

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

LOS ORÍGENES DE LA VITICULTURA Y DEL CONSUMO DE VINO

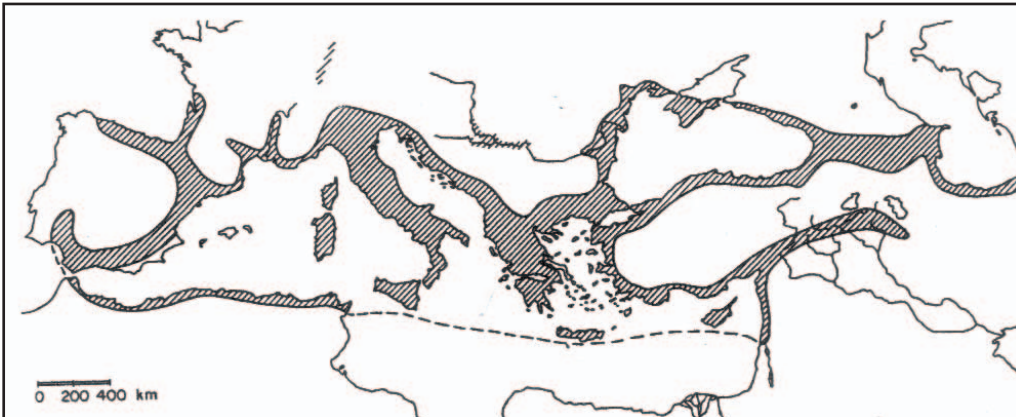
ELISA GUERRA DOCE
Universidad de Valladolid

*Con el vino no te hagas el valiente,
porque a muchos ha perdido el vino.
El horno prueba el temple del acero,
así el vino a los corazones en disputa de orgullosos.
Como la vida es el vino para el hombre,
si lo bebes con medida.
¿Qué es la vida a quien le falta el vino,
que ha sido creado para contento de los hombres?
Regocijo del corazón y contento del alma
es el vino bebido a tiempo y con medida.
Amargura del alma, el vino bebido con exceso
por provocación o desafío.*

Eclesiástico, 31, 25-28

La uva, los cereales y el olivo son los productos agrícolas más distintivos del policultivo mediterráneo, no en vano los tres alimentos básicos de la dieta mediterránea son vino, pan y aceite. La búsqueda de los orígenes de una práctica tan arraigada en estas tierras como es la viticultura se convierte, por tanto, en un largo viaje en el tiempo.

Mucho antes de que comenzara a cultivarse la uva, la variedad silvestre de la vid (*Vitis vinifera* ssp. *sylvestris*) crecía en un vastísimo territorio comprendido entre la Península Ibérica y el Norte de África, como límites occidentales, se extendía por el resto del litoral mediterráneo, con algún foco aislado en los cursos altos del Ródano y Danubio, avanzaba por la costa del Mar Negro y la zona meridional del Caspio para, finalmente, alcanzar el sector occidental de la cordillera del Himalaya, en el este. Las gentes del Paleolítico y del Epipaleolítico, que aún practicaban una economía cazadora-recolectora, consumían sus frutos y de ahí el hallazgo de semillas de uva silvestre en varios yacimientos de Europa (Franchthi Cave, Grecia; Balma Abeurador, Fontbrégoua,

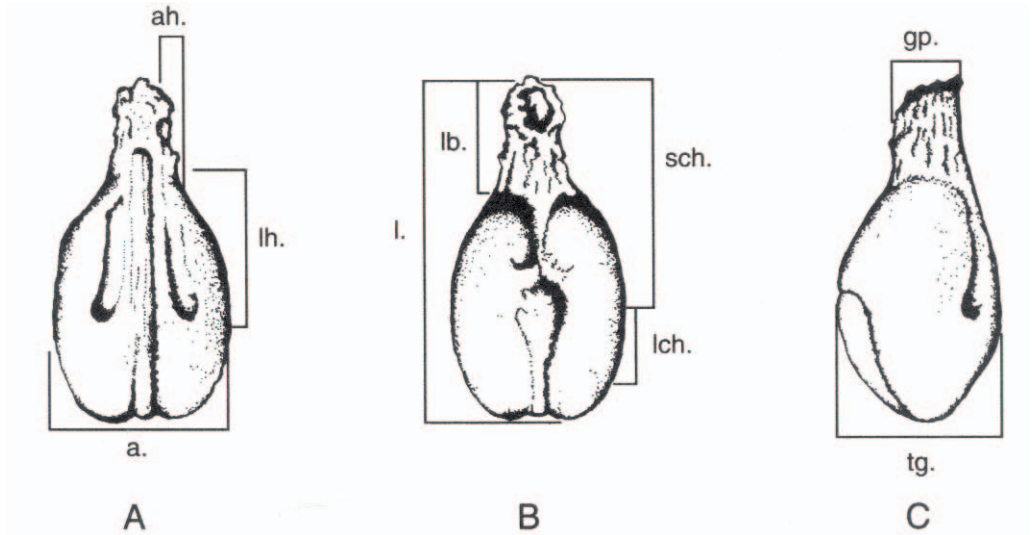


Distribución de la uva silvestre (*Vitis vinifera* ssp. *sylvestris*) (Zohary, D. y Spiegel-Roy, P.: “Beginnings of fruit growing in the Old World”, *Science*, 187, 1975).

Francia; Grotta dell’Uzo, Sicilia) y del Próximo Oriente (Abu Hureyra, Siria) anteriores al 8.000 a.C.

La expansión del proceso de Neolitización —o lo que es lo mismo, la invención de la agricultura y la ganadería en el IX milenio a.C. en una zona del Próximo Oriente a la que los prehistoriadores se refirieron como Creciente Fértil, y la posterior adopción de estas actividades de manera gradual a lo largo de varios miles de años— no supuso el inicio del cultivo de la vid. Las comunidades neolíticas siguieron consumiendo uvas silvestres y así los restos de *Vitis sylvestris* se documentan por toda la cuenca mediterránea (La Draga, Gerona; Can Tintorer, Barcelona; en Grecia, Achilleion, los niveles más antiguos de Sitagroi, Sesklo, Dikilitash; Cadvar, Kazanlák, Bulgaria; Dhali Agridhi, Chipre; Ras Shamra, Siria; Cayönü, Turquía). Pronto se descubrieron las propiedades del zumo de uva fermentado, ya que los frutos de la variedad silvestre pueden igualmente ser transformados en vino como, de hecho, averiguaron los pobladores de Hajji Firuz Tepe (Irán) ya a finales del VI milenio a.C. Los análisis llevados a cabo en un recipiente de cerámica recuperado en este yacimiento han revelado la presencia de trazas de ácido tartárico y de una resina cuya función habría sido la de impedir la transformación del caldo en vinagre.

Las primeras evidencias a favor de la domesticación de esta especie son más tardías. Parece que la viticultura se inició a finales del IV milenio a.C. en una zona comprendida entre el Levante y el sur de Anatolia. De este momento datan los yacimientos de Tell Shuna, al norte del valle del Jordán, que ha entregado semillas de uva correspondientes a la variedad doméstica (*Vitis vinifera* ssp. *sativa*), y de Kurban Höyük, en el



sureste de Turquía, un enclave no muy alejado del monte Ararat donde según la tradición bíblica (*Génesis*, 9, 20-21) Noé plantó los primeros viñedos. Desde allí, la viticultura se extendió rápidamente por esa región durante el Calcolítico Final/inicios de la Edad del Bronce, como evidencian los hallazgos de uva en un buen número de sitios del Próximo Oriente (Jericó, Lachish, Numeira, Arad), presumiblemente con propósitos vinícolas, ya que por esas mismas fechas, esto es, principios del III milenio a.C., comienzan a proliferar los testimonios referentes a la producción y consumo de su zumo.

Gracias a la Biblia disponemos de una valiosa fuente de información acerca de las diferentes tareas relacionadas con la viticultura y la vinificación en la franja sirio-palestina, actividades que gozan de un gran prestigio. De hecho, las viñas y sus productos son considerados como un símbolo de riqueza (*Génesis*, 27, 37; 49, 11; *Salmos*, 4, 7; 128, 3; *Joel*, 4, 18), de ahí que aparezcan citados entre los dones de la Tierra Prometida (*Números*, 13, 20-24; *Deuteronomio*, 8, 8; 11, 14; 33, 28), por lo que, en ocasiones, se recurre a ellos como una metáfora para referirse al pueblo de Israel (*Salmos*, 80, 9-16; *Eclesiástico*, 24, 17; *Isaías*, 5, 1-7; 27, 2; *Jeremías*, 2, 21; 5, 10; 12, 10; *Ezequiel*, 15, 1-8; 17, 3-10; 19, 10-14; *Oseas*, 9, 10; 10, 1; *Mateo*, 21, 33-46) y, posteriormente, Jesús se presentará como la vid verdadera (*Juan*, 15, 1-6), no en vano, uno de sus primeros milagros fue la conversión de agua en vino en el episodio de la boda de Caná (*Juan*, 2, 1-12). Por el contrario, cuando se descali-

Principales criterios biométricos utilizados para distinguir las pepitas de vid silvestre de las de vid cultivada (Buxó, R.: *Arqueología de las plantas*. Barcelona: Crítica, 1997, figura 4.3).

fica a un pueblo se le compara con un mal sarmiento (*Deuteronomio*, 32, 32-33) y cuando se alude a una gran desgracia se menciona la destrucción de cepas (*Salmos*, 105, 33; *Isaías*, 16, 8-9; *Jeremías*, 48, 32-33).

El Antiguo Testamento relata la celebración de reuniones similares a nuestras fiestas de la vendimia, descritas como actividades alegres y bulliciosas, acompañadas de cantos, en las que se lleva a cabo el procesado de la uva para lo cual se pisan directamente los racimos (*Isaías*, 16, 10; 63, 2-3; *Jeremías*, 25, 30; 48, 33; *Amós*, 9, 13). Esta operación se lleva a cabo en instalaciones especialmente preparadas, como las del yacimiento de Tel Michal (Israel), datado en el siglo X a.C., que aún conservaba las cubetas donde se hollaban los frutos y las tinajas circulares en las que se dejaba fermentar el mosto antes de su almacenamiento. La fermentación requiere un especial cuidado para evitar que revienten los recipientes con el caldo (*Job*, 32, 19; *Jeremías*, 48, 12). Una vez completado el proceso el producto puede conservarse en cántaros (*Jeremías*, 13, 12-13) o en odres (*Josué*, 9, 13; I *Samuel*, 1, 24; *Marcos*, 2, 22; *Lucas*, 5, 37-38) prefiriéndose para ello los de nueva factura (*Mateo*, 9, 17). A partir de este momento el vino está listo para su consumo aunque tienen más categoría los caldos añejos (*Eclesiástico*, 9, 10; *Lucas*, 5, 39). Nunca se bebe solo sino se rebaja con agua (*Proverbios*, 9, 1-6), práctica frecuente en todas las civilizaciones de la Antigüedad, al menos en las más evolucionadas porque los pueblos bárbaros lo consumen en estado puro, algo que provocará la reprobación de los griegos. El mejor ambiente para saborear un buen vino es aquel en el que se puede escuchar una música agradable (*Eclesiástico*, 32, 6; 40, 20).

Rápidamente se convertirá en un producto muy valorado: es una de las ofrendas indispensables en los sacrificios a Yahvé (*Números*, 15, 1-12); ocupa un lugar destacado entre las viandas que componen el festín mesiánico (*Deuteronomio*, 32, 14; *Isaías*, 25, 6); desempeña un papel ritual, requiriéndose su presencia durante la bendición paterna (*Génesis*, 27, 25) y en los ritos religiosos (*Génesis*, 14, 18; *Deuteronomio*, 32, 38; *Amós*, 2, 8), por lo cual no es de extrañar que sea el zumo de la uva el producto elegido para simbolizar la sangre de Cristo en la Eucaristía (*Mateo*, 26, 26-29; *Marcos*, 14, 22-25; *Lucas*, 22, 17-20), tanto por su color como por su tradicional uso ceremonial.

Sin embargo, la Biblia también advierte de los peligros de un consumo excesivo como ya tuvimos ocasión de comprobar en la cita con la

que se abre este capítulo, a la que se vienen a sumar otras similares (*Números*, 6, 1-4; *Proverbios*, 20, 1; 21, 17; 23, 30-35; *Eclesiastés*, 2, 3; *Sabiduría*, 2, 7; *Eclesiástico*, 9, 9; 19, 2; *Isaías*, 5, 11; 22, 13; 28, 1; 56, 12; *Oseas*, 7, 5; *Epístola a los Romanos*, 14, 21; *Epístola a los Efesios*, 5, 18). En estos pasajes es el estado de embriaguez lo que se condena¹, no la sustancia en sí ni tampoco su ingesta moderada ya que se trata de un bien de primera necesidad (*Eclesiástico*, 39, 26) y, además, según los Salmos (104, 15) “*el vino recrea el corazón del hombre*”. Por lo tanto, pronto se ve la necesidad de incluirlo en las redes de intercambio (*Ezequiel*, 27, 18) y, de hecho, será así como otros territorios fuera de ese foco primigenio conocerán el caldo de uva, lo que les llevará a iniciarse en la viticultura para asegurarse su suministro.

A finales del IV milenio a.C. se puede documentar la introducción del caldo de uva en Mesopotamia, según permite sugerir el hallazgo de restos de ácido tartárico en recipientes cerámicos del Oriente Medio (Godin Tepe, Irán; Uruk, Irak) datados hacia el 3500 a.C. Este comercio se llevaba a cabo por vía fluvial desde las zonas del alto Tigris, el Eufrates y sus afluentes hacia el sur mediante grandes embarcaciones especializadas: los *eleppēt karānim* o “barcos del vino”. Pronto se ve la conveniencia de contar con viñedos propios para abastecer de vino las mesas palaciegas y las ceremonias litúrgicas, y ya desde el reinado de Gudea (hacia el 2100 a.C.) se atestigua su cultivo. Por lo que respecta a las normas relativas a su consumo, el *Código de Hammurabi* (1792-1750 a.C.) señala que las tabernas estaban regentadas por mujeres, no en vano el vino se encontraba bajo la protección de una divinidad femenina, la diosa Geshtinanna.

Asimismo, la aparición de este producto en el Egipto faraónico responde a su inclusión en las redes de intercambio con la zona del Levante a finales del IV milenio a.C., como sugieren las jarras de vino levantinas depositadas en la cámara funeraria del rey Escorpión I, en Abidos, fechadas hacia el 3150 a.C. El zumo de uva tendrá una gran aceptación entre los miembros de las clases altas quienes desde las primeras dinastías promocionarán la viticultura en el delta del Nilo y en los oasis. Gracias a las representaciones artísticas sabemos que las vides

¹ El episodio incestuoso descrito en el *Génesis* (19, 32-35) se justifica por la ebriedad de Lot inducida por el vino que le suministran sus propias hijas aunque, en este caso, la borrachera no se condena porque supone un mal menor necesario para lograr descendencia.



Escenas de la tumba de Khety (Egipto, c. 2000 a.C., Reino Medio) que muestran tareas de vendimia y procesamiento de los caldos (James, T.G.H.: "The Earliest History of Wine and its importance in Ancient Egypt", en P.E. McGovern, S.J. Fleming y S.H. Katz (eds.): *The Origins and Ancient History of Wine*. Luxembourg: Gordon and Breach, 1995).

se protegían por medio de pérgolas para que las uvas crecieran a la sombra y no fueran atacadas por los pájaros, siendo los niños los encargados de ahuyentar a los animales. Una vez que los frutos habían madurado, eran los hombres quienes se ocupaban de vendimiarlos ayudándose de un cuchillo en forma de hoz, tras lo cual se depositaban las uvas en cestos cubiertos con hojas de parra. Durante las primeras dinastías, el prensado se llevaba a cabo en tinajas de diversos materiales (piedra, terracota, madera) sobre las cuales se colocaba una estructura con cuerdas a las que los egipcios se agarraban para no resbalarse mientras hollaban los racimos, y el mosto obtenido pasaba por un conducto protegido por una imagen de Renenunet, diosa-serpiente protectora de la vendimia, para finalmente decantarse en un gran recipiente. Sin embargo, a partir de la III Dinastía, desarrollaron una nueva técnica que consistía en enrollar ambos extremos de una tela sobre la que previamente se habían depositado las uvas ya pisadas, de tal manera que la torsión favorecía la obtención del zumo.

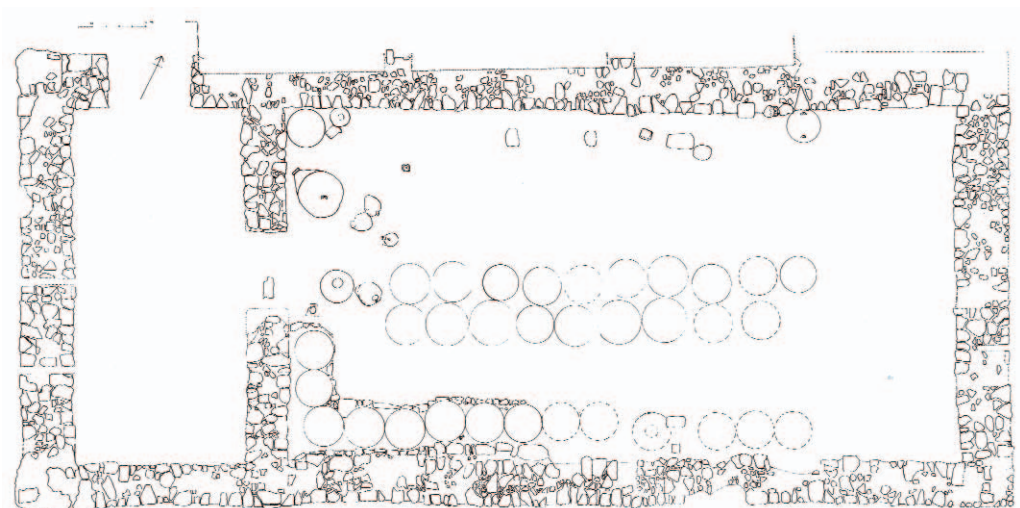
La fermentación tenía lugar en bodegas oscuras y frescas en las que se almacenaban las ánforas cerámicas, a las que se practicaba un orificio en el cuello por el que se liberaba el dióxido de carbono. Una vez finalizado este proceso, el vino se filtraba por medio de tejidos de lino, y se recogía en jarras a las que se sellaba con un recubrimiento de arcilla que hacía las veces de "etiqueta" ya que en ella o en la panza del recipiente se especificaba la finca en la que se había elaborado, el año de la cosecha (indicado por año del reinado del faraón en el poder), la localización del viñedo, el nombre del vinatero, la variedad del vino (dulce, seco, de uva, de otras frutas) y su calidad (bueno, dos veces bueno, tres veces bueno).

Por lo que respecta a su consumo, desde su llegada a Egipto el vino ocupa un lugar de honor en los ritos religiosos y funerarios, vinculándose al dios Horus, de ahí que a menudo se le nombre mediante epi-

tetos tales como “bebida del cuerpo de Horus”, “oro del cuerpo de Horus”, “ojo de Horus”, entre otros igualmente poéticos, caso de “un-
guento del corazón”. Su presencia es indispensable en los sepulcros de la familia real, siendo el mejor ejemplo de ello la tumba de Tutankhamon (1333-1323 a.C.) en la que depositaron tres docenas de jarras de vino de



Planta del palacio de Néstor en Pilos, Grecia. El almacén de vinos es la estancia rectangular situada al norte (Blegen, C.W. y Rawson, M.: *The Palace of Nestor at Pylos in Western Messenia*. Princeton: Princeton University Press, 1966, figura 417).



Planta del almacén de vinos del palacio de Néstor en Pilos, Grecia (Blegen, C.W. y Rawson, M.: *The Palace of Nestor at Pylos in Western Messenia*. Princeton: Princeton University Press, 1966, figura 428).

cosechas diferentes de, al menos, cinco años, y aunque otras muchas carecen de este tipo de evidencias, cuentan, en cambio, con escenas de cultivo, vendimia y vinificación entre las pinturas y relieves que decoran sus muros, lo que testimonia que nos encontramos ante un producto imprescindible para acompañar al difunto en su viaje al Más Allá.

También en el Egeo la viticultura y la vinificación son actividades protegidas por una divinidad masculina, Dionisos. La frecuente aparición de restos de uva silvestre en yacimientos neolíticos griegos parece indicar que el desarrollo de estas actividades pudo ser el resultado de una invención local. Apenas tenemos noticias de las variedades de caldos elaboradas por minoicos y micénicos durante el II milenio a.C., ni tampoco de los procesos de almacenamiento y envasado del producto final, que suponemos similares a los de otras civilizaciones coetáneas. El equipamiento asignado al escanciado y consumo de los caldos se elabora mayoritariamente en cerámica pero también se conocen algunas piezas en oro y plata, como las del gran tesoro de Troya II o el de la acrópolis de Micenas, ocupando asimismo un lugar prominente entre los artículos que integran los ajuares funerarios caso, por ejemplo, del de la Tumba del Hogar del Trípode del cementerio cretense de Zapher Pappouira en la que, entre otros enseres, se depositaron una docena de piezas en bronce (un caldero, jarras, copas, etc.) que conformaban un servicio vinario.

Aunque algo posteriores, ya que su redacción se fecha hacia el siglo IX-VIII a.C., las obras de Homero reflejan el papel del vino en la sociedad de aquella época. Si bien las alusiones suelen centrarse en el escanciado y consumo del producto final, también encontramos referencias muy ilustrativas con relación a la viticultura como un pasaje de la *Iliada* en el que, junto a interesantes datos sobre los viñedos griegos, se describe la fiesta de la vendimia que tiene lugar en septiembre en la que se entona la canción de Lino, el dios de la prensa de vino (II., XVIII, 561-572). A partir de entonces, las menciones al zumo de uva serán frecuentes en la literatura griega.

Las representaciones artísticas que decoran las cerámicas griegas de época clásica constituyen una valiosa fuente de información sobre las distintas fases del proceso. En estas escenas pictóricas, son los sátiros, personajes que acompañan a Dionisos, los encargados de llevar a cabo estas tareas las cuales son muy similares a las ya descritas para Egipto. No es un elemento indispensable pero en algunas imágenes se



Copa del Museo de Atenas que muestra en su interior a un hombre portando una copa (*kylix*) en su mano izquierda mientras sujeta una jarra (*oinochoe*) en la derecha (Harrison, J.E.: “Two cylices relating to the exploits of Theseus”, *The Journal of Hellenic Studies*, 10, 1889, figura 1).

distingue una cesta de mimbre en el interior de la cubeta que haría las veces de filtro a medida que fluía el mosto durante el hollado, lo que supone una importante aportación de los griegos a los procesos de vinificación. El primer mosto, aquel que fluye por el propio peso de las uvas en la tinaja antes del prensado, se destina a la elaboración del vino más valorado, el *pródromos* o *prótopos*, presumiblemente un vino blanco; el resto se extrae en la prensa de viga, otra innovación griega, y, por último, los orujos se cuecen en agua y se exprimen para obtener el *deuterias* o *stemphylites*, un vino de muy baja calidad que sólo consumen los esclavos y gente de escasos recursos económicos. Los caldos fermentan en odres, *pithoi* (grandes tinajas cerámicas) o en ánforas similares a las que se utilizan para su transporte, aunque la gran capacidad de los *pithoi* les convierte en los recipientes preferidos, haciendo las veces de nuestras barricas. Tras la fermentación, el vino estaba listo para su consumo aunque, en ocasiones, se dejaba reposar durante algún tiempo para obtener caldos añejos y así, Homero (*Od.*, II, 340) menciona uno de diez años y Teócrito (VII, 147; XIV, 16) otro de cuatro. Sin embargo, la mayor parte de la producción veía la luz después de un período de seis

meses, coincidiendo con el festival de primavera denominado *Pithoigia* o apertura de las tinajas, momento en el que se filtraba y traspasaba a recipientes más pequeños para facilitar su transporte y comercialización.

Con el fin de evitar que el líquido rezumara debido a la porosidad de la cerámica, las ánforas iban revestidas al interior con una capa de resina de pino, lo que confería al vino un gusto muy peculiar que era especialmente valorado por los griegos y de ahí que, en ocasiones, también se añadiera resina a los mostos durante el proceso de fermentación (esta costumbre ha perdurado hasta nuestros días en este país donde se sigue elaborando una variedad de gran aceptación denominada “retsinato”). Una vez llenas, se sellaba su boca mediante un tapón de arcilla en el que se colocaba la “etiqueta”, un sello y/o una inscripción pintada que informaban sobre el producto, su origen y añada. Gracias a la dispersión de estas cerámicas, los arqueólogos han sido capaces de estudiar el comercio de vinos griegos en la Antigüedad, muy valorados entre las civilizaciones del Mediterráneo por su calidad y variedad, no en vano producían caldos tintos y blancos, secos y dulces, con diferentes aromas y sabores por su mezcla con diversos ingredientes (agua de mar, hierbas aromáticas, frutas, etc.) hasta un sinfín de tipos (Dioscórides, V, 6-73) entre los que sobresalen el *prámnios*, el *biblino*, el *psíthios* o el *anadendrítes*. En cualquier caso, los caldos deben ser diluidos en agua —en la Odisea se indica una proporción de una medida de vino por cada veinte partes de agua (*Od.*, IX, 208-211)— y solamente los pueblos bárbaros los beben en estado puro (Herodoto, VI, 84; Platón, *Leg.*, 637d-e).

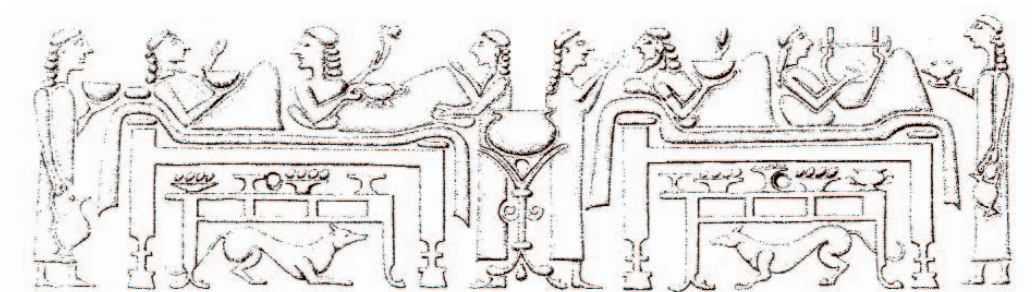
En un primer momento, fueron las propias ciudades-estado griegas las responsables de este comercio, principalmente Quios, Cos, Lesbos, Paros, Cnido, Rodas y sobre todo Tasos, pero pronto sus enclaves coloniales en el Mar Negro (Olbia, Nymphaeum, Tyritake, Mirmekion), y en el Mediterráneo Occidental comenzaron a hacerles la competencia. Desde Massalia, la Marsella actual, fundada en el 600 a.C. por colonos foceos, se inició la exportación de vino a las tribus célticas que habitaban la Galia, quienes adoptaron la bebida y la rica vajilla destinada a su servicio; y lo mismo ocurrió con las colonias griegas fundadas hacia la misma época en el NE de la Península Ibérica, caso de Emporion (Ampurias), desde donde se sentaron las bases de un próspero comercio con los íberos, del que nos ocuparemos más adelante.

Aparte de las innovaciones ya referidas relacionadas con la viticultura y la vinificación, la contribución más notable de los griegos fue

el refinamiento del banquete aristocrático por excelencia: el *symposion*. Se trataba de una reunión que tenía lugar por la tarde, tras la comida principal, articulada en torno al consumo de vino, donde los comensales o *sympotai* se enfrascaban en elevados debates filosóficos, de los que tenemos buena muestra en las obras de Platón, Jenofonte o Plutarco con este título. No se trataba, por tanto, de una exaltación del alcohol sino de una elegante velada celebrada en una estancia ricamente decorada y equipada con un mobiliario suntuoso, donde se disfrutaba de la poesía y la música. No es de extrañar, entonces, que el equipamiento relacionado con el escanciado y consumo de vino en estas ocasiones se caracterice por su riqueza, destinando para su confección metales preciosos, bronce (metal que, tras la invención del hierro, se reserva a objetos rituales y suntuarios) y cerámica primorosamente bruñida o pintada para que adquiriera un aspecto metálico. Son indispensables las copas o *kylikes* pero el servicio completo consta de un gran número de utensilios que comprenden cráteras, cántaros, calderos, coladores, *olpai* y *oinochoai* (jarras), el *skyphos* o el *psykter*, recipiente que se inventa en el siglo VI a.C. y consta de una doble pared: en el espacio interior se sirve el vino mientras que en el exterior se deposita nieve para que lo enfríe (Ateneo, *Deipn.*, III, 124c-d), entre otros muchos.

A medida que los griegos se despliegan por el Mediterráneo se extiende el consumo de vino por gran parte del territorio europeo, fundamentalmente entre las clases altas. Igualmente, los fenicios, en su expansión hacia Occidente se encargan de difundir la viticultura, la vinificación, la parafernalia de los recipientes vinarios y, por supuesto, también los rituales de bebida en sus enclaves coloniales en la costa norteafricana (Cartago) y el sur de la Península Ibérica (Gadir), fundados en el siglo VIII a.C. De este modo, a comienzos del I milenio a.C. el zumo de uva se propaga hacia todos los pueblos del litoral mediterráneo.

Escena del banquete plasmada en un relieve del enclave etrusco de Poggio Civitate (Murlo, Italia) (Rathje, A.: "Il Banchetto in Italia Centrale: Quale Stile di Vita?", en O. Murray y M. Tecusan (eds.): *In Vino Veritas*. London: British School at Rome, 1995, figura 1).



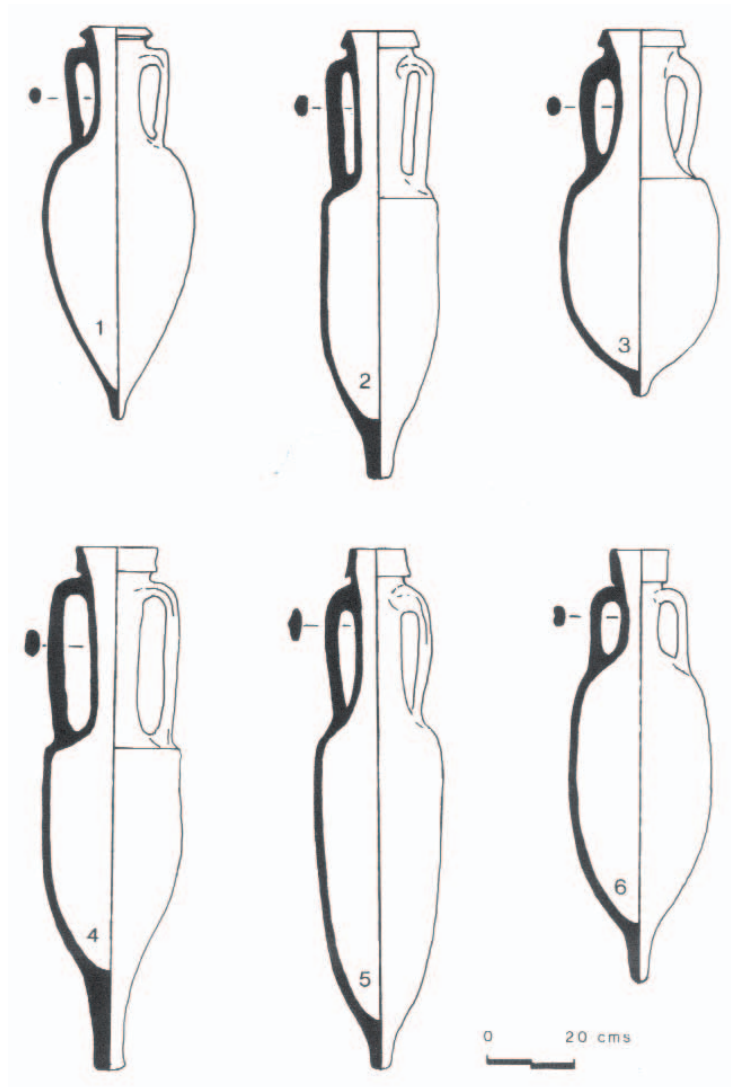
Hacia el siglo VIII a.C. su consumo se ha consolidado entre las sociedades itálicas más desarrolladas, por lo que no es infrecuente la presencia de juegos de vino entre las piezas que integran los ajuares funerarios de los personajes socialmente relevantes. Los etruscos suelen plasmar la iconografía del banquete y la temática escatológica ligada al vino en las escenas pictóricas que decoran sus tumbas, de las que disponemos de bellos ejemplos en Tarquinia, como la denominada Tumba de las Leonas o, ya en Posidonia (Paestum) pero perteneciente probablemente a un etrusco, la célebre Tumba del Tuffatore, y en los relieves de sus residencias, caso de los hallados en Murlo o Acquarossa. En estas escenas se nos muestra a personajes de alto rango, reclinados sobre divanes, bebiendo vino mientras disfrutaban de la música y los bailes. Uno de los pasatiempos preferidos por los etruscos en estas ocasiones es el *kottabos*, un juego muy popular en el mundo clásico que consiste en afinar la puntería lanzando vino hacia diversos blancos. Junto a estas actividades lúdicas, tienen igualmente cabida en estos banquetes los *carmina convivalia*, recitaciones de genealogía y de historias míticas con alusiones políticas a los grupos aristocráticos allí presentes, quienes recurren a estos vínculos con héroes, dioses y antepasados remotos para sustentar su posición en lo alto de la cúspide social.

La importancia de la viticultura entre los itálicos queda reflejada en cierto pasaje de la mitología romana en el que se describe la victoria de los latinos sobre los etruscos en época arcaica. Mecencio, regente de la ciudad etrusca de Caere, ayudó a los Rutulos en su lucha contra los latinos y exigió a éstos un tributo anual de vino privándoles de las reservas destinadas a las libaciones de los dioses (Plinio, *HN*, XIV, 88). Esto desencadenó una nueva guerra en la que latinos y troyanos capitaneados por Eneas derrotaron a los etruscos y dieron muerte a Mecencio. Tras la victoria, consagraron el vino a Júpiter, divinidad protectora de la viticultura en la Roma clásica, e instauraron las fiestas de los *Vinalia* en el calendario arcaico romano: los *Vinalia priora*, que se celebraban el 23 de abril, cuando se degusta el vino nuevo; los *Vinalia rustica*, el 19 de agosto, fecha en la que se ofrecen las primicias de vino a los dioses para propiciar una buena vendimia; y los *Meditrinalia* del 1 de octubre, cuando tiene lugar la libación del mosto obtenido en el prensado. Pero el despegue de la viticultura en Roma no se produce hasta el fin de la Segunda Guerra Púnica (218-201 a.C.), cuando se plantan masivamente viñedos en Luciana y Apulia para contrarrestar la destrucción de los exis-

tentes en Campania por parte de los ejércitos cartagineses comandados por Aníbal, del que se cuenta que lavó a sus caballos con vino en Pice-num. A partir de entonces, Roma se hará con el monopolio sobre el comercio de vinos en el Mediterráneo tras la pérdida de poder de fenicios, griegos y cartagineses.

Los latinos heredan de griegos y etruscos los conocimientos relacionados con la viticultura y la vinificación y lo cierto es que incorporan pocas innovaciones. Es tal la importancia de estas actividades que el Senado decreta la traducción de un antiguo manual de agricultura escrito por el cartaginés Mago a finales del siglo III o comienzos del II a.C. en el que se detallan los procesos para el cuidado de las uvas y la elaboración de vinos (Plinio, *HN*, XVIII, 22; Columela, *RR*, XII, 39, 1-2). A partir de entonces serán los propios autores latinos los encargados de escribir tratados de enología como los que nos han legado Catón, Varrón, Columela y Plinio, aparte de las alusiones que podemos encontrar en los versos de Marcial y Virgilio, entre otros. Al igual que los griegos, los romanos también elaboran un caldo muy valorado con el mosto de las uvas² sin pisar, el *protropum*, seguramente un vino blanco pero la mayor parte de la cosecha se somete al hollado; después los hollejos se traspasan a la prensa de viga y el zumo obtenido se añade al obtenido en la pisa; esta operación se repite pero esta vez el mosto se reserva para mezclarlo con vinos en proceso de fermentación; por último, los pellejos resultantes se prensan nuevamente para producir *lora*, una bebida de baja calidad destinada a los sectores más humildes según Catón (*RR*, 25) y Varrón (*RR*, I, 54). Paladio, un autor del siglo V d.C., nos ofrece una detallada descripción del equipamiento de los lagares y las actividades que en ellos se llevan a cabo: sugiere orientar estas instalaciones al norte y situarlas lejos de establos y estercoleros cuyas emanaciones podrían estropear los caldos; por lo que respecta a la cubeta para el hollado (*calcatorium*), recomienda construirla en una superficie elevada junto a la cual deben disponerse dos tanques (*lacus vinarius*) comunicados con las grandes vasijas cerámicas de almacenamiento (*dolia*) a las

² Además del vino, los romanos preparan otras bebidas con los frutos de la vid según explica Plinio (*HN*, XIV, 80-85): *mustum*, precedente de nuestros mostos; *defrutum*, una cocción de mosto hasta la mitad de su volumen; *sapa*, similar a la anterior pero en este caso el mosto se reduce a un tercio; o *passum*, un vino de pasas. Y al igual que otras civilizaciones de la Antigüedad también consumen vino de dátiles, higos y otras frutas, a los que denominan *vina ficticia* (Plinio, *NH*, XIV, 100-115).



Distintos tipos de ánforas vinarias del mundo romano (Fitzpatrick, A.: “The distribution of Dressel 1 Amphorae in North-West Europe”, *Oxford Journal of Archaeology*, 4 (3), 1985, figura 1).

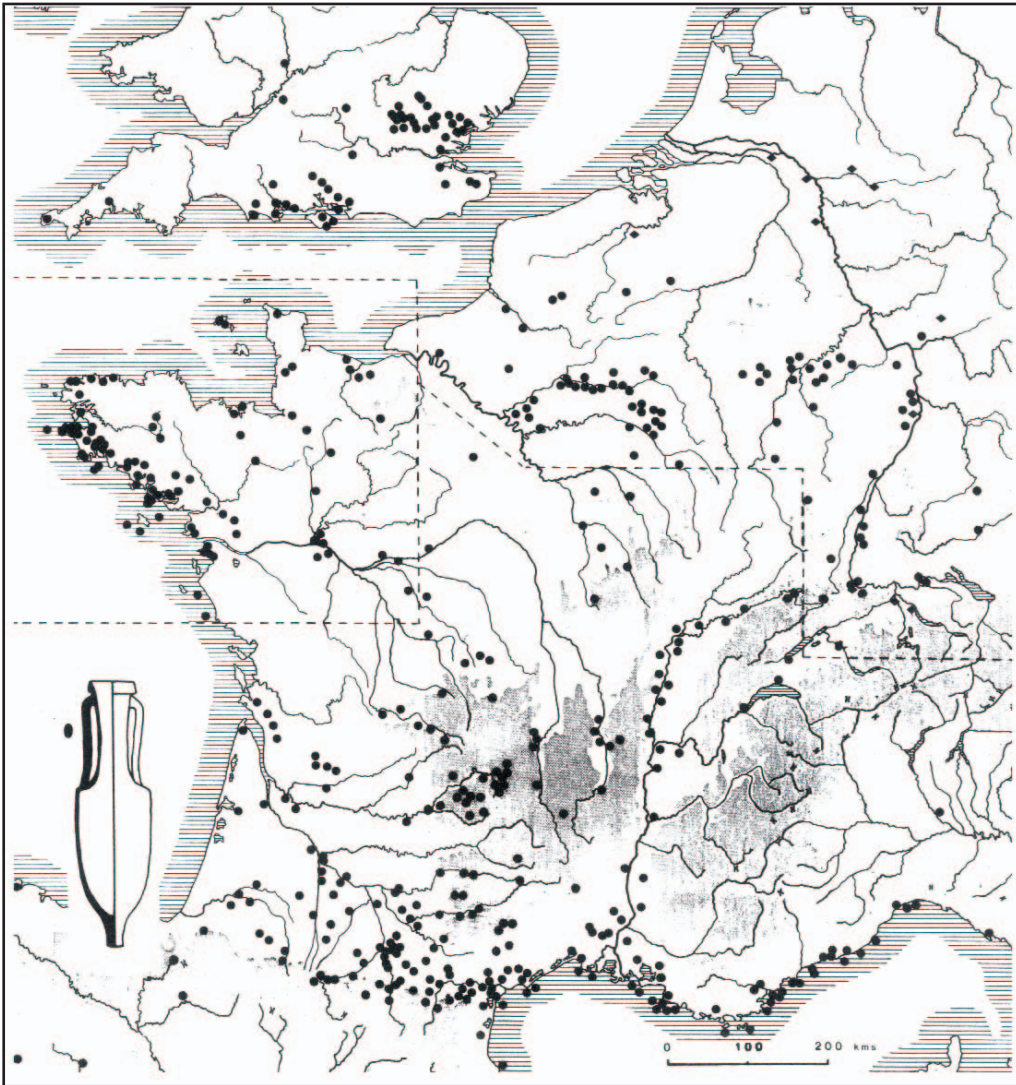
que previamente se ha revestido de resina para evitar filtraciones, o con barricas de madera (*cupae*), una invención de los pueblos del entorno de los Alpes de quienes lo copian los romanos hacia el siglo I a.C. (Estrabón, V, 214; V, 218).

Durante la fermentación de los caldos, estos grandes recipientes se depositan en bodegas (*cellae vinariae*) hasta la finalización del proceso, el cual a veces se completa con el ahumado del vino en una sala especialmente preparada del piso superior (*fumarium* o *apotheca*), para

acelerar el envejecimiento. Allí se les deja reposar durante 3 ó 4 años como mínimo, aunque algunas inscripciones aluden a vinos de entre 10 y 15 años, tras lo cual, se procede a abrir las tinajas, preferiblemente entre los meses de mayo y julio cuando soplan vientos del norte, luego se filtran los vinos y se traspasan a ánforas. A partir de aquí, no hay grandes diferencias con el mundo griego: empleo de diversos aromatizantes como resinas, hierbas, miel, agua de mar, incluso metales; “etiquetado” de las ánforas; y sellado, empleando a partir del siglo I a.C. junto a la arcilla, tapones de corcho.

Vinum vita est, el vino es la vida, en palabras de Petronio (*Sat.*, 34) y según un aforismo latino basado en un verso del poeta griego Alceo (fr. 366), *in vino veritas*, en el vino (está) la verdad. Se trata de la bebida más popular en el mundo romano y ofrece, además, un gran número de utilidades: se emplea en ritos religiosos; tiene aplicaciones terapéuticas; se usa como edulcorante y con él se prepara el vinagre y una de las muchas salsas de pescado tan apreciadas por los latinos, el *oenogarum*. Igualmente variadas son sus formas de consumo ya que puede servirse a temperatura ambiente, aunque aquellos que se lo pueden permitir prefieren enfriarlo con nieve y todavía están aquellos a quienes les gusta mezclarlo con agua caliente para lo cual utilizan calentadores (*authepsa, miliarium*) como los suntuosos ejemplares bronceos recuperados en Pompeya. El refinamiento del simposio griego alcanza en el mundo romano sus cotas más elevadas hasta convertirse en un verdadero arte donde se reglamenta casi todo: el entorno en el que se celebra, los recipientes en los que se sirve y, por supuesto, el propio vino cuya calidad se escoge en función de la condición de los invitados. La vajilla o mensa vinaria comprende un sinfín de piezas: embudo (*infundibulum*), sifón (*sipho*), filtro (*colum*), caldero (*situla*), el cucharón (*simpulum*) o caciullo (*cyatus*) para extraer la bebida, jarras de diversos tipos, cráteras, vasos o escudillas (*poctuli*), copas (*calices, canthari, modioli*), junto a otras heredadas del mundo griego, destinando para su confección diversos materiales (cerámica, metales, vidrio).

Al igual que en etapas precedentes el comercio de vino se revela como uno de los negocios más rentables hasta el punto de que los vinitores se convierten en una destacada fuerza política organizada en corporaciones (*corpora vinariorum*). Por todo el Mediterráneo y la Europa Templada se distribuyen los caldos romanos que rondan el centenar de variedades (*Cécubo, Falerno, Albano, Masico, Formia, Statanum*,



Distribución de ánforas vinarias de origen romano en los territorios célticos de la Galia y Centroeuropa (Fitzpatrick, A.: "The distribution of Dressel 1 Amphorae in North-West Europe", *Oxford Journal of Archaeology*, 4(3), 1985, figura 3).

entre algunos de los más renombrados) aunque se pueden clasificar en cuatro grandes categorías por su color según indica Plinio en su *Historia Natural* (XIV, 80): blanco (*album*), marrón (*fulvum*), rojo sangre (*sanguineum*) y negro (*niger*).

A pesar de su preferencia por la cerveza, los pueblos célticos del interior de la Galia y Centroeuropa, cuyas aristocracias ya conocían el caldo de uva por sus contactos comerciales con griegos y etruscos, pronto mostrarán su apego a la nueva bebida. Diodoro Sículo (V, 26, 2-

3) refiere el establecimiento de un comercio fluvial de vino con los galos por parte de los mercaderes itálicos para satisfacer la creciente demanda, lo que explica que a finales del siglo II a.C. el Senado romano dicte una resolución que prohíbe el cultivo de vides y olivos en la Galia Transalpina con el fin de mantener ese lucrativo negocio (Cicerón, *De Rep.*, III, IX, 16). Del mismo modo, los celtíberos del interior de la Península Ibérica, quienes por influencia ibérica adoptan esta bebida y la parafernalia a ella asociada, comienzan a importarlo en el siglo I a.C. (Diodoro Sículo, V, 34, 2). A pesar de la tardía introducción del vino, pronto estos territorios conocerán los beneficios de la actividad vitivinícola y desde mediados del siglo I d.C., ya anexionados al Imperio, comenzarán a hacer la competencia a la metrópoli. La pugna por controlar el mercado es tal que el cultivo de trigo se resiente sensiblemente con lo que el emperador Domiciano trata de prohibir la plantación de nuevas viñas en Italia y ordena que se arranquen la mitad de las existentes en las provincias (Suetonio, *Dom.*, VII, 2), medida que cae en saco roto. Así, en apenas dos siglos, los pueblos del interior de la Galia y de la Península Ibérica pasan de importar vinos itálicos a elaborar caldos de calidad que compiten con los romanos.

El primer contacto de nuestros antepasados con esta bebida se había producido mucho antes. Hacia el siglo VIII a.C. los navegantes fenicios fundaron establecimientos coloniales en el sur de España, desde donde se organizó una intensa red comercial de productos de lujo con los pueblos indígenas, principalmente con el territorio de Tartessos, entre los que no podía faltar el vino. Pronto se inició el cultivo de viñas en las costas andaluzas como demuestra el hallazgo de pepitas de uva en el yacimiento del Castillo de Doña Blanca (Puerto de Santa María, Cádiz) hacia el 700-650 a.C. Desde el primer momento tuvo una gran aceptación entre las élites rectoras y se convirtió en un símbolo de estatus y prestigio, de ahí su presencia en tumbas principescas tartésicas desde el siglo VII a.C. (necrópolis onubense de La Joya). El influjo comercial fenicio entre las poblaciones indígenas fue de tal calibre que hacia el 650 a.C. sus caldos alcanzaron el curso inferior del Ebro según sugiere el hallazgo de ánforas fenicias en el yacimiento de Aldovesta (Benifallet, Tarragona) que pudo servir como punto de distribución. Si en un primer momento los íberos se ven obligados a depender de las importaciones fenicias, ya a finales del siglo VII a.C. se inicia la producción local según permiten afirmar las instalaciones del Alto de Benimaquia

(Denia, Alicante) donde se han excavado lagares y zonas de almacenamiento en un recinto fortificado que, además ha deparado una gran cantidad de pepitas de uva, lo que le convierte en el testimonio más antiguo de vinificación en la Península Ibérica. A partir de ese momento y de manera más acusada, a partir del siglo V a.C., son muchos los enclaves ibéricos que cuentan con evidencias similares (elaboración de caldos, almacenamiento, ánforas vinarias y vajilla para su servicio y consumo, semillas de uva, etc.) lo que nos indica que se trata de una práctica plenamente desarrollada entre esos pueblos.

Resulta interesante señalar que ya se trate de caldos fenicios o locales, invariablemente se emplea vajilla griega para consumirlos, al menos en un primer momento. A medida que se consolida la viticultura y la vinificación entre los íberos quienes, al igual que el resto de civilizaciones mediterráneas, dotan al vino de un aura religiosa, requiriéndose su presencia en la celebración de banquetes rituales y de ceremonias sepulcrales, se depende cada vez menos de las importaciones de cerámica griega que son suplantadas por las propias producciones cerámicas indígenas, las cuales se convierten en piezas imprescindibles de los ajuares funerarios de las élites ibéricas desde Cataluña a Andalucía.

Pero ¿qué ocurre mientras tanto con los pueblos célticos que habitan los restantes territorios de la Península Ibérica? Tradicionalmente se ha hecho responsable a los ejércitos romanos de la introducción del vino allí, a la vista de las noticias aportadas por los autores clásicos. Así, Apiano (*Iber.*, 54) en el relato sobre la campaña de Lúculo contra la ciudad vaccea de Intercatia (Montealegre, Valladolid) en el 151 a.C. señala que estas gentes desconocen el vino y Orosio (*Hist.*, V, 7, 13-14) en alusión a la caída de la ciudad celtíbera de Numancia en el 133 a.C., se sorprende de que sus habitantes no lo conozcan. No obstante, Diodoro Sículo (V, 34, 2) ya menciona la importación de esta bebida por parte de los celtíberos en el siglo I a.C. A juzgar por estos pasajes, habría que fechar, entonces, la introducción del caldo de uva entre estas gentes a finales del siglo II-comienzos del siglo I a.C. Sin embargo, el territorio vacceo está aportando novedosos datos en este sentido que permiten fechar la introducción del vino entre estos grupos en un momento claramente prerromano, como tendremos ocasión de comprobar en otro capítulo de esta obra.

Para comprender la rápida difusión de la viticultura en la Antigüedad, hay que tener en cuenta la importancia que adquirieron las bebidas alcohólicas en la construcción del poder político y social de las primeras sociedades jerarquizadas del Viejo Mundo. Quizás, desde la perspectiva actual resulte difícil atribuir a estas sustancias, tan asequibles y omnipresentes, papel alguno en la evolución de aquellas comunidades pero en el IV milenio a.C. la gama de pociones embriagantes era muy reducida, quedando la oferta limitada a vino, cerveza, hidromiel y, seguramente, alguna bebida obtenida tras la fermentación de frutos ricos en azúcar y/o mezclados con miel. Su elaboración, además, no respondía exclusivamente a fines nutritivos pero requería sustraer una parte de la cosecha de grano y frutas que bien podrían haberse destinado a satisfacer las necesidades alimenticias de unas comunidades que obtenían de la agricultura su principal aporte calórico. Se trataba, por lo tanto, de productos muy apreciados que pronto serían monopolizados por las clases dirigentes distribuyéndolos en el transcurso de grandes banquetes cuyo fin último consistía en hacer ostentación del estatus social de los anfitriones. Por medio del acopio de bienes de lujo, entre los que se encontraban las bebidas alcohólicas, estas minorías hegemónicas trataban de consolidar su posición preeminente, de tal manera que todos esos artículos, en último término, se convertían en símbolos de la élite.

Uno de los más destacados sería el vino porque era un producto más escaso que la cerveza, elaborada con cereales, base de la dieta de aquellas poblaciones, y sólo cuando se consiguieron obtener excedentes de grano se pudo destinar parte de la mano de obra a hacerse cargo del cuidado de los viñedos. Así, mientras que la cerveza era consumida por el grueso de la población, el zumo de uva se convirtió en un producto de lujo destinado a las clases altas, y la implantación de la viticultura en un territorio comenzó a considerarse un signo de civilización.

Su consumo, además, se estructuró en torno a un ideal de refinamiento y placer que abarcaba desde la vajilla y los servicios de bebida en los que se escanciaba y consumía hasta las propias ceremonias de libación donde la música y los bailes resultaban indispensables, sin que ello restara un ápice de la importancia del vino en los rituales religiosos (al igual que ocurre hoy en día cuando diferenciamos los caldos que se ofrecen en las reuniones sociales y el vino que se consagra en la Eucaristía: el producto es el mismo, lo que cambia es el contexto de consumo). Las primeras civilizaciones del Viejo Mundo participaron de esta

moda aristocrática que se desarrolló plenamente en la Grecia clásica con el *symposion*, hasta el punto de convertirse en un elemento definitorio de esta sociedad, en un símbolo de civilización, cultura y distinción. A través de los contactos comerciales y del establecimiento de colonias por todo el Mediterráneo, los griegos y los fenicios, ayudados por los etruscos y, posteriormente por los romanos, se encargarían de difundir esta costumbre entre los pueblos bárbaros desconocedores del vino, cuyas élites rápidamente la acogieron como un signo de diferenciación social. Así se produjo la llegada de la viticultura y del consumo de vino a la Península Ibérica, en un primer momento ciñéndose al ámbito mediterráneo, donde se encontraban las fundaciones de fenicios y griegos, de quienes las poblaciones ibéricas los adoptarían para, posteriormente, propagarse hacia el interior peninsular.

Bibliografía

- CELESTINO PÉREZ, S. (ed.) (1995): *Arqueología del Vino. Los orígenes del vino en Occidente*, Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera.
- CELESTINO PÉREZ, S. (ed.) (1999): *El vino en la Antigüedad romana, II Simposio Arqueología del Vino, Jerez 1996*, Universidad Autónoma de Madrid, Varia 4.
- CURTIS, R. I. (2001): *Ancient Food Technology*, Brill, Leiden, Boston and Köln (Technology and Change in History, 5).
- FORBES, R. J. (1965): *Studies in Ancient Technology*, III, E. J. Brill, Leiden.
- GARCÍA SOLER, M^a. J. (2001): *El arte de comer en la Antigua Grecia*, Biblioteca Nueva, Madrid.
- GÓMEZ BELLARD, C., GUÉRIN, P., DIES CUSÍ, E. y PÉREZ JORDÀ, G. (1993): “El vino en los inicios de la cultura ibérica. Nuevas excavaciones en l’Alt de Benimaquia (Denia)”, *Revista de Arqueología*, 142: 16-27.
- MASCORT, M. T., SANMARTÍ, J. y SANTACANA, J. (1991): *El jaciment protohistòric d’Aldovesta (Benifallet) i el comerç fenici arcaic a la Catalunya meridional*, Publicacions de la Diputació de Tarragona, Tarragona.
- MCGOVERN, P. E. (1998): “Wine for Eternity”, *Archaeology*, 51, 4: 28-32.
- MCGOVERN, P. E., FLEMING, S. J. y KATZ, S. H. (eds.) (1995): *The Origins and Ancient History of Wine*, Gordon and Breach, Luxembourg.
- MCGOVERN, P. E., GLUSKER, D. L., EXNER, L. J. y VOIGT, M. M. (1996): “Neolithic resinated wine”, *Nature*, 381: 480-481.
- MICHEL, R. H., MCGOVERN, P. E. y BADLER, V. R. (1993): “The First Wine and Beer. Chemical Detection of Ancient Fermented Beverages”, *Analytical Chemistry*, 65, 8: 408A-413A.

- MURRAY, O. y TECUŞAN, M. (ed.) (1995): *In Vino Veritas*, British School at Rome, London.
- MUSEU D'HISTÒRIA DE LA CIUTAT (ed.) (2001): *Alimentos sagrados: Pan, vino y aceite en el Mediterráneo Antiguo*, Barcelona.
- RENFREW, C. (1972): *The Emergence of Civilisation. The Cyclades and the Aegean in the Third Millennium B.C.*, Methuen, London.
- VAN ZEIST, W., WASYLIKOWA, K. y BEHRE, K. E. (1991): *Progress in Old World Palaeoethnobotany*, Balkema, Rotterdam.
- ZAMORA, J. A. (2000): *La vid y el vino en Ugarit*, C.S.I.C., Banco de Datos Filológicos Semíticos Noroccidentales, Monografías, 6, Madrid.
- ZOHARY, D. y HOPF, M. (2000): *Domestication of Plants in the Old World. The origin and spread of cultivated plants in West Asia, Europe and the Nile Valley*, Oxford University Press, Oxford.

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

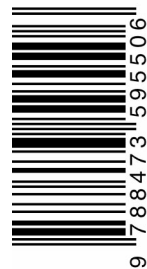
Huellas del consumo del vino en las necrópolis vettonas
Jesús Álvarez-Sanchís

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"

