

# 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

Edita: Centro de Estudios Vacceos “Federico Wattenberg” de la Universidad de Valladolid

Colabora: Protos Bodegas Ribera Duero de Peñafiel

Maquetación y diseño: Centro de Estudios Vacceos “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 VINO ENTRE LAS ÉLITES VACCEAS DE LOS MÁS ANTIGUOS TESTIMONIOS A LA CONSOLIDACIÓN DE SU CONSUMO\***

**FERNANDO ROMERO CARNICERO**  
**CARLOS SANZ MÍNGUEZ**  
**CRISTINA GÓRRIZ GAÑÁN**  
*Universidad de Valladolid*

Si los vestigios arqueológicos del consumo del vino, y no digamos ya de la viticultura y vinificación, van enrareciéndose a medida que nos alejamos de los territorios costeros peninsulares hacia las tierras del interior, ello se hace tanto más patente cuando nos situamos en la Meseta Norte, y en particular en el valle medio del Duero en el que centraremos nuestra atención.

En efecto, poco podemos decir al respecto por lo que al Bronce Final y Primer Hierro se refiere, pues, como tendremos ocasión de apreciar, sólo algunos elementos metálicos, vinculados al banquete, caso de los calderos o los llamados ganchos de carne y asadores, permiten intuir que, junto a la ingesta de carne, se consumieran bebidas alcohólicas y presumir que el vino se encontrara, al menos desde el siglo VII a.C., entre ellas. Por otro lado, y al margen de la lógica suposición de que algunos vasitos cerámicos de la cultura del Soto estuvieran destinados a la bebida, sólo cabría relacionar con cuanto nos interesa el jarro orientalizante de bronce procedente de la ciudad vaccea de *Cauca* (Coca, Segovia). En definitiva, testimonios indirectos, todos ellos, en relación con el posible consumo del vino antes del 450 a.C.

Afortunadamente la información varía para la fase prerromana, por más que, como se verá igualmente más adelante, los datos, en su

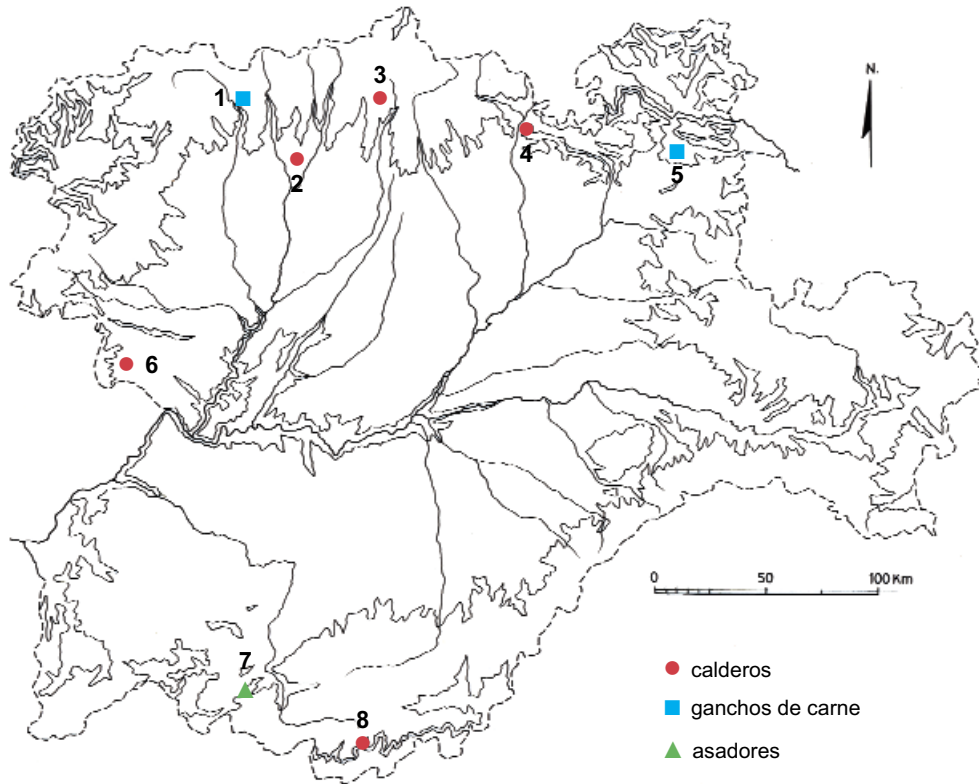
\* Este trabajo se ha desarrollado en el marco del Proyecto de Investigación de I+D+i (2004-2007) *Vacceos: identidad y arqueología de una etnia prerromana en el valle del Duero* (HUM2006-06527/HIST), de la Dirección General de Investigación del Ministerio de Educación y Ciencia.

mayoría indirectos una vez más, tan sólo permitan de momento alcanzar a saber del consumo del vino, ya que el hallazgo de pepitas de uva en *Cauca*, analizado en otro trabajo de este mismo volumen por J.F. Blanco, no parece suficiente para confirmar el cultivo de la vid o la vinificación de sus frutos.

Las evidencias, más elocuentes ahora, nos han sido proporcionadas fundamentalmente por las excavaciones llevadas a cabo en los últimos años en la ciudad vacceo-romana de *Pintia* (Padilla de Duero/Peñañiel, Valladolid) —poblado de Las Quintanas y necrópolis de Las Ruedas—, de ahí que fijemos en ellas nuestra aportación, y se refieren no ya sólo a conjuntos vasculares, que en algún caso cabe entender como servicios para beber, cuanto, y esto es lo más significativo, a la información ofrecida por los análisis de los residuos de algunos de ellos; análisis que testimonian a todas luces que los mismos contuvieron, entre otras bebidas alcohólicas, vino.

### **El presumible consumo del vino desde los inicios del primer milenio a.C.**

El consumo de bebidas alcohólicas, y de cerveza en concreto, queda atestiguado en ceremonias y rituales varios, entre los que merecen destacarse los funerarios, desde el Calcolítico, tal y como han puesto de manifiesto los análisis de residuos practicados a vasos y cuencos campaniformes peninsulares de estilo Ciempozuelos. Tal ha podido documentarse, por ejemplo, en ciertos recipientes procedentes de monumentos funerarios sorianos, caso de un vaso de La Peña de la Abuela (Ambrona) y otros tres de La Sima (Miño de Medinaceli), para fechas en torno a las primeras centurias de la segunda mitad del tercer milenio a.C. Y en torno al 1900 a.C. se data un cuenco con decoración simbólica de ciervos esquemáticos, en el que dicha bebida alcohólica se mezcló con miel, recuperado en un hoyo de La Calzadilla (Almenara de Adaja, Valladolid); si, en principio, cupiera pensar que dicho hoyo hubiera sido un silo amortizado como basurero, la cantidad y calidad de los materiales que contenía, entre los que se incluyen dos costillas humanas, ha llevado a proponer a sus excavadores que estuviera relacionado con algún tipo de ceremonial y, en particular, con el traslado de un viejo enterramiento.



Aunque no tengamos constancia en esta ocasión de qué bebidas alcohólicas pudieron haberse consumido, hay que pensar que el alcohol jugó también un papel importante en los banquetes de carácter “familiar” que, como ha propuesto R.J. Harrison, debieron celebrar, en ocasiones especiales por su carácter social y simbólico, las gentes de Cogotas I, durante el Bronce Pleno y Final y entre aproximadamente el 1500 y el 900 a.C. En los mismos se emplearía ahora una vajilla —los cuencos y fuentes ricamente decorados con las técnicas de la excisión y el boquique, e incrustados de pasta blanca al igual que los vasos campaniformes antes comentados— que, a decir del mismo investigador, sería reflejo de la distinta manera en que se preparaban y ofrecían las viandas, y entre ellas la carne, a los comensales —asadas o hervidas, frente a las cocinadas o con componentes líquidos de la etapa precedente—. Una vajilla de uso no cotidiano y que, por tanto, cabe considerar “de lujo”, aunque su disfrute, como ha apuntado Abarquero, en relación y frente a cuanto ocu-

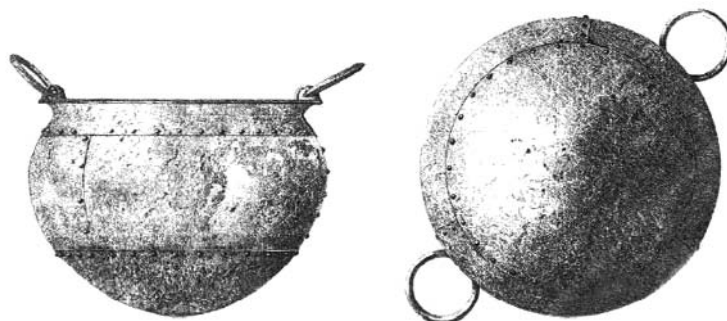
Dispersión de calderos, ganchos de carne y asadores del Bronce Final y Primer Hierro en Castilla y León (a partir de la documentación de Herrán, 2008). 1. Los Barrios de Luna (León), 2. Villacedid (León), 3. Lois (León), 4. Monte Bernorio (Palencia), 5. Cantabrana (Burgos), 6. Gallegos del Campo (Zamora), 7. El Berreuco (Salamanca), 8. Sanchoreja (Ávila).

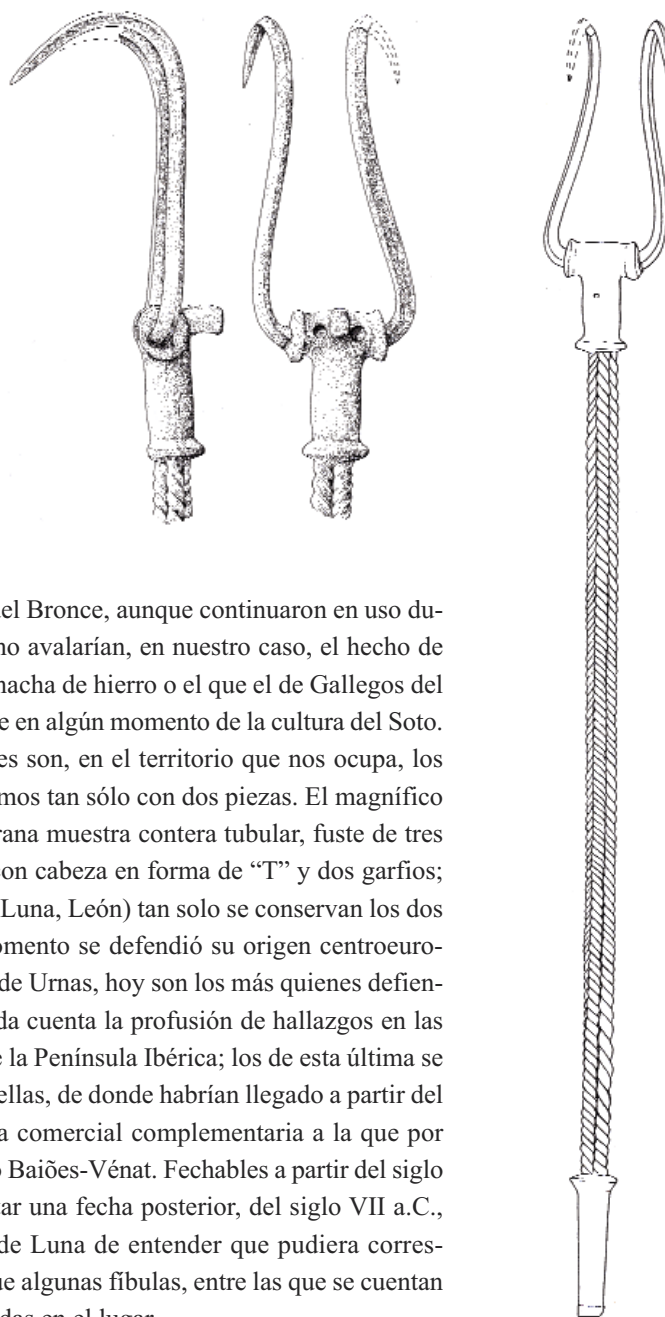
ría con la campaniforme, no quedaría exclusivamente reservado a las élites.

Todo parece indicar, sin embargo, que los festines en los que se comiera carne igualmente y se bebiera quizá ya vino no tuvieron lugar en nuestro territorio hasta los últimos compases de dicho Bronce Final y los inicios de la Edad del Hierro, momento en que estarían vinculados a celebraciones de carácter ritual y simbólico. Es a partir de entonces, efectivamente, cuando se hacen notar en la Europa occidental, y muy particularmente en la importante región metalúrgica que constituye su fachada atlántica, alcanzando el valle del Duero, ciertos elementos metálicos que hay que relacionar con la práctica del banquete; nos estamos refiriendo a los calderos de placas remachadas y a los llamados asadores y ganchos de carne, ejemplarmente estudiados hace bien poco, todos ellos, por J.I. Herrán.

Los primeros, que se concentran en el Noroeste peninsular, sin rebasar en ningún caso la línea del Tajo, están representados en el valle del Duero, donde se distribuyen preferentemente por la zona norte, por cinco ejemplares, aunque sólo uno de ellos, el leonés de Lois, recuperado en la galería de una mina, se encuentra completo. Este y el, asimismo leonés, de Villaceid corresponden al clásico tipo B, habida cuenta la cabeza cónica de los remaches, pudiendo considerarse ambos, en particular el de Lois, productos importados de Irlanda y fecharse entre los siglos X y VIII a.C. Los fragmentos de Los Castillejos de Sanchorreja (Salamanca), Monte Bernorio (Palencia) y La Mazada (Gallegos del Campo, Zamora), deben ser meras reproducciones locales, máxime el citado en último lugar, dado que presenta remaches planos. Al menos otros dos ejemplares, hoy desaparecidos, integraban el depósito burgalés de Huerta de Arriba. Su generalización, como en el resto de Europa, debe

Caldero de Lois (León)  
(H.N. Schubart, "Atlantische Nietenkessel von der Pyrenäehalbinsel", *Madrider Mitteilungen*, 2, 1961, fig. 9).





Gancho de carne de Cantabrana (Burgos) (Herrán, 2008, fig. 9).

situarse a finales de la Edad del Bronce, aunque continuaron en uso durante la Edad del Hierro, como avalarían, en nuestro caso, el hecho de que el de Lois se asocie a un hacha de hierro o el que el de Gallegos del Campo pueda contextualizarse en algún momento de la cultura del Soto.

Mucho menos frecuentes son, en el territorio que nos ocupa, los ganchos de carne, pues contamos tan sólo con dos piezas. El magnífico ejemplar burgalés de Cantabrana muestra contera tubular, fuste de tres varillas retorcidas y gancho con cabeza en forma de “T” y dos garfios; del de El Castillo (Barrios de Luna, León) tan solo se conservan los dos garfios. Aunque en algún momento se defendió su origen centroeuropeo, vinculado a los Campos de Urnas, hoy son los más quienes defienden un origen atlántico, habida cuenta la profusión de hallazgos en las Islas Británicas y Noroeste de la Península Ibérica; los de esta última se hacen depender de los de aquellas, de donde habrían llegado a partir del Bronce Final IIIb por una vía comercial complementaria a la que por entonces capitalizaba el grupo Baiões-Vénat. Fechables a partir del siglo VIII a.C., no hay que descartar una fecha posterior, del siglo VII a.C., para el ejemplar de Barrios de Luna de entender que pudiera corresponder al mismo momento que algunas fibulas, entre las que se cuentan las de doble resorte, recuperadas en el lugar.

Los asadores —u *obeloi*, si nos servimos de la terminología clásica—, finalmente, se encuentran representados asimismo con dos ejem-



Asadores de El Berrueco (Salamanca) (Herrán, 2008, figs. 85-2 y 84-4, respectivamente).

plares, dándose la circunstancia además, en esta ocasión, de que ambos proceden del mismo yacimiento: El Berrueco (Salamanca). Estas piezas, cuya atribución funcional, hoy generalmente admitida, debemos al estudioso portugués Leite de Vasconcelos, no son sino largas varillas, de sección generalmente rectangular, que rematan uno de sus extremos en punta y en una empuñadura el otro. Aunque de origen controvertido, parece imponerse hoy el oriental para los atlánticos, dado que encuentran su más amplia concentración en el Suroeste ibérico; aquí, los del tipo Alvaiacere serían los más antiguos, siendo los dos que comentamos algo más tardíos. Inmediatamente posterior al tipo mencionado sería aquél que, por el remate de su empuñadura, es posible relacionar con las agujas vasiformes de momentos avanzados del Hallstatt B, por lo que se fecharía a partir del siglo VIII a.C. El segundo, en alguna medida afín al tipo alentejano, se recuperó entre las chozas B1 y B6 de El Berrueco presumiblemente asociado a cerámicas típicas de Cogotas I y a una aguja de cabeza enrollada, por lo que se data entre finales del siglo VIII e inicios del VII a.C.; una datación que vendría apoyada por el hecho de tratarse de una pieza fabricada con una aleación ternaria de base cobre, en la que intervinieron también, aunque en proporciones muy minoritarias, el plomo y el hierro.

Aun cuando individualmente pudiera pensarse en usos diversos para las piezas comentadas —recuérdese, sin ir más lejos, cómo el caldero de Lois fue hallado en la galería de una mina o que el gancho de Cantabrana se dio a conocer como procedente de una tumba, a lo que cabría añadir ahora que la mayoría de las piezas aludidas se han recuperado descontextualizadas, lo que dificulta seriamente su atribución funcional—, el hecho de que los calderos aparezcan asociados con una relativa frecuencia a los ganchos de carne, como acontece, por ejemplo, en el depósito pontevedrés de Hío, y el que ambos comparezcan asimismo en ocasiones junto con asadores, tal y como vemos en el depósito portugués de Baiões, ha llevado a contemplar que se trate de elementos de prestigio relacionados con ceremonias vinculadas al consumo de carne: hervida cuando se presentan las dos primera piezas comentadas y asada cuando se emplean los *obeloi*.

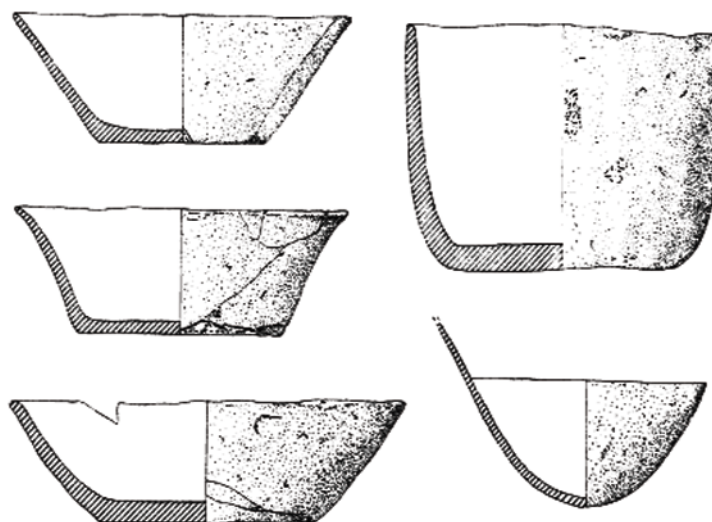
En efecto, la relativa rareza de este tipo de piezas —piénsese sobre todo en relación con hachas o puntas de lanza— la complejidad técnica que requería su fabricación y la belleza de sus ornamentos —en el caso de asadores y ganchos de carne, en particular— obligan a pensar que se

trataba de objetos exóticos de uso no cotidiano y restringido a las élites, que posiblemente los intercambiarían como regalos con el fin de establecer o reforzar alizanzas políticas que favorecieran las relaciones comerciales.

Un problema bien diferente es el del tipo de ceremonias en que se empleaban, pues, en tanto en el Mediterráneo nos consta su relación con encuentros funerarios —de los que tenemos noticia a través de los versos homéricos de la *Iliada* y la *Odisea*—, ello es difícilmente defendible para los territorios atlánticos, en los que nos son desconocidas las manifestaciones rituales relacionadas con la muerte. Dicha razón ha obligado a proponer algunas alternativas: ceremoniales de exhibición y redistribución de riqueza por parte de los jefes, rituales con los que la aristocracia guerrera aumentara su sociabilidad o compitiera socialmente, cultos relacionados con la fecundidad, etc. Ceremonias en fin, todas ellas, que incluirían prácticas de convivialidad y en las que el banquete y el consumo de carne jugarían un importante papel en el ritual y que quizá no sean sino adaptaciones litúrgicas indígenas de las que, sirviéndose de objetos parejos, pueden remontarse en el Egeo al tránsito entre el III y II milenio a.C.; desde allí, y a partir de época micénica quizá, se habrían difundido por el continente alcanzando los territorios atlánticos, donde habrían arraigado en el siglo VIII a.C. Dicho origen mediterráneo permite suponer una paralela difusión del consumo del vino —bien es verdad que altamente restringido todavía y reservado a las élites—, que vendría a sustituir a las bebidas alcohólicas locales como una manifestación más de estatus y poder.

Tal y como señalábamos al inicio de estas páginas, es lógico suponer que ciertos vasitos de pequeño tamaño y fina factura que, como ciertos tipos carenados, menudean en los yacimientos de la primera Edad del Hierro del valle del Duero, y muy particularmente en los de la cultura del Soto, estuvieran destinados a la bebida; por desgracia no contamos hasta ahora con análisis de residuos de ninguno de ellos, por lo que difícilmente podremos aventurar qué líquidos pudieron contener. Particularmente sugestivas resultan, en el mismo sentido, unas singulares copas —de alto pie y cuerpo con base plana, pared oblicua y borde horizontal— bien documentadas en Los Cuestos de la Estación (Benavente, Zamora); nada frecuentes, encuentran un “inquietante” paralelo en ciertos pebeteros fenicios, por lo que, aunque se tienen por piezas de fabricación local, se consideran inspiradas en modelos meridionales y se

La Corona/El Pesadero (Zamora), nivel IC, catinos, cubilete y *simpulum* recuperados en la estructura cultural núm. 24 (a partir de Misiego *et alii*, 2008, fig. 49)



fechan en los siglos VII y VI a.C., y por desgracia, el hecho de que frecuentemente muestren su interior decorado con pinturas postcocción, ha hecho descartar a sus excavadores cualquier posible función utilitaria.

Por último, y aunque nos remita a una fecha tardía de la cultura del Soto, el siglo V a.C. probablemente, no queremos sustraernos a la tentación de mencionar aquí una pieza, recuperada en las excavaciones de La Corona/El Pesadero (Maganeses de la Polvorosa, Zamora)\*; se trata de un pequeño recipiente cerámico hecho a mano, cónico y provisto de un asa vertical incompleta que arranca del mismo borde, al que los excavadores del yacimiento se refieren como cuchara y que a nuestro juicio, y por ello lo traemos a colación aquí y ahora, no se trata de otra cosa que de un *simpulum*. El hallazgo nos parece interesante al menos por dos razones. En primer lugar, porque tratándose de una pieza bien conocida, como tendremos ocasión de comentar más adelante, tanto en cerámica como en metal, en necrópolis vacceas como las de *Pallantia* (Palenzuela, Palencia) o Las Ruedas de *Pintia* (Padilla de Duero/Peña-fiel, Valladolid), no había sido documentada hasta la fecha en contextos

\* Agradecemos a Jesús C. Misiego Tejeda y restantes coautores de la monografía sobre sus excavaciones en La Corona/El Pesadero, actualmente en prensa, el que nos hayan permitido la consulta de la misma, así como el que nos facilitaran y permitieran incluir en este trabajo las ilustraciones correspondientes.



La Corona/El Pesadero (Zamora), nivel Ib, estructuras culturales núms. 8, 9 y 10 (Misiego *et alii*, 2008, lám. 104)

del Primer Hierro, a no ser por el fragmento de un asa procedente de Riosalido (Guadalajara), que uno de nosotros ya relacionó en su día con otros análogos de *Pintia* y la provincia de Palencia pertenecientes a la segunda Edad del Hierro. En segundo lugar, porque con él se recuperaron otros cuatro vasitos asimismo cerámicos, tres troncocónicos, tipo catino, y un cubilete; unos y otro, hechos también a mano, comparecen, como tendremos ocasión de comentar más adelante, en tumbas del cementerio pintiano de Las Ruedas en las que no faltan vasos relacionados con el consumo del vino, tal y como acontece en la tumba doble 127, y en concreto en la 127b correspondiente a una niña; por otro lado, dos vasitos del tipo de los primeros se documentaron en el interior de una gran

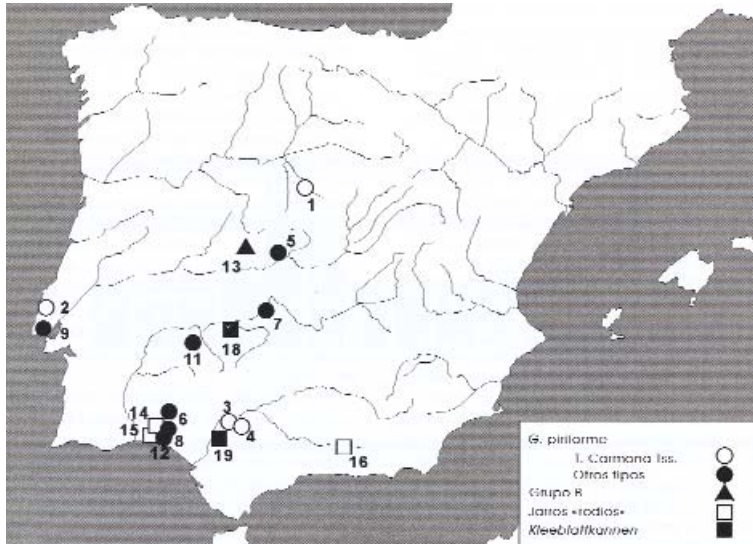
copa cerámica hecha a torno, que consideramos versión local de una cratera, en la tumba 84 de la misma necrópolis, habiendo proporcionado el análisis de residuos de uno de ellos restos de tartratos y, por tanto, evidencias de que, en última instancia, contuvo vino.

Las piezas zamoranas que nos ocupan fueron recuperadas, junto con otros fragmentos cerámicos y restos óseos animales, en el interior de una estructura circular de adobes, a la que faltaba el círculo perimetral pero conservaba los que dispuestos radialmente presentaba en su interior —la número 24—, exhumada en el nivel Ic de La Corona/El Pesadero; un tipo de estructuras que se consideran cultuales —y a las que sus excavadores se refieren frecuentemente como altares— y que en dicho nivel se vinculan a las unidades familiares, junto a la vivienda y una o varias construcciones anejas, que quedan cerradas por una cerca. De ser, como proponemos, el recipiente de Manganeses un *simpulum* nos encontraríamos ante una posible evidencia del consumo o empleo del vino en ceremonias rituales, seguramente de carácter familiar, durante la primera Edad del Hierro y, lo que no deja de ser importante, ante el empleo en las mismas de vasitos idénticos a los que, pasando el tiempo, se utilizaron, aunque ya en contextos funerarios y no domésticos, en las necrópolis vacceas del Segundo Hierro.

Y aún habremos de referirnos, finalmente, para concluir este apartado, al jarro de bronce orientalizante procedente de *Cauca*, recuperado



Jarro de bronce de *Cauca* (Coca, Segovia) (Jiménez Ávila, 2002: dibujo, lám. I-1; fotografía, fig. 68).



Distribución de los jarros de bronce orientalizantes en la Península Ibérica (Jiménez Ávila, 2002, fig. 69; el núm. 1 corresponde al de *Cauca*).

en el fondo de un pozo próximo al castillo, que hoy podemos vincular a la ocupación soteña del lugar. De cuerpo piriforme y boca lobulada, se trata de un producto fenicio peninsular adscrito recientemente al tipo Carmona-Tamassos por Jiménez Ávila, quien lo fecha en el siglo VII a.C. En principio, habida cuenta la forma, se trata de un recipiente destinado al contenido y vertido de líquidos, bien fuera en ambientes domésticos o de culto, aunque seguramente de uso no cotidiano, dada su naturaleza metálica y cuidada decoración; por otro lado, teniendo presente su general recuperación en tumbas de elevado rango y posible condición regia en ambientes orientalizantes del mediodía peninsular, donde habitualmente se asocian a esos otros recipientes que tradicionalmente venimos denominando “braserillos” —y con menor frecuencia aguamaniles—, viene dándose a estos recipientes un sentido cultural y funerario. Así, y siguiendo todavía a Jiménez Ávila, jarros y braseros no estarían asociados al consumo del vino, ni a las prácticas libatorias funerarias, sino a las abluciones simbólicas y rituales regias y, en última instancia, al lavatorio del cuerpo en las ceremonias fúnebres de su poseedor. Qué duda cabe, con todo, que, antes de su definitiva amortización en las exequias de sus propietarios, debieron haber desempeñado una función doméstica o cultural, quizá restringida a ocasiones o actos especiales; no faltan, en este sentido, investigadores que, desde hace tiempo, vienen relacionando a los jarros con la bebida ritual y aun en

estas mismas páginas S. Celestino, al estudiar el consumo del vino en esa sociedad tartésica de la que venimos hablando, contempla que la aparición de jarros y braseros, en conjuntos cerrados como son las tumbas, estaría asociada al ritual del consumo del vino o, cuando menos, al de su libación. Nada impide pensar, por tanto, que en un contexto social diferente —el del poblado de la primera Edad del Hierro que con el tiempo se convertiría en la ciudad vaccea de *Cauca*— el jarro que nos ocupa hubiera desempeñado la función que su propia forma impone, la del contenido y escanciado de líquido, y que este fuera, en correspondencia con la categoría noble y foránea de su contenedor, el no menospreciado y exótico vino.

### ***Pintia*: vino y banquete durante la segunda Edad del Hierro**

Durante la segunda Edad del Hierro el valle medio del Duero conoció un desarrollo cultural de gran personalidad de la mano del primer pueblo cuyo etnónimo conocemos: los vacceos. Prácticamente la mitad de la actual Comunidad de Castilla y León, con su epicentro en la provincia vallisoletana, vio nacer una nueva concepción del espacio y de las relaciones sociales, políticas y económicas, alcanzando igualmente al mundo de las creencias. Surgen las primeras ciudades u *oppida* de nuestro territorio y con ellas se articula una sociedad jerarquizada al frente de la cual se sitúa una oligarquía guerrera. Dicho segmento social va a poseer mecanismos propios de expresión de poder y autoridad a través tanto de complejas panoplias militares como de otra serie de gestos y usos de carácter restringido. El consumo de carne y bebidas alcohólicas, en particular de vino, servirán para exaltar esa posición dominante en la sociedad, al tiempo que su redistribución, entre rangos inferiores dependientes, cabe pensar contribuyera a reforzar las alianzas o apoyos necesarios.

Hasta los años ochenta del siglo pasado era bien poco lo que la cultura vaccea podía ofrecer al conocimiento sobre el consumo del vino prerromano en el valle medio del Duero; como consecuencia de ello, se hacía imposible contrastar las noticias aportadas por las fuentes clásicas, que señalaban a Roma como la protagonista de la introducción del vino en el interior peninsular, adquirido entonces por las poblaciones indígenas mediante su compra. En efecto, el relato de Apiano (*Iberia*, 54) sobre



la campaña de Lúculo contra la ciudad vaccea de *Intercatia*, el 151 a.C., nos indica que dicha bebida era prácticamente desconocida en la Meseta: “*A ello se añadía el cansancio por la falta de sueño a causa de la guardia y la falta de costumbre de la comida del país. No tenían vino, sal, vinagre ni aceite y, al comer trigo, cebada, gran cantidad de carne de venado y de liebre cocida y sin sal, enfermaban del vientre y muchos incluso morían*”; e igualmente el de Estrabón (III, 3, 7) para las gentes del norte, quienes “*...el vino lo beben en raras ocasiones, pero el que tienen lo consumen pronto en festines con los parientes*”.

Dos milenios nos separan de aquellas noticias que negaban el consumo del vino por las poblaciones indígenas meseteñas en épocas previas a la conquista romana y, sin embargo, la evidencia tópica más antigua referida a la cultura del vino en el valle medio del Duero seguía siendo el mosaico de Baco, de la villa romana de Baños de Valdearados (Burgos), del siglo IV d.C. Afortunadamente la situación ha cambiado y desde los años noventa el desarrollo de los estudios arqueométricos ha puesto a disposición de la Arqueología el análisis de residuos de los recipientes y de los restos paleobotánicos hallados en contextos arqueológicos, alertando sobre la necesidad de modificar el panorama que nos describían los escritores antiguos. Del mismo modo, la revisión de los conjuntos vasculares hallados en algunos yacimientos de la Meseta

Conjunto de copas de diversa tipología procedentes de la necrópolis de Las Ruedas y del poblado de Las Quintanas de *Pintia*.



Recipientes de la necrópolis de Las Ruedas de *Pintia* que han proporcionado restos de vino tras el análisis de sus residuos.

ha venido a demostrar que un nada despreciable porcentaje de los mismos podría haber estado destinado al servicio y consumo de bebidas alcohólicas, entre las que parece tuvo cierto protagonismo el vino.

En este sentido, las evidencias más elocuentes han sido proporcionadas por las excavaciones realizadas, en Padilla de Duero/Peñañiel (Valladolid), en la ciudad vacceo-romana de *Pintia*, a lo largo de una treintena de años. La Zona Arqueológica *Pintia*, comprende una superficie de ciento veinticinco hectáreas de extensión distribuidas a ambos márgenes del Duero y repartidas entre las tres áreas funcionales que en el pasado conformaron el *oppidum* de *Pintia*: la ciudad de Las Quintanas, el cementerio de Las Ruedas y el barrio alfarero de Carralaceña.

Las excavaciones llevadas a cabo en el poblado de Las Quintanas, han permitido identificar tres horizontes culturales: tardorromano/visigodo, romano y vacceo. El primero de ellos se corresponde con un cementerio de inhumación, del que se han exhumado un centenar de sepulturas, fechadas entre los siglos IV y VII d.C. Bajo el mismo se ex-

tienden, y han sido excavados hasta hoy, los niveles romanos de habitación y un estrato vacceo de viviendas destruidas por un incendio que debió de ocurrir en algún momento del primer tercio del siglo I a.C. Este último, nos consta, cubre todavía otros seis niveles más, por lo que suponemos que, de corresponderse la vida del poblado con la de la necrópolis de Las Ruedas, el inferior de todos ellos pudiera remontarse a un momento de finales del siglo V o inicios del IV a.C.

Situada unos trescientos metros al sur de la ciudad, la necrópolis de incineración de Las Ruedas llegó a extenderse por unas cuatro hectáreas de superficie; tamaña extensión sería el resultado de su largo uso durante más de cinco siglos —entre finales del siglo V a.C. y finales del I d.C.—, y de un crecimiento ordenado en aureolas que de forma paulatina fueron recortando la distancia existente con el poblado. Hasta la fecha se han excavado más de ciento setenta conjuntos funerarios; estos incluyen los restos cremados del difunto, habitualmente recogidos en el interior de la urna cineraria, acompañados del correspondiente ajuar, constituido por elementos personales, fundamentalmente metálicos, y ofrendas cerámicas, así como restos óseos faunísticos, que se incluyeron como viandas para el Más Allá.

Finalmente, el área de Carralaceña es un barrio artesanal de dedicación alfarera, por lo que hasta ahora sabemos, en la que, además de la zona residencial, se conocen una zona de trabajo —donde se han exhumado tres hornos de cocción cerámica y unas escombreras— y una necrópolis en la que se excavaron dos tumbas.

El desarrollo dentro del Proyecto Pintia de una línea de investigación sobre la Arqueología del Vino\*, ha revelado datos muy interesantes en relación con su consumo en las tierras del Duero Medio. En este sentido, se ha revelado importante la analítica de residuos de numerosas vasijas recuperadas en *Pintia*, realizada en buena medida a partir de los contenidos de recipientes incluidos como ofrendas dentro de los conjuntos funerarios de la necrópolis, pues estos presentan buenas condiciones de conservación y una variada tipología formal, además de proporcionar cronologías precisas al tratarse de conjuntos cerrados en una estratigrafía horizontal convenientemente fechada. Así pues, estos análisis permiten detectar una variada gama de restos orgánicos mi-

Crátera de la tumba 75 de la necrópolis de Las Ruedas.



\* Ello se ha visto favorecido fundamentalmente merced a un convenio firmado entre la Universidad de Valladolid y Bodegas y Viñedos Carraovejas que, entre 2005 y 2008, permitió disfrutar de una beca, a tal fin, a de nosotros (C.G.G.).



Detalle de los recipientes de la tumba 68 empleados para el banquete en *Pintia* en época romana.

croscópicos, desde productos lácteos, grasas animales, aceite de oliva y arropes hasta bebidas alcohólicas tales como vino, cerveza e hidromiel. Cada uno de estos restos suele estar contenido en vasos concretos, gracias a lo cual se han podido definir hasta cinco grupos de recipientes. Nos interesa aquí el vinculado a las bebidas alcohólicas, y muy particularmente al vino, cuya presencia se detecta a partir de unas sales características denominadas tartratos. Precisamente el hallazgo de este tipo de restos en una copa de la tumba 18, fechada en el siglo IV a.C., envejecía en dos siglos el consumo del vino en el interior de la Meseta Norte, revelando una situación bien distinta de la mencionada por los autores greco-romanos.

Por lo que se refiere a los repertorios vasculares, las copas se presentan, por su peana, alto fuste y cuerpo caliciforme, como una categoría tradicionalmente vinculada al consumo del vino. Dentro de la misma cabe distinguir dos tipos en función de sus dimensiones y de su posible utilidad: las “copas” propiamente dichas, del tamaño y forma adecuadas para el consumo individual, y las “cráteras”, caracterizadas por su gran

tamaño, pero también por su menor esbeltez, determinada por un pie habitualmente sin apenas fuste. Si bien esta última denominación inevitablemente nos remite al uso dado a estos grandes vasos en el mundo clásico griego, esto no debe llevar a considerar idéntica función en el valle medio del Duero. En este sentido, es importante señalar que dichos recipientes presentan diversas variantes dentro del territorio vacceo y muestran un marcado e indiscutible carácter local, dadas su morfología y decoración.

Así, gracias a los resultados proporcionados por la analítica de residuos se ha podido confirmar el vínculo entre vino y copas; con todo, los cálices no fueron las únicas formas que contuvieron vino, pues otros recipientes de distinta tipología y cronología han proporcionado las mismas evidencias. En efecto, un vasito troncocónico hallado en el interior de una copa en la sepultura 84 y un cuenco de vidrio de costillas aparecido en la 68 completan dicho repertorio. Es importante tener en consideración que las tumbas de las que proceden todas las muestras abarcan un amplio marco cronológico que se corresponde prácticamente con el de la ocupación del cementerio, es decir, desde comienzos del siglo IV a.C. a mediados del siglo I d.C. En este sentido, podría apuntarse la modificación de los servicios de bebida empleados en función de épocas y gustos; de esta manera: de ajustarnos a cuanto ponen de manifiesto las tumbas vacceas, son las copas y vasitos de factura local los recipientes

“Estancia del banquete”  
de la ciudad de Las Quintanas de *Pintia*.





Ajuar doméstico procedente de la “estancia del banquete” del poblado de Las Quintanas.

empleados para tal fin; en época augustea, y de atenernos al ajuar contenido en la tumba 56, estos vasos parecen ser sustituidos por otros del gusto romano, como son los cubiletes de paredes finas; el cambio en los servicios de bebida se ve completado definitivamente en época imperial, a tenor de la presencia del cuenco de vidrio y del vasito de terra sigillata sudgálica en la tumba 68.

En lo que respecta a la ciudad de Las Quintanas, se ha dado a conocer recientemente el resultado de los análisis de los residuos recogidos en varios recipientes recuperados en el nivel sertoriano, concretamente en la denominada “estancia del banquete”. De la decena de piezas halladas *in situ* —dos *dolia*, un cuenco hemisférico, una olla tosca, una copa de esbelto fuste, un embudo, una fuente con asa, una jarra de pico, una taza y un vasito caliciforme— cuatro proporcionaron resultados positivos, determinando la presencia de cerveza en la taza y la jarra, de vino en el vasito y de grasas animales en la fuente; residuos orgánicos todos ellos que nos están indicando qué alimentos contenían en el momento en que la vivienda quedó destruida por un incendio en el primer tercio del siglo I a.C. La aparición de restos de cerveza en la jarra de pico nos lleva a plantear la versatilidad de los recipientes en los ambientes domésticos, pues cabría esperar la presencia de vino en su inte-

rior debido a su analogía formal con el clásico *oinochoe* griego, así como por el hecho de que ese siga siendo uno de sus usos en la actualidad.

Por su parte, los pequeños vasitos troncocónicos de pastas anaranjadas hechos a mano, que comparecen asociados a grandes recipientes —como el de la tumba 84 anteriormente mencionado—, podrían haberse empleado para escanciar el vino de la cratera a la copa. No obstante, ante la ausencia de una jarra para servir el líquido y de una copa donde verterlo, cabría tener en cuenta la posibilidad de que estos vasitos se utilizaran también como recipientes individuales de bebida. De tratarse de piezas para escanciar habrían desempeñado una función análoga a la de los *simpula* mediterráneos. Estos objetos, bien conocidos en la cuenca del Duero durante la segunda Edad del Hierro, se documentan principalmente en ámbitos funerarios, como atestiguan los fragmentos de mangos tanto cerámicos como metálicos recuperados en Las Ruedas. De la necrópolis de *Pallantia* (Palenzuela, Palencia) proceden ocho ejemplares excepcionales, con cronologías del siglo I a.C., la mayoría de ellos recuperados en el interior de vasos cerámicos de grandes dimensiones y la mitad en tumbas de guerreros con ricos ajuares. Destaca, asimismo, un ejemplar bronceo hallado más recientemente en la necrópolis de Eras del Bosque, en la capital palentina, que formaba parte de una tumba romana fechada en el primer cuarto del siglo I d.C.

En otro orden de cosas, los hallazgos de Palenzuela, concretamente los de las tumbas 17 y 19, parecen atestiguar la existencia de servicios de bebida y comida, es decir, conjuntos integrados por un gran vaso biconocónico contenedor de la bebida, un *simpulum* para escanciarla, un cuenco para beberla y un trípode con su correspondiente tapadera para los alimentos sólidos. En este sentido, y pese a la magnitud de los hallazgos en la necrópolis de *Pintia*, no se habían podido documentar, hasta el momento, este tipo de servicios estandarizados; no obstante, algunos de los depósitos excavados en los últimos años —127a, 127b y 128— revelan la asociación del gran vaso o cratera con la jarra de pico, la copa y, en ocasiones, el *simpulum*, lo que da pie a pensar en un conjunto simbólico empleado para el servicio y consumo de bebida, cuanto menos en el viaje al Más Allá, en tumbas de cierto estatus social.

Paralelamente, debemos incidir en la importancia de la ingesta de carne, como complemento indispensable del consumo de bebidas alcohólicas en la celebración de banquetes, testimoniada en el registro funerario a través de dos tipos de evidencias: los utensilios vinculados a la



Detalle del vasito caliciforme de la “estancia del banquete” que proporcionó evidencias de vino.

preparación de las viandas y las propias ofrendas faunísticas. Los objetos metálicos relacionados con el fuego —parrillas, pinzas o tenazas y trébedes— son algunos de los elementos que, miniaturizados, junto a los cuchillos de carnicero, muestran su carácter simbólico. La tumba 54 cuenta con un nutrido lote, compuesto por dos parrillas, dos tenazas y un cuchillo afalcatado, todos ellos con anillas de suspensión idénticas, que sugiere formaron parte de un mismo equipo para el procesado de la carne; pese a ello, este conjunto no cuenta con recipientes susceptibles de haber contenido vino aunque incluyera un gran vaso ovoide. Más completo sería, en este sentido, lo documentado en la sepultura 127a, donde la parrilla y las pinzas para el fuego aparecen acompañadas por una copa, dos jarras de pico, amén de dos grandes piezas cerámicas que, a la espera de los análisis de residuos, bien pudieran haber contenido la bebida que se sirviera colectivamente.

Los ritos de consumo de carne quedan igualmente atestiguados en las tumbas, por otro lado, a partir de variados conjuntos óseos faunísticos, aunque no podamos aseverar con certeza si se trata de ofrendas viáticas para el difunto o de la parte reservada al mismo en el banquete funerario de los vivos. De inclinarnos por la primera de las alternativas, habría que suponer que se ofrendaran al difunto piezas de carne, tal y como inclinan a pensar el cuarto trasero de cordero lechal, recuperado en conexión anatómica, de la tumba 84 o el costillar y la decena de es-

Ajuar y ofrendas de la tumba 127b de la necrópolis de Las Ruedas de *Pintia*.





cápulas, también de cordero, depositados en la tumba 128. En caso de tratarse de viandas cocinadas, y de tener en cuenta los elementos metálicos a que acabamos de referirnos, cabría sospechar distintas formas de elaboración; así, las parrillas sugieren un gusto por la carne asada, mientras que las pinzas pudieran indicar su guisado.

En relación con esto último, el cocinado de las piezas magras queda atestiguado en las tumbas mediante la detección de ácidos grasos y colesterol en los residuos de dos tipos de recipientes: los catinos troncocónicos hechos a mano, de color negro, presentes en tres tumbas datadas en los siglos IV-III a.C., y las páteras hechas a torno, como la que formaba parte de la tumba 50a, en cuyo interior se encontraron un individuo casi completo de *Lepus capensis* y otro de *Gallus gallus*, o la que, ya en ambiente doméstico, se recuperó en la mencionada “estancia del banquete”. A la vista de ello podría plantearse, pese a la escasez de documentos con los que se cuenta hasta ahora, si con el tiempo no fueron cambiando los recipientes que acogieron las ofrendas cárnicas guisadas

Objetos relacionados con el consumo del vino y la carne correspondientes a la tumba 84 de la necrópolis pintiana de Las Ruedas.

en las tumbas, pasando de los pequeños vasitos de consumo individual a las fuentes y platos, quizá de uso colectivo, a partir del siglo II a.C.

Retomando el consumo del vino, habremos de plantearnos el nivel de acceso al mismo por parte de los diferentes grupos sociales vacceos, por más que la información de que disponemos sea muy parcial y se limite al ámbito funerario. En primer lugar, cabe indicar que la mayor parte de los enterramientos del cementerio pintiano que cuentan con copas corresponden a varones con armas que no simbolizan autoridad, aunque no faltan en tumbas con ajuares suntuarios y consideradas por ello como enterramientos de la aristocracia guerrera. De ahí que, en un primer momento, se llegara a pensar en un trinomio característico, “copas, vino y guerreros”, indicativo de que hubieran sido los varones de condición guerrera quienes hubieran podido disponer del vino tanto en vida como en el Más Allá. No obstante, las más recientes excavaciones del ámbito necropolitano de *Pintia* han hecho que nos replanteemos dicha hipótesis, pues tumbas correspondientes a mujeres han deparado ricos e interesantes conjuntos en los cuales hay que destacar la presencia de servicios de bebida. De poner en relación estas evidencias con el hallazgo de restos de vino en la copa de la tumba doble 30, donde dicho recipiente fue depositado en la sepultura femenina, cabría pensar en la posibilidad de que las mujeres, o al menos aquellas vinculadas a hombres de un cierto estatus social, hubieran disfrutado de ciertos privilegios, entre los que se contaría el acceso al consumo del vino. Hecho este que podría hacerse extensivo a los niños, como parece sugerir la tumba 98, en la que una mujer se acompañaba de un neonato —lo que quizás explique, por otro lado, la duplicidad de algunas formas cerámicas, entre ellas la copa y la jarra de pico—; asimismo, la vajilla y la riqueza del ajuar depositado en la tumba 127b, correspondiente a una niña que al parecer fue enterrada al tiempo que su madre —conjunto 127a—, pondrían de manifiesto, de nuevo, que también los infantes de alta condición social disfrutaron del vino, cuando menos en su último viaje, y el reconocimiento de su alto estatus, heredado de sus progenitores.

Por otro lado, parece que se hizo un consumo individual más que colectivo del vino, como vendría a indicar la presencia de servicios personales en los ajuares funerarios, constituidos generalmente por una copa, una jarra y un vasito. No obstante, la aparición de grandes contenedores o cráteras, en ocasiones asociados a *simpula*, como se aprecia en algunas tumbas de Palenzuela, podría venir a simbolizar el encum-



brado estatus social o elevado prestigio del difunto, que dispone de esa bebida para consumirla de forma colectiva con sus iguales o redistribuirla a miembros de rango inferior con los que estaba ligado por vínculos sociales de dependencia. Y ello sin olvidar que mujeres y niños, vinculados a la élite guerrera, también disfrutaron de ese preciado líquido, siquiera fuera en su viaje al Más Allá.

En definitiva, el vino, junto con la ingesta de carne y el consumo de otras bebidas alcohólicas y tanto en banquetes funerarios como en ágapes domésticos, actuaría como elemento vertebrador de las relaciones sociales, a través de rituales o ceremonias —en ocasiones difíciles de aprehender y acaso relacionadas con acciones armadas o con la exaltación del modo de vida agonístico— en los que su ingesta reforzaría la cohesión social y la práctica de la hospitalidad. Prácticas que la sociedad vaccea, presidida por unos valores aristocráticos, compartía con otras etnias prerromanas peninsulares, como las del ámbito ibérico o celtibero, y aún con otros grupos culturales del ámbito céltico centroeuropeo.

Ajuar y ofrendas de la tumba 128 de la necrópolis de Las Ruedas de *Pintia*.



Detalle de una jarra de la tumba 128 de Las Ruedas.

No quisiéramos concluir estas páginas sin prestar antes una mínima atención a un aspecto tan importante como es el de los posibles cauces de recepción del vino en el valle medio del Duero. Tradicionalmente, como ya se ha dicho, se ha venido manteniendo una introducción tardía, basada en los testimonios de escritores antiguos y en la falta de evidencias arqueológicas. Sin embargo, creemos que ha quedado de manifiesto que, como evidencian las ofrendas viáticas de los conjuntos funerarios de Las Ruedas, el vino estaba presente en la ciudad de *Pintia* desde prácticamente sus inicios, allá por el siglo IV a.C.; un siglo al que corresponde también un fragmento de cerámica ática recuperado en su necrópolis y que, junto con otros ejemplares descubiertos en varios puntos de la Meseta Norte —caso fundamentalmente de algunas necrópolis vettonas, a las que se refiere J. Álvarez-Sanchís en este mismo volumen,

donde suelen comparecer junto a cuchillos y otros elementos de bahuete—, permite afirmar que el interior peninsular recibió, siquiera fuera esporádicamente, importaciones de vasos de barniz negro vinculados en su tierra de origen al consumo del vino. El transporte de tan preciada bebida pudo realizarse en recipientes perecederos que no se han conservado hasta nuestros días, caso de los odres y otros contenedores de origen orgánico, de cuyo conocimiento, y presumible uso, por parte de los vacceos tenemos constancia, aunque sea en un momento tardío, pues se fecha en el siglo I a.C., a partir de un miniaturizado ejemplar cerámico hallado en la necrópolis de Eras del Bosque.

Es posible que desde el mediodía peninsular y siguiendo la Vía de la Plata alcanzara estas tierras al igual que otros productos lo hicieron a lo largo de la primera Edad del Hierro. No obstante, la identificación de cerámicas áticas en los límites orientales de la Meseta Sur, así como la presencia de cerámicas ibéricas en yacimientos vacceos al sur del Duero, hacen plausible una ruta alternativa desde el sureste que condujera los caldos producidos en el mundo ibérico hacia las tierras del interior, probablemente en fechas tempranas a decir del precoz arraigo de la viticultura en la zona levantina. Nos consta, efectivamente, que, poco después de la llegada de los primeros caldos mediterráneos a las costas ibéricas en el siglo VIII a.C., comenzó a elaborarse el vino en la península, inicialmente en las factorías fenicias, como el Castillo de Doña Blanca (Puerto de Santa María, Cádiz), hacia el 700-650 a.C., y poco después en asentamientos indígenas como el Alt de Benimaquia (Denia, Alicante), a finales del siglo VII a.C., ampliándose ostensiblemente en el siglo V a.C. el número de sitios en el que se atestiguan la producción, almacenaje y comercio de vino.

En relación con este último dato, y a tenor de las relaciones de intercambio del mundo ibérico con el interior peninsular, podría plantearse la posibilidad del temprano arraigo de la viticultura en la Meseta Norte, descartada hasta ahora a falta de evidencias arqueológicas, y resultaría lógico pensar que la viticultura y la vinificación bien pudieron sobrevenir en los momentos inmediatamente anteriores a la conquista romana, para consolidarse a partir de esas fechas, incrementándose su producción desde los primeros siglos de nuestra era. Esta consideración se presume acertada si tenemos en cuenta el hallazgo de pepitas de uva en *Cauca* (Coca, Segovia) que, aún con todas las reservas, no puede por menos que sugerir el probable cultivo de la vid en el territorio vacceo

desde el siglo II a.C., así como el reciente descubrimiento de un lagar en Segeda I (Poyo de Mara, Zaragoza), fechado hacia la primera mitad del siglo II a.C. A esta hipótesis contribuye la existencia en las ciudades vacceas, y particularmente en *Pintia*, de una serie de recipientes cerámicos de producción y tipología propias, desde fechas incluso más antiguas; vasos que no encuentran paralelos en los territorios más orientales, donde los grupos aristocráticos tuvieron a su alcance y emplearon asiduamente los servicios de bebida áticos y mediterráneos para consumir sus propios caldos.

Sea como fuere, los vacceos supieron imprimir un personal carácter al uso del vino, dotándose de un variado y rico elenco de recipientes para su ingesta y otorgándole un protagonismo, tanto en el ámbito doméstico como en el funerario, que marcaba, sin distinciones de género o edad, las relaciones sociales y el estatus de las élites, que veían así reforzado su prestigio. La antigüedad que demuestran recipientes y prácticas sociales, y su recurrencia, permiten pensar en un acceso relativamente fácil al vino y hacen factible considerar, igualmente, la temprana viticultura en territorio vacceo.

## Bibliografía

- ABARQUERO MÓRAS, F.J. (2005): *Cogotas I. La difusión de un tipo cerámico durante la Edad del Bronce*. Arqueología en Castilla y León, Monografías 4. Junta de Castilla y León, Valladolid.
- CÉLIS SÁNCHEZ, J. (1993): "La secuencia del poblado de la Primera Edad del Hierro de 'Los Cuestos de la Estación', Benavente (Zamora). En F. Romero Carnicero, C. Sanz Mínguez y Z. Escudero Navarro (eds.), *Arqueología Vaccea. Estudios sobre el mundo prerromano en la cuenca media del Duero*. Junta de Castilla y León, Valladolid, pp. 93-132.
- DELIBES DE CASTRO, G. y HERRÁN MARTÍNEZ, J.I. (2007): *La Prehistoria*. Biblioteca Básica de Valladolid, I. Diputación de Valladolid, Valladolid.
- DELIBES DE CASTRO, G., ROMERO CARNICERO, F. y MORALES MUÑOZ, A. (eds.) (1995): *Arqueología y medio ambiente. El primer milenio a.C. en el Duero Medio*. Junta de Castilla y León, Valladolid.
- DOMÍNGUEZ 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 Pérez (ed.), *Arqueología del vino: los orígenes del vino en occidente*. I Simposio de Arqueología del Vino (Jerez de la Frontera, 1994). Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla- Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, pp. 21-72.

- HARRISON, R.J. (1988): "Bronze Age Expansion 1750-1250 BC: The Cogotas I Fase in the Middle Ebro Valley". *Veleia*, 12, pp. 66-77.
- HERRÁN MARTÍNEZ, J.I. (2008): *Arqueometalurgia de la Edad del Bronce en Castilla y León*. Studia Archaeologica, 95. Universidad de Valladolid y Junta de Castilla y León, Valladolid.
- JIMÉNEZ ÁVILA, J. (2002): *La toréutica orientalizante en la Península Ibérica*. Bibliotheca Archaeologica Hispana 16, Studia Hispano-Phoenicia 2. Real Academia de la Historia, Madrid.
- MARTÍN VALLS, R. (1990): "Los 'simpula' celtibéricos", *Boletín del Seminario de Estudios de Arte y Arqueología*, LVI, pp. 144-169.
- MISIEGO TEJEDA, J.C., MARTÍN CARBAJO, M.A., MARCOS CONTRERAS, G.J., SANZ GARCÍA, F.J., PÉREZ RODRÍGUEZ, F.J., DOVAL MARTÍNEZ, M., VILLANUEVA MARTÍN, L.A., SANDOVAL RODRÍGUEZ, A.M., REDONDO MARTÍNEZ, R., OLLERO CUESTA, F.J., GARCÍA RIVERO, P.F., GARCÍA MARTÍNEZ, M.I. y SÁNCHEZ BONILLA, G. (2008): *Las excavaciones arqueológicas en el yacimiento "La Corona/El Pesadero", en Manganeses de la Polvorosa. La Edad del Hierro y la Época Romana en el norte de la provincia de Zamora*. Arqueología en Castilla y León, Memorias 19. Junta de Castilla y León, Valladolid.
- ROJO GUERRA, M.A., GARRIDO PENA, R. y GARCÍA MARTÍNEZ DE LAGRÁN, I. (2006): *Un brindis con el pasado. La cerveza hace 4500 años en la Península Ibérica*. Arte y Arqueología, 22. Universidad de Valladolid, Valladolid.
- SANZ MÍNGUEZ, C. (1997): *Los Vacceos: cultura y ritos funerarios de un pueblo prerromano del valle medio del Duero. La necrópolis de Las Ruedas. Padilla de Duero (Valladolid)*. Arqueología en Castilla y León, Memorias 6. Junta de Castilla y León y Ayuntamiento de Peñafiel, Valladolid.
- SANZ MÍNGUEZ, C. y ROMERO CARNICERO, F. (eds.) (2007): *En los extremos de la Región Vaccea*. Catálogo de la Exposición (Cea, León, y Padilla de Duero, Valladolid, 2007). Caja España, León.
- SANZ MÍNGUEZ, C. y ROMERO CARNICERO, F. (2008): "Necrópolis de Las Ruedas. Campaña XVIII (2007) de excavaciones arqueológicas en Pintia (Padilla de Duero/Peñafiel)". En *Vaccea Anuario 2007*. Universidad de Valladolid, Centro de Estudios Vacceos "Federico Wattenberg", Valladolid, pp. 6-12.
- SANZ MÍNGUEZ, C. y ROMERO CARNICERO, F. (en prensa): "Mujeres, rango social y herencia en la necrópolis vaccea de Las Ruedas, Pintia (Padilla de Duero/Peñafiel, Valladolid)". En F. Burillo Mozota (ed.), *Ritos y mitos*. VI Simposio sobre los Celtíberos (Daroca, 2008).
- SANZ MÍNGUEZ, C. y VELASCO VÁZQUEZ, J. (eds.) (2003): *Pintia. Un oppidum en los confines orientales de la Región Vaccea. Investigaciones Arqueológicas Vacceas, Romanas y Visigodas (1999-2003)*. Universidad de Valladolid, Valladolid.
- SANZ MÍNGUEZ, C.; ROMERO CARNICERO, F. y GÓRRIZ GAÑÁN, C. (en prensa): "Espacios domésticos y áreas funcionales en los niveles sertorianos de la ciudad vacceo-romana de Pintia (Padilla de Duero/Peñafiel, Valladolid)". En *L'espai domèstic i l'organització de la societat a la protohistòria de la Mediterrània occidental (Ier mil·lenni aC)*, IV Reunió Internacional d'Arqueologia de Calafell (Calafell-Tarragona, 2007).
- SANZ MÍNGUEZ, C., ROMERO CARNICERO, F. y GÓRRIZ GAÑÁN, C. (en prensa): "El vino en Pintia: nuevos datos y lecturas". En F. Burillo Mozota (ed.), *Ritos y mitos*. VI Simposio sobre los Celtíberos (Daroca, 2008).



## 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

# VACCEA

Monografías



**Universidad de Valladolid**  
Centro de Estudios Vacceos  
"Federico Wattenberg"

