

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

VINO, RITUAL Y PODER EN EL MUNDO CÉLTICO

FRANCISCO MARCO SIMÓN
Universidad de Zaragoza

Las informaciones literarias

Estrabón (3, 4, 16), al indicar que los vettones sólo concebían que los hombres estuvieran combatiendo o descansando, apuntaba a los dos polos que —como sucede en el mundo céltico en general— parecen dominar el sistema de valores (*ethos*) de aquellas gentes: la guerra y el banquete, que sirve para celebrar la hospitalidad.

La embriaguez y el gusto inmoderado por el vino es uno de los componentes esenciales que definen el daguerrotipo de la barbarie céltica según las fuentes antiguas, junto a otros como la ferocidad (*feritas*) o los sacrificios humanos. Se trata de un rasgo subrayado desde Platón (*Leyes*, 1, 637) en el siglo IV a.C. a Clemente de Alejandría (*El Pedagogo*, 2, 2, 32) y el neopitagórico Aristides Quintiliano (*Sobre la música*, 2, 6, 140), que evoca —en el siglo III o IV— la “danza ebria” de celtas y tracios, “razas poseída por Ares”. La “sed céltica” de vino viene ilustrada por el hallazgo arqueológico de recipientes tan extraordinarios como la cratera hallada en la tumba de Vix —junto a Mont Lassois, en las fuentes del Sena—; se trata de la mayor pieza de bronce conocida en el mundo antiguo —1,64 m. de altura y 208 kilos de peso—, y su hallazgo en un contexto funerario parece confirmar que, al igual que sucediera en el mundo griego, el banquete en el que se ingieren bebidas (*symposion*) se había transferido al mundo de los muertos desde el de los vivos. Esa “sed de vino” sería el motor que desencadenara aventuras e invasiones en la visión tópica de los autores grecolatinos. Veamos lo que dice al respecto el historiador augústeo Dionisio de Halicarnaso:

*“Los galos por aquella época no conocían ni el vino de uva ni el aceite de oliva [...] En aquella ocasión, cuando por vez primera probaron los frutos que nunca antes habían probado, quedaron maravillados y preguntaron al extranjero cómo se conseguían estos artículos y quiénes los producían. El tirreno (Arrunte de Clusium) les confió que el país productor de estos frutos era grande y fértil y estaba habitado por poca gente, que en el combate se comportaban como las mujeres, y que no debían adquirir estos productos por compra sino ahuyentando a los actuales propietarios y disfrutarlos ellos como dueños. Persuadidos por tales palabras, los galos entraron en Italia” (Dionisio de Halicarnaso, *Antigüedades romanas*, 13, 10, 14-17).*

Plinio indica igualmente que el descubrimiento y el placer que les produjo el consumo del vino fue un factor decisivo en la invasión celta de Italia:

*“Se dice que los galos, prisioneros como estaban por los Alpes, entonces una barrera insuperable, encontraron un primer motivo para invadir Italia en la circunstancia de que un ciudadano helvético llamado Helicón, que había morado en Roma a causa de su habilidad artesanal, trajo consigo a la vuelta algunos higos secos, uvas y algunas cantidades de aceite y vino. A resultas de lo cual, podemos perdonarles por haber tratado de obtener estas cosas incluso a través de la guerra” (Plinio, *Historia Natural*, 12, 2, 5).*

Posidonio de Apamea, autor a quien debemos el “descubrimiento” antropológico de los celtas, y que visitó Hispania y la Galia hacia el 100 a.C., nos ha dejado informaciones esenciales a través de autores posteriores. Uno de ellos es Diodoro de Sicilia, autor del siglo I a.C., que escribe de los celtas lo siguiente:

“Son inmoderadamente aficionados al vino y se sacian con el vino sin mezclar importado por los comerciantes. El deseo del mismo les hace beber con avaricia, y cuando se emborrachan caen en el estupor o en una disposición maníaca” (Diod., 5, 26, 2-3).

Y Ateneo, ya en el siglo II d. C., recoge la siguiente información, procedente también sin duda de Posidonio:

“Cuando se reúnen en gran número para cenar se sientan en círculo con el hombre más importante en el centro, como el jefe de un coro, sobrepase a los demás en habilidad guerrera, en nobleza de

sangre o en riqueza. Junto a él se sienta el huésped, y a continuación, a ambos lados, los otros en orden de distinción [...] La bebida de los ricos es el vino importado de Marsella, que no está adulterado, aunque a veces se le añade un poco de agua. Las gentes del común beben cerveza de trigo preparada con miel, pero en su mayoría sola. Se llama corma. Usan una copa común, bebiendo un poco cada vez, no más de un sorbo, pero lo hacen frecuentemente” (Ateneo, 4, 36, p. 151E-152D).

La costumbre de realizar banquetes en círculo reaparece en diversos pasajes de las fuentes irlandesas, y la “copa común” que pasan de mano en mano —frente al vaso individual del banquete griego— podría explicar el número comparativamente pequeño de vasos para beber en relación con contenedores de líquidos —de mezcla y servicio— en muchos contextos hallstáticos. La cerveza gala —*corma* o *cerevisia*, término del que deriva el nuestro de “cerveza”—, podía igualar o incluso superar la graduación del vino debido al uso de levaduras salvajes, como ha señalado M. Poux.

El vocabulario que aparece en las fuentes relaciona sistemáticamente la ingestión del vino con la locura: delirio (*manía*), inconsciencia (*alogía, obtunsis sensibus*), demencia voluntaria (*furoris species voluntariam*), desorden y divagación (*ataxía, discursibus vagis*), violencia ciega (*lábros, orgé*), “anti-symposion” en definitiva. El bárbaro bebedor está, desde la perspectiva griega, muy próximo del centauro o del lapita: aunque no ha devenido animal, está en los límites de la misma por su falta total de *paideia*, a decir de Villard.

La embriaguez compartida de los galos tiene un carácter eminentemente colectivo, tal como la detalla Posidonio. Y, como en el caso de los germanos descritos por Tácito (*Germ.*, 22, 1), el banquete y la embriaguez que le es inherente, a diferencia del *symposion* griego, se relaciona con los rituales previos al comienzo de las operaciones bélicas, un rasgo bien recogido por Trogo Pompeyo (*Historias Filípicas*, 24, 7-8), Tácito (*Historias*, 4, 29) o Casio Dión (39, 45) y que se relaciona con la liberación del *furor* guerrero en toda su plenitud mortal. Quizás con este horizonte haya que relacionar el propio nombre de los cántabros *Orgenomesci*, nombre compuesto, según nos propone recientemente Delamarre, de *orgeno*, “matar”, presente en el nombre galo de Orgetorix, “Rey de la matanza”, y *mesco*, “ebriedad”, presente en el relato irlandés de “La borrachera de los Ulates” (*Mesca Ulad*). El nombre del pueblo

cántabro —en el que concluirían los dos polos de banquete y guerra señalados más arriba— significaría algo así como “Los ebrios que matan”, y su primer elemento está presente en el nombre del dios Orgenus atestigüado en el norte de Italia (Galia Cisalpina).

Desde esta perspectiva, el rechazo a beber vino mezclado con agua (Diodoro, 22, 9; Plutarco, *Mario*, 19; Ateneo, 4, 36; Pausanias, 10, 22, 12; Amiano Marc., 15, 12, 4) no sería sólo un signo de resistencia a la civilización dionisiaca, sino la voluntad de ingerir una “poción mágica” y una bebida de la invulnerabilidad comparable a la ambrosía griega, como propusiera Dumézil. De ahí que, al decir de Cicerón, los galos consideraran al vino “cortado con agua” como un *venenum*.

Otras informaciones sirven para completar el papel de la embriaguez sagrada o, al menos, la relación del vino con el ritual, en la religión de los celtas. Sin afán de exhaustividad, quisiera aludir, siquiera de pasada, a dos pasajes de Plinio que mencionan el sacrificio de toros y los festines rituales previos a la recogida del muérdago bajo el árbol mismo que lo contiene por los druidas (*Historia Natural*, 16, 249-251), y la recogida de la planta llamada *selago* por los galos, con abluciones y libaciones de vino previas (*Historia Natural*, 24, 104). Particularmente significativa parece la noticia, recogida por Livio (23, 24), de la utilización del cráneo del cónsul romano Aulo Postumio, derrotado por los boyos cisalpinos en la seva Litana en el 216 a.C., para fabricar un vaso que, recubierto de oro y guardado en el santuario, servía para realizar libaciones en las fiestas tradicionales.

En este contexto de la consideración ritual del vino y de su inscripción en la ceremonia del banquete y de la ética de los celtas, autores como Venceslas Kruta han interpretado un difundidísimo motivo en el arte lateniense: el de la “lira zoomorfa”, que aparece como la representación del Arbol de la Vida rodeado de una pareja heráldica de animales, siempre en contextos funerarios donde se aprecian en el ajuar elementos relacionados con el vino.

Banquete y desafío

En ese furor guerrero y esa devoción ritual hay un desprecio hacia la muerte que remite a otro elemento de los banquetes y la ebriedad: el del sacrificio voluntario, relacionado acertadamente por autores como

Brunaux con la inmortalidad del alma, lo que daría a los desafíos en el transcurso de dichos festines un valor ritual muy por encima de la mera anécdota. La relación del suicidio y el alcohol viene netamente subrayada tanto en el episodio de la muerte del caudillo Breno, “tras ingerir vino puro”, y de 20.000 de sus hombres, exhaustos o al borde de sus fuerzas, en Heraclea (Diodoro, 22, 9; Pausanias, 10, 23, 12).

Las fiestas ceremoniales célticas incluían certámenes honoríficos por la “porción del campeón” (*curadmir* en antiguo irlandés), y la contestación del bocado del héroe conducía frecuentemente a batallas y disputas inmediatas, si se cree a autores como Diodoro o Ateneo:

“Los bravos guerreros son recompensados con la elección de la mejor porción de carne [...] Invitan a los extranjeros a sus fiestas y, hasta que la comida no ha concluido, no preguntan quiénes son y qué cosas necesitan. Y es su costumbre, incluso en el transcurso de la comida, discutir sobre cualquier asunto trivial para entablar una disputa y desafiarse en combate individual, sin consideración al-

La disputa por la “porción del campeón” (dibujo: Rainer Siegl; según Birkhan 1999).



guna hacia sus vidas; pues prevalece en ellos la creencia de que las almas son inmortales [...]” (Diodoro de Sicilia, 5, 28).

Esas creencias explican incluso el suicidio “agonístico” de los jefes galos durante los banquetes rituales, como ha explicado Bouleumié:

“Dice Posidonio en el vigésimo tercer libro de sus Historias: ‘Los celtas tienen a veces concursos gladiatorios durante los banquetes. Habiendo tomado las armas, inician peleas y practican fintas entre sí, llegando en ocasiones a producirse heridas; en cuyo caso, exasperados por las mismas, llegan incluso a matar si los compañeros no intervienen. En épocas pasadas, sigue diciendo, siempre que se repartían porciones de carne el mejor campeón recibía la mejor parte, pero si alguno la reclamaba, se iniciaba un combate individual hasta la muerte. Otros, habiendo recibido oro o plata o un número de jarras de vino de otros compañeros, tras atestiguar solemnemente la donación, decretan que ésta se reparta entre los parientes más próximos. A continuación se tumban de espaldas sobre sus escudos, y alguno de los presentes corta su cuello con una espada’” (Ateneo, 4, 154, a-c).

El texto llamó la atención de Marcel Mauss, quien señaló cómo esta institución había alcanzado entre los celtas una suerte de “paroxismo”. La literatura irlandesa ofrece bellos paralelos de ética agonística de este tipo, implicando la institución del desafío en contextos de banquete, como el “Festín de Bricriu”, el *Táin Bó Cuailnge* o la “Historia del cerdo de Mac Datho”.

El banquete como rito de integración social

Una de las funciones esenciales de los festines en los que se consume alcohol era mantener sólidos los lazos entre el conjunto principal de los hombres en armas, amén de constituir una auténtica redistribución de los productos conseguidos a través de la guerra y de las actividades agrícolas; la acogida, el regalo, el festín, el sistema de contraprestaciones en suma, son el otro polo de una antropología definida por el carácter agonístico.

La razón estriba en que en la Céltica antigua se observaban escrupulosamente las leyes de la hospitalidad. Cada uno tomaba un lugar

según su rango, y según su estatus recibía una porción de carne determinada. Posidonio nos ha dejado —a través de Ateneo— una descripción de una gran fiesta preparada por el rey gálata Lovernius, interpretada por diversos autores como ejemplo típico del sistema del don o *potlatch*:

“De nuevo Posidonio, describiendo la riqueza de Lovernio, padre de Bituis, que fue desposeído por los romanos, dice que para ganar el favor de la multitud cabalgaba por los campos en un carro repartiendo oro y plata a los numerosos celtas que le seguían. Igualmente, construyó un recinto de doce estadios de lado en el que dispuso tinajas llenas de excelente vino, y preparó tan gran cantidad de alimento que durante varios días todos aquellos que lo desearan pudieran entrar y disfrutar de lo que allí había, siendo continuamente servidos. Tras haber puesto un límite al banquete, llegó tarde un poeta nativo, y dirigiéndose al jefe cantó sus alabanzas en un himno alusivo a su grandeza y a la tardanza propia. Y el jefe, deleitado con ello, pidió una bolsa de oro y la lanzó al bardo que tras él corría. Este la cogió y cantó de nuevo en su honor, diciendo que las rodeas del carro que había conducido llevarían beneficios a los hombres” (Ateneo, 4, 152, d-f).

Otro pasaje de Ateneo —recogiendo datos de Filarco, escritor griego del siglo III a.C.— constituye un cuadro fiel de usos y costumbres típicamente célticos conservados en la Galacia de Asia Menor, con exactos paralelos en la Galia y en la épica insular:

“Entre los gálatas, dice Filarco en su sexto libro, se apilaban muchas hogazas de pan y se servían con profusión en las mesas, así como trozos de carne sacados de calderos. Nadie prueba su parte antes de comprobar que el rey ha tocado la suya. El mismo Filarco dice en su libro segundo que Ariamnes, un gálata muy rico, prometió públicamente mantener durante un año a todos los gálatas y cumplió tal promesa del modo siguiente. Dispuso recintos en diversos puntos del país, a lo largo de las vías más convenientes, y erigió en ellos puestos y cercados de junco y mimbre, cada uno capaz de contener cuatrocientos hombres o más, de acuerdo con el espacio necesario en cada recinto para acoger a las multitudes que se esperaba llegaran de ciudades y aldeas. Allí dispuso grandes calderos conteniendo toda clase de carne, que había mandado forjar durante el año anterior al del festejo, mandando a buscar a artesanos del metal de otras ciudades. Diariamente se sacrificaban muchas víctimas, toros, cerdos, ovejas y otra clase de animales, se preparaban tone-

les de vino y se mezclaba una gran cantidad de harina de cebada. Filarco continúa: 'No sólo se aprovecharon de todo ello los gálatas que llegaban de ciudades y aldeas, sino que no se dejaba partir a los extranjeros transeúntes por los sirvientes hasta que no hubieran probado parte de la comida que había sido preparada' (Ateneo, Deipnosophistas, 4, 150, d-f).

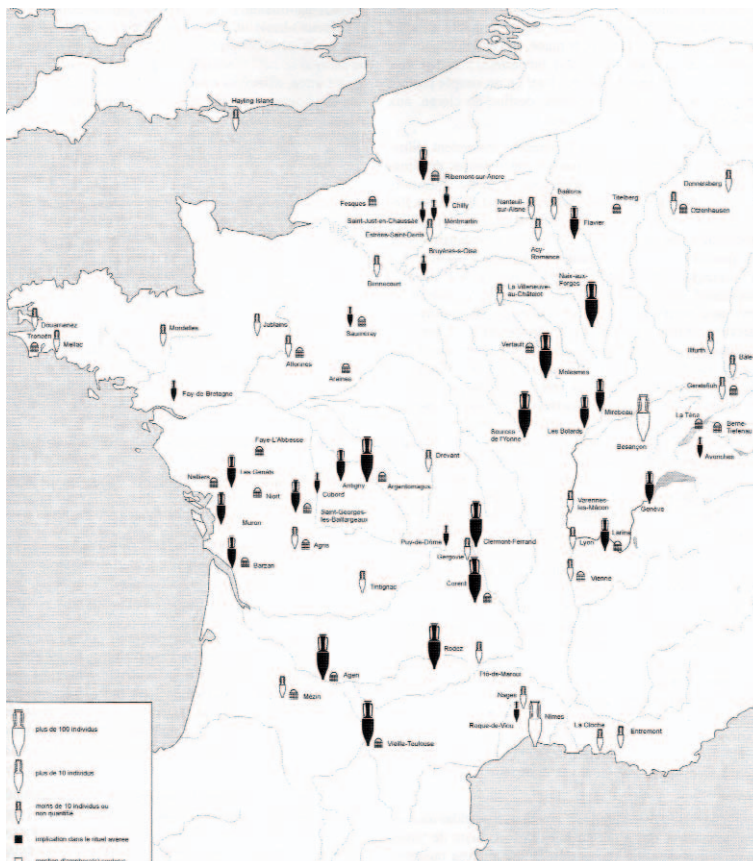
El texto de Ateneo es importante porque demuestra el carácter institucional de la hospitalidad del rey gálata, y ese carácter tiene un sabor inequívocamente céltico. Remite, como algunos autores han visto perspicazmente, a la figura del *briugu* de la literatura irlandesa, el rico señor, siempre con un caldero en su casa, que tenía el deber de acoger a todos cuantos legítimamente se le presentaran.

Estos grandes banquetes contemplados por las fuentes clásicas se corresponden con los *buidne* de la épica irlandesa, y la prodigalidad que conllevan no es otra cosa que la redistribución de los productos conseguidos a través de la guerra o las actividades agrícolas. Diversos textos irlandeses atestiguan el papel de las asambleas (*oenach*) que se celebraban a intervalos regulares como mecanismos redistributivos de riqueza: la fiesta y el banquete servían para reforzar y mantener el orden social, así como para definir el estatus y la jerarquización, fundamentales en unas sociedades basadas en lo que se ha llamado “ética redistributiva”.

Testimonios arqueológicos

De la misma forma que no he aludido a las evidencias literarias, tampoco me voy a referir a los testimonios crecientes de la arqueología sobre el vino y el banquete entre los pueblos de la Hispania indoeuropea, tema que es abordado por otros colegas en este mismo volumen. Lo cierto es que la arqueología está sacando a la luz en los últimos decenios una serie de estructuras que parecen documentar el carácter sacral de los festines y su ubicación en un ámbito ético-religioso. Así, los recintos cuadrangulares (*Viereckschanzen*), inicialmente considerados santuarios, parecen haber sido construcciones rápidas y efímeras que tuvieron en los festines descritos por Posidonio su uso, ya que no se han hallado huellas de ocupación, de acuerdo con autores como Berger o Buchsenschutz. Determinadas fosas rituales de la Galia parecen rela-

cionadas con cierta claridad con banquetes comunitarios: en ellas se enterraban restos diversos de la *cocina ritualizada* junto a otros restos consagrados. El ejemplo mejor documentado es el de Bliesbruck, con ciento sesenta grandes hoyos que contienen, entre huesos y utensilios diversos, recipientes para beber. En diversos lugares se han excavado igualmente fosos en los que las ánforas se asocian sistemáticamente a vajilla metálica y a huesos de animales —Verbe-Incariné, en Lyon, con un 90 por 100 de cerdos, Clermont-Ferrand, Rodez, Agen, Terrain-Cog (Aix-en-Provence)—; en una serie de santuarios del norte de la Galia —como Ribemont-sur-Ancre, Montmartin o Muron— o en la Auvernia —Co-rent, en el Puy-de-Dôme— la Arqueología ha sacado recientemente a la luz grandes cantidades de restos de ánforas asociados a ofrendas metálicas, animales o humanas, en clara referencia a banquetes ritualizados,



Mapa con los hallazgos de ánforas vinarias y huesos de animales en santuarios galos (según Poux 2004).



Escena de una cerámica ibérica del Cabezo de La Guardia (Alcorisa, Teruel), con dos figuras flanqueando una posible ánfora —a la izquierda— (dibujo: J. Cabré; según M. Beltrán Lloris, 1996).

con la reunión del “pueblo en armas” (*corios, oikos*) en lugares de convergencia y ligados a cultos de valor federativo, según Poux, por no hablar del contexto funerario aristocrático, en el que es evidente la unión del consume del vino con la esfera guerrera, como muestran ejemplos diversos en territorio galo o britano.

Gran interés tienen, por último, las representaciones iconográficas. Un ánfora vinaria aparece como referente iconográfico característico en las monedas de los arvernos galos precisamente debajo del caballo, como ha apreciado M. Poux, con lo que se reitera aquí esa dualidad del banquete y la guerra que hacíamos característica de la antropología céltica, pero el mismo motivo, el ánfora vinaria, aparece flanqueada por dos personajes afrontados en escenas de un santuario de Badajoz y de la cerámica del Cabezo de la Guardia de Alcorisa o del Castellillo de Alloza (Teruel) que han sido interpretadas como danzas rituales, pero que cabría entender quizás, siguiendo una vez más a Poux, como combate singular por el acceso al licor de la embriaguez. La imagen del galo saqueador de santuarios perdiendo en su huida ánforas o enocoes aparece como elemento característico del friso de terracota de Civitalba, en la región italiana de las Marcas, datable en el siglo II a.C, en lo que sin duda constituye la mejor plasmación icónica de la impiedad inherente a la *feritas* céltica.

Consideraciones finales

Quisiera acabar con una última reflexión sobre la distribución del alcohol como medio de mantenimiento de la realeza o la soberanía, algo



que expresan muy diversos textos célticos insulares. El alcohol era el medio por el cual se producía la sanción divina del mortal que ejercía el poder. De ahí la relación entre *láith*, “licor”, y *fláith*, “señor”, de idéntica etimología al galés *gwlad*, “país”, y ello se expresa simbólicamente de forma maravillosa en el matrimonio de la reina Mebd —cuyo nombre significa “alcohol”, o “la intoxicadora”— con cada uno de los nueve reyes sucesivos de Irlanda: la posesión y “consumo” de Mebd/hidromel eran requisitos para la ascensión de cada nuevo rey al trono de Tara, y el término “Bebida de la fiesta de Tara” se empleaba para designar a la “fiesta total” celebrada en el *Samain* del comienzo del año. El nombre del espacio en el que se reunía la asamblea en Tara era *Tech Midchuarta*, es decir, “La Casa del Círculo de la Hidromiel”, como ha señalado Arnold.

Como en el *potlacht* de los tlingit amerindios, el banquete aparece en el mundo céltico como una forma institucionalizada de regulación

Galos saqueadores huyendo. Friso del templo de Civitalba (según Birkhan, 1999).

social. Más allá de las informaciones —muchas veces estereotipadas— de las fuentes sobre la embriaguez de los galos, no hay duda de que el banquete y el alcohol en sus diversas variantes —hidromiel, cerveza, vino especialmente— presentan unas conexiones rituales evidentes con el mundo de la guerra y de las creencias religiosas, manifestando elementos característicos del sistema de valores de los celtas: hospitalidad, agonismo, *furor* guerrero que conduce a la victoria o a la muerte, considerada, en las palabras del poeta Lucano (*La Farsalia*, 1, 468), como la mitad del camino de una larga vida.

Bibliografía

- ARNOLD, B. (1999): “‘Drinking the Feast’: Alcohol and Legitimation of Power in Celtic Europe”. *Cambridge Archaeological Journal*, 9:1: 71-93.
- BOULEUMIÉ, B. (1989): “Le vin et la mort chez les Princes celtes”. En M. Chatelain (ed.), *L’imaginaire du vin. Actes du colloque pluridisciplinaire, 15-17 octobre 1981*, Marseille: 15-25.
- BRUNAU, J.-L. (1996): *Les religions gauloises. Rituels celtiques de la Gaule indépendante*, Paris.
- BUCHSENSCHUTZ, O. (1991) : « Viereckschanzen ». En J. L. Brunau (ed.), *Les sanctuaires celtiques et leur rapports avec le monde méditerranéen*, Paris: 106-111.
- CARVER, E. (2001): *The Visibility of Imported Wine and its Associated Accoutrements in Later Iron Age Britain*, B.A.R. 325, Oxford.
- DELAMARRE, X. (2001) : Dictionnaire de la langue gauloise. Une approche linguistique du vieux celtique continental, Paris.
- DUMÉZIL, G. (1924): *Le festin de l’immortalité*, Paris, 1924
- KRUTA, V. (1986): « Le corail, le vin et l’arbre de vie : Observations sur l’art et la religion des Celtes du Ve. Au Ier. Siècle av. J.-C. », *Études Celtiques* 23: 7-32
- POUX, M. (2000): “Festins sacrés, ivresse collective et cultes guerriers en Gaule celtique”. En S. Verger (ed.), *Rites et spaces en pays celte et méditerranéen. Étude comparée a partir deu sanctuaire d’Acy-Romance (Ardennes, France)*. Ecole Française de Rome: 305-333.
- POUX, M. (2004), *L’âge du vin: rites de boisson, festins et libations en Gaule indépendante*, Montagnac.
- VILLARD, M.P. (1990) : “Les barbares et la boisson”. En *Archéologie de la vigne et du vin. Actes du Colloque 28-29 mai 1998. Caesarodunum*, 24: 247-252.

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

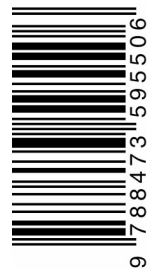
Huellas del consumo del vino en las necrópolis vettonas
Jesús Álvarez-Sanchís

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"

