

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

EL ORIGEN DEL VINO EN EL VALLE MEDIO DEL EBRO *

FRANCISCO BURILLO MOZOTA
Universidad Zaragoza

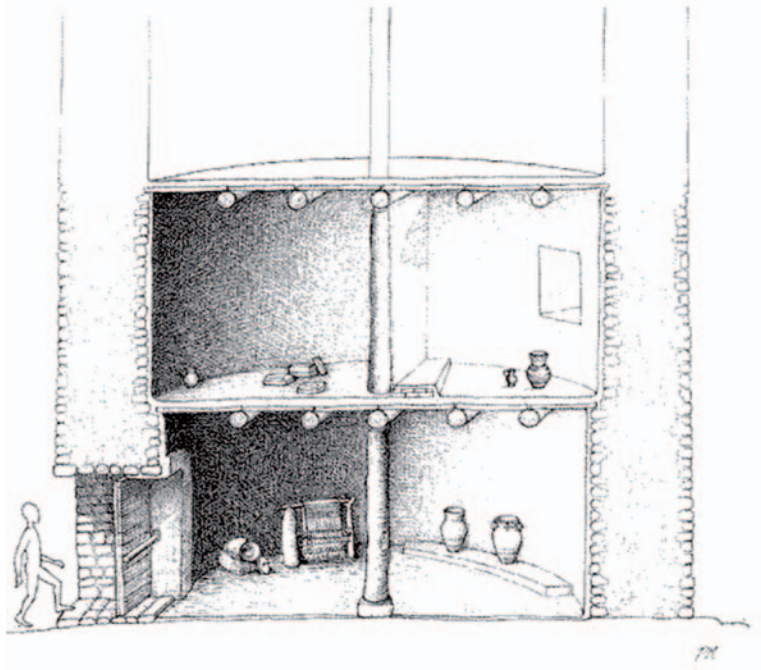
El inicio del proceso conocido como iberización en el valle medio del Ebro va unido a la aparición del vino en este territorio. El testimonio más antiguo corresponde a su llegada en ánforas fenicias a finales del siglo VII a. C., sin que su distribución penetre más allá del valle del Matarraña, en el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

Los primeros testimonios vitivinícolas

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

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

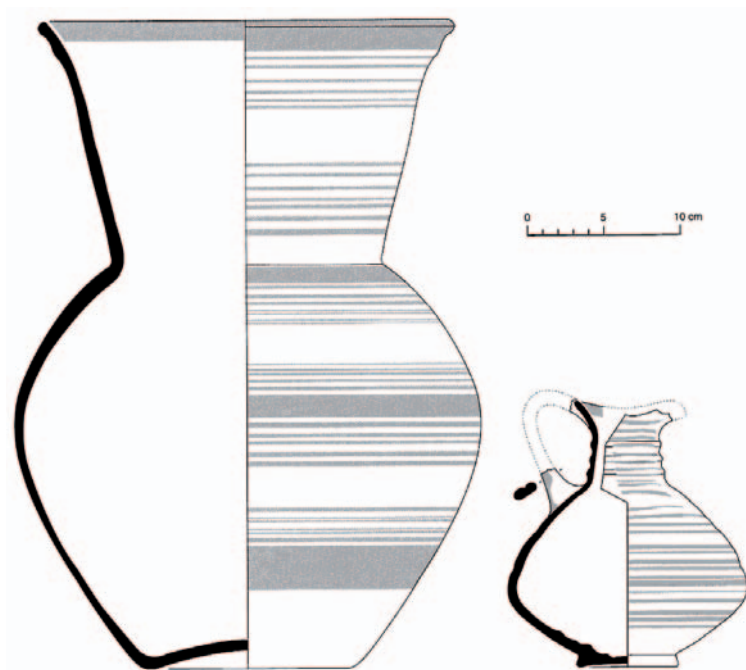
Reconstrucción hipotética de la casa-torre de Tossal Montañés II, según Pierre Moret.



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

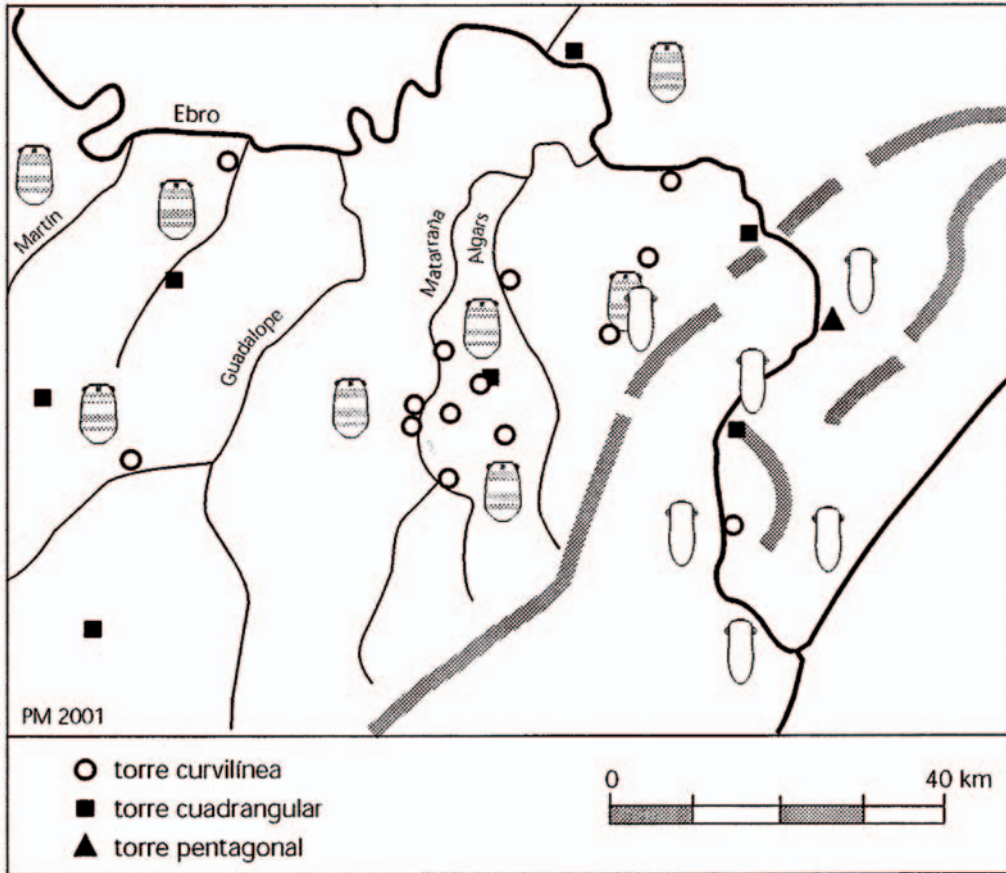
A diferencia de los utensilios, armas u objetos de carácter suntuario, como las cerámicas, que pueden guardarse en el entorno familiar durante generaciones, el vino es un producto de consumo rápido, por lo que obliga a mantener una producción continuada de excedentes si se quiere reponerlo. La concentración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

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



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

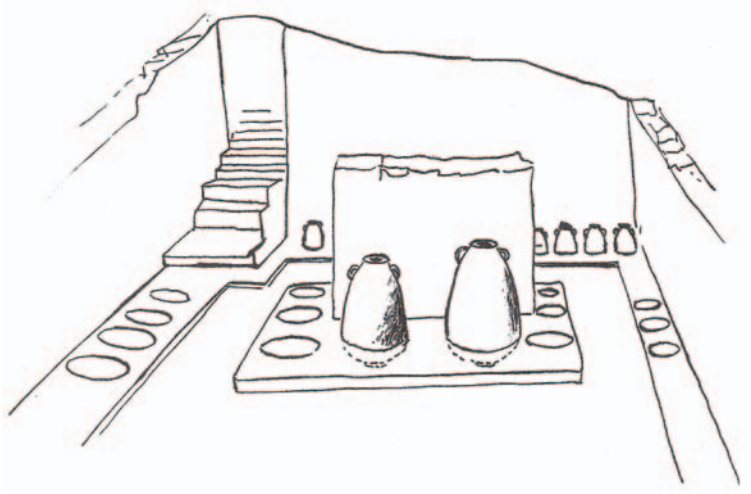
y servicio de vino. Corresponden a una gran jarra de cuello alto divergente y un jarro con pico vertedor tipo enocoe, cuya similar fábrica y estilo decorativo de bandas pintadas, muestra un mismo origen foráneo. El estudio de Pierre Moret indica que carecen de filiación clara tipológica con los hallazgos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



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

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

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



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

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

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



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

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

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

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

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

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





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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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



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



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

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

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



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

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

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



Bodega del Palomar de Oliete, según Jaime Vicente.

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

La producción y el consumo de vino en Segeda

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



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

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

Lagar de Segeda I, a la izquierda.



Reconstrucción virtual del lagar de Segeda I.

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

El lagar de Segeda

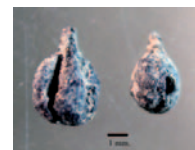
Los descubrimientos arqueológicos realizados en la ladera oriental del Poyo, área 2, han evidenciado la existencia de dos casas con muro medianil y dos pisos de altura. La del sector 1 corresponde a una vivienda de planta cuadrangular de al menos 90 m² de extensión. Dado que las puertas de las habitaciones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

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

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

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

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



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

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

Otras evidencias de consumo de vino en Segeda

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

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



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

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

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

Revivir el vino, el Programa Segeda Vitivinícola

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

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

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

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

Bibliografía

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

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

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

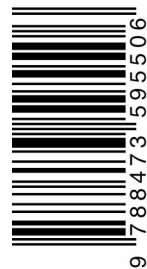
Huellas del consumo del vino en las necrópolis vettonas
Jesús Álvarez-Sanchís

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"

