

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

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’



Santuario 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”, removeedores 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.

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

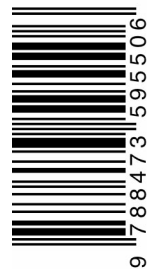
Huellas del consumo del vino en las necrópolis vettonas
Jesús Álvarez-Sanchís

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"

