

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

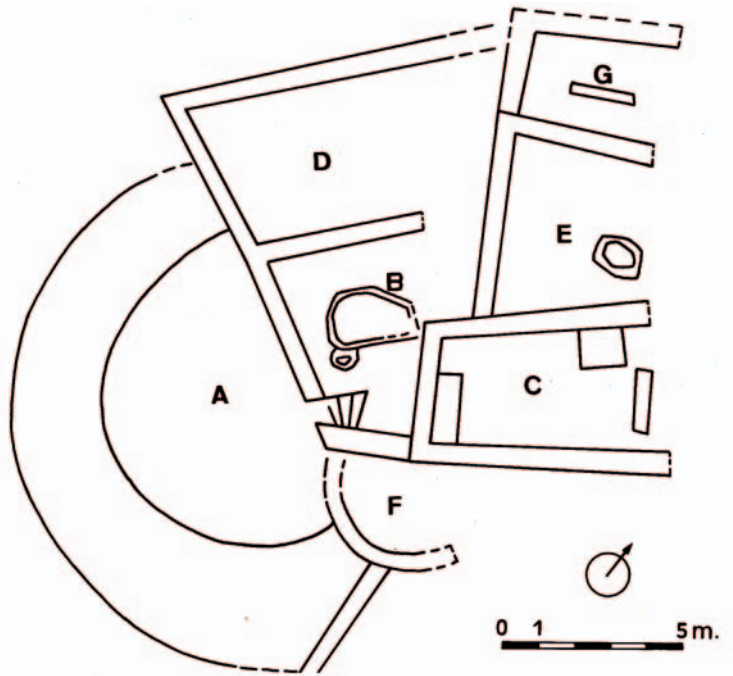
LA RECEPCION DEL VINO EN *TARTESSOS*

SEBASTIÁN CELESTINO PÉREZ

Instituto de Arqueología-CSIC, Mérida

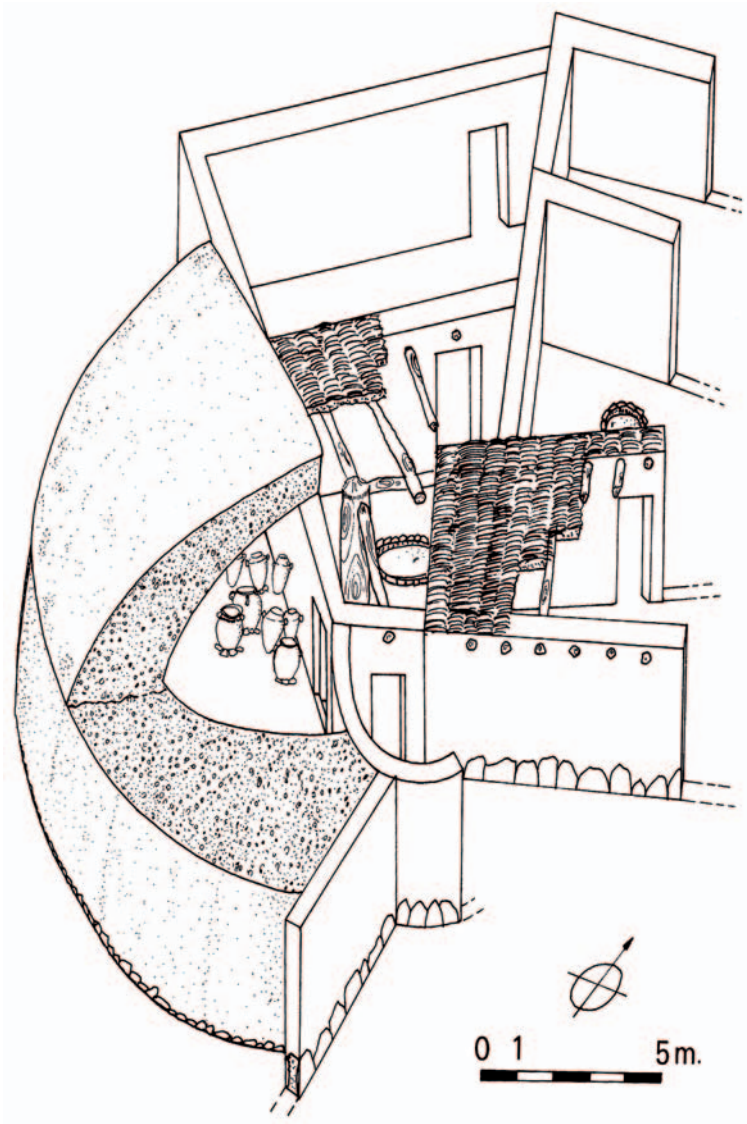
Aunque hoy parece que los estudios sobre el vino se desarrollan con un gran dinamismo, no debemos olvidar que estos trabajos, al menos los que se dedican a la Protohistoria peninsular, son muy recientes y, por lo tanto, con carencias que aún deben solventarse con el tiempo y con la realización de nuevas excavaciones y análisis sobre recipientes relacionados con el comercio y el consumo del vino. Hasta la década de los años 80 del pasado siglo, los trabajos se centraban especialmente en los estudios tipológicos de posibles envases y recipientes para el consumo, principalmente ánforas púnicas y copas griegas; al mismo tiempo proliferaban los estudios iconográficos relacionados con los rituales de libación y consumo del vino. El cambio de esa tendencia se producirá precisamente al final de esa década, cuando comienzan a desarrollarse una serie de excavaciones arqueológicas en la Península Ibérica, tanto en la costa mediterránea como atlántica, que ponen de manifiesto la actividad vitivinícola, ahora con pruebas irrefutables no sólo de su existencia, sino que además desvelan rutas comerciales donde el vino jugó un importante papel a la hora de la aculturación de los espacios geográficos interiores.

Son varios los yacimientos que nos van a ilustrar sobre la cultura y el comercio del vino, aunque aquí nos interesa destacar los de Abul y Castro Marín, en Portugal, o los mediterráneos de Benimaquia y Aldovesta por su relación con la producción y el comercio; el Cerro de San Cristóbal en Doña Blanca, en el Puerto de Santa María, relacionado con la elaboración, o sitios donde se detecta con claridad el carácter ritual del vino entre las poblaciones del interior como son La Quéjola o el Santuario de Cancho Roano, curiosamente todos ellos publicados en 1993.



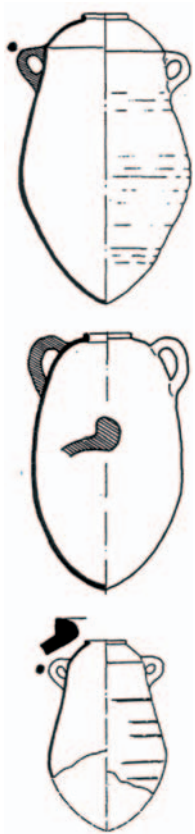
Planta del asentamiento comercial de Aldovesta (según Mascort, Sanmartín y Santacana).

Es a partir de este momento, ya con importantes datos arqueológicos, cuando comienzan a organizarse una serie de encuentros entre investigadores que ponen de relieve la importancia del vino en la Protohistoria peninsular, y que coincide con la creación de la Unidad de Investigación Arqueológica ORVE —Origen de la Vid y el Vino— dentro de la OIV —Oficina Internacional de la Viña y el Vino—, promotora de varios congresos internacionales entre los que destaca el celebrado en Jerez en 1994 sobre *Los orígenes del vino en Occidente*, donde se recoge una serie de artículos que tratan los diferentes aspectos de la cultura del vino en la Protohistoria peninsular. También a partir de este momento comienzan a conjugarse los trabajos arqueológicos con los analíticos, imponiéndose los análisis de polen, carbones y semillas en los yacimientos donde hay indicios de la presencia de vino. Por último, la proliferación de análisis químicos en contenedores y recipientes relacionados con el consumo del vino, así como las nuevas técnicas de localización de polimorfos en el ADN de las vides salvajes, nos están abriendo un camino fundamental para conocer el origen de la vid en nuestra península y las especies cultivadas en la zona de Tartessos.



Interpretación hipotética de las construcciones descubiertas en Aldovesta (según Mascort, Sanmartín y Santacana).

A pesar de que cada vez hay más autores que defienden que el consumo del vino en nuestra península es anterior a la colonización fenicia apoyándose en los datos que proporcionan algunos hallazgos aislados de *Vitis* en yacimientos prehistóricos, y sin que rechacemos una explotación de la vid desde épocas muy antiguas, nosotros debemos aludir a su producción, comercialización y consumo, es decir, al origen del vino en la Península Ibérica, sólo cuando confluyen una serie de cir-



Aldovesta, principales tipos de ánforas localizadas: fenicia R-1 del Estrecho (1); fenicia sarda Cintas 268 (2); fenicia ebusitana PE-10 (3) (según Mascort, Sanmartín y Santacana)

cunstances que certifiquen categóricamente este hecho. Así, sólo la presencia de los contenedores y la vajilla necesaria para su almacenamiento y consumo respectivamente, la existencia de centros de elaboración y distribución o la implantación de motivos iconográficos relacionados con los rituales de su consumo, pueden avalar con garantías la cultura del vino en una determinada cultura.

Por lo tanto, si se hubiera consumido vino con anterioridad a la llegada de los fenicios, deberíamos identificar esos contenedores y vasos para su transporte y consumo. En el primer caso se ha hecho a menudo alusión a los odres como medio de transporte para suplir a las ánforas, mientras que en el caso de la vajilla para su consumo, varios autores han querido ver en algunos vasos y cazuelas del Bronce Final como probables recipientes para llevar a cabo rituales relacionados con el consumo del vino. Es probable que el vino se conociera en la península en el denominado periodo precolonial, bien a través del sistema comercial que se desarrolló entre la fachada atlántica, Huelva y Cerdeña, de donde podrían proceder los primeros caldos peninsulares; pero también pudo haber llegado a través de los contactos micénicos que han podido documentarse en Montoro, si bien estos contactos pudieron haberse realizado igualmente mediante los intermediarios sardos.

Lo que sí se puede constatar arqueológicamente es que los primeros caldos llegaron a nuestra península, siempre en la zona del denominado núcleo tartésico, envasados en contenedores de lujo, concretamente en vasos de alabastro egipcios traídos a la península por los fenicios hacia los principios del siglo VIII a.C. A su vez, aparecen también las primeras ánforas, asimismo de origen oriental, documentadas en el Círculo del Estrecho, donde destacan los numerosos tipos atestiguados en el Castillo de Doña Blanca.

Pero lo que parece claro es que una vez que el vino se implanta en todo el territorio tartésico durante el Período Orientalizante, y con independencia de que sea producido por los indígenas o importado, el vino se envasaba y elaboraba a la manera fenicia, o más concretamente púnica, ahora dominadora de las amplias zonas del Mediterráneo donde se extendían las grandes explotaciones vitivinícolas, caso de Sicilia; sin embargo, se bebía en vajillas griegas. Esta influencia griega se hace notar igualmente en las representaciones iconográficas relacionadas con el ritual del vino. Pero el ritual del simposio no caló en la sociedad tartésica, sólo detectado en momentos avanzados de la cultura ibérica, pues el con-



sumo del vino parece que tuvo en Tartessos un carácter muy restringido hasta prácticamente su desaparición a finales del siglo V a.C.

Las características del consumo del vino en el ámbito tartésico responden, como ya hemos apuntado, a unos parámetros que podríamos calificar de originales en relación con otros puntos del Mediterráneo Occidental; en un primer momento su consumo debió tener un carácter muy restringido y elitista, dentro de un ritual cerrado y con la utilización de una vajilla específica para el ritual de gran riqueza y muy variada, utilizándose objetos de varias procedencias mediterráneas. También parece que este instrumental era amortizado en el ritual funerario como parece atestiguarlo en los hallazgos realizados en las denominadas tumbas principescas de La Joya, en la tumba de El Carpio de Belvís de la Jara o en algunas de las ofrendas depositadas en el santuario de Cancho Roano. Sin embargo, hay un gran número de objetos que han aparecido descontextualizados y que se han asimilado al ritual tartésico gracias, precisamente, a los ajuares localizados en los sitios mencionados anteriormente. El caso más expresivo es el de los jarros de bronce que

Lagares del yacimiento protohistórico de la Sierra de San Cristóbal. Puerto de Santa María. Cádiz.(según D. Ruíz Mata)



Distintos detalles de la ofrenda N-6 del santuario tartésico de Cancho Roano. Zalamea de la Serena. Badajoz.



Planta del edificio protohistórico de la Mata de Campanario (Badajoz) con la indicación de la ubicación del lagar (según Rodríguez Díaz ed. 2004).

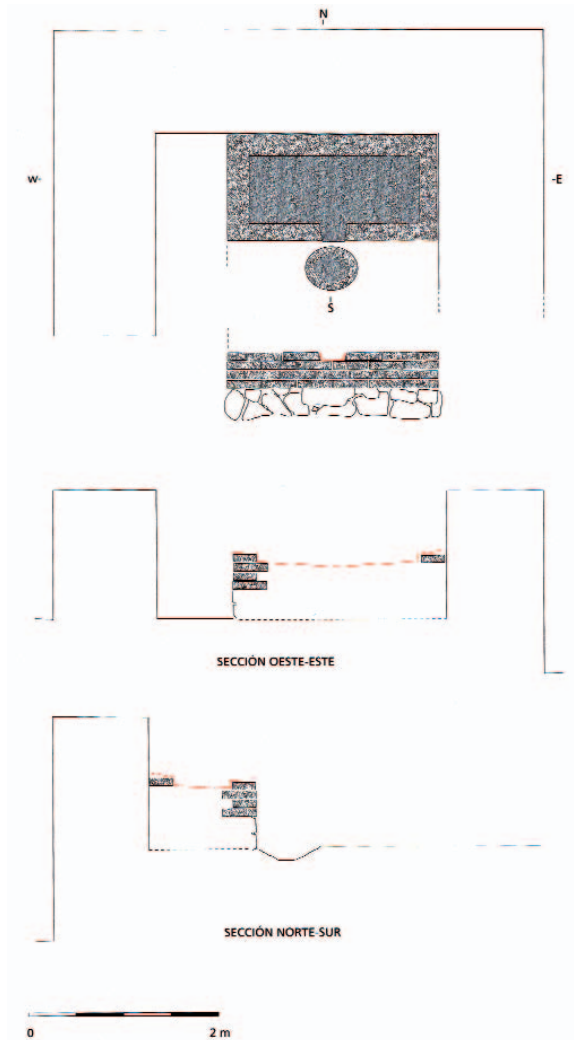
se han venido asimilando desde hace mucho tiempo con el consumo del vino. Cuando el jarro ha aparecido en contextos cerrados, casi siempre se han hallado junto a los denominados “braserillos”, por lo que ambos deberían estar asociados al ritual del consumo del vino, o al menos al rito de su libación.

Gracias al conjunto de La Joya se ha podido delimitar la influencia orientalizante y la forma concreta de concebir el ritual del vino en la zona culturalmente más rica de la península, el cuadrante sur occidental que se corresponde, principalmente, con el área tartésica. Si los jarros onubenses son de importación etrusca o chipriota, según estudios muy recientes, los hallados en el interior fueron elaborados en talleres peninsulares imitando modelos mediterráneos, pero manteniendo las técnicas de elaboración desarrolladas en la zona desde comienzos del I

Milenio y de clara influencia atlántica; así se pueden citar algunos ejemplares muy destacados por su técnica y diseño como los jarros orientalizantes de Valdegamas, Alanje o Siruela en Badajoz, Aliseda o Villanueva de la Vera en Cáceres, o el ejemplar más septentrional hallado en Coca, ya en la provincia de Segovia.

Pero quizá el elemento determinante para reproducir el ritual del consumo del vino en el área tartésica se deba al santuario de Cancho Roano, en Zalamea de la Serena, al sureste de la provincia de Badajoz. El complejo arquitectónico levantado en el último momento, pues hay que recordar que se erigió sobre los restos de tres santuarios anteriores, pertenece a los últimos momentos del período orientalizante, dentro de una época que se viene denominando como el ocaso cultural de Tartessos. El santuario, amortizado con todas sus pertenencias a finales del siglo V a.C., guardaba en su interior una ingente cantidad de materiales entre los que destacan un buen número de objetos relacionados con el consumo del vino, caso de las numerosas ánforas púnicas en las que se guardaron productos alimenticios como habas, piñones, aceite, cereales, miel y vino, detectado por los taninos adheridos en las paredes de los contenedores. Más significativo por la repercusión que ha tenido en la bibliografía protohistórica, ha sido el hallazgo de casi un centenar de copas áticas repartidas por el interior del yacimiento; en alguno de estos ejemplares se realizaron análisis químicos que también ratificaron la presencia de vino en estas copas. Todos los elementos relacionados con el ritual del vino han aparecido en el yacimiento, destacando un *infundibulum* etrusco o cazo para el servicio del vino, quemaperfumes, etc.

En torno al edificio principal de Cancho Roano, se construyeron una serie de estancias perimetrales en número de seis por cada lado. Estos espacios responden a diferentes sistemas de ofrendas que ahora no vamos a comentar, pero es importante describir sucintamente las que se organizan en el sector septentrional, donde se hallaron tres ofrendas en sendas habitaciones que denotan un ritual de banquete hasta ahora desapercibido en el resto de la península. Las ofrendas depositadas en estos espacios responden a una misma cadencia que consiste en depositar apoyados en la pared tres grandes contenedores que contenían invariablemente cereales, vino y, probablemente, agua; los dos primeros corresponden a dos ánforas púnicas, mientras que el tercero imita en manufactura indígena una cratera de dos asas. Delante de este conjunto se depositaron ordenadamente una serie de vasos, cuencos y platos con-



Planta del lagar de adobe del edificio de la Mata de Campanario. Badajoz (según Rodríguez Díaz ed. 2004).

teniendo alimentos variados y, delante de todo el conjunto, se exhumaron un jarro y un brasero de bronce de gran calidad. En el extremo opuesto de una de las estancias se documentó una olla de gran tamaño repleta de huesos de cabra y junto a ella se recuperaron dos asadores con los que se habrían consumido el animal. Por lo tanto, estamos ante una escenificación de un banquete ritual alejado de los modos tradicionales griegos. La ausencia en estas estancias de cerámica griega y de otros instrumentos relacionados con el simposio, pone de relieve la diferenciación entre el interior del santuario, donde probablemente se re-



Ánfora de tipo púnico denominada CR-1 típica del interior peninsular.

alizaban rituales más restringidos, y las ofrendas de los espacios exteriores. Todas estas circunstancias son esenciales para entender el vino como un bien menos restringido de lo que en un principio podría pensarse, aunque no debemos olvidar que nos hallamos en un edificio muy singular que en ningún caso nos permite extender el fenómeno al resto del territorio, pero sí es cierto que cada día se documentan más copas áticas repartidas por estas tierras del interior.

Tanto Cástulo como Cancho Roano se nos antojan fundamentales para entender las redes de intercambio en el interior peninsular como centros redistribuidores, pues ponen en evidencia la existencia de mecanismos para que el vino de calidad llegara a puntos alejados de la costa. Esta circunstancia no impide que simultáneamente se esté cosechando vino en los territorios indígenas. De hecho, uno de los descubrimientos más importantes que se han realizado en los últimos años con respecto a la producción de vino ha tenido lugar en el edificio orientalizante de La Mata, a pocos kilómetros de Cancho Roano; se trata de un complejo arquitectónico de clara función comercial en una de cuyas habitaciones se halló un lagar construido en adobe alrededor del cual se localizaron un buen número de pepitas de *vitis vinifera* que avalan esa producción.

Bibliografía

- BLANCO FERNÁNDEZ, J.L. (1993): "Les naissances du vin". *L'Histoire du vin. Une histoire de rites*. O.I.V. París: 31-42
- BLÁNQUEZ, J. y CELESTINO, S. (2000): "Proyectos arqueológicos sobre la utilización social del patrimonio cultural del vino". En Maldonado y Ramos (eds.), *Actas del I Encuentro de historiadores de la vitivinicultura española*. Puerto de Santa María: 511-533.
- BRUN, J.P. (2003): *Le vin et l'huile dans le Méditerranée Antique. Viticulture, oléiculture et procédés de fabrication*. Errance, París.
- BUXÓ CAPDEVILA, R. (1997): *Arqueología de las plantas*. Crítica, Barcelona.
- CELESTINO, S. (ed.) (1995): *Arqueología del Vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Consejo Regulador del Vino de Jerez, Madrid.

- CELESTINO, S. (2001): *Cancho Roano*. Ed. Regional Extremeña, Madrid.
- MCGOVERN, P.E. (2003): *Ancient wine. The search for the origins of viticulture*. Princenton University Press.
- PÉREZ JORDÁ, G. (2000): “La conservación y la transformación de los productos agrícolas en el mundo ibérico”. En Mata Parreño y Pérez Jordá (eds.), *Ibers. Agricultors, artesans i comerciants. III Reunió sobre Economia en el Món Ibèric. Saguntum*, Extra 3: 47-68.
- RODRÍGUEZ DÍAZ, A. (ed.) (2004): *El edificio protohistórico de “La Mata” (Campanario, Badajoz) y su estudio territorial*. Universidad de Extremadura. Cáceres.

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

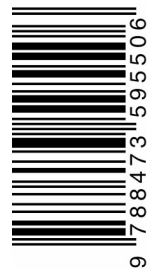
Huellas del consumo del vino en las necrópolis vettonas
Jesús Álvarez-Sanchís

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"

