



Universum. Revista de Humanidades y
Ciencias Sociales

ISSN: 0716-498X

universu@utalca.cl

Universidad de Talca
Chile

Celestino Pérez, Sebastián; Blánquez Pérez, Juan
ORIGEN Y DESARROLLO DEL CULTIVO DEL VINO EN EL MEDITERRÁNEO: LA PENÍNSULA
IBÉRICA

Universum. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales, vol. 1, núm. 22, 2007, pp. 32-60

Universidad de Talca
Talca, Chile

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=65027763004>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica
Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

RESUMEN

Los estudios arqueológicos en torno a la denominada “cultura del vino” han experimentado en España un incuestionable auge en la última década. En la Península Ibérica, el inicio de su consumo –asociado a las elites dirigentes- y, sobre todo, el conocimiento tecnológico de su elaboración, surgió dentro del fenómeno cultural de ámbito mediterráneo de expansión de gentes e ideas del Oriente hacia el Occidente del Mediterráneo, a través de gentes semitas (fenicio y púnico).

El difícil estudio de los primeros momentos de su implantación en la Península Ibérica, dada la ausencia de fuentes textuales ha sido suficientemente suplido en estas dos últimas décadas gracias al descubrimiento y posterior excavación de yacimientos como L'Alt de Benimaquía (Alicante), Cancho Roano (Badajoz) y Los Villares y La Quéjola, ambos en la provincia de Albacete. Todos ellos permiten hoy defender la existencia de una “cultura del vino” en aquellos primeros momentos (ss. VIII-IV a.C) legitimada por creencias religiosas orientales, a la vez que cargadas de un profundo valor ideológico asociado al poder.

Palabras claves:

Arqueología del vino - Origen de su cultivo - Yacimientos representativos - Ideología

ABSTRACT

Over the last decade there has been a considerable increase of archaeological research in what is known as the «Wine Culture». Its consumption -associated to the ruling class- and elaboration is associated to the Mediterranean cultural exchange of ideas and people from East to West through semite population (Phoenicians and Punics).

The complex study of its origins and introduction in the Iberian peninsula due to the lack of written sources, has developed during the last two decades thanks to the discovery and excavation of sites such as L'Alt de Benimaquía (Alicante), Cancho Roano (Badajoz) y Los Villares y La Quéjola, both in the province of Albacete.

This allows us to defend that in those early periods (VII-IV centuries b.C.) there was in fact a wine culture legitimated by eastern religious beliefs with a deep ideological value and associated to power.

Key words:

Archaeology of wine - Origin of its cultivation - Representative sites - Ideology.

Origen y desarrollo del cultivo del vino en el Mediterráneo: La Península Ibérica
Sebastián Celestino Pérez
Juan Blánquez Pérez
Pp. 32 a 60

ORIGEN Y DESARROLLO DEL CULTIVO DEL VINO EN EL MEDITERRÁNEO: LA PENÍNSULA IBÉRICA

Sebastián Celestino Pérez (*)
Juan Blánquez Pérez (**)

1. ANTECEDENTES

Permítasenos que, a modo de introducción, planteemos algunas cuestiones claves en torno a los estudios del vino. No obstante y como premisa, aunque parezca que éstos -sobre todo los referidos a los tiempos de sus orígenes- se desarrollan hoy con cierto dinamismo, no deberíamos olvidar que dicha línea de investigación es muy reciente y, por ello, cargada de carencias que tardarán años en solventarse.

Si hiciéramos un repaso de la bibliografía arqueológica dedicada al estudio de la vid y el vino en la Antigüedad veríamos que la inmensa mayoría de la misma se refiere a estudios iconográficos apoyados en las fuentes escritas clásicas.¹ De igual manera, gran parte de la misma tiene como punto de partida el estudio tipológico de los recipientes, tanto cerámicos como metálicos, relacionados con el almacenamiento, comercio o consumo del vino, ya fueran éstos de carácter cotidiano o ritual. Destacaríamos, en este sentido, el trabajo de Grace² en la medida que ha supuesto un nuevo avance en el entendimiento de la importancia del vino en la Antigüedad.

Sin embargo, hasta hace muy pocos años, dichos trabajos tipológicos han carecido del necesario apoyo científico de otras disciplinas -ciencias auxiliares- que permi-

(*) Investigador del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, CSIC, Mérida.

(**) Profesor Titular de Arqueología, Universidad Autónoma de Madrid, España.

Artículo recibido el 14 de septiembre de 2006. Aceptado por el Comité Editorial el 18 de enero de 2007.

Correo electrónico: juan.blanquez@uam.es

¹ Dion, R.: *La viticulture dans l'Antiquité grecque*. París, 1952. Seltman, CH.: *Wine in the Ancient World*. Londres, 1957.

² Grace, V.R.: *Anfhoras and the Ancient wine trade. American School of Classical Studies at Athens*. Princeton-New Jersey, 1961.

tiera demostrar una directa relación de esos vasos con el consumo del vino. Así, por ejemplo, se hablaba de ánforas vinarias que, en realidad, a la luz de la actual analítica, han resultado ser contenedores de otros productos alimenticios; de igual manera, se defendía la existencia de rituales en los que se daba por hecho el consumo del vino, sin que existiera para ello una base analítica que lo corroborara.

Ha sido a partir de la década de los años 80 cuando se han realizado los primeros esfuerzos por parte de la arqueología científica para investigar la potencial relación entre envases y vasos con el comercio del vino. Primero, gracias -una vez más- a los estudios tipológicos que desde entonces han introducido consideraciones de carácter comercial. En un primer momento estuvieron centrados en materiales de época romana, dada la exhaustiva documentación existente³. Sin embargo, tampoco faltaron interesantes estudios referidos al periodo fenicio⁴ y, sobre todo, griego dada la enorme cantidad de vajilla de esta última procedencia -la genéricamente denominada cerámica de “barniz negro”- que fue distribuida por toda la cuenca mediterránea y Europa continental por agentes coloniales⁵. Lógicamente son estos dos últimos periodos culturales citados -fenicio y griegos- los de mayor interés para nosotros, dado el tema que nos ocupa: el origen de la cultura del vino en la Península Ibérica⁶.

El descubrimiento y posterior excavación en la ensenada de la bahía de Mallorca del llamado pecio del Sec⁷, así como el progresivo desarrollo de la arqueología submarina en España, reflejado este último en sucesivas publicaciones compiladoras, supusieron un importante avance en el estudio del comercio en la península ibérica durante época protohistórica hasta el punto de valorar las relaciones comerciales entre Oriente y Occidente y, más en particular, con la citada Península Ibérica, con un calado mucho mayor de lo hasta entonces pensado. Fruto de aquellas consideraciones, junto con la valiosa documentación aportada por investigadores de la cuenca circummediterránea, permitió a Unwin publicar a inicios de los años 90 un exhaustivo estudio geográfico en torno al comercio del vino que abrió un nuevo camino en estos estudios y que, a la postre, ha posibilitado su desarrollo actual.

Fue también en aquellos años cuando comenzaron a desarrollarse en España nuevas excavaciones arqueológicas, tanto en su costa mediterránea como en la atlántica, que pusieron de manifiesto con pruebas irrefutables la existencia en nuestro territorio de una incuestionable actividad vitivinícola, no sólo de su propia existen-

³ Beltrán Lloris, M.: “El comercio vinario tarraconense en el valle del Ebro: bases para su conocimiento” **Homenaje a C. Fernández Chacarro**. Madrid, 1982, pp. 319-330. *Idem*: “El comercio del vino antiguo en el valle del Ebro” **El vi a l’Antiguitat. Economia, producció i comerç al Mediterrani Occidental**. Badalona, 1987, pp. 51-73.

⁴ Guerrero Ayuso, V.: “Las ánforas CINTAS 282/283 y el comercio del vino fenicio en Occidente”. *Saguntum* 22, 1989, pp.147-164. Ramón Torres J.: *Las ánforas púnicas de Ibiza. Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza* 23. Ibiza, 1991.

⁵ Cabrera Bonet, P.: «La comercialización del vino griego en la Hispania Prerromana». S. Celestino (Ed.). **Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente**. Jerez de la Frontera 1995, pp.140-160. *Eadem*: “El comercio jonio arcaico en la Península Ibérica”. *Ceràmiques jònies d’època arcaica: centres de producció i comercialització al Mediterrani Occidental. Monografies emporitanes* 11, 2001, pp.165-176. Sánchez Fernández C.: “Las copas tipo Cástulo en la Península Ibérica” *Trabajos de Prehistoria* 4, 1992, pp. 327-333.

⁶ Domínguez Monedero, A. y Sánchez Fernández, C.: **Greek pottery from the Iberian Peninsula. Archaic and Classical Periods**. Leiden, 2001. Rouillard, P.: *Les grecs et la Péninsule Ibérique du VIIIe au IVe siècle avant Jésus-Christ. Publications du Centre Pierre Paris* 21. París, 1991a. *Idem*: «L’usage des vases grecs chez les ibères». En P.Cabrera, R.Olmos y E.Sanmartí (Coords.): *Símpoio Internacional. Iberos y Griegos: lecturas desde la diversidad*. Ampurias 1991. *Huelva Arqueológica* XIII-1, 1991b, pp. 263-274.

⁷ Arribas Palau, A; Trías de Arribas, G; Cerdá, D; Hoz, J.: **El barco del Sec. Estudio de los Materiales**. Ayuntamiento de Calviá. Mallorca, 1987.

cia sino también de las rutas comerciales seguidas.

Son varios los yacimientos arqueológicos españoles que ilustran la cultura y el comercio del vino en época protohistoria. Dado lo limitado de estas páginas podríamos destacar, al menos, los dos ubicados en la costa levante: L'Alt de Benimaquia (Alicante)⁸ y Aldovesta⁹; más al sur, en las costas gaditanas, destacarían para el tema que nos ocupa La Torre de Doña Blanca¹⁰ y el contiguo emplazamiento de El Cerro de San Cristóbal (Cádiz)¹¹. Por último, querríamos anotar dos yacimientos más ubicados, esta vez, en el interior peninsular y en los que ha sido posible detectar, con claridad, el carácter sagrado del vino entre aquellas poblaciones, nos referimos al santuario de Cancho Roano (Badajoz)¹² y al poblado ibero de La Quéjola (Albacete)¹³ pertenecientes al final del llamado Periodo Orientalizante y a la Cultura Ibérica, respectivamente. Sobre algunos de ellos volveremos, ya con más detalle, al final de estas páginas. Como conclusión a este repertorio, si listamos sus respectivos periodos culturales –Colonizaciones, Mundo Turdetano, Periodo Orientalizante, Cultura Ibérica– se observa cómo en la investigación actual todavía existe una laguna geográfica-temporal: la del Periodo Tartésico propiamente dicho.

Fue en aquellos años también cuando comenzaron a publicarse trabajos atentos al estudio, en profundidad, de áreas geográficas muy bien definidas pero, paralelamente, otros, por el contrario, extendían el radio de estudio a zonas mucho más amplias donde la problemática a tratar era, por tanto, más compleja. Destacaríamos, en cuanto a estos últimos, el trabajo pionero de Tchernia¹⁴ o, posteriormente, el también redactado por él en colaboración con Brun¹⁵. Ambos supusieron un nuevo punto de inflexión en los estudios globales sobre la Arqueología del Vino. En esta misma trascendencia también sería justo destacar los trabajos de Dítler, en torno al comercio del vino en la Galia (Francia), o los de Miró y Dupré referidos ya a la zona catalana y Valle del Ebro¹⁶.

Todos estos trabajos marcaron las pautas de los primeros congresos dedicados al estudio del vino en la Antigüedad y, lo que es más importante, generaron interesan-

⁸ Gómez Bellard, C.; Guerin, P.: «Los lagares del Alt de benimaquia (Denia): en los inicios del vino ibérico» En S. Celestino (Ed.): *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Jerez de la Frontera 1995, pp. 243-270. Eodem y Pérez M.G.: «Témoignage d'une production de vin dans l'Espagne pré-romaine». *La production du vin et de l'huile en Méditerranée de l'Age du Bronze à la fin du XVIème siècle*. Aix-en-Provence 1991, 1995, pp. 34-45.

⁹ Mascarot, M. T.; Sanmartí, J.; Santacana, J.: *El jaciment protohistòric d'Aldovesta (Benifallet) i el comerç fenici arcaic a la Catalunya meridional*. Tarragona, 1991.

¹⁰ Ruiz Mata, D.: «Los fenicios de época arcaica Bs.VIII-VII a.C. - en la bahía de Cádiz. Estado de la cuestión». *Os fenicios no território português. Estudos Orientais* IV, 1993, pp.23-72.

¹¹ Ruiz Mata, D. y Pérez, C. J.: *El poblado fenicio del Castillo de Doña Blanca (El Puerto de Santa María, Cádiz). Biblioteca de Temas Portuenses*. Puerto de Santa María, 1995.

¹² Celestino Pérez, S. (Ed.): *El palacio-santuario de Cancho Roano V, VI y VII. Los sectores Oeste, Sur y Este*. Museo Arqueológico Provincial de Badajoz. Madrid, 1996. *Idem* y Jiménez, F.J.: *El palacio-santuario de Cancho Roano IV. El sector Norte. Serie Arqueológica* 1. Badajoz, 1993. Celestino Pérez, S.: *Cancho Roano*. CSIC. Madrid, 2001. Ver, también, nota 47.

¹³ Blánquez Pérez, J.: «El poblado ibérico de la Quéjola». *Pátina* 6, 1993, pp. 99-107. *Idem* y Olmos Romera, R.: «El poblamiento ibérico antiguo en la provincia de Albacete: El timiaterio de La Quéjola (San Pedro) y su contexto arqueológico». *Patrimonio Histórico. Arqueología* 6, 1993, pp.85-108. Blánquez Pérez, J.: «Espacios sacrales en los poblados ibéricos. Los casos de El Amarejo y La Quéjola». *Revista de Estudios Ibéricos* 2, 1996, pp.139-160.

¹⁴ Tchernia, A.: *Le vin de l'Italie romaine, Essai d'histoire économique après les amphores*. Paris-Roma, 1986.

¹⁵ Tchernia, A. y Brun, J.P.: *Le vin romaine antique*. Ed. Glénat. Grenoble, 1999.

¹⁶ Miró, J.: «Ánforas arcaicas en el litoral catalán. Un estudio acerca de las primeras importaciones de vino en Cataluña (625-500 a.C.)». *Archivo Español de Arqueología* 62, 1989, pp.21-70. Dupré Raventós, X.: «Vigne et vin dans la région de l'Ebre antique». *Archéologie de la vigne et du vin. Caesarodunum* 24, 1990, pp. 123-141.

tísimas *Actas* que, una vez editadas, favorecieron aun más la difusión de esta línea de investigación. Sería justo recordar, en este sentido, los sucesivos congresos celebrados en Badalona¹⁷, el primero de ellos circunscrito al Valle del Ebro y sur de Francia; el Beziers¹⁸ y, sobre todo, el publicado en el número XXIV de la revista *Caesarodunum*¹⁹ en el que numerosos especialistas, aun a pesar de reconocer los avances producidos de los últimos años, ponían nuevamente de manifiesto las carencias científicas que se seguían arrastrando y que impedían abordar la investigación con solvencia.

Pero ha sido en la última década del recientemente finalizado s.XX cuando la investigación se ha ampliado de manera sustancial y el discurso científico es ya mucho más maduro que el empleado por Chevallier en el coloquio francés sobre *Archéologie de la vigne et du vin*²⁰. Tres años después, en la citada reunión de Badalona (Barcelona) quedó de manifiesto la necesidad de integrar otros grupos de trabajo a la hora de estudiar los orígenes de la vid y el vino en el Mediterráneo, así como la conveniencia de ordenar mejor la investigación en sí. Ello quedaría claramente expuesto en una posterior reunión francesa celebrada en ese mismo año: *La production du vin et de l'huile en Méditerranée*²¹.

Fue entonces cuando se creó en París la Unidad de Investigación Arqueológica de la O.I.V., que iniciaría un ambicioso proyecto de investigación denominado *O.R.V.E.* (Origen de la Vid y el Vino). La mayor novedad consistía en conjugar los trabajos arqueológicos con los analíticos, cuestión metodológica ésta que, a partir de entonces, se generalizaría en la investigación arqueológica. No obstante sería injusto ignorar publicaciones previas defensoras de esta misma línea, como las de Rivera y Walker²² sobre el origen de la vid, el de Buxó, que reunía en su libro los hallazgos de *vitis* conocidos hasta ese momento o, por último, los de Carmen Cubero basados en los estudios carpológicos (semillas)²³.

Todos estos antecedentes, evidentemente, pusieron de manifiesto la necesidad de abordar desde la disciplina arqueológica el estudio de los orígenes del vino –de lo que llamamos hoy Cultura del Vino– en la Península Ibérica. Fue entonces y con el patrocinio del Consejo Regulador del Vino de Jerez, cuando se reunieron en 1994 historiadores, filólogos y arqueólogos para contrastar sus conocimientos con enólogos, químicos y bodegueros y, todos juntos, intentar resolver problemas que muchas veces ignoraban ambas partes²⁴. El éxito del congreso, así como de la posterior edición

¹⁷ VV.AA.: *El vi a l'Antiquitat. Economia, producció i comerç al Mediterrani Occidental*. Badalona, 1997. VV.AA.: *II Col·loqui Internacional d'Arqueologia Romana. El vi a l'Antiquitat*. Badalona, 1998.

¹⁸ VV.AA.: *L'Histoire du vin. Une histoire de rites*. Office International de la Vigne et du Vin. Paris, 1997.

¹⁹ VV.AA.: *Archéologie de la vigne et du vin*. *Caesarodunum* XXIV, 1990.

²⁰ Chevallier, R.: "Introduction au thème du colloque" *Archéologie de la vigne et du vin*. *Caesarodunum* XXIV, 1990, pp. 3-13.

²¹ Amouretti, M.Cl. y Brun J.P. (Eds.): *La production du vin et de l'huile en Méditerranée*. En *Actes du Symposium International Aix-en Provence et Toulon*, 20-22 novembre 1991, Athènes, École française. Editorial De Boccard. Paris, 2003.

²² Rivera, D. y Walter, M.J.: "A review of Palaeobotanical findings of Early Vitis in the Mediterranean and of the origins of Cultivated Grape-Vines, with special reference to new pointers to Prehistoric exploitations in Western Mediterranean" *Review of Paleobotany and Palynology* 61, 1989, pp. 205-237.

²³ Carmen Cubero, C.: *La agricultura durante la Edad del Hierro en Cataluña. A partir del estudio de las semillas y frutos*. *Monografies del SERP* 2. Universitat de Barcelona. Barcelona, 1966.

²⁴ Celestino Pérez, S. (Ed.): *Arqueología del Vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Consejo Regulador del Vino de Jerez. Madrid, 1995.

de sus *Actas*, animó a los mismos patrocinadores y organizadores a celebrar un nuevo encuentro en Jerez, esta vez centrado en el periodo romano²⁵. Ambas realizaciones acicatearon los estudios arqueológicos del vino en España. Prueba de ello, entre otras cuestiones, fue la creación poco después de la Asociación Internacional *HISTOVID*, con sede en el Puerto de Santa María (Cádiz), institución ésta que, desde 1990 y hasta el 2001, celebró bianuales congresos internacionales de amplio carácter multidisciplinar²⁶.

En los dos citados encuentros de Jerez fue cuando, verdaderamente, se trataron en profundidad y con argumentos dos problemas que hoy parecen tener cercana solución. Nos referimos, por un lado, al origen de la viticultura y, por otro, el de su presencia en la península ibérica que ya pocos dudan se produjo de mano de la colonización fenicia, cananea si somos estrictos terminológicamente. Bien es verdad que aún están por resolver detalles fundamentales en torno a cuestiones básicas como, por ejemplo, el desarrollo de su cultivo, su comercialización o los diferentes “usos” de esta bebida: cotidiano, ritualizado, sacral... De hecho, es curioso resaltar cómo esta última vertiente es de la que hoy tenemos mayor información.

Evidentemente, la citada celebración en Jerez (Cádiz) del *I Simposio sobre El Vino en Occidente*²⁷ supuso en la investigación arqueológica española un verdadero punto de inflexión. En efecto, por primera vez, de manera monográfica y exhaustiva, se abordaba el estudio de los orígenes de la vitivinicultura en la Península Ibérica cronológicamente centrado en el periodo protohistórico al estar vinculado, ya sin duda alguna, al fenómeno colonial fenicio y griego en Occidente.

Tan novedosa investigación iniciada desde el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) tuvo un año después su natural continuación en la celebración de un *II Simposio* atento, esta vez, al *Vino en época romana*. Publicado posteriormente por la Universidad Autónoma de Madrid²⁸, favoreció la configuración de un grupo de trabajo entre ambas instituciones dirigido, desde entonces, por los investigadores firmantes de esta ponencia.

Fruto de dicha colaboración ha sido la organización desde la citada Universidad Autónoma de sucesivos Cursos de Doctorado (1999, 2002 y 2003) en colaboración con los Consejos Reguladores de Jerez, Montilla-Moriles y Condado de Huelva, respectivamente, así como la presentación conjunta de sucesivas ponencias en congresos nacionales e internacionales.

En la actualidad, el estudio de lo que genéricamente hemos defendido en nuestra línea de investigación como “La Cultura del Vino en la Península Ibérica” está ya asentada en el ámbito científico español y, consecuencia de ello, la puesta en valor de este patrimonio cultural es un hecho. No creemos que sea casual el que en la *Reunión Nacional de Museos del Vino y Centros de Interpretación* celebrada en la ciudad de Valdepeñas (Ciudad Real), hace ya más de cuatro años (2002) llegaron a participar 25 instituciones museísticas y que, en aquellos momentos, existieran 15 más en proyecto de creación.

²⁵ Celestino Pérez, S. (Ed.): *Simposio Arqueología del Vino: El Vino en la Antigüedad Romana*. Consejo Regulador del Vino de Jerez.- UAM. *Serie Varia* 4, 1999.

²⁶ VV.AA.: *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*. Puerto de Santa María (Cádiz), 1999. Puerto de Santa María, 2001. *Eodem*: *Actas del II Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*. Oporto. Estudios y Documentos. Universidade de Tras-os-Montes (septiembre de 2003), e.p.

²⁷ Ver nota 24.

²⁸ Ver nota 25.

2. EL ORIGEN DE LA VITICULTURA

Somos conscientes de que, si bien es cierto que el origen de la viticultura es hoy una cuestión básica en la investigación, no constituye sin embargo un elemento de obligado tratamiento en el trabajo que presentamos a este Congreso Internacional. Sin embargo, creemos oportuno recordar cómo las nuevas vías de investigación actuales parecen acercarse ya a la definitiva solución del citado problema y, lo que es más importante, que dichas vías pueden aplicarse a otras zonas no mediterráneas con idéntico fin.

Los problemas que, de manera tradicional, ha ofrecido la arqueobotánica a la hora de querer solucionar la cuestión cronológica comienzan en la actualidad a paliarse gracias a la aplicación de nuevas estrategias analíticas, fundamentalmente gracias a la denominada “Arqueología Molecular”. Dicho método ha sido desarrollado por Patrick Mc.Govern, investigador del Centro de Ciencias Aplicadas a la Arqueología de la Universidad de Pensilvania, si bien es de constatada complejidad. Básicamente, consiste en el análisis de los poros arcillosos situados en el interior de los contenedores cerámicos que, con la cocción, generan aluminosilicatos que absorben antiguos materiales orgánicos –especialmente líquidos- que quedan retenidos un largo periodo de tiempo. El problema reside en que la excesiva limpieza de los envases o la moderna contaminación provocan el que, en numerosas ocasiones, la información resultante sea poco fiable.

Mac.Govern siempre ha sorprendido a la comunidad científica por sus resultados. Así, junto con sus colaboradores, en una conferencia impartida en 1991 presentó la datación de contenedores de vino procedentes de Godin Tepe, en los Zagros centrales de Irán. Gracias a la misma pudo defender la presencia de vino en el periodo Calcolítico Final con fechas calibradas del 3500-3100 a.C.

Pero la mayor aportación de este investigador ha sido el análisis que él y su equipo realizaron en el poblado neolítico de Aji Firuz Tepe, al norte de los Zagros, con una fecha del 5400-5000 a.C.²⁹. Habían aparecido en el yacimiento varios contenedores embutidos en el suelo, dentro de un almacén, con una capacidad de 9 litros cada uno. En el fondo de los mismos se conservaban restos amarillentos que fueron publicados inicialmente como derivados lácteos. Sin embargo, posteriores análisis químicos –espectrometrías y cromatografía de líquidos, entre otros- detectaron la presencia de ácido tartárico, elemento éste que según el investigador sólo está presente en uvas del Próximo Oriente.

No obstante, había un problema, los contenedores carecían de un tapado hermético, lo que las altas temperaturas de la zona habrían rápidamente convertido el zumo de uva en vinagre por acción del ácido acético. Quizá, por ello, los nuevos análisis detectaron la presencia de una resina que se encuentra en el árbol del pistacho –muy abundante en la zona- y que, al ser inofensiva e inodora, no altera las propiedades del vino. Dicha resina, por cierto, aparece recomendada por Plinio el Viejo en su *Historia Natural* como manera de preservar el vino.

Por último, recientemente, este mismo investigador ha lanzado una nueva teoría que ha llegado a denominar “Hipótesis de Noé”³⁰. Según la misma, en la zona

²⁹ Mc Govern, P.; Voigt, M.; Glusker, D.; Exner, L.: “Neolithic resinated wine” *Nature* 381, 1986, 1986, pp. 480-481

³⁰ Mc Govern, P.: **Ancient Wine. The search for the origins of viniculture**. Princeton University Press. Princeton, 2003.

oriental de Turquía, en las montañas del Tauros, concretamente en los cursos altos de los ríos Tigris y Éufrates, se hallarían los restos más antiguos de *vitis* vinífera con una cronología en torno al 9000 a.C. y, desde allí, se habría propagado al resto del Mediterráneo. Así, según este investigador la *vitis vinífera* habría llegado a la península ibérica hacia el 3000 a.C, cronología ésta ratificada por análisis de polen, aunque sólo se ha podido identificar *vitis* silvestre y no la domesticada.

Otro equipo americano multidisciplinar es el encabezado por Vouillamoz y en el que había colaborado Mc Govern. Este grupo también investiga el origen de la vitivinicultura, que ubican en la zona del Transcáucaso o Anatolia en una cronología entre el 4000 y el 3000 a.C. Lo novedoso de su metodología radica en el método utilizado, que se basa en el AFLP, (*Amplified Fragments Length Polimorphisms*). Resumidamente, consiste en la localización de polimorfos en las pepitas que permiten seguir su ruta por los diferentes lugares donde se ha detectado³¹.

Por último, otra vía interesante en resaltar, sin duda la más novedosa hoy y que, probablemente, venga a resolver de manera definitiva el problema del origen de la *vitis* vinífera en la Península Ibérica es la desarrollada bajo la coordinación de la Dra. Rosa Arroyo García, del CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas). Su línea de trabajo parte de dos evidencias. El que, por un lado, la vid es una de las especias cultivadas de mayor antigüedad conocida y de la que, todavía hoy, quedan sus progenitores y, por otro lado, el que la historia genética codificada en el ADN de las vides salvajes y domesticadas dejan pistas y aportan huellas del proceso de domesticación.

Su equipo busca, pues, polimorfismos en 53 de los cloroplastas localizados en la vid, detectando hasta ocho de ellos. Mediante este método, de objetiva complejidad, no se pretende localizar el lugar más antiguo donde se produjo la vinificación, sino caminar lentamente desde las uvas más modernas hacia atrás en un proceso lógico de identificación. Los resultados obtenidos hasta la fecha son sorprendentes. Así, por ejemplo, gracias al ADN se ha podido demostrar que el *Cabernet-Sauvignon* y el *Chardonnay* son el resultado de cruces recientes, posteriores a la Edad Media europea, lo que plantea la existencia de especies autóctonas en Europa antes de la llegada de la *vitis* oriental³².

3. ALGUNAS CONSIDERACIONES EN TORNO AL ORIGEN DE LA VITICULTURA MEDITERRÁNEA OCCIDENTAL

La fecha de la llegada del vino a la Península Ibérica es una cuestión actualmente en continua revisión a tenor de los datos que proporcionan las excavaciones. Está documentada la existencia de *vitis* desde el Neolítico, pero siempre referida a *vitis* silvestre, nunca *vitis vinífera*³³. Así, pues, por el momento, no es posible hablar de una

³¹ Vouillamoz, J.; Grando, S.; Ergul, A.; Meredith, A.; Mc Govern, P.: "Is Transcaucasia the cradle of viticulture? DNA might provide an answer". *III Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*. Funchal (Madeira). 5-8 de octubre de 2003, e.p.

³² Arroyo García *et alii*: "Distribution of *Vitis Vinifera* L. Chloroplast Genome polymorphisms around the Mediterranean Region provide clues to understand grapevine domestication". *III Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*. Funchal (Madeira). 5-8 de octubre de 2003, e.p.

³³ Blanco Fernández, J.L.: «Les naissances du vin». *L'Histoire du vin. Une histoire de rites*. Office International de la Vigne et du vin. París, 1993, pp.31- 42.

temprana elaboración de vino en nuestra península. La presencia fehaciente de la *vitís vinífera*, en el estado actual de la investigación, no está documentada hasta el inicio del Periodo Orientalizante (s.VIII a.C.), por lo que cualquier hipótesis que retrotraiga su cultivo a periodos anteriores carece –por el momento– de valor científico por mucho que, mediante “argumentaciones intuitivas”, se abogue por su existencia en tiempos previos a la colonización fenicia y griega.

Ello, lógicamente, no quiere decir que no llegara vino elaborado a la Península Ibérica en fechas más antiguas. Es lógico presuponer primero la llegada del vino como objeto de intercambio o agasajo y después la introducción de la propia planta para activar y promocionar su cultivo. Conviene recordar, en este sentido, cómo la rentabilidad de una plantación de este tipo necesita de un notable periodo de tiempo –años– para su adecuado desarrollo: elección de suelos, intensos cuidados, probada rentabilidad, etc. En este sentido, la historia de su cultivo en Chile, Argentina o California es reveladora.

En apoyo de esta hipótesis existe un dato arqueológico del máximo interés: el hallazgo de dos fragmentos de cratera y una copa de procedencia submicénica, concretamente del Heládico Reciente IIIA-IIIB (1300 a.C.) procedentes del yacimiento El Llanete de los Moros (Montoro, Córdoba)³⁴. Otro revelador ejemplo lo constituye los fragmentos de grandes vasos a torno aparecidos en las excavaciones de La Cuesta del Negro (Purullena, Granada)³⁵ en un contexto del Bronce Tardío; o las cerámicas aparecidas en Fuente Álamo (Almería)³⁶ dentro de una cista que se ha datado hacia el 1600 a.C.

Hallazgos más recientes relacionan, de nuevo, la Península Ibérica con el comercio micénico, lógicamente a través de intermediarios posiblemente sardos. Sin embargo, todos ellos posiblemente tendríamos que interpretarlos como casos puntuales. Si el vino hubiera estado considerado, ya en aquella época, como un bien de prestigio entre las elites locales no habría explicación coherente para que estos vasos –o cualquier otro instrumento relacionado con el consumo del vino– no estén representados, por ejemplo, en las estelas de guerrero del Suroeste y, más aún, si tenemos en cuenta cómo éstos siguieron sin representarse en las últimas estelas, cuando las armas grabadas en las estelas habían sido sustituidas por un desarrollado elenco de objetos de prestigio: espejos, fibulas, peines, instrumentos musicales... en su mayor parte procedentes del comercio mediterráneo oriental.

La *vitís vinífera*, por tanto, tal y como apuntábamos, debió introducirse a raíz de la colonización fenicia, la más antigua llega a nuestras costas y materializada por gentes con gran tradición en su cultivo y en comercialización. Se entiende, pues, la importancia de conocer el proceso de la vinicultura en el Próximo Oriente como mecanismo de conocimiento previo al posterior estudio del mismo en la Península Ibérica. De igual manera, debemos conocer el importante ritual desarrollado en torno a

³⁴ Martín de la Cruz, J. C.: «La Península Ibérica y el Mediterráneo en el Segundo Milenio a.C.» **La civilización micénica. Cinco siglos de la primera civilización europea. 1.600-1.100 a.C.** Madrid, 1992, pp.110-114.

³⁵ Perlín Benito, M^a. R.: “La presencia de cerámica a torno en contextos anteriores al cambio de Milenio. Propuesta para su estudio”. S. Celestino, y J. Jiménez (Eds.). *El Periodo Orientalizante. Anejos del Archivo Español de Arqueología* XXXV, 2005, pp. 477-490.

³⁶ Molina González, F.: “Definición y sistematización del Bronce Tardío y Final en el Sudeste de la Península Ibérica” *Cuadernos de Prehistoria de la Universidad de Granada* 3, 1978, pp. 159-232.

su consumo en la costa oriental mediterránea como inicio para su estudio en nuestra península durante el denominado Periodo Orientalizante a partir del s.VIII a.C.

3a. El vino en el Próximo Oriente

Se sabe por las fuentes arqueológicas y, sobre todo, textuales, que las cepas se agrupaban en viñas que materializaban explotaciones muy especializadas dispuestas en las pendientes de los valles para favorecer, así, su buen drenado. Tuvo que ser un cultivo muy caro, exigente de un cuidado y laboreo propio de huertas y jardines. Así, la Biblia narra cómo las viñas estaban siempre valladas pues, como hoy día, había gran preocupación por posibles daños. Existía, incluso, un cargo específico repetidamente citado en sus páginas: el guardián de las viñas que, posteriormente, llegaría a ser utilizado como metáfora religiosa para referirse a las divinidades protectoras de los hombres. Una licencia literaria, pues, paralelizable a la conocida del pastor y su rebaño.

Las viñas eran tan valiosas que siempre estuvo especificada la necesidad de impedir que fueran invadidas por otros cultivos, de que estuvieran protegidas de los animales domésticos o salvajes. Había que podarlas, cavar, drenarlas y limpiarlas periódicamente de cardos, zarzas y malas hierbas. Pero, además de estos testimonios bíblicos, se conservan tablillas administrativas procedentes de la ciudad de Ugarit en las que se indican cómo los terrenos de viñas eran los más caros.

La vid fue símbolo de fertilidad, de vida, de riqueza y estos simbolismos, lógicamente, se incorporaron al vino. Pero la introducción de la vid obliga a presuponer una organización especial de la economía y de la sociedad en donde se implanta. Había que hacer frente a una fuerte inversión inicial que no garantizaba una rentabilidad final. Obligaba a asumir una enorme labor y exposición de recursos destinados a un potencial producto de un valor alimenticio muy por debajo de otros considerados, con justicia, esenciales.

La extensión de su cultivo obligaba a una reorganización de la producción agrícola y, por tanto, de las fuerzas productivas, y ello sólo es posible en sociedades con notable grado de centralización política. Su recolección –la vendimia– coincide, además, con otras tareas agrícolas, por lo que el destino de un buen número de mano de obra para aquella debería estar siempre garantizado y debe ser rápida para evitar una excesiva fermentación del mosto, así como una peligrosa exposición a pájaros y otros animales. Su cultivo, pues, exige una capacidad económica fuera del alcance de un campesinado de escasos recursos y, de ahí, el que casi siempre haya estado asociado a terratenientes o a directrices estatales³⁷.

Tanto en Ugarit como en el resto de la costa oriental del Mediterráneo está documentada arqueológicamente la existencia de una estructura productiva de carácter palacial en la que una de sus razones de ser fue la elaboración de productos especializados. Es, por ello, el que tanto el cultivo extensivo de la vid como la producción del vino estuvieron siempre ligados a la economía de palacio y, derivado de ello, el mo-

³⁷ Zamora, J.A. : *Sobre el modo de producción asiático en Ugarit*. Banco de Datos Filológicos Semíticos Noroccidentales. Monografías 2. CSIC. Madrid, 1997. *Idem*: *La Vid y el Vino en Ugarit*. Banco de Datos Filológicos Semíticos Noroccidentales. Monografías 6. CSIC. Madrid, 2000.

nopolio de su comercialización y su distribución entre los santuarios.

La fuerte carga ideológica –a la vez que simbólica– del vino en el Próximo Oriente, como también ocurriría con posterioridad en Grecia y Roma, está directamente relacionada con culturas que desarrollaron, paso a paso, toda su cadena productiva: cultivo, poda, vendimia, pisado, fermentación, almacenamiento y redistribución. Todo este largo, a la vez que complejo, proceso estuvo siempre acompañado de determinados rituales cuyo colofón fue siempre su consumo. Pero ambas cuestiones –ritual y consumo– no podían tener un mismo significado en las sociedades productoras que en las receptoras, ajenas éstas al largo proceso de elaboración del vino. De ahí la no conveniencia de trasladar de manera mecánica los rituales desarrollados de las primeras a, por ejemplo, Tartessos, cultura ésta donde se tardarían varias generaciones en asentarse esta simbología del vino.

Así, la iconografía oriental en torno a la vid, que con su apariencia muerta tras la vendimia rebrota de forma espectacular en primavera, lo que la ha convertido en un poderoso icono vegetal símbolo de la resurrección y la fertilidad, apenas tuvo implantación en la Península Ibérica. No se conocen imágenes de parras, uvas, vinificación, o de su consumo ritual hasta la llegada de los romanos, aun a pesar del relativamente abundante repertorio iconográfico de corte oriental poco a poco asentado en nuestro territorio a partir del s. VIII a.C.

3b. El vino en la Cultura Púnica

Conocer la implantación y desarrollo de la “cultura del vino” en el mundo púnico es necesario desde una doble perspectiva. Por un lado, por haber sido ellos los naturales continuadores del mundo fenicio y, consecuencia de eso, de una intensísima actividad comercial que se centró, a partir de entonces, fundamentalmente por el Mediterráneo Occidental. Pero, por otro lado, también por tratarse de una cultura que, al estar fuertemente asentada en el levante y sur de nuestra península, compartió tiempo y espacio con la Cultura Ibérica a lo largo de todo su desarrollo histórico. De ello, pues, el protagonismo que tuvo que jugar el mundo púnico en la transmisión de la citada “cultura del vino” entre las poblaciones de nuestra península.

El vino en Cartago como producto importante de su comercio está atestiguado a partir de mediados del s. VI a.C., es decir, tras la caída de la metrópoli oriental de Tiro a manos del rey babilónico Nabudonosor³⁸. Al pasar la hegemonía comercial de Tiro a manos de Cartago dicha ciudad emprendió, casi de inmediato, una agresiva política mercantil destinada a imponer sus productos y a consolidar determinadas rutas marítimas comerciales. Paralelamente, otras ciudades dependientes del centro tirio – caso de *Gadir* – también se vieron envueltas en problemas geopolíticos provocados por la crisis de Tartessos a causa del decaimiento en la explotación de metales.

Todo este cúmulo de circunstancias convertiría a Cartago en una auténtica metrópolis hegemónica del Mediterráneo Occidental y, por ende, en “protectora” de la península ibérica, al quedar este territorio amparado en el tratado comercial firmado

³⁸ Prados Martínez, F.: “La cultura del vino en el mundo púnico: una propuesta basada en fuentes textuales y datos arqueológicos” *III Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*. Funchal (Madeira), 5-8 de octubre de 2003, e.p.

con los romanos en el 348 a.C. mediante el cual Roma renunciaba a fundar colonias en aquella área. El elemento semita siguió siendo, así, el distintivo, no sólo de Cartago sino también de los antiguos territorios donde la presencia fenicia había jugado un papel fundamental, entre otros el sur y occidente de nuestra península y así se mantendría durante generaciones materializando un “modo de vida” que hoy caracterizamos culturalmente como Mundo Púnico.

Paralelamente, a principios del s.VI a.C., los griegos iniciaron en la estratégica isla de Sicilia una oleada de agresiones contra los centros fenicios. Se aprovechaban, así, de su debilidad política causada por la citada caída de Tiro. Ante ello, Cartago se erigió en protectora de los mismos, lo que provocaría un largo enfrentamiento con los griegos. Pero fue precisamente la ocupación cartaginesa durante generaciones de la parte noroccidental de la isla lo que favoreció el que la sociedad púnica adquiriera determinados influjos griegos como, por ejemplo, que sus elites asumieran la cultura del vino como rasgo aristocrático. Consecuencia de ello sería, a su vez, la transmisión de estos valores en nuestra península, primero en el área tartésica como, posteriormente en el mundo ibérico.

3c. La agricultura y la vinicultura: la herencia oriental

Aun con todo lo expuesto, en el estado actual de la investigación, el comercio y consumo del vino sigue estando mejor conocido en el mundo fenicio oriental que en el más moderno periodo púnico. Falta, evidentemente, información arqueológica que, sólo en parte, es suplida por las fuentes textuales afortunadamente conservadas en una cantidad significativa, entre las que podríamos destacar las de Diodoro de Sicilia, Heródoto o Polibio y que describen Cartago como un país repleto de viñas. Más interés suscita, no obstante, la información suministrada por Timeo quien, a finales del s.IV a.C, al narrar la historia de Sicilia, apuntaba:

(...) los cartagineses mandaron cortar frutales y viñedos de Sicilia y prohibieron plantar otros para asegurarse así el monopolio; es más, intensificaron el cultivo de la vid y el olivo en Cartago en detrimento de los cereales, pues ya tenían Sicilia, Libia y Cerdeña como graneros inagotables.

Estas prácticas no son extrañas en otros periodos históricos. Baste recordar, a modo de ejemplo, cómo Diomiciano en el año 92 de la Era obligó a arrancar vides de la Bética para, con ello, favorecer el cereal y sobre todo proteger y potenciar el mercado del vino en la propia Roma. También encontramos citas interesantes relativas al consumo del vino en las *Leyes* de Platón, o en Aristóteles con su *Económica*, en donde se aluden las prohibiciones expresas en el mundo cartaginés de consumir vino sus soldados cuando estaban en campaña, sus magistrados mientras administraban justicia, los capitanes de barco, las parejas que deseaban procrear, todos sus ciudadanos durante las horas del día y, por supuesto, los esclavos. Tan detallada regulación lo que realmente pone en evidencia es cómo su consumo debió estar bastante extendido en la sociedad púnica.

Pero la clave para conocer la agronomía cartaginesa es la obra de Magón, escrita a finales del s.IV o principios del s.III a.C. y que tuvo enorme trascendencia en el

posterior desarrollo de la romana. Dicha obra, citada por todos los estudiosos de la agricultura hasta la Edad Media y, muy especialmente, por Verrón y Colmuela, constaba de 28 libros que fueron traducidos por los romanos nada más finalizar la conquista de Cartago en el 146 a.C.

Gracias a las residencias rurales excavadas en el entorno de la ciudad de Cartago conocemos hoy cómo éstas tenían dos partes bien diferenciadas. Una residencial y otra, denominada *pars rustica*, con almazaras, *pithoi* y *dolia* encastrados en el suelo, así como depósitos revestidos de hormigón hidráulico –muy parecido al romano *opus signinum*– para contener aceite y vino. Tanto por la tipología de las plantas como por las dimensiones de estos edificios y el carácter industrial de los mismos estas estructuras nos recuerdan a otras excavadas ya en España caso, por ejemplo, de un pequeño asentamiento dependiente de la ciudad fenicia del Castillo de Doña Blanca, junto a la actual ciudad de Cádiz³⁹.

Conocida en la bibliografía como el poblado de San Cristóbal (Puerto de Santa María, Cádiz) ha sido fechada por sus excavadores en el s.III a.C. Los dos lagares aparecidos, así como sus respectivas piletas, constituyen en la actualidad el mejor paralelo a las documentadas con anterioridad en Gammarth, una de las *villae* de Cartago. En el caso del yacimiento gaditano aparecieron, además, estructuras circulares junto a los lagares destinadas a la fermentación del mosto. Pero el Cerro de San Cristóbal no es la única prueba arqueológica testificadora de la elaboración del vino en nuestra península en fechas antiguas. Baste recordar en este sentido, a modo de ejemplo, el ya citado pecio del Sec (Mallorca), el Castellar de Librilla (Murcia), Los Saladaes de Orihuela (Alicante), o el mejor estudiado del Alt de Benimaquia en Denia (Alicante). Todos ellos, por cierto, bajo la influencia cultural de Cartago.

Las áreas geográficas donde se han hallado mayor número de ánforas relacionadas con el transporte del vino son la isla de Sicilia y el sur de la Península Ibérica, elaboradas mayoritariamente en Cartago, Ibiza y la bahía de Cádiz. El análisis formal de estos contenedores pone de manifiesto un alto nivel tecnológico de elaboración posibilitado por una utilización de arcillas muy decantadas, así como una también muy buena cocción. Las ánforas de Cartago se caracterizan, además, por presentar un acabado superficial con engobe blanquecino y por haber empleado una arcilla de tonalidad rosácea muy porosa. Ello favorece hoy la realización analíticas destinadas a determinar sus contenidos como, por ejemplo, las ya comentadas del investigador Mc. Govern.

Pero detallar los tipos anfóricos destinados a la comercialización del vino en el Mediterráneo Occidental durante la segunda mitad del primer milenio a.C. sigue siendo hoy una cuestión compleja. Referido al mundo púnico tan sólo apuntar que el tipo más extendidos es la denominada “Mañá A-1” o R-1. La ausencia todavía de una sistemática analítica de pastas cerámicas no permite una mayor matización, tal y como ha apuntado Greene en su trabajo sobre el origen del vino en el mundo fenicio⁴⁰.

Aun con todo, el consumo del vino en el mundo púnico nunca alcanzó las cotas

³⁹ Ruiz Mata, D.: “El vino en época prerromana en Andalucía Occidental”. S. Celestino (Ed.). **Arqueología del Vino. Los orígenes del vino en Occidente**. Jerez de la Frontera, 1995, pp. 159-212.

⁴⁰ Green, J.A.: “The beginnings of grape cultivation and wine production in Phoenician/Punic North Africa” (*Mc Govern, Fleming y Kats eds.*). **The origins and ancient historic of wine**. OAHW. Amsterdam, 1996, pp. 1-6.

de difusión que sí tuvo entre griegos y etruscos, de hecho gran parte de su cultivo estuvo destinado a su comercialización por el Mediterráneo. Ello explica la ausencia de una vajilla específica, así como de un ritual detallado, en su consumo. De hecho éste parece que estuvo restringido –tal y como apunta el propio Magón– a las clases dirigentes y en eventos muy señalados. Sólo el proceso de helenización que experimentó Cartago a partir del s.IV a.C. favoreció una progresiva generalización de su consumo. Pero la destrucción de Cartago por los romanos impide conocer bien este proceso. Es necesario trasladarnos a sus colonias occidentales para obtener documentación interesante en este sentido.

4. EL VINO EN LA PENÍNSULA IBÉRICA. EL PERIODO TARTÉSICO

Durante siglos en la Península Ibérica el consumo del vino estuvo restringido a las elites dirigentes dado su valor simbólico y económico, de hecho el primero deriva en buena parte del segundo. Al tratarse en los primeros momentos de “sociedades no productoras” el valor del vino como bien de lujo importado se entiende bien su valor como bien exótico y, por tanto, de prestigio social. Todas estas circunstancias tuvieron, sin duda, que ayudar a potenciar su presencia en los rituales y ceremonias religiosas. De hecho, su natural capacidad psicotrópica favorecedora temporal de un distanciamiento de la realidad y, derivado de ello, de un potencial contacto con la esfera divina, también vendría a favorecerlo. Todas estas valoraciones debieron incidir, tal y como comentábamos, en un consumo restringido del vino durante el Periodo Tartésico mantenido, como luego comentaremos, en la posterior Cultura Ibérica.

El conocimiento que la investigación española tiene hoy en torno a la explotación, comercialización y consumo del vino en el periodo tartésico es puntual. Dos son las líneas de investigación seguidas. Por un lado la del ritual que rodeó su elaboración y consumo, que sabemos tuvo un fuerte componente oriental; por otro, el de la tipificación y estudio del instrumental utilizado para su consumo. En este último sentido llama la atención la desproporción existente entre el alto número de objetos relacionados con el consumo del vino –mayoritariamente formando parte de ajuares funerarios– y la casi ausencia total de iconografías directamente relacionadas con su consumo⁴¹.

Las escenas en altorrelieve talladas en la tumba turriforme de Pozo Moro⁴² constituyen, hasta la fecha, el mejor paradigma de esta disociación. De su estudio iconográfico se deduce un evidente énfasis en la ritualización de comida y no así de la bebida, si bien la conservación parcial de las escenas –se ha perdido cerca del 40%– deja abierta una interpretación más compleja. Algo similar parece deducirse del estudio de los restos aparecidos en los rituales de las tumbas tartésicas, los denominados *silicernia*, en donde se han hallado gran cantidad de copas, platos, cuencos y otros

⁴¹ Olmos Romera, R.: «Comastas en Tartesos. En torno a la iconografía del vino y la danza simposiaca en la Península Ibérica». *Homenaje a F. R. Adrados. P. Bádenas et Alii (Eds)*, vol.II, 1997, pp. 683-695. *Idem* y Sánchez Fernández, C.: «Usos e ideología del vino en las imágenes de la Hispania Prerromana» *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Consejo Regulador del vino. Jerez de la Frontera, 1995, pp.108- 136.

⁴² Almagro-Gorbea, M.: «Pozo Moro. El monumento orientalizante, su contexto socio-cultural y sus paralelos en la arquitectura ibérica funeraria». *Madrider Mitteilungen* 24, 1983, pp.177-293. *Idem*: «Pozo Moro. Venticinco años después». *Revista de Estudios Ibéricos* 3, 1996, pp.27-59

materiales relacionados con la comida, pero donde no se han hallado otras vasijas necesarias para completar el complejo ritual del vino desarrollado en otros puntos del Mediterráneo. Es el caso, por ejemplo, de la necrópolis de Medellín. En la cultura ibérica, como luego comentaremos, se detecta significativos cambios en este sentido.

La introducción del vino como caldo civilizador y ritual, entendidos ambos en su sentido más estricto, exige que la copa para beber esté acompañada por la cratera y es precisamente en este punto donde surgen divergencias interpretativas entre los investigadores. Para los griegos, el principal tratamiento del vino consistía en su mezcla con el agua, ello les diferenciaba de los bárbaros quienes, según las fuentes textuales, solían ingerirlo sin mezclar. Se sabe que en Ugarit ya se mezclaba el vino con agua y otros ingredientes y que existía el oficio de mezclador en los templos y palacios para conseguir un vino lo más aceptable posible; lo que posteriormente desempeñaría el simposiarca en el mundo griego. Ahora bien, para los casos de las culturas tartésica e ibérica no tenemos evidencias arqueológicas de dicha mezcla que en el mundo griego era, normalmente, de tres a uno, dependiendo de la calidad y la graduación del vino.

En la Península Ibérica su consumo aparece asociado a las elites dirigentes de marcado carácter aristocrático y materializado mediante vajilla griega⁴³. Dada la estricta estratificación social en ambos periodos –tartésico e ibérico– no creemos prudente defender el consumo del vino en grupos sociales inferiores. De hecho, hasta el mundo hispanorromano no se encuentran pruebas de una popularización de esta bebida. Los mejores fósiles directores que cuenta la Arqueología hasta para detectar su consumo en los momentos más antiguos son la citada vajilla griega y los contenedores industriales del vino (ánforas) y la presencia de ambas en nuestras costas hay que ponerla en relación con la colonización fenicia y el comercio focceo, particularmente este último en la costa de Huelva⁴⁴. La forma cratera está documentada en el registro arqueológico de las primeras importaciones focenses, pero decayó de forma drástica hasta finales del s.V a.C, momento éste en que se documenta el momento álgido de las importaciones de vajilla griega a nuestra península y que duraría hasta mediados del s.IV a.C.

La explicación más plausible para justificar la ausencia de cráteras en el registro arqueológico de los yacimientos tartésicos es su patente fragilidad al tratarse de un gran vaso y, por ello, poco apto para el transporte marítimo. De hecho, es sabido que la vajilla griega constituyó siempre la carga complementaria –nunca principal– de las embarcaciones de los ss. VII al II a.C. Paralelamente, su introducción hacia las tierras del interior supondría nuevas y mayores dificultades. Ello explicaría, a su vez, su sustitución por otra de factura indígena, evidentemente de peor calidad. Ello sería el caso, por ejemplo, de la aparecida en el santuario orientalizante de Cancho Roano, en Zalamea de la Serena (Badajoz).

⁴³ Celestino Pérez y Blánquez Pérez, J.: “El instrumental del vino en la protohistoria de la Península Ibérica”. *Actas del Iº Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*. Puerto de Santa María (Cádiz), 18-20 de marzo de 1999. Puerto de Sta. María, 2001, pp.121-138.

⁴⁴ Cabrera Bonet, P.: “El comercio focceo en Huelva: cronología y fisionomía” *Tartessos y Huelva. Huelva Arqueológica* X-XI, 1989, pp.43-100. Fernández Jurado, J. y Cabrera, P.: “Comercio griego en Huelva a fines del siglo V a.C.” *Simposio Internacional Grecs et Ibères au IVè siècle a. J.C. Revue d’Etudes Anciens* LXXXIX, 1987, pp.149-159.

En efecto, en una de sus estancias se halló un ajuar completo de ofrenda a la divinidad del lugar que, entre otros elementos, lo componían un ánfora con restos de taninos acompañada por un gran vaso de factura local que imitaba claramente la cratera griega⁴⁵. Vasijas similares se han hallado también en yacimientos más tardíos, ya de época íbera, como en el poblado de La Moleta del Remei (Tarragona)⁴⁶. Por el contrario, otras formas de la vajilla griega directamente relacionadas con la bebida del vino –caso de las copas– sí que fueron importadas en elevado número al tratarse de formas mucho más resistentes a su transporte.

Pero en el ritual griego, además de la cratera y la copa, era fundamental el cazo con el que servir el vino –*infundibulum*– y del que hasta la fecha, prácticamente, no han aparecido ejemplares en nuestra península. Ello no deja de ser extraño, pues al tratarse de utensilios en bronce su conservación debería ser más fácil. Una excepción a destacar es el cazo etrusco aparecido en el citado santuario de Cancho Roano. Presenta el cuerpo en forma de lira rematado –como en la mayoría de los ejemplares conocidos– por la cabeza de un ánade, con numerosos paralelos en la península italiana su cronología es con claridad del s.VI a.C. El cazo de Cancho Roano apareció entre copas de origen ático y ánforas de vino, lo que deja claro su significado dentro del juego completo de la vajilla en relación con el ritual del vino⁴⁷.

Otro elemento indispensable en el *symposium* –al modo griego– y que normalmente no se suele tener en cuenta a la hora de valorar la vajilla completa es el recipiente para contener perfumes o para quemarlos, los denominados *thimateria* de manera tradicional. En el mundo antiguo y, desde luego de manera muy marcada en el mediterráneo, la presencia del perfume en las ceremonias religiosas debió ser una práctica consustancial; ya fuera dentro de los santuarios, ya en los propios rituales que antecedían al enterramiento del fallecido. Es, por ello, que los quemaperfumes aparecidos en nuestra península –en su mayoría pertenecientes al periodo tartésico orientalizante–, al igual que las ampollas o vasitos para contenerlos, están asociados a necrópolis o santuarios.

Habría que citar, por último, otros dos objetos metálicos también siempre presentes en los rituales del vino. Nos referimos a los llamados “jarros tartésicos”⁴⁸ y a sus complementarios “braserillos”, término éste equívoco dado que realmente serían palanganas. Destinados a la libación o lavado de manos dicho acto sería, entre otros, de imprescindible cumplimiento para completar el ritual. Una ilustrativa cita en este sentido la encontramos en Enófanes:

⁴⁵ Celestino Pérez, S. y Zulueta de la Iglesia, P.: “El ritual del agua y el vino en la Protohistoria de la Península Ibérica”. Actas del II Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino. Oporto, septiembre de 2003. Estudios y Documentos. Universidade de Tras-os-Montes (septiembre de 2003), 2004.

⁴⁶ Gracia Alonso, F.: «Comercio del vino y estructuras de intercambio en el N.E. de la península ibérica y Languedoc-Rosellón entre los siglos VII-V a.C.». *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*, S. Celestino (Ed.). Jerez de la Frontera. Madrid, 1995, pp.297-331.

⁴⁷ Maluquer de Motes, J.: *El santuario protohistórico de Zalamea de la Serena (Badajoz)*. Programa de Investigaciones Protohistóricas IV. C.S.I.C. Barcelona, 1981. Celestino Pérez, S.: «Cancho Roano. Un centro comercial de carácter político-religioso e influencia oriental». *Rivista di Studi Fenici* XX-1, 1992, pp.19-46.

⁴⁸ Celestino Pérez, S.: «Nuevos jarros de bronce tartésicos en el Sur peninsular». *Madrid Mitteilungen* 32, 1991, pp.52-85. Jiménez Ávila, J.: *La Toreutica Orientalizante en la Península Ibérica*. Real Academia de la Historia. Madrid. 2001.

(...) *Ya que están limpios, ahora, el suelo, y las manos de todos, y las copas; y hay uno que pone coronas trenzadas, y otro que pasa un perfume oloroso en un frasco; y se alza la cratera, llena hasta el borde de dicha; y hay más vino en reserva, que dice que no habrá que faltarnos nunca, y que huele a flores, suave, en las vasijas; y la fresca y dulce y limpia está el agua, y a mano los rubios panes esperan y, tal que impone respeto, la mesa, de queso y miel succulenta cargada; y cubren el ara del centro por todas partes las flores; y envuelven toda la casa el canto y la fiesta: deben primero los comensales al dios entonarle un himno con pías historias y puras palabras; y, hecha ya libación y habiendo implorado la fuerza de hacer lo que es justo – eso sin duda es más propio –, no hay abuso en beber hasta donde lo habido no impida volver sin criado a la casa, no siendo un anciano.*

Paralelamente a la vajilla griega y a los citados utensilios metálicos, tal y como comentábamos, encontramos un segundo “fósil director” para detectar la introducción del consumo del vino en la Península Ibérica. Nos referimos a las ánforas R-1 presentes en los asentamientos fenicios del Estrecho de Gibraltar y costa de Málaga: *Gadir* y Castillo de Doña Blanca, en la actual costa gaditana⁴⁹; o el Cerro del Villar (Guadalhorce)⁵⁰, Toscanos (Torre del Mar)⁵¹ y Morro de la Mezquitilla (Torre del Mar)⁵², en la costa malagueña, en una cronología del s. VIII a.C. Posteriormente, bien entrado ya el s. VII a.C. y, sobre todo en el s. VI a.C., fue cuando se produjo una notable dispersión de este tipo de contenedor industrial por otras áreas costeras del sur y del levante peninsular.

Aunque la estructura social de los grupos sociales fenicios llegados a nuestra península es un tema de investigación pendiente sí parece claro que personajes como el enterrado en la tumba aparecida en Trayamar (Torre del Mar, Málaga) pone en evidencia su alto estatus social, y lo que es igual de importante, en esta y otras tumbas, además de ánforas R-1, como parte del ajuar han aparecido utensilios propios del consumo del vino. La citada tumba de Trayamar⁵³ –realmente una necrópolis- o la de Almuñecar –la antigua *Sex-* son ejemplos reveladores en este sentido. El vino se convirtió pronto en un producto exótico –de lujo- sólo al alcance de las jefaturas locales de Tartessos, tal y como testimonian las ricas tumbas de la necrópolis de La Joya. Situada en uno de los llamados “cabezos” de la actual ciudad de Huelva los ajuares de sus tumbas son de una incuestionable riqueza y como parte de los ajuares no faltan a partir del s. VII a.C., las ánforas R-1.

En su famosa tumba nº.17⁵⁴ –aunque también valdrían las nº.5, 9 o 18- además de un carro ceremonial, arreos de caballo, un espejo, una arqueta de marfil y armas aparecieron como parte del ajuar funerario diferentes objetos en directa relación con

⁴⁹ Ruiz Mata, D. y Pérez Pérez, C. J.: *El poblado fenicio del Castillo de Doña Blanca (El Puerto de Santa María, Cádiz)*. Biblioteca de Temas Portuenses. Puerto de Santa María, 1995.

⁵⁰ Aubet Semmler, M^a.E. et alii: *Cerro del Villar I. El asentamiento fenicio en la desembocadura del río Guadalhorce y su interacción con el hinterland*. Monografías Arqueología. Junta de Andalucía. Sevilla, 1999

⁵¹ Niemayer, H.G.: “El yacimiento de Toscanos: urbanística y función”. *Aula Orientales* 3, 1985, pp. 109-126.

⁵² Schubart, H.: “El asentamiento fenicio de El Morro de Mezquitilla”. *Aula Orientales* 3, 1985, pp. 59-83.

⁵³ Schubart, H. y Niemayer, H.G.: *Trayamar. Los hipogeos fenicios y el asentamiento en la desembocadura del río Algarrobo. Excavaciones Arqueológicas de España* 90. Madrid, 1976.

⁵⁴ Garrido Roiz, J.P.; Orta García, E.: *Excavaciones en la necrópolis de la Joya, Huelva, II. Excavaciones Arqueológicas en España* 96. Madrid, 1978.

el ritual del vino: platos para el ágape, un quemaperfunes de bronce, un recipiente de alabastro para ungüentos, así como el consabido juego de “jarro y brasero” de bronce para las libaciones. Estas últimas asociaciones también se han documentado en las tumbas tartésicas del entorno de Carmona: Setefilla, etc. Sin embargo, hay una ausencia total de contenedores para la mezcla del vino, es decir, de crateras.

El que todos estos objetos enumerados en relación con el vino sean de procedencia fenicia parece demostrar que su consumo debió ser introducido por estos comerciantes y, por tanto, acompañado de materiales propiamente suyos. Ello hace innecesario, por no decir inadecuado, buscar la presencia de un ritual tan complejo como el griego en los ajuares tartésicos. Es más, sabemos hoy que fueron los fenicios los primeros agentes que introdujeron objetos de procedencia griega caso, por ejemplo, de la famosa copa jonia del 580 a.C. hallada en el entorno de la ciudad de Huelva, de los *kotyli* protocorintios de Almuñecar o de las ánforas SOS de Toscanos, si bien estas últimas cerámicas estaban destinadas a contener aceite.

En este sentido creemos interesante recordar los trabajos de la Dra. Cabrera acerca del comercio foceo en Huelva en los que se apunta cómo las cerámicas importadas relacionadas con la bebida alcanzan el 80%, si bien las ánforas transportadoras de vino suponen una proporción muy inferior (24%) en relación con las de aceite (76%). De ello se puede deducir, pues, que cuando las naves foceas arribaron en la antigua Huelva los pobladores naturales de la zona –los tartesios– ya conocían el vino e, incluso, disponían de una vajilla homologada para su consumo de procedencia fenicia en su casi totalidad.

Pero la citada desproporción de ánforas de aceite en relación con las de vino no deberíamos considerarlo como una evidencia de su escasa comercialización. Parece lógico defender, tal y como evidencia el registro arqueológico de barcos hundidos, que el transporte del vino se hacía desde los centros de producción en ánforas y que, una vez descargadas en los puertos peninsulares, su redistribución hacia el interior se haría en odre transportados en carros o, directamente, en mulas. De este modo las originales ánforas fenicias tendrían entonces, seguramente, un habitual “segundo uso”. De nuevo como contenedor-almacenador, pero esta vez de cereales u otros elementos comestibles, tal y como está documentado en algunos yacimientos, cuando no por análisis de las arcillas de las ánforas.

Parece prudente defender también que la distribución del vino ya por el territorio tartésico debió materializarse a través de un empleo generalizado de odres de piel –ya fueran de cabra o cualquier otro animal– para paliar, así, tanto el peso como la fragilidad de los contenedores cerámicos. En este sentido, viene bien recordar el famoso canto IX de *La Odisea* con el pasaje de los Cíclopes, en una época –por cierto–coetánea a la llegada de los fenicios a la Península Ibérica:

(...) Llevaba un pellejo de cabra con negro, preciado vino que me había dado Marón, el hijo de Evanto...me dio siete talentos de oro bien trabajado y una cratera toda de plata y, además, vino en doce ánforas que llenó, vino agradable, no mezclado, bebida divina. Ninguna de las esclavas y esclavos del palacio conocían su existencia, sino sólo él y su esposa y solamente la dispensera. Siempre que bebían el rojo, agradable vino, llenaban una copa y vertían veinte medidas de agua, y desde la cratera se esparcía un olor delicioso, admirable(...) De este vino me llevé un gran pellejo y también

provisiones en un saco de cuero, porque mi noble ánimo barruntó que marchaba en busca de un hombre dotado de gran fuerza, salvaje, desconocedor de la Justicia y las Leyes (...)

Obvio es suponer que la calidad de aquellos vinos dejaría mucho que desear. Ello debió acelerar la plantación de vides en los lugares donde se recibía este vino, no sólo para aumentar la calidad del caldo sino también para crear nuevos círculos de distribución comercial desde el interior. En este sentido, cobra gran importancia la presencia, a partir del siglo VI a.C., de ánforas realizadas en factorías indígenas del interior que imitan los contenedores fenicios. Se explica, así, la necesidad de atender al estudio siempre difícil de las vías de comunicación terrestre por el interior peninsular, cuestión ésta que abordaremos muy brevemente al final de este trabajo.

Es posible que los primeros vinos, entendidos éstos como caldos elaborados, llegaran a nuestra península guardados en vasos de alabastro⁵⁵, pero lo que sí es seguro la presencia de vinos orientales en ánforas del tipo Cintas 282/283 y en ánforas fenicias del tipo R-1, muy presentes estas últimas en todo el sur peninsular, particularmente en yacimientos de la costa de Cádiz y Málaga. Parece demostrado que las ánforas R-1 comienzan a producirse en las factorías fenicias peninsulares a mediados del s.VII a.C., mientras que sus derivaciones indígenas tuvieron su apogeo desde finales del s.VI y todo lo largo del s.V a.C.⁵⁶. Con posterioridad desaparecieron totalmente.

Quizás por ello, cuando la presencia comercial griega se impuso en nuestra península a partir de mediados del s.V a.C, tal y como ponen de manifiesto la abundantísima presencia de copas áticas por todo el territorio ibérico, los envases anfóricos sin embargo siguieron imitando las formas fenicias. Buenos ejemplos de ello son los dos asentamientos más antiguos documentados en nuestra península de clarísima connotación (especialización) vinícola: el Alt de Benimaquia (Alicante)⁵⁷ y La Quéjola (Albacete)⁵⁸ donde en el s.VI y s.V a.C, respectivamente, las ánforas elaboradas para almacenar el vino imitando formas feniciopúnicas.

Se puede defender, por todo lo expuesto, que durante casi dos siglos –durante los siglos VI y V a.C.- la asociación ánfora fenicia y copa griega fue una constante que tiene hoy una doble lectura simultánea: como respuesta a la tradición, en el caso de la primera, y como elemento de prestigio, en la segunda. Así, pues, si en el momento de generalizarse el comercio griego de las copas áticas el cultivo del vino estaba ya asentado en el sur y levante peninsular es incorrecto hablar de vino griego, más bien serían utensilios griegos con los que se acompañó su consumo. Ello, sin embargo, no quiere decir que no se celebrasen rituales de cierta complejidad dentro de la sociedad tartésica, tal y como se han podido atestiguar en Medellín o La Joya; ni todas estuvieron obligadamente enmarcadas en un contexto funerario, de hecho el caso de Cancho Roano corresponde a un santuario.

⁵⁵ Padró i Parcerisa, J.: «Las importaciones egipcias en Almuñécar y los orígenes de la colonización fenicia en la Península Ibérica». *Homenaje a Luis Siret*. Sevilla, 1986, pp. 526-529.

⁵⁶ Guerrero Ayuso, V.: «El palacio-santuario de Cancho Roano (Badajoz) y la comercialización de ánforas fenicias indígenas». *Rivista di Studi Fenici* XIX, 1991, pp. 49-82.

⁵⁷ Ver nota 8

⁵⁸ Ver nota 13

5. EL VINO EN LA PENÍNSULA IBÉRICA. EL PERIODO IBÉRICO

En demasiadas ocasiones la interpretación arqueológica ha defendido la existencia de vino en los asentamientos en el mero hecho de haberse documentado la presencia en los mismos de pepitas de *vitís vinífera*. No se ha tenido en cuenta una más fácil -y bastante frecuente- interpretación: que sea reflejo de su consumo como uva de mesa. Se olvida, con ello, uno de los productos estrella de la Antigüedad: la uva pasa, que debió consumirse en la Península Ibérica desde los primeros momentos de la colonización.

La mejor forma de conservar la uva es dejar que se pase. Seca al sol pierde humedad y la concentración de azúcar que queda en su piel y en su pulpa impide, en ambientes secos, su deterioro durante un dilatado periodo de tiempo. Parece claro, pues, que las pepitas en sí mismas no implican un obligado consumo de vino. Es más, interpretar su presencia fosilizada en los fondos de algunas ánforas como “argumento incuestionable” de encontrarnos ante contenedores de vino, cuando el decantado y filtrado necesario en toda elaboración de vino evitaría cualquier intrusión de las mismas, apunta, más bien, a un almacenamiento de pasas para el consumo.

También en un principio se debió utilizar más mosto que vino, aunque aquel se estropea rápidamente, de ahí que cuando hay grandes cantidades parte del mismo se destine a la vinificación. Ya en las tablillas ugaríticas se aconsejaba e instruía sobre la mejor manera de utilizar el mosto: mezclándolo con harina, especias o frutas, para conseguir los apreciados arropes, mostillos, pasteles, etc.

5.1. Los lagares en la Cultura Ibérica

Los lagares del Mediterráneo Oriental, conocidos en gran medida a través de la iconografía egipcia, eran muy sencillos. Consistían en un básico acondicionamiento de los suelos para recibirlos. En ocasiones enlucidos de cal o arcilla, con objeto de evitar filtraciones, la mayoría de los lagares más antiguos estaban labrados en la roca para evitar este inconveniente. Un lagar tenía una o más piletas destinadas a recoger y depurar los mostos y se construían exentos para facilitar de esta manera la labor del pisado. Los lagares se ubicaban junto a las viñas, pues la ausencia de un transporte rápido e idóneo incidía en el deterioro de la uva (acumulación de azúcares al exponerse al sol, etc.). Por ello aparecen en centros rurales, mientras que el almacenamiento del mosto elaborado se hacía en palacios, santuarios o en centros dependientes de éstos. Es evidente, pues, que uno de los mejores indicios arqueológicos para detectar hoy la presencia de viticultura en Tartessos o en la posterior Cultura Ibérica es la presencia de lagares.

La ausencia de los mismos en el área tartésica es llamativa, si bien recientes trabajos ponen de manifiesto su escasez también en el Próximo Oriente. En el estado actual de la investigación los lagares documentados en nuestra península se limitan a la zona levantina y al área occidental de Andalucía y, curiosamente, todos reproducen esquemas muy parecidos a los del Próximo Oriente: construcción de plataformas y balsas a distintas alturas

El complejo mejor conocido y, sin duda, el más significativo es el hallado en Denia: el citado anteriormente *L'Alt* de Benimaquia, un poblado fortificado de fina-

les del s.VII que pervivió durante buena parte del s.VI a.C. Se localizaron hasta cuatro lagares, destacando el descubierto en el Departamento 2 construido mediante dos piletas cuadrangulares de 1 m. de lado, y una tercera adosada a las anteriores, de planta trapezoidal y mayor tamaño. Los lagares de los Departamentos 4 y 5 se componen de una plataforma que se comunicaba con una cubeta rectangular a través de un pequeño canal. Conocemos otros lagares de este tipo, baste recordar el del departamento IB33 del Campillo, el de La Monravana en Liria, los de Solana de Pinillas realizados en la roca, el de La Rambla de La Alcantarilla, o el del Tossal de San Miquel de Liria. Pero todos ellos pertenecen a un periodo posterior denominado en la nomenclatura arqueológica como “Ibérico Pleno”.

Si nos centramos en el área tartésica, debemos decir que esta labor de localizar lagares ha sido hasta el momento infructuosa, y eso a pesar de haberse excavado algunos poblados con áreas bien definidas de trabajo. En esta zona sólo podemos hacer referencia a los lagares localizados en los poblados de Las Cumbres y en Doña Blanca, muy similares a los levantinos, si bien ambos pertenecen a época turdetana, por lo tanto muy apartados cronológicamente del momento que nos ocupa. Es curioso ver cómo por ejemplo en Doña Blanca se documentó *vitis vinífera* en el s.VIII, y sin embargo hay una total ausencia de lagares de ésta época, probablemente porque pertenecieran a uva como ya hemos apuntado antes.

Recientemente se ha interpretado como lagar una sencilla estructura de adobe cuadrangular hallada en una esquina de la estancia E-4 del edificio de La Mata⁵⁹, en Campanario (Badajoz). Pero el posible lagar difiere de los hasta ahora conocidos tanto en el Próximo Oriente como en nuestra península, no sólo por su modesto tamaño, sino incluso por la sustitución de la cubeta por una vasija colectora. Tampoco su ubicación en el interior del edificio y en un pequeño espacio posibilitaría las tareas del pisado y, menos aún, del ritual que suele acompañar estas tareas. El hecho de que el mosto vierta en una cubeta duplica el trabajo de trasiego. Sólo si consideramos la estructura como de ámbito restringido a los moradores del edificio podríamos considerar su funcionalidad.

Lo que sí está claro es que tras la crisis del 573, cuando el poder gravita sobre Cartago, la crisis de Tartessos benefició sensiblemente a las poblaciones de su periferia cultural, momento en el que se comienzan a elaborar los envases indígenas y se documenta la explotación extensiva de la vid y, por lo tanto, la producción y comercialización del vino a gran escala. Y es en este momento cuando comenzamos a disponer de la mejor documentación del uso del vino en la cultura ibérica, en zonas o puntos tanto de la costa como del interior donde se elaboran los envases vinarios, donde aparecen grandes cantidades de vasos relacionados con su uso y donde podemos calibrar la importancia de su ritual en estas sociedades. Indígenas que heredan la cultura orientalizante⁶⁰.

El mejor exponente es Cancho Roano, donde el dilema simposio-banquete no parece ofrecer muchas dudas. Como Santuario es el garante del vino, no sabemos si

⁵⁹ Rodríguez Azogue, A. y Fernández Flores, A.: “El santuario orientalizante del Cerro de El Carambolo. Camas (Sevilla). Avance de los resultados de la segunda fase de la intervención”. S. Celestino y J. Jiménez (Eds): *El Período Orientalizante. Anejos del Archivo Español de Arqueología*, XXXV, 2005, pp. 863-872.

⁶⁰ Celestino Pérez, S.: *Cancho Roano*. CSIC. Madrid, 2001.

también controlaba su explotación y comercialización. Ajuar relacionado con el vino muy ecléctico. Copas griegas, cazo etrusco, ungüentarios púnicos, crateras indígenas, ánforas también indígenas pero de imitación púnica. Ritual de libación con jarro y brasero a la manera púnica. El banquete es sobresaliente con la aparición de asadores y ollas con huesos en el entorno de las ánforas y otros utensilios asociados al vino.

5.2. El Alt de Benimaquia (Denia, Alicante).

El poblado se extendía a lo largo de unos 4.500 m², abancalados, de los que sólo ha sido posible excavar menos de 400 correspondientes al sector noroccidental del mismo, en teoría junto al punto de acceso. Se ha podido documentar dos niveles sucesivos de ocupación, si bien relacionables, pertenecientes a un único horizonte cultural. El primero de ellos –por cierto, el mejor conservado– estaba adosado a la cara interna de la muralla, lo que confirma su existencia desde los primeros momentos ocupacionales.

El urbanismo de L'Alt de Benimaquia estaba estructurado, en su casi totalidad, en torno a dos alineaciones de construcciones cuadrangulares paralelas a lo largo de un estrecho pasillo. Sin embargo, la esquina noroccidental del poblado, la excavada recientemente, presentaba una diferente concepción espacial claramente diferenciada mediante la disposición de un grueso muro de mampostería. Denominado «sector oeste» por sus excavadores y de unos 60 m² agrupaba tres estancias, igualmente cuadrangulares, en cuyos interiores se pudo documentar balsas enlucidas y pilas junto con numerosísimas pepitas de uva, ánforas (tipo Rachgun 1) y vasos pithoides de tipología fenicia. Estos elementos, unido al empleo de adobe, en vez de tapial o barro; el que las estructuras habitacionales fueran cuadrangulares, en vez de circulares; o la existencia de un evidente plan constructivo preestablecido de aquellas características apuntan a una clara influencia colonial, de tipo orientalizante.

La jerarquización social compatible con la arquitectura y urbanismo documentados mediante las excavaciones implica, necesariamente, pensar en la existencia de una buena base socio-económica apropiada para el desarrollo de la producción vitivinícola. Paralelamente, la extensión física del área de los lagares apunta un nivel de producción de vino que superaría los niveles de autoconsumo, lo que obliga a pensar en una distribución hacia otras áreas peninsulares.

A caballo entre el horizonte tartésico y el propiamente ibérico el poblado de L'Alt de Benimaquia materializa, hoy por hoy, la introducción-conocimiento de las técnicas de elaboración del vino por parte de las sociedades indígenas peninsulares, un salto cualitativo con respecto a periodos anteriores en los que su consumo dependía, en gran medida, del comercio mediterráneo; fundamentalmente fenicio. Sobre este substrato cultural, como veremos, el posterior mundo ibérico supuso un nuevo escalón en la implantación y desarrollo de lo que hoy denominamos cultura del vino.

5.3. El poblado vinatero de La Quéjola (San Pedro, Albacete)

La documentación obtenida en el poblado de Benimaquia encuentra su mejor continuidad en la excavación efectuada en un asentamiento, esta vez no costero, sino en las tierras del interior peninsular, si bien dentro ya del contexto cultural plena-

mente ibérico. Nos referimos al poblado de La Quéjola (San Pedro, Albacete).

Se encuentra situado sobre un pequeño espolón del Cerro del Peñón que alza, aproximadamente, 20 m. sobre su entorno de vega. De pequeño tamaño, planta rectangular y casi una hectárea de extensión, se puede incluir en el grupo de «pequeños *oppida*». Fue construido de una sola vez, aprovechando al máximo las posibilidades del medio natural, con unas características constructivas y urbanísticas que, nuevamente, ponen de manifiesto la existencia de unos planos concretos y, con ello, de un poder político fuertemente asentado.

Las excavaciones realizadas en la década de los años 90 documentaron 16 habitaciones adosadas, casi en su totalidad, a la muralla. Funcionalmente tres de las casas correspondían a almacén para ánforas, dos más de uso industrial, una junto a la puerta de acceso al poblado y, por ello, interpretada como “cuerpo de guardia” y, por último, un espacio singular que por los elementos constructivos empleados y por los materiales aparecidos dentro del mismo habría que interpretar como un espacio sagrado. Levantado éste último con adobes, excepción ésta única en todo el poblado, configuraba dos espacios adosados internamente compartimentados. Uno de ellos, el más pequeño, debió ser la morada de la jefatura política del asentamiento; el segundo, de mayor tamaño y paredes internas pintadas en rojo el propiamente religioso.

A este segundo espacio no se accedería desde la calle, tal y como ocurría con el resto de las casas, dos columnas que sustentaban sendos pseudocapiteles enmarcaban -prestigiando- una potencial puerta cegada desde el mismo momento de su construcción; circunstancia ésta conocida en las sociedades mediterráneas como «puerta ciega». Ello obligaría a entrar por el techo, pero más que una incomodidad habría que verlo como una manera más de resaltar el valor sacro del espacio interno, así como de su contenido material: cerámicas griegas; cerámicas ibéricas de funcionalidad ritual, caso de sítulas o de vasijas decoradas con pintura blanca, etc.; dos telares de pared; armas; ánforas vinarias. Pero, y ello es lo más importante, legitimado por la presencia de un quemaperfumes figurado con una imagen divina bronce, realizado con la técnica de la cera perdida, que entronca con las producciones orientalizantes del Sur y Suroeste peninsular. Representa una diosa oriental, del tipo Astarte o Afrodita, y legitimaría con su presencia estos elementos de prestigio aristocrático entre los que el vino era de los más significativos. Espacios sagrados en donde el vino, parece ser, jugó un importante protagonismo, tal y como también se ha podido constatar en otros asentamientos poblacionales.

Las plantas de ambas construcciones, y sólo ellas, presentaban un voluntario adelantamiento de sus muros perimetrales definiendo, así, un espacio *in antis* diferente a todo el resto del poblado. Es importante la observación de estos rasgos de prestigio, cuando no sacrales, en un poblado con una función económica claramente especializada: el almacenamiento, si no la elaboración, del vino. En efecto, una parte significativa de las habitaciones excavadas correspondían a verdaderos almacenes de ánforas para el vino en cantidades, al igual que en Benimaquia, excederían el potencial autoconsumo y apuntan su redistribución a poblados de mayor importancia jerárquica. La práctica totalidad de las ánforas corresponden a una elaboración local, en función de los análisis efectuados a sus arcillas. Tipológicamente hablando suponen una continuación de antiguas formas fenicio-púnicas, pero con detalles formales que indican una personalidad propia.

El poblado vinatero de La Quéjola pone de manifiesto, pues, el especial valor del vino por parte de la sociedad ibérica del s.V a.C. que, excediendo de su mero consumo, llegaba a suponer un modo de expresión de su estatus aristocrático-caballeresco. Limitado su consumo a esta minoría y ritualizada su bebida se incorporaban, junto con otros elementos, en el lenguaje de las elites mediterráneas. Y lo que es más importante, corrobora ideas y valores puestas de manifiesto con anterioridad en las necrópolis ibéricas.

5.4. La necrópolis ibérica de Los Villares (Hoya Gonzalo, Albacete)

La necrópolis ibérica de Los Villares de Hoya Gonzalo (Albacete)⁶¹, con los dos *silicernia* en ella documentados, materializa uno de los mejores ejemplos arqueológicos en torno al protagonismo jugado por el vino en los rituales funerarios ibéricos. La necrópolis se ubica en el fondo de una pequeña hondonada proclive, todavía hoy, al empantanamiento en época de lluvias reminiscencia de un pasado de clima mucho más húmedo que favoreció una vegetación natural en ocasiones prácticamente pantanosa. A la luz de los estudios polínicos efectuados durante las excavaciones parece ser que el agua jugaría un especial papel en el entorno inmediato a los enterramientos.

Con una extensión de no más de media hectárea y cerca de dos siglos y medio de utilización (desde finales del s.VI hasta los inicios del s.IV a.C.) el estudio de sus ajuares ha arrojado interesantísima información acerca de los ritos funerarios allí acometidos y en los que el consumo del vino, a tenor de la abundante vajilla griega ática, fue especial protagonista. En particular dos *silicernia*, evidencia material de ritos funerarios en torno a la bebida del vino.

El primero de ellos, de menor tamaño, no apareció dentro de ninguna tumba, si bien su asociación a algunos de los túmulos cercanos nos parece lógica. El ritual en uno y otro había sido el mismo y, paralelamente, los tipos de materiales similares. Dicha repetición, no exenta de complejidad, aconseja desechar la hipótesis de una coincidencia casual y apunta, más bien, la existencia de un detallado ritual conmemorativo llevado a cabo con ocasión del fallecimiento de determinados personajes de la elite dirigente.

Excavados en el suelo, quemados (purificados) los materiales y minuciosamente sellados mediante adobes, los *silicernia* guardaban en su interior -conceptualmente hablando- tres tipos de materiales a diferenciar, si bien claramente interrelacionados. Elementos suntuarios (joyeros de marfil etrusco, joyas de oro, ungüentarios de pasta vítrea); cerámicas propias para ceremonias rituales (cuencos y vasijas de base trípedo, jarritas metálicas); y, por último, como parte más significativa, abultadas vajillas de cerámica griega, fundamentalmente para la bebida. Ambos conjuntos se pueden fechar con precisión, gracias a la presencia en los dos de cántaros del tipo *Saint Valentin*, en torno a 410 a.C. En conjunto suponen un total de más de 80 piezas áticas, testigos mudos de la existencia de estas celebraciones comunales en torno a la bebida.

Dado que el segundo *silicernium* apareció dentro de un enterramiento tumular

⁶¹ Blánquez Pérez, J.: «Las necrópolis ibéricas en el Sureste de la Meseta». *Congreso de Arqueología Ibérica: Las necrópolis*, J. Blánquez y V. Antona (Eds.). *Serie Varía* 1, Madrid, 1992, pp.235-278.

rematado por la escultura de un jinete a caballo, heroización del difunto tras su muerte, es fácil deducir cómo los personajes partícipes de aquellas celebraciones tendrían, al igual que el difunto, similar estatus social, el de caballeros y, paralelamente, cómo el vino jugaba en aquellos momentos un elemento vinculante entre nobles aristócratas. Pero, con el paso del tiempo, el protagonismo del vino en la sociedad ibérica y, por tanto, en sus rituales funerarios no disminuiría, más bien todo lo contrario. Veamos algún ejemplo.

5.5. La necrópolis ibérica de El Salobral (Albacete)

Situado junto a la antigua laguna de El Salobral⁶², se excavó hace pocos años la parte conservada de una importante necrópolis. Hoy día el paisaje de su entorno está caracterizado por una agricultura expansiva de maíz en la que pequeñas aldeas y cortijos quedan mimetizadas recordándonos, de manera aproximada lo que, durante siglos, tuvo que ser el esquema poblacional de la zona. Rica en agua de aquí procede, por ejemplo, uno de los conjuntos más importantes de la bronceística romana meseteña perteneciente a una villa agrícola.

Una pequeña elevación artificial, excepción dentro de la planicie generalizada de la zona, encerraba en su interior una necrópolis, en parte destruida por las faenas agrícolas. De hecho, sólo una quinta parte se había conservado, si bien con la peculiaridad de corresponder con el área más importante de los enterramientos. Tumbas tumulares y cremaciones en hoyo cubiertas por adobes o argamasa caracterizaban, tipológicamente hablando, una aparente necrópolis más del sureste peninsular. En las 11 tumbas tumulares excavadas aparecieron los ajuares más importantes y, en particular, aquellos relacionados con el tema que nos ocupa, el vino.

Por los materiales aparecidos y en concordancia con la tipología tumular y escultórica el yacimiento se puede fechar en la primera mitad del s.IV a.C., lo que coincide con otras ya documentadas en este área meseteña, caso de El Tesorico y continua, estratigráficamente hablando, otras anteriores caso de la ya citada de Los Villares. Escifos; kylix; kylix-escifo; bolsales son formas griegas documentadas con mayor frecuencia en los ajuares funerarios de El Salobral, todas ellas aptas para la bebida, a la vez que las más repetidas, frente a formas como léцитos, lecníde, páteras y platos, también presentes, pero en menor número. Se fechan en torno al 21 cuarto del s.IV a.C. si bien algunas piezas, caso de la lecníde, se pueden fechar con anterioridad remontando los últimos años del s.V a.C., momento éste de máximo auge comercial de estos productos. Así está testimoniado en la Meseta y en la mayor parte de las otras áreas peninsulares, levantina, sureste, etc.

Pero de los ajuares funerarios queríamos sólo centrarnos en el estudio de la tumba tumular nº.15, evidencia material de un ritual funerario que nos pone sobre aviso de la madurez y complejidad cultural del mundo ibérico. Las cerámicas de su ajuar materializaban uno de los mejores ejemplos del protagonismo jugado por el vino en este proceso que, si bien se aleja de los conceptos propiamente griegos, simultáneamente, viene a coincidir con el etrusco. Facetas todas de un mismo mundo,

⁶² Blázquez Pérez, J.: «Las necrópolis ibéricas en Castilla-La Mancha». *Primeras Jornadas de Arqueología en Castilla-La Mancha*. M. A. Valero (Ed.). Toledo 1999, pp.49-87.

el mediterráneo. El haber podido estudiarlo de manera contextualizada ha permitido profundizar en el verdadero significado cultural de estas cerámicas y, consecuencia de ello, defender la progresiva implantación de un «lenguaje del vino» dentro de la sociedad ibérica. Una visión plurifacetada que nos permite hoy hablar de diferentes «papeles» jugados por la cerámica griega en los rituales funerarios, no siempre encaminados a la bebida.

Los huesos cremados de esta tumba se habían depositado dentro de una pequeña cratera, decorada en figuras rojas, posiblemente como evidencia del carácter noble del difunto. Cerrando la cratera se había dispuesto una gran copa ibérica de imitación griega, tanto en forma como decoración realizada por el denominado «pintor del tirso negro». Pero, y ahí está la cuestión para nosotros más interesante, debajo de la misma y arrumbado en un extremo del hoyo, se encontró una vajilla compuesta por 8 cerámicas griegas áticas y, nuevamente, cerámicas indígenas decoradas con pintura blanca (óxido de plomo), algunas de las cuales imitaban formas griegas; los motivos escogidos, siempre vegetales, copiaban motivos griegos. Posiblemente nos encontremos ante la más completa y mejor conservada vajilla de imitación conocida hasta la fecha.

Así pues, las cerámicas áticas de El Salobral y, con ellas, las imitaciones indígenas, ponen de manifiesto el valor de este tipo de vajilla como elemento de prestigio dentro de un mundo aristocrático. Vajilla para un potencial consumo del vino, tanto de manera colectiva, caso del citado *silicernium* de Los Villares, como personal, caso de los ajuares de El Salobral.

6. LAS VÍAS DE COMUNICACIÓN

El estudio de las vías de comunicación es otro aspecto más a tener en cuenta dentro de la investigación de la cultura del vino en la Protohistoria Peninsular. Los restos materiales –por lo general cerámicos– que encontramos hoy en las excavaciones arqueológicas constituyen pruebas indirectas de la existencia en nuestra península de una verdadera red de caminos que articularían los territorios ibéricos. De hecho, la difusión del fenómeno orientalizador por el interior peninsular solo se puede explicar en función de la existencia y uso de vías de comunicación.

El mejor conocimiento del periodo ibérico permite hoy apuntar cómo muy concretamente la vía Heraclea fue el elemento encardinador de los primeros territorios ibéricos⁶³. Así, la coincidencia entre los poblados y necrópolis de más antigua cronología y su proximidad a esta vía de comunicación es de lo más representativo. Como hemos visto, el consumo del vino adquirió un especial protagonismo entre las elites aristocráticas ibéricas y el empleo de vajilla griega para su consumo uno de los más significativos modos de expresión de su elevado estatus. De hecho, más del 80% del total de las cerámicas griegas importadas a la Península Ibérica, tipológicamente hablando, son para beber.

⁶³ Blázquez Pérez, J.: «Le vie di comunicazione. Le vie commerciali ed il commercio del vino». *Simposio Internazionale L'Avventura del vino nel bacino del Mediterraneo. Itinerari storici ed archeologici prima e dopo Roma*. Conegliano 1998. Conegliano 2000, pp.211-217. *Idem*. «Vías de comunicación en la protohistoria peninsular». En *Homenaje al prof. Maluquer de Motes*. Universidad de Barcelona. *Pyrinae* 2, 2000, pp.173-180.

Aun conscientes hoy del protagonismo jugado por los propios iberos en la redistribución por el interior peninsular de los elementos comerciales púnicos y griegos, en este sentido los plomos escritos de *Pech Maho*⁶⁴ y la propia *Emporion* son de lo más ilustrativos, el estudio de los caminos seguidos por dichos agentes en su comercializaron sigue siendo una verdadera «asignatura pendiente». La valoración espacial de la distribución de estas cerámicas es, por ejemplo, una cuestión de estudio todavía no del todo realizada. Tradicionalmente vistas como «mecánicos» elementos de aculturación (helenización), sólo el detallado estudio de los contextos en donde aparecen puede proporcionar real contenido al término.

Paralelamente, esporádicas apariciones de ruedas –o partes metálicas de éstas– en las excavaciones, unido a las marcas dejadas por las mismas en los caminos de acceso a los poblados son otros elementos a tener en cuenta en el estudio (y demostración) de las vías de comunicación. Al margen ahora del valor ideológico (funerario) que el carro llegó a tener en las elites ibéricas, posiblemente sicopompo al servir de traslado del alma del difunto al más allá, tal y como vemos en Toya o Baza, habría que destacar otros ejemplos más frecuentes aparecidos esta vez en poblados, no radiales como las anteriores, sino maciza en madera con la llanta metálica. Son los casos de El Amarejo y Montjuic⁶⁵. De igual modo, poblados ibéricos como El Castellar de Meca (Ayora, Valencia) o El Tolmo de Minateda (Hellín, Albacete), por citar dos ejemplos del interior peninsular, ilustran el uso de los carros en el comercio cotidiano desde, por lo menos, el s.IV a.C.

A MODO DE CONCLUSIONES

Pensamos que suficientes han sido los ejemplos arqueológicos, expuestos quizás apretadamente en estas páginas, pero todos ellos ponen de manifiesto la importancia y potencialidad de estudio del vino en la protohistoria de nuestra Península Ibérica. Sin embargo, la investigación no se puede dar, ni mucho menos, por terminada.

En menos de una década contamos ya con una significativa bibliografía arqueológica que ha de aumentar. Bajo nuestro punto de vista, para que dicho crecimiento sea realmente significativo y cuente con una adecuada proyección hacia el futuro la investigación ha de estructurarse en maduros Proyectos de Investigación, que faciliten el trabajo en equipo y su carácter interdisciplinar, que cuente con el apoyo de las Instituciones, públicas y privadas. Este y no otro, pensamos, es el único camino viable con que alcanzar a medio plazo un conocimiento cualitativo y cuantitativo realmente satisfactorio. Conocimiento que favorecería el mantener vivo un aspecto fundamental de nuestras raíces mediterráneas, la Cultura del Vino.

⁶⁴ Gracia Alonso, F.: «Comercio del vino y estructuras de intercambio en el N.E. de la península ibérica y Languedoc-Rosellón entre los siglos VII-V a.C.». *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*, S. Celestino (Ed.). Jeréz de la Frontera. Madrid, 1995, pp.297-331.

⁶⁵ Fernández Miranda, M. y Olmos Romera, R.: *Las ruedas del carro de Toya y el origen del carro en la Península Ibérica*. En *Catálogos y Monografías del Museo Arqueológico Nacional* 9. Madrid.

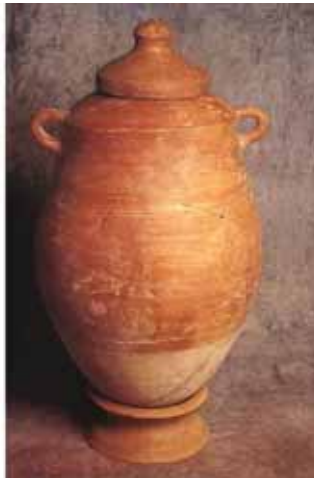


Foto 1

- a) Tumba de cámara de Trayamar (Torre del Mar, Málaga), Detalle, ©.Inst. Arqueológico Alemán de Madrid.
b) Anfora de barniz rojo, con soporte y tapadera.



Foto 2

Lagares del Castillo de Doña Blanca (Pto. de Sta. María, Cádiz), ss. VI-IV a.C.



Foto 3

Vista aérea del santuario de Cancho Roano (Zalamea de la Serena, Badajoz), ss. VII-V a.C.



Foto 4

Reconstrucción virtual del santuario de Cancho Roano.



Foto 5

Ajuar votivo: palangana y cratera, en bronce, para libaciones. Cancho Roano (s.VI a.C.).



Foto 6

Vajilla griega para el consumo de vino aparecido en una tumba ibérica. Los Villares (Hoya Gonzalo, Albacete), s. V a.C.



Foto 7

- a).- Habitaciones sagradas del poblado ibérico de La Quejola (San Pedro, Albacete), s. V a.C.
b).- Quemaperfumes de bronce. La Quejola.



Foto 8

Prototipo de ánfora vinaria fenicia importada a la península ibérica.



Foto 9

Copas griegas y copas ibéricas de imitación para el consumo de vino. El Salobral (Albacete), s. IV a.C.