

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

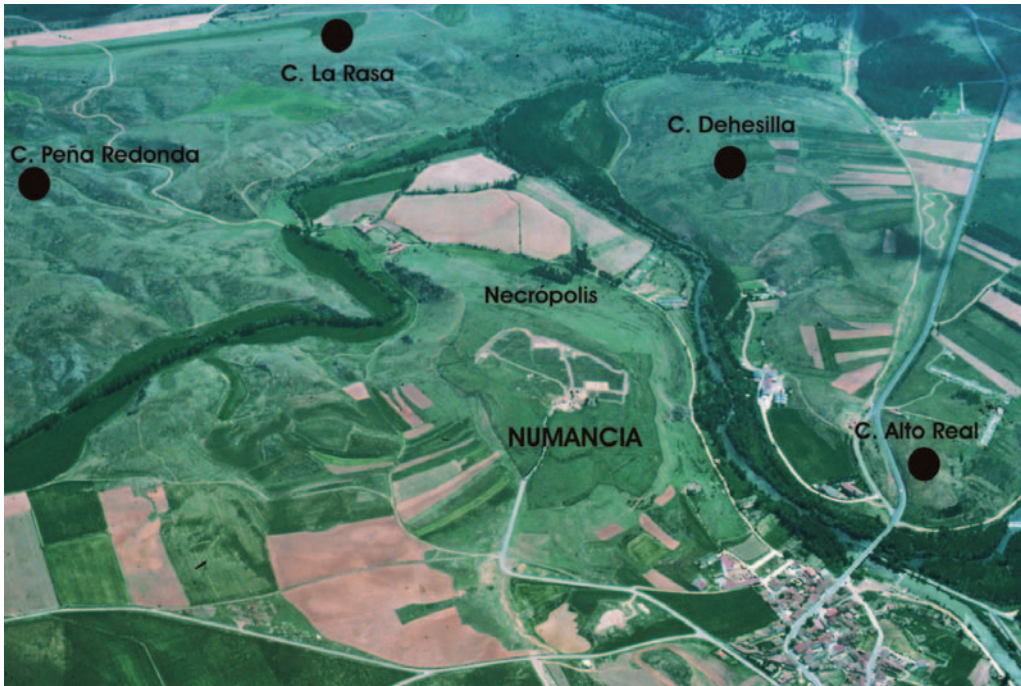
CONSUMO Y PRODUCCIÓN DE VINO ENTRE LOS CELTÍBEROS DEL ALTO DUERO

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-

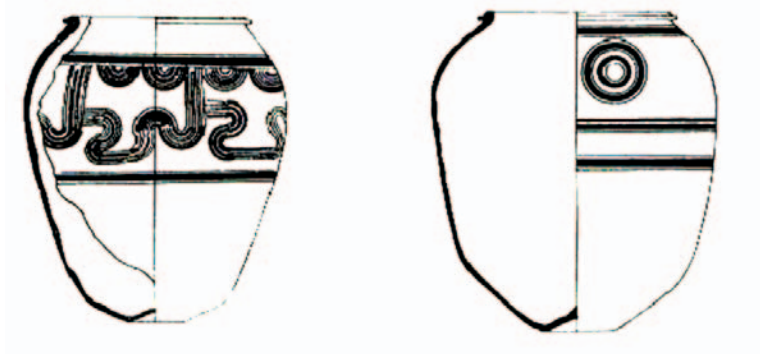


Casa reconstruida de la ciudad celtibérica de Numancia.

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 fibulas 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-



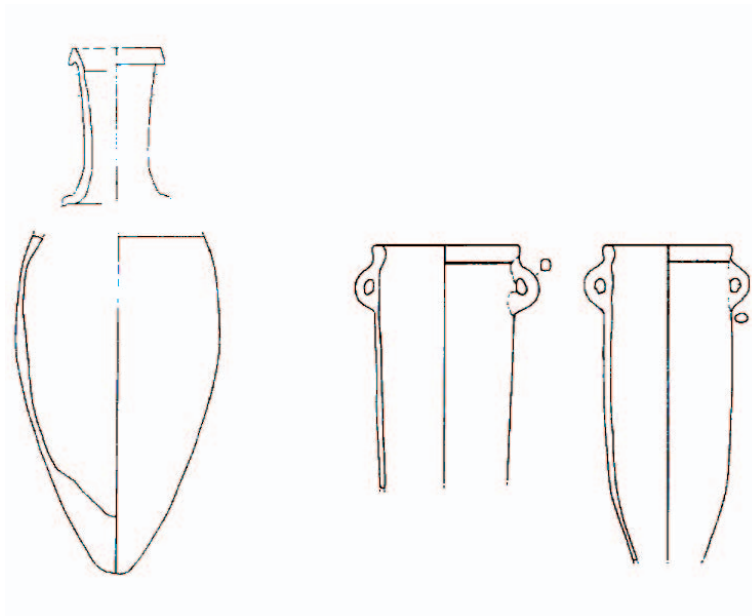
Copa celtibérica de Numancia para beber vino (Foto A. Plaza. Archivo Museo Numantino).



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).

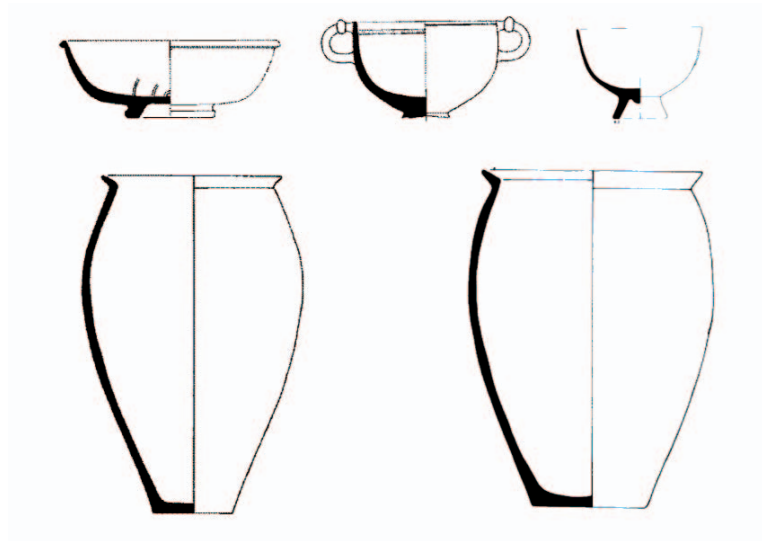
cipios del siglo III a.C., extensibles al valle del Tajo y la Meseta sur, con la presencia de espadas de antenas tanto en la zona del Jalón y Alto Tajo (Aguilar de Anguita y Arcóbriga) como en el occidente meseteño (en La Osera y Las Cogotas); así como las cerámicas pintadas y a peine, relacionadas con 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.

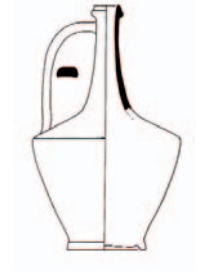
La información de la necrópolis de Numancia

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 taponar 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 Utero, 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 Valdelillo, 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.

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

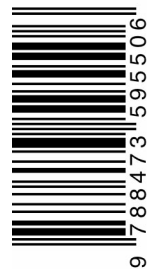
Huellas del consumo del vino en las necrópolis vettonas
Jesús Álvarez-Sanchís

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"

