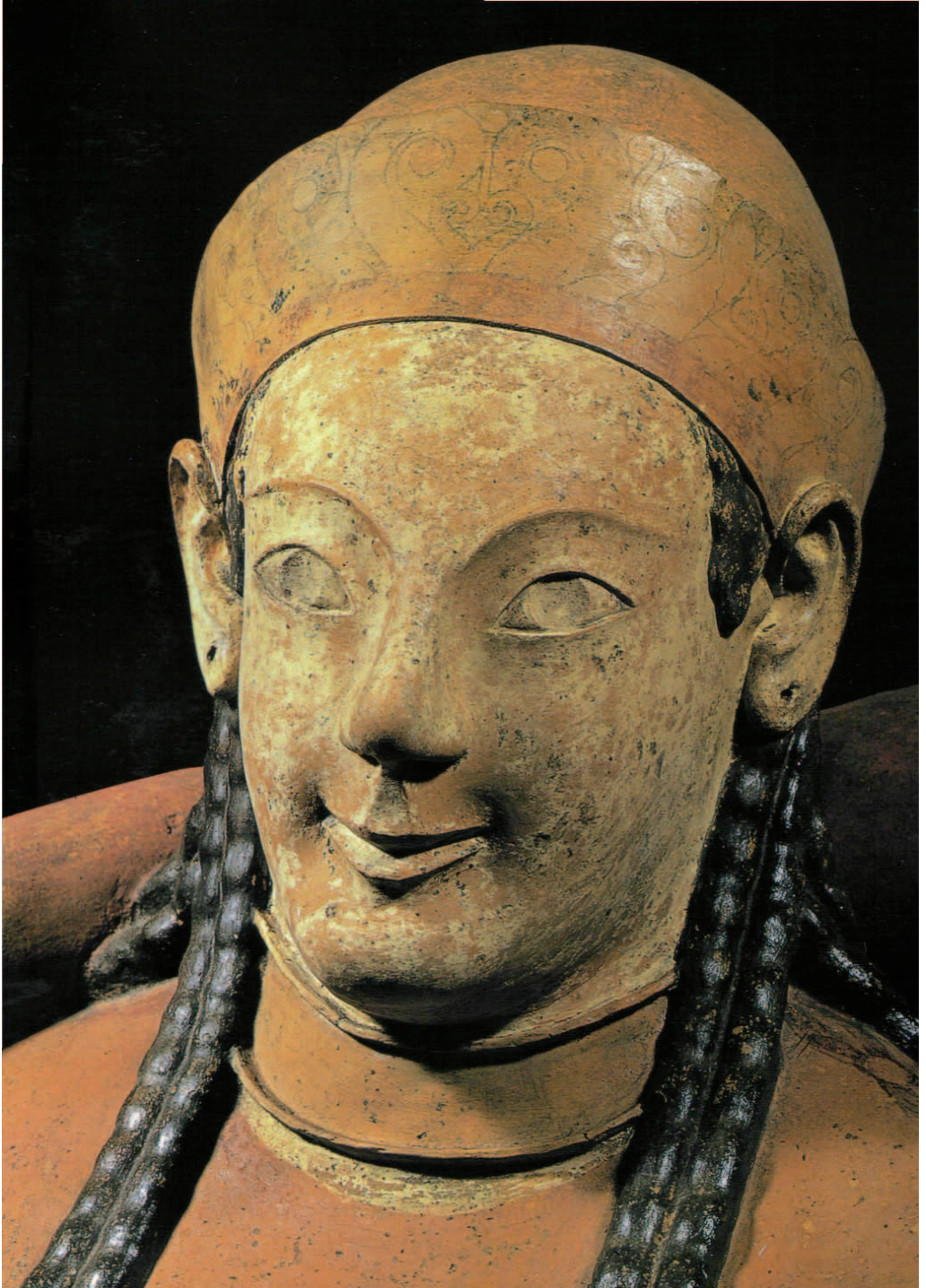
Sarcophago degli Sposi, Cerveteri, 525-500 a.C. París, Museo del Louvre.

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*.





Tarquiniya, *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-



Tarquinia, *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 karkanias* (“Yo soy el thina (dinos) de Pupaia Karkanias).

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 (Asiria) 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.

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

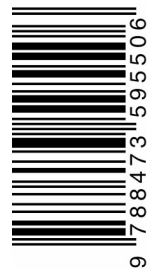
Huellas del consumo del vino en las necrópolis vettonas
Jesús Álvarez-Sanchís

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"

