

# 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

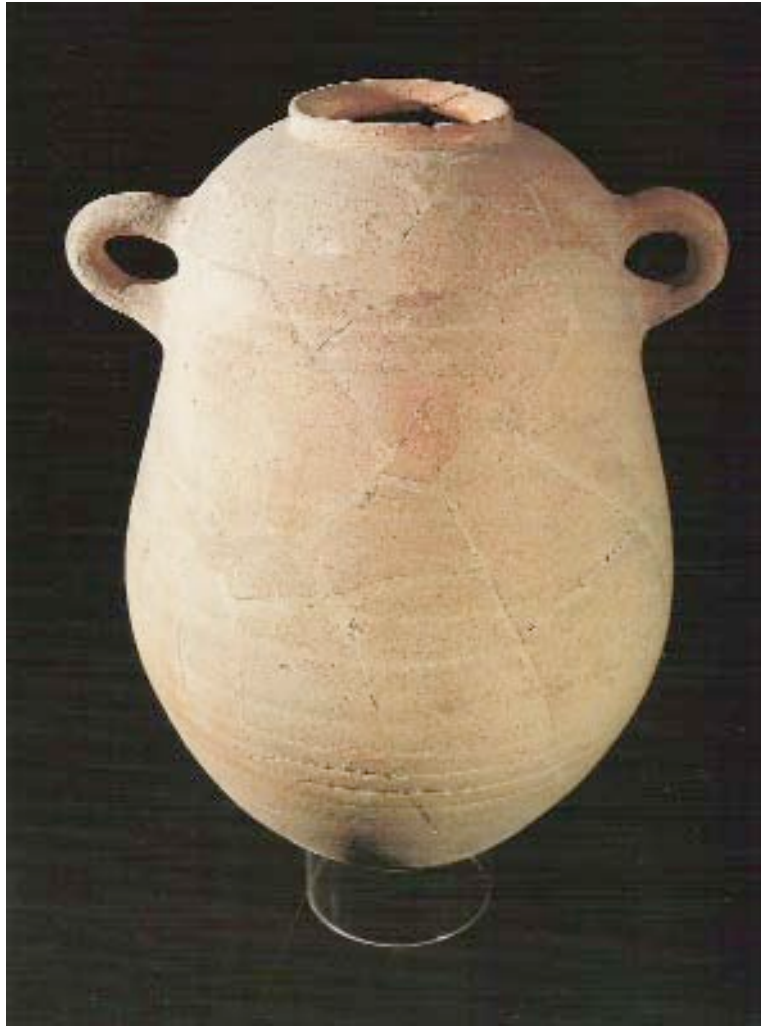
# PRODUCCIÓN Y CONSUMO DEL VINO ENTRE LOS IBEROS

FERNANDO QUESADA SANZ  
*Universidad Autónoma de Madrid*

Prácticamente inexistentes hace quince años, los estudios específicos sobre la producción y el consumo del vino entre los pueblos de la Iberia prerromana, y en particular entre los iberos, se han desarrollado mucho gracias, en primer lugar a nuevos trabajos de campo; en segundo a los renovados estudios de enfoque social, por influencia de la Antropología y por estudios paralelos en el ámbito céltico, griego e itálico; y en tercer lugar por nuevas técnicas y métodos de análisis que permiten identificar con mayor precisión los residuos en lugares de producción y almacenamiento.

Aunque la uva recolectada es conocida desde al menos el Calcolítico, todo indica por ahora que el uso del vino habría llegado con el comercio fenicio, utilizando como contenedores ánforas del tipo Cintas 282-283 y ocasionalmente recipientes mucho más ricos, como vasos de alabastro egipcios. Es posible incluso que las ánforas áticas de tipo SOS, consideradas habitualmente contenedores de aceite y ocasionalmente documentadas en contextos arcaicos del mediopodía peninsular se emplearan también para vino.

El vino, empleado originalmente para consumo propio por los fenicios, parece haberse empleado también como elemento de intercambio con las élites indígenas ya desde el siglo VIII a.C., en un proceso similar al documentado en Italia. Pronto comenzaría la producción occidental de vino en manos fenicias, durante el siglo VII a.C. El tipo de ánfora R1 en la clasificación de G. Vouillemot, así como algo después la variante púnico-ebusitana PE-10 sería —todavía en cierto grado de hipótesis— el contenedor empleado para comercializar este vino hacia las costas de Iberia. El caso del pequeño yacimiento con gran capacidad de



Anfora arcaica de tipo R-1 de Vouillemot, que normalmente se asocia al transporte de vino. Procede del Carambolo (Sevilla). Siglo VII a.C. Museo de Sevilla.

almacenamiento de ánforas en Aldovesta (Benifallet, Tarragona) muestra el proceso por el que el vino fenicio se introdujo en las áreas costeras indígenas no sólo en el sur, sino en toda la costa levantina desde mediados del siglo VII a.C.

La producción local de caldos está atestiguada desde el siglo VII a.C. en el sur (Castillo de Doña Blanca, Cádiz) y en el Sureste (Alto de Benimaquía, Alicante). A partir de fines del siglo VII a.C. el tipo de ánfora R1 era ya imitado, no solo por Ibiza, sino también por asentamientos indígenas (Peña Negra, Benimaquía en Alicante), y todo indica que

desde principios del siglo VI a.C. si no algo antes las élites indígenas ibéricas estaban ya produciendo vino, aunque debieron seguir importándolo —quizá en caldos de mayor calidad— producido por púnicos o incluso por griegos, según puede indicar la tercera línea de la importante carta comercial sobre lámina de plomo, un documento epigráfico excepcional de fines del siglo VI a.C., hallada en Ampurias:

- 1 [...] de forma que estés en Saigantha, y si [...]
- 2 [...] con los emporitanos no te embarcas [...]
- 3 [...]no menos de veinte, y vino no menos de diez (?) [...]
- 4 [...] que lo ha comprado el Saigantheo Basped... [...]

En buena parte la clave de este modelo de reconstrucción radica en que aceptemos el uso del ánfora de tipo R1 y sus imitaciones como contenedores de vino, lo que parece lógico teniendo en cuenta la asociación cada vez más sistemática de esta forma con centros de producción de vino, como el Alto de Benimaquí, o de redistribución, como Aldovesta.

Para el periodo que nos interesa, entre los siglos V y II a.C., las fuentes literarias referentes a la viticultura o el consumo de vino en Iberia son casi inexistentes, aunque haya datos posteriores de época ya romana. No contamos con fuentes literarias referentes a la producción y consumo del vino en el mundo ibérico propiamente dicho, pero quizá el texto muy conocido de Estrabón (3, 3, 7) referido al interior o norte peninsular pueda darnos una idea de cuáles pudieron ser las actitudes hacia el consumo del vino que comenzaba a usarse en las áreas costeras propiamente ibéricas allá por el siglo VI a.C.: “*Beben zythos, y el vino, que escasea, cuando lo obtienen lo consumen en seguida derrochándolo en espléndidas comilonas familiares*” (trad. A. García y Bellido). El vino en el interior peninsular, procedente del sur y este, donde llegó a ser abundante en época romana (Estrabon, 3, 2, 6; 3, 4, 16) era comprado a mercaderes (Diodoro, 5, 17) como por otro lado también lo hacían los Baleares (Diodoro, 5, 17). Por lo demás, y salvo éstos y pocos textos más, sólo podemos, en la práctica, extrapolar a partir de lo que sabemos para época romana, sobre todo la Hispania imperial, ejercicio siempre peligroso. De estas fuentes se deduce que la franja meridional y levantina de Hispania producía en el Alto Imperio una cantidad respetable de vino de calidad adecuada, en especial en la Bética y en la zona de Tarraco y las Baleares. Sin embargo, poco o nada puede extraerse referido

al periodo y tema que nos interesa ahora, puesto que la mayoría de las referencias son de técnica de cultivo.

Una serie de recientes excavaciones arqueológicas, algunas de ellas todavía en curso, ha venido a revolucionar nuestro conocimiento sobre la producción y consumo de vino en época ibérica. Ya se ha citado el caso de **Aldovesta**, que documenta en el siglo VII a.C. la introducción del vino a través del comercio fenicio en Levante, así como la producción de imitaciones de ánforas R1 en La Peña Negra de Crevillente, y son bien conocidas desde hace años las importaciones de vajilla griega asociada con el consumo del vino en Tartesos. Lo que en los últimos años se está añadiendo es documentación sobre la producción, distribución y uso del vino en la Cultura Ibérica, sobre todo en el Sureste.

En primer lugar debe citarse el caso del pequeño yacimiento fortificado del **Alto de Benimaquía** (Alicante), cuyos muros bastionados encierran unos 5.000 m<sup>2</sup>. Aunque fue objeto de excavaciones ya publicadas en 1962, son las campañas realizadas entre 1989 y 1993 las que han permitido conocer sus características y función económica. Se trata de un pequeño recinto de media hectárea, en alto y bien fortificado, que domina la costa pero también una zona cultivable apta para el viñedo. Al

Pisado de la uva en los lagares del Alto de Benimaquía (Alicante) hacia principios del siglo VI a.C. Dibujo de E. Dies y F. Chiner, según excavaciones de C. Gómez Bellard *et alii*.



pie del yacimiento una llanura inmediata de unas 40 hectáreas podía proporcionar la materia prima para la elaboración de los caldos. Su periodo de actividad se fecha entre el 625 y 550 a.C., en las fases antiguas de la Cultura Ibérica. Aquí nos interesa que, junto a otras estancias, se han identificado al menos cuatro lagares, en los que se han hallado además ánforas R1 e imitaciones locales de las mismas —lo que refuerza su interpretación como ánforas vinarias— y varios miles de pepitas de *Vitis vinifera*. En conjunto, el yacimiento constituye prueba de la más antigua producción de vino en Iberia en manos de jefes indígenas que controlaban, protegían y distribuían su propia producción ya a principios del siglo VI a.C. Las únicas producciones importadas son fenicias, lo que es indicio del ambiente cultural predominante en este momento formativo de la Cultura Ibérica, y del interés fenicio por el metal local.

Un cuadro similar y a la vez profundamente distinto nos lo proporcionan los recientes trabajos en el poblado de **La Quéjola** (San Pedro, Albacete). En este caso nos hallamos de nuevo ante un recinto fortificado y en alto, de algo menos de una hectárea de extensión. La estructura interna del poblado, como en Benimaquía, aparece bien estructurada y planificada *ex novo*, con hileras de casas apoyadas en la cara interior de la muralla y calles a lo largo del eje mayor. Aunque la parte Oeste del yacimiento se ha perdido por erosión, debía ser bastante simétrica respecto a la zona Este, la excavada. En dicha mitad se han identificado 16 departamentos, agrupados en ocho casas, de las que las siete primeras se configuran como una sola alineación. De ellas, tres se han identificado como almacenes de ánforas vinarias de un tipo local derivado del R1, y otras dos se han clasificado como de tipo “industrial”, mientras que la casa 2 parece tener un carácter sacro. Es posible que el origen del poblado se remonte al siglo VI a.C., fecha del timiaterio de bronce hallado en el espacio sacro citado; y que perdurara hasta fines del s. V, según las copas Cástulo que aparecen apiladas en número de cinco en dicha casa y por unidades en los almacenes. Este yacimiento resulta hipotéticamente ser, si la parte Oeste era como parece (casa 8) de estructura similar a la Este, un centro fortificado pequeño de almacenamiento —y quizá de producción— de vino, además de distribuidor, dada la capacidad de almacenamiento detectada y su ubicación junto a la Vía Heraclea.

De todos modos, conviene ser cauto al hablar de grandes capacidades de almacenamiento. Si La Quéjola contuviera el resultado de una

vendimia completa, por tanto una producción anual en una zona dada, y tuviera una capacidad de almacenamiento de 10.000 litros —diez veces más que la primera aproximación publicada, todavía muy estimativa—, la cantidad parece grande. Pero en realidad esa valoración dependería de una apreciación: de si a fines del siglo V a.C. el consumo del vino era todavía suntuario y ocasional, o por el contrario extendido y generalizado. Si el vino era todavía un producto raro ypreciado, como parece y sostiene el mismo excavador, sin duda la capacidad de almacenamiento de La Quéjola supera con mucho el autoconsumo anual de un poblado; si por el contrario se estaba generalizando, y el consumo por adulto era similar al mínimo documentado para Grecia (las raciones ‘de supervivencia’ de poco más de medio litro diario permitidas a los espartanos de Esfacteria a mediados del siglo V a.C., (Tucídides 4, 16), entonces diez mil litros darían para beber a sólo unos cincuenta o sesenta adultos durante un año.

En muchos aspectos La Quéjola se asemejaría al yacimiento — más antiguo— de Benimaquía. Sin embargo, conviene anotar dos rasgos diferenciadores. Por un lado, La Quéjola se encuentra ya en Albacete, muy al interior, y no en la costa; por otro, los materiales de importación documentados remiten al ambiente griego y no al semita —el timiaterio es claramente muy anterior a la fecha de las copas Cástulo, y por tanto una pieza de lujo perdurable—.

Los trabajos en el poblado ibérico de la **Loma de El Escorial** (Los Nietos, Cartagena), permitieron descubrir en la campaña de 1990 una estancia dedicada al almacenamiento de grandes recipientes, entre los que se encuentran ánforas ibéricas, púnicas y quiotas, y un lote de ocho cráteras de campana de figuras rojas, de las que al menos cuatro forman un lote del mismo taller. El conjunto se fecha en la primera mitad del siglo IV a.C. No cabe duda de que este almacén, casi a pie de playa del mar Menor, es un primer paso en la distribución de productos importados, en este caso el lote de cráteras. Teniendo en cuenta que en la cercana necrópolis de Los Nietos escasean los fragmentos de figuras rojas, cabe pensar que la distribución prevista sería interior. No podemos saber si estos vasos estaban pensados para un uso exclusivamente como urnas cinerarias o si iban a tener un uso en banquetes o fiestas entre los vivos. La aparición de varias ánforas importadas en la misma estancia, nos hace pensar que es posible que el uso vinario de estas cráteras fuera conocido y apreciado por los destinatarios de las mismas.



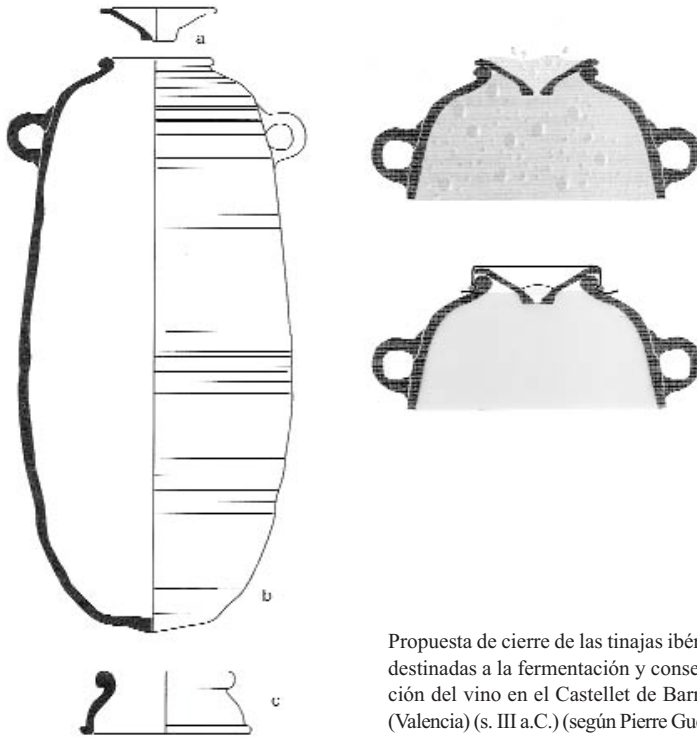
Los datos que proporcionan La Quéjola y Benimaquía quedan completados en el ámbito funerario por los de la necrópolis de **Los Villares** en Albacete, así como por los de las del llamado *silicernium* de la de **El Molar** (en Alicante). En estas necrópolis se han excavado —y probablemente en otras como Baza, en Granada— depósitos —no ajuares— de material quemado de diverso tipo. En el caso de Los Villares, los dos depósitos documentados se fechan en torno a fines del siglo V a.C., y ambos contienen las mismas categorías de materiales: joyería aurea, cajas de madera con apliques de marfil de procedencia etrusca, y sobre todo cerámica ática, en particular copas para beber vino (bolsales, cántaros...) pero también otras formas como choes de significado muy diferente. Los rasgos más interesantes de los depósitos citados son por un lado la asociación de la mayoría de sus componentes cerámicos al vino —con la significativa ausencia de ánforas—, la aparición de otros elementos de lujo incluyendo cajas de marfil, y la cremación de los conjuntos. Es evidente que nos hallamos ante un tipo de ritual cuyo carácter preciso —¿depósito de ofrendas?, ¿libaciones?, ¿banquete funeral?— es difícil precisar, pero que recuerda a los depósitos de ofrendas, implicando libaciones previas, que se documentan en el mundo griego arcaico.

Conjunto de cerámica de barniz negro ático asociada normalmente al consumo del vino procedente de la necrópolis de Los Villares en Albacete (según J. Blánquez). Museo de Albacete.

La viticultura exige un trabajo permanente de los campos —la vid es dura de desarraigar, pero exige cuidados—. Columela calculaba que el cultivo de una superficie aproximada a una hectárea de cereal exigía el esfuerzo de cuarenta y dos jornadas/hombre, mientras que para la vid se necesitaba un trabajo seis veces superior. La poda invernal de sarmientos —empleados como combustibles hasta época reciente—, las rascadas de verano, las cavadas de primavera e invierno, exigen un laboreo intensivo. Así pues, el comienzo de la vendimia en otoño es sólo el final de un proceso cuidado extendido a todo lo largo del año, que a su vez iniciaba un proceso industrial igualmente laborioso, que en el caso de los iberos viene siendo documentado arqueológicamente cada vez con mayor número de datos.

Se conoce, procedente de las excavaciones en poblados e incluso en necrópolis, una amplia variedad de instrumentos agrícolas ibéricos, muchos de los cuales debieron emplearse en la viticultura. Así, se conservan podaderas de hoja curva con enmangue de cubo que pudieron emplearse en las tareas de poda de las viñas; sin embargo, no fue hasta época romana cuando se introdujeron instrumentos específicamente diseñados para estas labores.

No son muchos los lagares ibéricos que se conocen, siendo los más antiguos posiblemente los citados del Alt de Benimaquia. Están formados por cubetas rectangulares adosadas y comunicadas, construidas con tierra y enlucidas con arcilla. En la más alta se pisaba la uva, mientras que la inferior recogía el mosto que luego se recogía tras una primera fermentación de dos o tres días para introducirlo luego en ánforas para completar el proceso. Trabajos recientes en yacimientos como **Kelin** (Caudete de las Fuentes, en el interior de las tierras valencianas) y otros yacimientos, **Castellet de Bernabé** en Valencia, o la **Solana de las Pillas** en Requena, están permitiendo aproximarnos al conocimiento del ciclo productivo del vino en el mundo ibérico en época plena, desde comienzos del siglo IV a.C. en adelante. Así, conocemos ya lagares en niveles del siglo IV a.C. de la Illeta dels Banyets en Alicante, de la Monravana en Valencia y del propio Tossal de San Miquel, también en Valencia, ya a principios del siglo II a.C. En los lagares más modernos las cubetas de adobe para el mosto son menores, lo que implica que probablemente el líquido se recogía de inmediato para almacenarlo en ánforas y tinajas donde se realizaría la fermentación completa. En la Solana

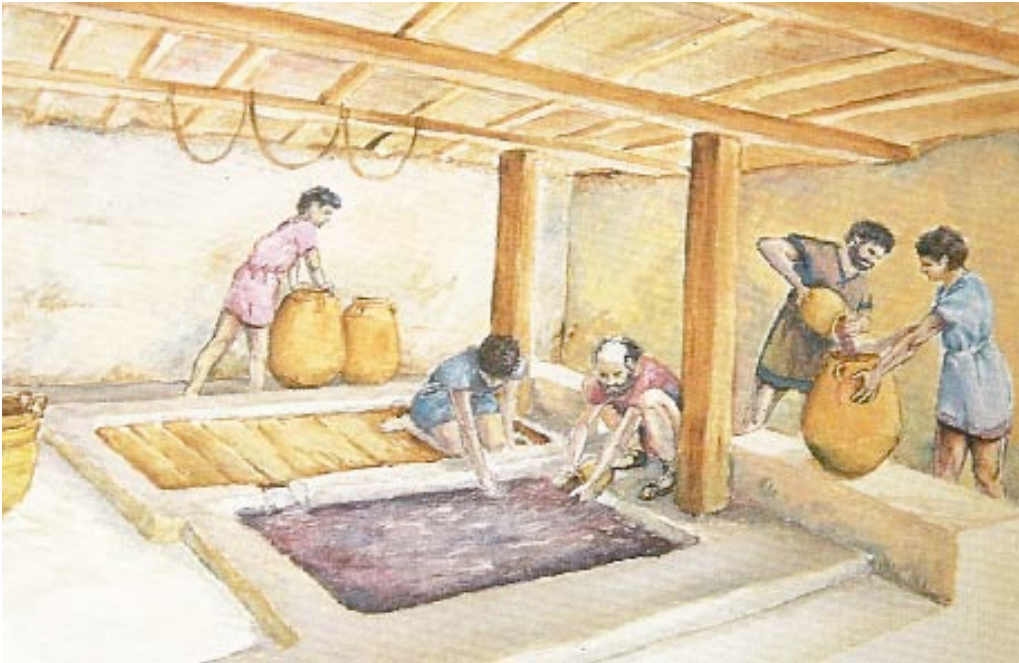


Propuesta de cierre de las tinajas ibéricas destinadas a la fermentación y conservación del vino en el Castellet de Barnabé (Valencia) (s. III a.C.) (según Pierre Guerin)

de las Pilillas (Requena, Valencia) se han localizado varios lagares de doble cubeta a dos niveles excavados en la roca, con el añadido de que se conservan huecos para vigas de madera que servían para prensar mecánicamente el hollejo o piel de la uva.

Los trabajos cada vez más detallados de excavación permiten documentar la presencia de pepitas de uva, en ciertas cantidades. Así, en la vivienda 2 de Kelin (Los Villares de Caudete, Valencia), y asociado a un ánfora, se ha localizado un conjunto de pepitas de uva. No es posible garantizar que la tinaja almacenara uva o mosto, pero la viticultura queda documentada con seguridad. Por supuesto, en otros yacimientos preibéricos o coloniales, como la Torre de Doña Blanca en Cádiz se han documentado pepitas de uva en niveles mucho más antiguos (corte Fo30).

La mayor parte del proceso de fermentación del mosto se realizaba en tinajas o ánforas semiabiertas durante un periodo de quizá treinta o cuarenta días hasta que el vino quedaba listo para el consumo. Probablemente, y dado que los cierres definitivos de las tinajas no impedían

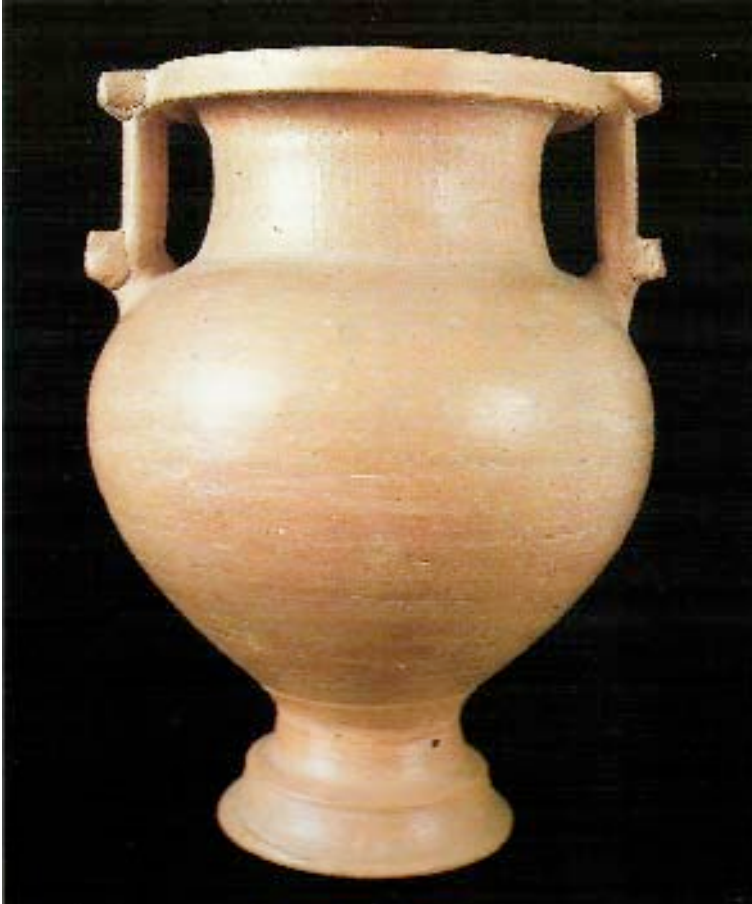


Envasado del mosto en un lagar ibérico antiguo. Según las excavaciones en el Alt de Benimaquía. Dibujo de E. Dies y F. Chiner.

que prosiguiera la fermentación, se cree que los vinos debían beberse jóvenes. Es probable que, como en Grecia, se añadieran productos para moderar la acidez del vino, como resina o hierbas aromáticas. El estudio detallado realizado sobre las ánforas del Castellet de Bernabé (Valencia) donde las pepitas de *Vitis vinifera* suponen un 14% del total de semillas analizadas, ha permitido proponer que la fermentación se realizaría en las mismas vasijas, parcialmente cerradas por una tapadera en forma de embudo, evacuando así el CO<sub>2</sub> de la fermentación y evitando la conversión del vino en vinagre. Finalmente, esa misma tapadera semicubierta podría facilitar el cierre definitivo del recipiente.

Se han realizado algunas estimaciones —en grado bastante especulativo— sobre la productividad de las viñas en época ibérica prerromana, ya que las propuestas de Columela para viñedos especializados en época romana resultan muy elevadas incluso según criterios actuales. Es posible que una cifra en torno a los diez hectólitros por hectárea sea razonable para las primeras fases de la viticultura ibérica, a fines del siglo VII a.C. en Alicante.

El vino podría consumirse en una amplia variedad de copas y cuencos de cerámica de producción local. Más significativas resultan las for-



Imitación ibérica de una crátera de columnas griega. En origen estos vasos servían para mezclar vino y agua en el symposio, pero no está claro si los iberos los emplearon para la misma función. Procede de Almedinilla. Museo de Córdoba.

mas cerámicas importadas que —ánforas de transporte aparte— pudieran haberse destinado al consumo del vino. En ese sentido, los vasos griegos distribuidos en Iberia desde principios del siglo IV a.C. —fuera de la zona ampuritana— son fundamentalmente formas abiertas para beber, mientras que escasean los contenedores y la vajilla para comer. Todo indica que estos vasos se comercializaban por sí mismos, sin ser simplemente ‘reellenos de espacios vacíos’ en las bodegas de los barcos como a veces se ha pensado. Si llegaba algo de vino o aceite, era en proporción mucho menor que en época arcaica, posiblemente debido a que la producción local cubría las necesidades. Hay una clara tendencia a la acumulación de vasos griegos áticos en el ritual funerario, y no hacia la selección de unos pocos vasos cualitativamente diferentes. Sólo las crá-

teras de figuras rojas destacan por su tamaño y su concentración en un número reducido de tumbas, sobre todo en la Alta Andalucía. Sin embargo, no hay pruebas de su empleo en el consumo del vino mezclado con agua, como ocurría en Grecia; de hecho, y pese a que muchas de estas cráteras presentan decoraciones relacionadas con el symposio o con Dionisos —esto es, asociaciones iconográficas al consumo del vino—, sus contextos arqueológicos en Iberia son casi siempre ajuares funerarios. Además, conviene destacar que incluso en la ‘vajilla’ elemental para la bebida falta en Iberia uno de los vasos griegos más habituales, la jarra o enócoe. No puede olvidarse, por último, el fenómeno de las imitaciones ibéricas de vasos griegos, cuyos ejemplos más espectaculares son las cráteras de columnas y sobre todo de campana. Estos vasos están de nuevo, y en teoría, asociados a la bebida, pero se utilizaron sistemáticamente —como muchos de los originales griegos importados— como urnas cinerarias, aunque algún autor haya pensado que estas imitaciones se usarían para mezclar vino y agua (esto último nos parece algo improbable), o, con mayor probabilidad, para contener vino puro en contextos de bebida y banquete.

En síntesis, la lectura combinada de las fuentes literarias antiguas que hablan de Iberia, y los datos arqueológicos, permiten hoy proponer que, al igual que en el ámbito céltico europeo, los Iberos y Celtíberos consumieron cerveza, y vino cuando podían permitírselo —más los Iberos que los pueblos del interior—.

Conviene insistir en que el vino no era la única bebida alcohólica consumida por los iberos. Así, en el poblado de la Edad del Bronce Final de Genó (Lérida) se han hallado pruebas de la fabricación de cerveza en el siglo XI a.C. gracias a los análisis —todavía discutibles en algunos casos— de los residuos en el interior de formas cerámicas, combinando observación microscópica, cromatografía de gases y espectrometría de masas. Se ha localizado miel, grasas, productos lácteos y bebida fermentada a base de cereales (restos de fitolitos y almidones; granos de cebada fermentada). Posiblemente ya antes de la llegada del vino los iberos fabricaban diferentes tipos de cerveza, y una serie de estructuras industriales excavadas en el poblado de El Amarejo, en Albacete, puede indicar que en el siglo III a.C. la cerveza, no dependiente como el vino de la estacionalidad, era una bebida sumamente importante, y quizá más accesible que el vino para el conjunto de la población. Otros autores

consideran sin embargo que los elementos así considerados eran en realidad no una estructura asociada al secado/torrefacción de cebada para la elaboración de cerveza, sino la base de graneros sobreelevados del suelo.

Los descubrimientos arqueológicos por lo general recientes en yacimientos ibéricos que van desde el final del Periodo Orientalizante (siglo VI a.C.) en adelante (Aldovesta, Alt de Benimaquía, La Quéjola, Los Villares, Los Nietos) confirman además que, a diferencia del ámbito centroeuropeo, las cantidades de vino disponibles podían ser grandes ya desde época bastante antigua (siglo VI a.C.), gracias a la producción local (Benimaquía, La Quéjola). Sabemos también que la bebida alcohólica se asociaba a banquetes en contextos ritualizados (Cancho Roano), especialmente en situaciones excepcionales (por ejemplo, de guerra, Numancia y Capote), y que el vino se consumía, libaba, o ambas cosas en los funerales (Los Villares de Albacete). Por último, sabemos que se conocía e importaba buena parte de la vajilla estándar griega especializada para la bebida de vino, aunque faltan recipientes importantes como los *enócoes*, y que es posible que los Iberos interpretaran la iconografía de estos vasos en un sentido paralelo al original, aunque esto no es seguro. En cambio, no se importó apenas la vajilla asociada a la comida, de modo que no cabe hablar de comidas al modo griego.

Lo que no sabemos es si las cráteras griegas se emplearon alguna vez para mezclar vino y agua —los escasos datos concretos apuntan a



Reconstrucción del posible aspecto original de un lagar excavado en la roca en La Solana de las Pilillas (Requena, Valencia). Según C. Mata. Dibujo de E. Dies Cusi.

que no—, si el banquete y la bebida estaban formalmente separados, y si los comensales se reclinaban. A todo ello la respuesta es por ahora negativa. En consecuencia, en el estado actual de nuestros conocimientos es difícil que podamos hablar en la Cultura Ibérica ni de comida ni de *symposion* de tipo griego, con sus connotaciones de helenización. Ciertamente que los Iberos consumían vino, y que posiblemente lo hacían en contextos —funerarios, banquetes aristocráticos, rituales o militares— que un griego podría reconocer como tales en su forma bárbara; cierto que podían utilizar al menos parte de la vajilla griega apropiada para estos usos, pero no parece que en la secuencia y formas helenas. Si, como se ha dicho en ocasiones, el *symposion* y sus elementos son un elemento-traza para calibrar el impacto de la cultura griega en otras del Mediterráneo, en el caso de la Cultura Ibérica desde principios del siglo V a.C. parece que éste no fue especialmente profundo.

El caso ibérico parece asemejarse al etrusco sólo en la temprana producción local de vino, pero no en la adopción más profunda de elementos culturales helenos. Nada impediría que fueran orientales —semitas— los rasgos originarios del banquete orientalizante en Iberia, documentado en las tumbas principescas, o en su versión mitológica en los relieves del monumento de Pozo Moro, aunque parecen probables unas raíces indígenas aún anteriores para el banquete. Sin embargo, una vía especialmente productiva es la comparación con el caso de los pueblos célticos. Si ensayamos sobre los datos ibéricos conocidos una aplicación, no mecánica sino flexible, del modelo propuesto por M. Dietler, podemos proponer que, en una primera fase tartésica y pre-ibérica, el vino tendría una función de bebida distintiva de élites aristocráticas o de una posible monarquía, con escasez de producto —proporcionado por los fenicios y/o griegos— y presencia de vajilla de lujo, como por ejemplo la primera fase de importaciones griegas en Huelva, antes de fines del siglo VII. Posiblemente el enterramiento de Pozo Moro (*circa* 500 a.C.), con su juego individual de vino y perfume —similar a algunos ajuares e imágenes etruscas— marcaría el final de este periodo.

En una segunda fase, a partir de principios del siglo V a.C., parece aplicable un esquema similar al modelo ‘Ródano’ de Dietler, esto es, un uso más extendido del vino —probado y facilitado por la producción local y por la presencia abundante de ánforas en zonas del interior—, utilizado como medio de cohesión social en torno a grupos dirigentes que regularían su distribución en funerales, ‘fiestas de mérito’ u ocasio-

nes similares, generando una deuda ante la imposibilidad de reciprocidad por parte de los invitados a tales fiestas, que deberían entonces contribuir en forma de trabajo o prestaciones militares. Esto no significa que toda la población tuviera acceso diario al vino: los datos de La Quéjola, pequeño poblado dedicado al almacenamiento de ingentes cantidades de ánforas vinarias, dotado de una modesta muralla, parecen indicar un estrecho control de este producto por parte de la aristocracia. Los procesos —relativamente complejos— de vendimia, pisado, prensado, fermentado y almacenamiento debieron ser durante mucho más tiempo controlados por quienes tenían la capacidad de hacerlo. Los almacenes de Cancho Roano, y las fortificaciones de Benimaquía y de La Quéjola apuntan en este sentido. Las escasas importaciones de ánforas griegas a partir del siglo V a.C., como las documentadas en el pecio de El Sec, podrían interpretarse en este contexto como productos exquisitos destinados a la mesa de quienes, una vez extendido parcialmente el uso del vino local a capas de la población algo más extensas, mediante ‘fiestas de mérito’, banquetes funerarios, etc. quisieran así seguir manteniendo un elemento visible de distinción consumiendo vinos o aceites de importación.

La guerra y el alcohol aparecen asociados constantemente en la iconografía y las fuentes literarias antiguas; también en Iberia. Platón (*Ep.* VII, 348a) asociaba, casi de forma automática, la idea de que los bárbaros iberos contratados como mercenarios por los tiranos griegos de Sicilia eran hombres de natural belicoso, con la de que bebían el vino puro, sin mezclar. Pero incluso entre los helenos, como antes entre los asirios, y luego entre los romanos, los etruscos o los galos, los valores aristocráticos incluían, junto a otras actividades como la caza, el gusto por el uso de las armas y el vino, incluso asociados. El ejemplo mejor documentado sigue siendo el griego, hasta el punto de que uno de los más insistentes y perspicaces estudiosos del *symposion*, O. Murray, pudo dedicar un trabajo específico a las relaciones entre el uso social del alcohol y la existencia de un *ethos* militar. Del mismo modo, todo lo que sabemos sobre la organización social del mundo Ibérico nos autoriza a pensar que la misma asociación de valores intrínsecamente aristocráticos (guerra, caza, bebida...) típica de los pueblos circunmediterráneos antiguos —y casi, se podría decir, de todos los grupos aristocráticos que en el mundo han sido— era característica también de los grupos dirigentes en la Cultura Ibérica, sobre todo a partir de principios del siglo

V a.C. Puesto que tenemos numerosas fuentes explícitas sobre la importancia de las armas, la caza o la guerra para los Iberos, y también sobre la importancia social del banquete y la bebida, estamos autorizados para pensar que la bebida, el banquete y el *ethos* militar eran también elementos e instituciones asociadas en la belicosa aristocracia ibera de los siglos V-III a.C., según el modelo de consumo de vino que hemos delineado para esta época, la constante asociación de armas y elementos de consumo de alcohol en los ajuares funerarios abunda en esta línea de interpretación.

En el ámbito circunmediterráneo, y desde la Edad del Bronce si no antes, la comida y bebida de alcohol en común era una institución generalizada que adoptó formas diferentes en cada cultura, aunque se produjeron interrelaciones entre las diferentes áreas. La costumbre de beber en común existió como acto social y cultural entre los pueblos prerromanos de Iberia —incluso los del interior y el norte, para quienes además tenemos fuentes literarias explícitas—. Es seguro que antes de la llegada de los primeros colonos fenicios o griegos, los pueblos indígenas del Bronce Final habían adoptado la costumbre de comidas en común en diversos contextos, y el uso de bebidas alcohólicas e incluso de sustancias psicotrópicas. La introducción del vino y de determinados recipientes para beber añadió o modificó detalles. Queda por ver si junto con estos recipientes y contenidos se produjo en algún momento, por influencia semita o helena, una alteración *sustancial* de las costumbres originales de bebida en común entre grupos aristocráticos, remodelando las instituciones en un sentido concreto, que permita, por ejemplo, hablar de proceso de helenización: nos referimos a la mezcla del vino con agua, a la postura reclinada, a la ausencia de mujeres e hijas y a la separación del banquete propiamente dicho. No parece probable a la luz de nuestros conocimientos actuales.

El fenómeno de extensión en el uso del vino, a partir de unos comienzos claramente exclusivistas, principescos o incluso monárquicos, evolucionaría ligado a la creciente producción local hacia un modelo de redistribución por grupos aristocráticos hacia colectivos de hombres libres guerreros, según indican los ajuares de las necrópolis del siglo IV a.C. Las virtudes sociales del vino hacen que sea muy adecuado para su bebida en contextos con un contenido ceremonial, y en momentos como funerales de personajes de cierto rango, o, incluso, en cualquier funeral

de un miembro libre de la comunidad. En todo caso, los indicios son de que su consumo llegó a extenderse más allá de los grupos más poderosos, hasta los grupos de guerreros libres, aunque en época ibérica el vino no llegaría a tener la difusión que alcanzó en época romana, pese a que los caldos locales pudieron llegar a abastecer en determinadas ocasiones al conjunto de la población.

## Bibliografía

- BRUN, J.P. (2004): *Archéologie du vin et de le 'huile. De la préhistoire à l'époque hellénistique*. Paris.
- BUXÓ CAPDEVILA, R. (1997): *Arqueología de las plantas*. Barcelona.
- CHAPA BRUNET, T. y MAYORAL HERRERA, V. (2007): *Arqueología del Trabajo. El ciclo de la vida en un poblado ibérico*. Madrid.
- CELESTINO PÉREZ, S. (ed.) (1995): *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Jerez de la Frontera.
- CELESTINO PÉREZ, S. y BLÁNQUEZ PÉREZ, J. (2007): "Origen y desarrollo del cultivo del vino en el Mediterráneo: la Península Ibérica". *Universum* 22.1, pp. 32-60.
- GUERIN, P. y GÓMEZ BELLARD, C. (2000): "La production du vin dans l'Espagne préromaine". R.Buxó y E.Pons (eds.) *Els productes alimentaris... Actes XXII Colloque de l'AFEAF*, 379-387.
- JUAN TRESSERRAS, J. (2000): "La cerveza: un producto de consumo básico entre las comunidades ibéricas del N.E. peninsular". C.Mata y G.Pérez (eds.) *Ibers. Agricultors, artesans i comerciants, Saguntum Extra* 3, 139-145.
- MATA PARREÑO, C. ET ALII (1997): *El Vino de Kelin. Introducción a las prácticas agrícolas y ganaderas de época ibérica en la comarca de Requena-Utiel*. Valencia.
- OLIVER FOIX, A. (2000): *La cultura de la alimentación en el mundo ibérico*. Castellón.
- PÉREZ JORDÁ, G. (2000): "La conservación y la transformación de los productos agrícolas en el mundo ibérico". C. Mata, G. Pérez (eds.) *Ibers. Agricultors, artesans i comerciants, Saguntum Extra* 3, 47-68.
- QUESADA SANZ, F. (1994): "Vino, aristócratas, tumbas y guerreros en la Cultura Ibérica (siglos V-II a.C.)". *Verdolay* 6, 99-124.
- SAN MARTÍN MONTILLA, C. y RAMOS LIZANA, M. (1997): *Con pan, aceite y vino... La triada mediterránea a través de la Historia*. Granada.
- SANTACANA I MESTRE, J. y BELARTE FRANCO, M.C. (2004): "Cabdills, estats i vi en la cruïlla de la Protohistòria ibèrica". *Colonialismo e interacció cultural. El impacte fenici-púnic en las sociedades autóctonas de Occidente. XVII Jornadas de Arqueología fenicio-púnica (Eivissa 2003)*. Eivissa, pp. 127-144.



## 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

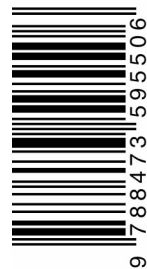
213

*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"

