
Diego Ruiz Mata*

**VARIOS ASPECTOS SOBRE EL VINO Y LA BODEGA
TURDETANA-PÚNICA DE LA SIERRA DE SAN CRISTÓBAL,
EN EL PUERTO DE SANTA MARÍA (CADIZ)**

**VARIOUS ASPECTS OF THE TURDETANI-PUNIC WINE
AND WINERY OF THE SIERRA DE SAN CRISTÓBAL,
IN EL PUERTO DE SANTA MARÍA (CÁDIZ)**

*A mis alumnos de la Universidad Autónoma de Madrid
que comenzaron conmigo la historia arqueológica
del Castillo de Doña Blanca. Y en especial a Carmen Pérez,
mi mejor alumna, el alma de las excavaciones.*

Sin su trabajo no hubiese podido escribir ni una línea.

Y a los alumnos de Cádiz, pocos y dispuestos, que se unieron más tarde al equipo.

Resumen: El vino es la bebida que más éxito ha tenido desde que el hombre convirtió la uva en un líquido de sabor agradable y psicotrópico. Su historia es muy larga y posee muchas y variadas facetas sociales, religiosas y económicas. También su sistema de elaboración y comercio. Posiblemente es uno de los productos que más ha navegado en los barcos de transporte. Por ello, su historia es la del hombre civilizado. Homero en la historia de Odiseo y el Cíclope, lo ha descrito perfectamente. También tiene su parte trágica, pues su consumo excesivo ha producido muchas desgracias. El vino alegra el corazón, pero también anula la razón. Es además el símbolo de la vida, como se advierte en muchos rituales religiosos de todos los tiempos y culturas y en el cristianismo. Como el tema es tan largo, apasionante y complejo, he tenido que elegir varios aspectos de su historia, conocidos, desconocidos o escasamente

tratados. En primer lugar, el de su origen más remoto, la difusión hacia Occidente y el sur peninsular y su competencia y convivencia con la cerveza. Después, los primeros vinos que se bebieron en Occidente, sus referencias en los textos de Ugarit, los más próximos a los fenicios, y los de época romana que recogen muchos aspectos púnicos. A continuación se da a conocer la bodega más completa que se conoce en Occidente, situada en la Sierra de San Cristóbal y perteneciente al Castillo de Doña Blanca. Y termino con unas notas sobre el vino de los dioses y de los reyes, de las borracheras famosas y de los banquetes sociales y de los muertos. El vino es parte importante de la historia del hombre.

Palabras claves: Vino, lagares, bodega, viñedo Sierra de San Cristóbal, santuarios, betilos.

* Catedrático de Prehistoria (PAI HUM-509-UCA) diego.ruiz@uca.es. Siglas: CDB (Castillo de Doña Blanca); SSC (Sierra de San Cristóbal). Fechas de recepción, evaluación y aceptación: 10/IV, 29/IV y 21/V/2018.

Abstract: Wine is the most successful drink since man turned the grape into a liquid with a pleasant and psychotropic taste. Its history is very long and has many and varied social, religious and economic facets. Also its production and trade system. It is possibly one of the products that has sailed the most on transport vessels. Therefore, its history is that of civilized humanity. Homer has described it perfectly in the story of Odysseus and the Cyclops. It has also its tragic side, since its excessive consumption has caused many misfortunes. Wine cheers the heart, but it also nullifies reason. It is also the symbol of life, as seen in many religious rituals of all times and cultures, and in Christianity. As the subject is so extensive, exciting and complex, I had to choose several aspects of its history, widely known, unknown or poorly covered. In the

first place, that of its most remote origin, the diffusion towards the West and the South of the Iberian Peninsula and its competition and coexistence with beer. Then, the first wines that were drunk in the West, their references in the texts of Ugarit, the ones closest to the Phoenicians, and those of Roman times, which include many Punic aspects. Next, the most complete winery known in the West, located in the Sierra de San Cristóbal and belonging to the Castillo de Doña Blanca, is brought to light. And I conclude with some notes on the wine of the gods and kings, of the famous drinking binges and of the social and funerary banquets. Wine is an important part of human history.

Keywords: Wine, presses, winery, Sierra de San Cristóbal vineyard, sanctuaries, baetyli.

I. Nacimiento y vida de un líquido inmortal

Hace tres decenas de años, comenzaba en las primeras líneas de un trabajo sobre el vino con la definición del Diccionario de la Lengua de la Real Academia. Y creo que éste debo iniciarlo del mismo modo¹. Es poco poética e histórica, pero describe con precisión la vid, que dio origen al vino y a su bebida, a su historia social y religiosa. La define como “*planta vivaz y trepadora de la familia de las vitáceas, con tronco retorcido, vástagos muy largos, flexibles y nudosos; hojas alternas, pecioladas, grandes y partidas en cinco lóbulos puntiagudos; flores verdosas en racimos, y cuyo fruto es la uva. Originaria de Asia, se cultiva en todas las regiones templadas*”. Y la uva como “*fruto de la vid, que es una baya o grano más o menos redondo y jugoso, el cual nace apiñado con otros, adheridos todos a un vástago común por un pezón, y formando racimos*”.

He aquí su definición formal detallada. Pero la uva, como fruto para la elaboración del vino, y desde el momento en que fue posible su vinificación, adquirió en poco tiempo una importancia considerable económica y social, como un producto escaso y exótico, de élite, que además conducía con placer deseado a un estado de inconsciencia muy apropiado para los rituales religiosos², que aspiraban trascender la condición normal humana y fundirse mediante la bebida o dro-

¹ Ruiz Mata (1995:159-212).

² Umit Sayin (2014).

ga en el mundo extrahumano donde los dioses residen³ y pueden compartir con él en la esfera del ensueño. Quizás fuese esa su función inicial. Su importancia no se halla sólo en la planta en sí, con la uva como producto de mesa sabroso y comestible, sino en la posibilidad de su jugo de transformarse en vino, ese líquido tan apetecible que nunca cesó de producirse desde el momento de su transformación química, y mágica, en una bebida que al consumidor deleitaba, deseaba y embriagaba. Ambos hechos van unidos. Y pronto, por su escasez y propiedades, fue un producto de alto rango y elitista, consumido por los dioses y por los reyes⁴ como muchos textos escritos, la arqueología e iconografía muestran de modo explícito, por sacerdotes y clases de la élite y rango. Desde el hallazgo de su mutación en bebida apetecible, se expandió rápidamente, se aprendió la domesticación de la uva silvestre y su proceso de vinificación, que condujo a su comercialización y competencia entre los distintos vinos, sin perder su mérito y carácter de bebida apetecida y poco accesible, y su función ritual, sea social o religiosa.

Y ese líquido, junto al trigo y al aceite, formó la tríada mediterránea, la razón de la economía occidental y su riqueza. Fueron seguramente los fenicios quienes introdujeron los conocimientos de la domesticación, conversión *Vitis vinifera L* y vinificación desde sus colonias y factorías recién establecidas en Occidente. Poco antes, los jefes y élites de los poblados del Bronce Final ya degustaban los sabores, para ellos exóticos y extraños, de los vinos orientales, griegos y sardos, como exquisitos y preciados regalos, navegando en las amplias bodegas de los barcos mercantes, en sus primeros contactos. Así lo muestran los vestigios de copas para su consumo y las ánforas para su envasado, que portaban vinos de los lugares más afamados por entonces. Son los testimonios más explícitos de su consumo en esa época. De esto hablaré más tarde.

La historia del vino es apasionante desde sus comienzos, pues no se puede precisar su lugar de alumbramiento y la competencia e imposición con otras bebidas, como la cerveza o pócimas o mezclas de vinos de hierbas que se consumían, y sobre todo por su uso social y religioso. Siempre se está al acecho de un nuevo hallazgo, de una simple pepita de uva analizada que lo sitúe en fecha anterior a la conocida y acaso en un lugar insospechado⁵. Pero el vino se fue imponiendo con rapidez por el Próximo Oriente, Egipto, Mediterráneo, océano Atlántico y Europa como bebida deleitosa y preciada que los dioses consumían en sus banquetes y los reyes y las élites en sus protocolarios actos sociales, en los ritos religiosos y

3 Ghitta, O. (ed. 2014).

4 Ghitta, O. (ed. 2014).

5 Aunque se conocen muchos datos sobre el origen del vino, queda aún mucho por conocer e investigar.

en las comidas funerarias en compañía de los muertos. Su éxito social y religioso aceleró su producción y comercio.

De aquí ha surgido una rica literatura, mítica, poética y científica, Dioniso, el dios alegre de la vendimia y del vino, del hombre en el mayor desenfreno de los sentidos, como lo advirtió con su clarividencia el filósofo Nietzsche⁶, Baco más tarde en Roma y en la extensión de su imperio, los *symposia* al atardecer en las confortables viviendas griegas y romanas, o la misma sangre de Cristo que el vino representaba en la transustanciación, por citar un ejemplo cristiano que perdura como la esencia de su ritual. También fue un producto comercial que proporcionó grandes réditos y sustanciosas ganancias. Y por su abuso a veces excesivo, con consecuencias fatales, fue la perdición y mala fama de algunos personajes importantes de la Historia. El vino conduce al hombre por muchos derroteros. Es una historia de muchos capítulos y diversos temas que parten del zumo de la uva. De ellos sólo abordaré algunos y sin muchos detalles, sin un discurso unificador, mostrando sólo lo que me ha parecido de importancia en este trabajo. Pero también hay otras bebidas, que antecedieron al vino, y tuvieron sus mismos efectos en sus funciones y prestigio. De ello conviene escribir siquiera unas líneas escuetas, por sus similitudes en cuanto bebida de carácter social y religioso y su capacidad de transformación de la mente humana en un mundo de ensueños que lo situaba, en el sueño, en la pérdida de la conciencia real, en un mundo extrahumano conectado con los dioses que adoraba y con los que necesitaba una comunicación irreal en los cultos colectivos.

Describamos sólo unos retazos de su historia. La vid -*Vitis vinifera L.*- es uno de los frutos clásicos del Próximo Oriente. Y junto al olivo, el higo y la palmera datilera constituyen el grupo más antiguo de los árboles frutales desarrollados en todo el Mediterráneo⁷. Desde el Bronce Antiguo, en el III milenio a.C., la uva constituyó un alimento excelente, por su riqueza en azúcar -las bayas contienen 15/25 % de azúcar-, además las uvas pasas son fáciles de almacenar, y el jugo de la baya se empleó para la fermentación del vino. La vid tuvo acogida y prosperó en los medios ambientales mediterráneos, al tolerar más frío y condiciones húmedas. En estos aspectos, se adaptaba mejor que el olivo. Si efectuamos un recorrido por los medios en los que progresó con éxito, nos situamos en la costa de Asia Menor -Turquía-, gran parte de la región levantina mediterránea, en el entorno del mar Negro, Grecia continental y Macedonia, Italia y todas sus islas,

⁶ Nietzsche (ed. 2007).

⁷ Zohary - Hopf (1993); Estreicher (2006); Miller - Wetterstrom (2000).

la costa levantina y suroeste peninsular, y la costa desde Cartago a Marruecos. Es lo que muestra el mapa de la figura 1.



Fig. 1. Mapa de distribución de la vid salvaje -*Vitis sylvestris*, en el Próximo Oriente y el Mediterráneo (Según Zohary y Spiegel-Roy, modificado).

Mucho antes se consumía algún tipo de bebida fermentada, que debió producir los mismos efectos de líquido deleitante y embriagador, los dos factores unidos que hicieron posible su producción y persistencia. Insisto en estas dos cualidades, el deleite y su carácter psicotrópico, como las bases esenciales de su éxito y consumo. Y puesto que escribo del vino y de su historia, dedico unas líneas a los precedentes, a los ancestros del vino conformado. Escribe Thadeusz⁸, en un breve artículo sobre los orígenes del alcohol en el neolítico antiguo -sólo el alcohol-, que la historia debió comenzar cuando alguien recogió un fruto caído en el suelo y se lo llevó a su boca instintivamente, con curiosidad lejana, advirtiendo de pronto un agradable sabor agridulce en el paladar. Pero en cuanto el alcohol penetró y se mezcló en la sangre, el cerebro comenzó a enviarle un nuevo mensaje, que podría decir: ¡quiero más!. Y así fue el primer encuentro del ser humano con el alcohol, de modo casual⁹. Y el querer más condujo a compartirlo en los actos sociales y en los lugares donde los dioses habitan en sus templos y se emplean en sus rituales, cuando se comprobó su carácter psicotrópico. No bastaba sólo el sabor, sino su efecto.

⁸ Thadeusz (2009).

⁹ Estreicher (2006).

Pero una vez que su efecto fue familiar, no cejó en la búsqueda de la intoxicación lo más frecuente posible. Una atracción irresistible a perder el estado de consciencia y a penetrar en el de la inconsciencia¹⁰. Es lo que he creído siempre sobre su origen, su uso y su éxito. Y lo sigue siendo¹¹: degustación y transformación. Opina McGovern¹² que su temprano proceso de fermentación constituyó una estrategia muy clara de supervivencia, pues el consumo de la alta energía de azúcar y alcohol constituyó una solución extraordinaria para sobrevivir en un medio hostil de pocos recursos naturales. Sabor, transformación de la conciencia y fuerte energía alimenticia conformaron la trilogía que lo hizo contingente e inmortal. Después vendrían sus funciones sociales y religiosas, unidas a las productivas y comerciales.

Pero un suministro sustitutivo del alcohol se fabricó mucho antes que el vino. En torno al 9000 a.C., los habitantes del poblado neolítico Jiahu, en China, estaban fabricando un tipo de bebida, aguamiel con alcohol en un 10% de porcentaje, según se ha descubierto hace pocos años¹³. Los análisis físicos confirman que en la antigua China se elaboraba una bebida, como la del vino, pero con arroz, miel y frutas¹⁴, hacia el 7000 a.C., según las conclusiones de los exámenes de residuos de fragmentos cerámicos impregnados en su arcilla. Lo que significa, para la historia de las bebidas alcohólicas en China, que son 4000 años más antiguas de lo que se creía en 1999. Esta bebida prehistórica explica el origen de las únicas bebidas de cereales del II milenio a.C., conservadas como líquidos en el interior de vasos de bronce sellados de las dinastías Shang y Zhou, y considerados por sus usos sociales, religiosos y medicinales.

Antes del hallazgo de Jiahu, las pruebas más antiguas de bebidas alcohólicas de la historia del hombre y la bebida propia alcohólica proceden del vino resinado del interior de dos jarras excavadas en 1994 en el poblado neolítico de Hajji Firuz Tepe¹⁵, en Irán, datadas en torno a 5400-5000 a.C., doscientos años antes de las fechas que se poseían para el Próximo Oriente. Este hallazgo pertenece al momento de la aparición de los poblados estables en el contexto de la domesticación de plantas y animales y las primeras manifestaciones de la elaboración de los vasos cerámicos a mano. Lo que tuvo implicaciones importantes para los orígenes

¹⁰ Pascual Pastor (2007).

¹¹ Zastre Lorenzo (2014); Méndez Garrido- Zastre Lorenzo (2017).

¹² McGovern (2013).

¹³ Moreau - Núñez (2005).

¹⁴ McGovern (2004).

¹⁵ Voight 1983; Good (1996).

de la viticultura y vinicultura, y para el desarrollo de la dieta moderna, la práctica médica y aspectos sociales¹⁶.

Otro punto de gran antigüedad e importancia para la localización del origen del vino se sitúa en Georgia, en el mar Negro¹⁷. Georgia, en el sur del Caúcaso, entre los mares Negro y Caspio, posee una dilatada tradición de la historia de la viticultura y de la elaboración del vino. La domesticación de la vid -*Vitis vinifera ssp. sativa*-, se efectuó a partir de su ancestro -*Vitis vinifera ssp. silvestris*-, en el Caúcaso durante el neolítico, incluyendo las regiones montañosas del Próximo Oriente y los Zagros del noroeste donde se sitúa Hajji Firuz Tepe -Irán. Los análisis químicos de componentes orgánicos antiguos depositados en las arcillas de las paredes de las cerámicas de poblados neolíticos de Georgia -entre el 6000 y 5000 a.C.-, proporcionan las evidencias arqueológicas más antiguas biomoleculares para el vino de uva y para la vinicultura del Próximo Oriente, datadas entre el 6000 y 5800 a.C. Los hallazgos químicos corroboran la reconstrucción climática y ambiental, junto a los datos arqueobotánicos, incluyendo el polen de uva, almidón y los restos epidérmicos asociados a un vaso de tipo similar y fecha. La gran capacidad de los vasos de este momento, y algunos más antiguos del neolítico del Próximo Oriente, debieron servir para la fermentación y envejecimiento. Así se interpreta. Es evidente que el hallazgo de vino de uva en fecha tan temprana, como inicios del VI milenio a.C., es un hecho crucial para la historia del vino del Próximo Oriente y Europa y su origen.

Sobre sus orígenes, el sureste de Armenia, y los trabajos arqueológicos en el complejo de cuevas Areni-1, han revelado instalaciones junto a artefactos datados hacia el 4000 a.C., indicadores consistentes de la elaboración de vino¹⁸. Se manifiesta en algunas pruebas químicas efectuadas en los contenidos de los vasos, como en Georgia. Las instalaciones y artefactos asociados se hallaron en la galería central del complejo de las cuevas, bien conservadas y en un nivel de la Edad del Cobre, datados, según el C14, entre el 4233 y 3790 a.C. Todos los indicios sugieren su empleo para dirigir líquidos hacia un recipiente que puede interpretarse como un *pithos*. Y la instalación está rodeada de recipientes de gran tamaño y capacidad, interpretados para almacenamiento. Lo que sugiere la existencia de un lagar de bastante complejidad para esta época de transición entre el V y IV milenios a.C. En el entorno de este complejo se han hallado uvas secas, semillas de uva, mosto de uva raquis y pieles todavía unidas a los pedicelos, como

¹⁶ McGovern - Fleming - Katz (1995).

¹⁷ Maghradze et al. (2016); McGovern et al. (2017).

¹⁸ Barnard et al. (2010); McGovern (2009).

desechos de la trituración y del prensado. Los análisis químicos y sus evidencias son indicativos de la existencia del vino, contenido y conservado en las vasijas, cuyas paredes incluyen el ácido L-tartárico, molécula abundante en el vino, y resinas que se le añadieron para su preservación y mejorar su sabor. Estamos no sólo ante la evidencia de su elaboración, sino ante un primitivo lagar que ofrece los elementos básicos para la vinificación.

He aludido al vino y a sus aspectos sociales, religiosos y alimenticios, desde sus comienzos en la transición del Paleolítico al Neolítico, en el momento preciso donde se produjo la fermentación deliberada de los carbohidratos en alcohol -etanol-, una de las innovaciones importantes neolíticas¹⁹. Muchos productos alimenticios se pueden fermentar en bebidas alcohólicas, pero ninguna se ha empleado con tanta extensión temporal como los cereales para la fabricación de la cerveza y la uva para el vino. Además de su consumo directo, para fines específicos sociales, las soluciones orgánicas resultantes se emplearon con frecuencia para compuestos medicinales²⁰. Y en este sentido, en el ambiente estricto del vino, a lo que se ha llamado vino de hierbas²¹, frecuentemente empleadas en el antiguo Egipto. En los análisis químicos de productos orgánicos absorbidos en las paredes porosas de un número importante de vasos cerámicos egipcios²², datados hacia el 3150 a.C., se reveló que una gama de productos naturales -hierbas y resinas de árboles- fueron el sustitutivo del vino de uva. Los hallazgos y el resultado de los análisis proporcionan evidencias químicas de antiguos remedios medicinales egipcios, que se hallaban sólo documentados en un conjunto de papiros de temas médicos de 1850 a.C. Desde tiempos paleolíticos, los seres humanos se sirvieron para sus enfermedades y dolencias desconocidas de productos naturales derivados de plantas, además de animales y minerales²³. Los árboles frutales ofrecían un fácil acceso para el azúcar y el etanol, o alcohol etílico. Estos ya se habían erigido como recursos energéticos primordiales en el reino animal. El líquido dulce que rezuma de la fruta madura proporciona condiciones óptimas de agua y nutrientes para que las levaduras de sus superficies se multipliquen y conviertan el azúcar en alcohol. Se conocía, pues, lo fundamental, el alcohol y sus efectos, el sabor que gustaba y el estado embriagador que transportaba la mente del hombre a un lugar insospechado desconocido, que lo situaba fuera de su mundo acostumbrado. Quizás cerca de los dioses²⁴. Y agradaba.

¹⁹ Vitelli (1989); McGovern (2009).

²⁰ Cruse (2004); McGovern (2009).

²¹ McGovern et al. (2009).

²² McGovern (2013); Dreyer (1998).

²³ Johns (1990).

²⁴ Schultes - Hoffman (1982).

Tenemos en estos párrafos un sucinto bosquejo de los inicios del hallazgo de la bebida que embriaga y que deleita al paladar. A partir de aquí se fue expandiendo por el mundo por entonces conocido, adquiriendo significados sociales, religiosos y económicos, adaptados a las propias necesidades culturales. Y en otros continentes, sociedades y culturas, los mismos efectos se alcanzaron con otros medios alucinógenos, por ejemplo, en Mesoamérica²⁵. El vino debió emplearse desde los primeros momentos de su consumo como bebida alucinatoria en los rituales religiosos, junto a otras drogas²⁶. Plantas y hongos alucinógenos se emplearon en Mesoamérica en los rituales y ceremonias en un ambiente pleno de relatos mitológicos y de meditaciones, como medio eficaz para lograr estados altos de conciencia y para acceder a parámetros previamente definidos. Es posible que estas plantas y hongos se mezclasen con algún tipo de bebida, como es el caso de los mayas que bebían el balche, una especie de hidromiel, junto a otras plantas alucinógenas. En este sentido, y situándonos en el mediterráneo, en un pasaje de La Odisea (IX, 208-211) se habla de un potente filtro mezclado con vino, que debía ejercer un efecto considerable de embriaguez. Y es por ello que en un texto babilónico del siglo XX a.C.²⁷ un sacerdote le dice a su pupilo: “...*te prohibo acudir a las tabernas. Estás degradado como una bestia*”. Esta degradación se debía a las bebidas alcohólicas. Lo que poco después, en otro texto²⁸, un padre le dice al hijo: “*Me dicen que abandonas el estudio, que vagas de callejón en callejón. La cerveza es la perdición de tu alma (...). Eres como un templo sin dios, como una casa sin pan*”. Es el efecto de la bebida, perturbadora de la conciencia, en una situación no religiosa. En un ritual, es lo que se pretende y es el objetivo, pero mediante unos actos predeterminados y dirigidos, normativos, conducidos por jefes o sacerdotes. No se alcanzan los misterios que tienen las ideologías religiosas, los destinos existenciales que los dioses tienen previstos para el hombre, sin alcanzar un estado extracorpóreo. Y el vino lo proporciona y transporta a la zona de la irrealidad que se precisa en todo ritual entre los dioses y los hombres.

El empleo de ciertas drogas en los ritos religiosos, la Cueva de los Murciélagos de Zuheros en Córdoba, y en los niveles del neolítico antiguo, nos ha deparado un ambiente que debió ser generalizado en otras muchas²⁹. Se trata de un espacio de luz escasa, de penumbra, en el que se hallaron cinco hogares, de dimensiones pequeñas y de escaso espesor, que denotan usos ocasionales para objetivos sólo rituales. Y en las paredes, manifestaciones pictóricas simbólicas,

25 Carod-Artal (2011); Furst, Pt. (2002); Schultes - Hoffman (1982); Rodríguez Arce-Quirce Balma (2013).

26 Escotado Ed.(1998); G.wagner (2004).

27 Escotado Ed.(1998: 55-56).

28 Escotado Ed. (1998: 56).

29 Gavilán Ceballos - Mas Cornellá (2006).

variadas, entre las que destacan representaciones de ídolos, similares a los que grabados y plásticos se hallan en los adornos de vasos cerámicos con fines rituales, con rostros de deidades muy esquemáticos en los que sólo destacan las cejas, la nariz y los ojos. En este espacio de carácter sacro se ha recogido una muestra significativa de *papaver somniferum*, la adormidera³⁰ también usada para la fabricación del opio, que por el momento es la más antigua conocida en un ambiente religioso en la Península Ibérica. En este momento, el vino estaba muy lejos de consumirse en Occidente. Estoy seguro que, de haberse conocido, se hubiese empleado en este momento del V milenio a.C. en estos actos religiosos y alucinatorios. La cueva es el vientre de la tierra, el lugar en el que no se vive, en el que sólo habitan las deidades, y desde donde emiten sus misterios. Y al no ser el lugar de los vivos, hay que alcanzar el ensueño. Aquí se hallan las respuestas a las preguntas, que constituyen el nacimiento de la religión, mediante un lenguaje no normal y que proporcionan las drogas.

El vino llegó más tarde al Mediterráneo, a Europa y a Occidente. Pepitas carbonizadas, y en ejemplos muy raros bayas, se han hallado en el norte de Grecia, Yugoslavia, Italia, Suiza y Francia, pero muestran una morfología que se ajusta más a la uva silvestre³¹. Aunque se duda de la facilidad con que se distinguen de las cultivadas y salvajes³². Pero situándonos en el Levante, el punto de partida para la expansión occidental, las poblaciones del Cobre y del Bronce denotan el cultivo de la vid hacia el 3000 a.C. Es el caso de Jericó, cuyos restos se datan hacia el 3.200 a.C., los más antiguos de esa zona³³. En Turquía, la uva cultivada se halla en niveles de la Edad del Cobre, pero aumenta exponencialmente en los del Bronce³⁴. En el espacio mediterráneo, hay pruebas evidentes que el centro original de la viticultura se hallaba en Siria. Y los documentos del palacio de Mari, junto al Eúfrates, se refieren a las exportaciones del vino de Alepo y Carquemish a Mari y a numerosas ciudades babilonias. Y más al sur, el vino se documenta desde la I Dinastía, siendo plausible, y natural, que la vid llegara al Valle del Nilo desde el Levante³⁵, un corredor transitado.

En el mar Egeo, las manifestaciones del cultivo de la vid son más tardías. En Lerna se han hallado uvas viníferas cultivadas en el Heládico Antiguo IV, entre el 2200 y 2000 a.C.³⁶. Y otros vestigios proceden del Bronce medio y Final, en

³⁰ González et al. (2000).

³¹ Rivera Nuñez - Walker (1989).

³² Zohary- Hopf (1993).

³³ Hopf (1983).

³⁴ Miller (1991).

³⁵ Zohary -Hopf (1993).

³⁶ Zohary- Hopf (1993).

el segundo milenio a.C. En suma, los indicadores arqueológicos más antiguos de la viticultura provienen de áreas próximas a la costa oriental mediterránea. En lo que respecta al vino en el mediterráneo y Occidente. Y mucho más tarde la introdujeron los colonos fenicios y griegos en el Mediterráneo central y occidental³⁷. Lo que sucedió a partir del siglo IX a.C., navegando en las bodegas anchas de los barcos fenicios y griegos³⁸, sujetas las ánforas con mimo, como el producto máspreciado. Bajo el mar, en sus fondos de arena, los pecios lo confirman³⁹.

I.1. No hay que olvidar a la cerveza, que agrada y embriaga

En este panorama de bebidas, no se debe soslayar la cerveza, prioritaria en zonas notables del Próximo Oriente, como ha quedado grabado en los textos de arcilla y sugiere un elenco iconográfico religioso y festivo. La bebida, la que fuese, ha sido protagonista en la Historia, porque ha formado parte activa de las relaciones sociales, de estrategias políticas y de los rituales religiosos⁴⁰. Lo que le proporciona sentido étnico, individual, social y religioso. Desde hace unas décadas, los investigadores han reforzado la idea de que el banquete, el consumo comunal de comida y bebida en eventos muy especiales, jugaron un papel importantísimo en muchos aspectos sociales, políticos y económicos de las antiguas culturas⁴¹. Reconocen el banquete como el dominio de la acción política, utilizado como herramienta muy eficaz para la formación de alianzas sociales en el sentido diplomático de la época, el cumplimiento de las obligaciones recíprocas que las jefaturas y élites de las distintas organizaciones políticas adquirían, la creación de deudas sociales que deben ser correspondidas como vínculos indelebles, incluso en el cobro de los tributos y como exhibición de las diferencias sociales, que deben ser perceptibles. El poder y el estatus se manifiestan. Es su carácter. Los banquetes, con el vino y la cerveza protagonistas, constituían asimismo manifestación del poder⁴², costeados por los mismos jefes y las élites, para su propio encumbramiento. Mas no hay que olvidar su importancia en los rituales y festividades religiosas, en los que su ingesta “*makes the liver happy, fills the heart with joy*”, como se registra en unos versos en el Himno sumerio a Ninkasi, escrito sobre 1800 a.C., la diosa sumeria de la cerveza⁴³. Muchos siglos después, Benjamin Franklin, escribió una frase similar en una carta a un amigo,

³⁷ Stager (1985).

³⁸ Smith (2012).

³⁹ Mauro (2014).

⁴⁰ Dietler (2006); Umin Sayin (2014).

⁴¹ Jennings (2005); Joffe (1998).

⁴² Earle 1991; Dietler (1990, 1999 y 2006); Perodie (2001).

⁴³ Civil (1964); Molina (2001). Sólo he hallado la traducción inglesa.

en 1779: “*Beer is proof that God loves us and wants us to be happy*”. Sus sabores y efectos han cautivado a los hombres de todos los tiempos. Poco ha cambiado su sentido. Diría que nada.

La cerveza constituyó uno de estos productos de ostentación social y de conmemoración a los dioses. Aunque se conoce en época sumeria, en las tierras bajas de la llanura aluvial de Mesopotamia, quizás en torno al 3000 a.C., es probable que su invención tuviese lugar durante el Neolítico⁴⁴, aunque al parecer no existen pruebas concluyentes. La sugerencia estriba en la domesticación de los cereales, con los que se elaboró una bebida que satisfacía al paladar a la vez que era alimenticia y nutritiva⁴⁵. Y según los indicios, se hallaron evidencias químicas de producción de cerveza en los inicios del cuarto milenio a.C., en el asentamiento neolítico de Godin Tepe en los montes Zagros⁴⁶. Un origen aún más antiguo, asociado al proceso de domesticación, lo sugirió en la década de los cincuenta R. Braiwood, como una suerte de relación causa efecto entre los cereales y la fabricación de pan⁴⁷. Descubierta el cereal, la cerveza fue cosa de poco tiempo, cuestión de mezclas, de agua y pruebas.

En realidad, la cerveza antigua fue una bebida fermentada, hecha en principio de cebada -*Hordeum vulgare*-, a la que a veces se le añadía trigo -*Triticum dicoccum*. La de estos tiempos antiguos era una mezcla de cebada y agua. El grano de cebada se remojava en agua, lo que permitía su germinación. Germinadas las semillas, se extendían en esteras para su secado y detener el proceso de germinación⁴⁸. La cebada germinada es más dulce y tierna que el grano aún sin germinar. Después, la cebada malteada, verde, se podía usar fresca o bien triturada y molida, e incluso horneada ligeramente para su almacenamiento. En el siguiente paso, el machacado ayudaba a extraer el azúcar de los granos para mezclar el grano triturado con agua y hervirlo. Es en el macerado de las enzimas de grano natural cuando se convierten los almidones de grano en azúcares fermentables. Lo que ayuda en el proceso de conversión mientras también se purifica el agua. En el proceso moderno se podría añadir lúpulo, para su sabor y preservación. Pero el lúpulo se desconocía en el Próximo Oriente, empleándose para su sabor miel, higos, dátiles y granadas, y a veces uva o sirope de uva. Y ya estaba la bebida preparada para el deleite del paladar sumerio. De este modo vemos a los reyes sumerios, sentados en sillones elaborados, blandiendo copas repujadas de metal o de oro en

44 Damerow (2012).

45 Katz - Voight (1986).

46 Homan (2004).

47 Mineck (2009).

48 Meussdoerfer (2009); Damerow (2012); Homan (2002).

honor de sus dioses. Así lo celebraron en el poema de La Creación, o Enuma Elis, la creación del mundo, la del hombre y su destino ante los dioses. O los dioses en sus habituales *simposia*⁴⁹. Es un tema recurrente en la iconografía sumeria, ya sean de dioses o de reyes⁵⁰. La comida, el banquete colectivo va unido al rito, en el que no falta nunca la bebida.

La cerveza tuvo un papel importante en los rituales religiosos del Próximo Oriente y varias deidades estaban unidas a ella y a su producción, la diosa Ninkasi, ya mencionada por su himno, Siris, Dumuzi, Enlil, Inanna-Istar, Hathor, Menqet, y Dionisos y Ceres posteriormente. Con frecuencia se vertía como libación y se ofrecía a los dioses para aplacar su sed. Y un sacrificio de un animal se conocía como el “vertido de la cerveza⁵¹”. Lo que fue también usual y frecuente en época posterior neo-asiria. Pero su efecto más intenso e importante, en cuestiones religiosas, es que la cerveza y otras bebidas alcohólicas producían éxtasis, un hallarse fuera de sí mismo, ejercicio espiritual indispensable para alcanzar un estado de unificación con los dioses, mientras que los banquetes y comidas ceremoniales servían como servicio divino y el fomento de las lealtades entre tribus. La cerveza en forma de libaciones desparramadas en suelos o altares se empleaba como ofrenda a los dioses, en la creencia de que constituía un elemento esencial de su dieta divina. También la literatura revela que los profetas de Mari, por ejemplo, consumían cerveza para alcanzar estados de éxtasis⁵². Incluso se dice que Yahweh fue un gran bebedor de cerveza⁵³. Y tan importante fue esta bebida, que muchos templos tenían sus propios fabricantes.

Son unos ejemplos de la importancia de este líquido, sobre todo en los aspectos religiosos, por ser una sustancia psicotrópica, que alteraba el estado de conciencia, condición necesaria en la comunicación y unificación del hombre con sus dioses. Y con seguridad desde los tiempos prehistóricos. Pienso en los rituales en las cuevas-santuarios de fines del Paleolítico, con sus paredes pintadas de animales de caza y de elementos crípticos y con simbolismos difícilmente descifrables en la mayoría de las ocasiones. Lo más probable, seguro, es que componían el escenario de componentes de rituales en los que sus participantes debían hallarse bajo los efectos de drogas o bebidas psicotrópicas⁵⁴. Es muy posible que en la Cueva de los Murciélagos de Zuheros, en Córdoba, se efectuase un

49 El texto quizás más elocuente e importante es el del Enuma Elis, o Poema de la Creación, en la celebración de la creación del mundo y de los hombres.

50 Brisch (ed. 2012).

51 Deheselle (1994); Posgate (1992).

52 Huffmon (1992).

53 Homan (2004).

54 Escohotado (1992, caps. 1 y 2).

tipo de ritual religioso⁵⁵, debido al espacio, a los vasos cerámicos decorados que podían transmitir mensajes simbólicos, constituir un metalenguaje de signos, y al hallazgo esencial de *papaver somniferum*, alucinógeno que se ingería en los actos chamánicos y religiosos.

Es importante conocer que muchos investigadores actuales minimizan o prestan escasa atención a la importancia que hubo de tener la cerveza en el Próximo Oriente, y enfocan su mirada en la bebida privilegiada del vino y en la viticultura. Lo que parece cierto para la región de Siria y Palestina. Un problema no bien entendido, porque lo importante no es la preeminencia de la cerveza o del vino, sino la necesidad de producir alcohol, sea con frutas mezcladas o mediante cereales, para sus propios fines rituales, necesarios para la vida. Lo que interesa es el efecto, social o religioso, y personal. Y en el ritual religioso se precisa trascender la condición normal y humana para la vinculación con los dioses, un rito imprescindible en la vida del hombre. Lo que consigue una bebida que extasia y arroba, que permite la deshumanización para el alcance de una situación extrahumana. Vino y cerveza, para estos fines, producían efectos similares.

Egipto ha proporcionado una amplia documentación sobre el proceso de la fabricación de la cerveza⁵⁶, desplegada en las paredes de las tumbas y provistas además con figurillas de arcilla de trabajadores que garantizaban las provisiones indispensables para el muerto. La cerveza fue un alimento básico y además cumplió una función importante en los cultos religiosos y en la medicina⁵⁷, como se advierte en Mesopotamia. Había en Egipto una gran variedad de cervezas, diferenciadas por los componentes diversos de sus materias primas, ingredientes, contenidos alcohólicos y sabores⁵⁸. Algunas cervezas sólo se fabricaron para usos religiosos, como la “*cerveza de la verdad*”, reservada sólo para los doce dioses que custodiaban la capilla de Osiris o para sus sacerdotes. Y en cuanto a los comienzos de su consumo, los datos arqueológicos en Abydos y Hierancompolis, datados en torno al 3500 a.C., han suministrado vestigios que pueden pertenecer a zonas industriales para fabricar cerveza⁵⁹. Los análisis físico-químicos de restos de cerveza de una tinaja de Hierakompolis, en el Alto Egipto, se datan en 3500-3400 a.C., pudiendo ser la cerveza más antigua conocida⁶⁰. El examen macroscópico y microscópico de estos residuos revela la presencia de restos intactos de

⁵⁵ Gavilán Ceballos - Más Cornellá (2006).

⁵⁶ Maksoud et al.(1994); Meussdoerffer (2009).

⁵⁷ Rosso (2012).

⁵⁸ Mark (2017).

⁵⁹ Meussdoerffer (2009).

⁶⁰ Maksoud (1999).

granos y espiguillas de trigo y cebada, dátiles y pepitas de uvas. Se identificaron con claridad 25 compuestos que son los componentes del proceso de fermentación de la cerveza llamada Nehhen-Hoffman, técnicamente del tipo “ale”, de fermentación más alta que tiene lugar en la superficie del líquido. La mayoría de los antiguos residuos egipcios de cerveza contenían sólo cebada y en pocas ocasiones se empleó la espelta⁶¹. Y muy pocas veces se emplearon juntos.

En estos momentos antiguos no se tiene constancia de que se consumiera cerveza en Occidente, en el mediterráneo y en el Atlántico. Parece que los griegos de época arcaica no eran grandes bebedores de cerveza⁶². Y lo hicieron, al parecer, a partir del siglo VII a.C., por sus conexiones con las poblaciones vecinas tracias o panonias que las consumían, cuando comenzaron las colonizaciones a esta zona. De todos modos, en cualquier simposio que se preciara, el vino fue la bebida elegida y protagonista. ¿Y qué se bebía en Occidente, en el SO peninsular?. Los vasos cerámicos delatan únicamente consumo. Es difícil saber lo que contenían las copas.

II. Los primeros vinos degustados en Occidente

II.1. ¿Bebían vino los pobladores autóctonos?

No está comprobada la existencia de la *Vitis vinifera L.* antes de la llegada de los fenicios a Occidente. Pero parece evidente que alguna bebida formó parte de sus banquetes sociales y religiosos. No conocemos ni su composición ni su sabor, pero una bebida especial alcohólica debieron consumir para sus conmemoraciones, y seguro de carácter embriagador y psicotrópico. No imagino una bebida en ese tiempo que no poseyese esas propiedades -agradable y seductora al paladar y muy embriagadora a los sentidos-, desde los primeros momentos que se comenzó a elaborarlas. Y no me refiero sólo ni al vino ni a la cerveza, muy conocidas, sino a las que antes mencioné a base de hierbas o raíces. Los habitantes peninsulares, antes de la llegada del vino fenicio, sardo y griego -los constatados-, tuvieron sus propias bebidas y alucinógenos, como conocedores excelentes de las propiedades de las plantas y sus efectos psicotrópicos y curativos. Y aunque no se conozcan, las numerosas copas halladas en esos contextos sólo se pudieron utilizar para bebidas especiales y cuando se requerían. Para la comida disponían de platos y

⁶¹ Meussdoerffer (2009); Mark (2017).

⁶² Meussdoerffer (2009).

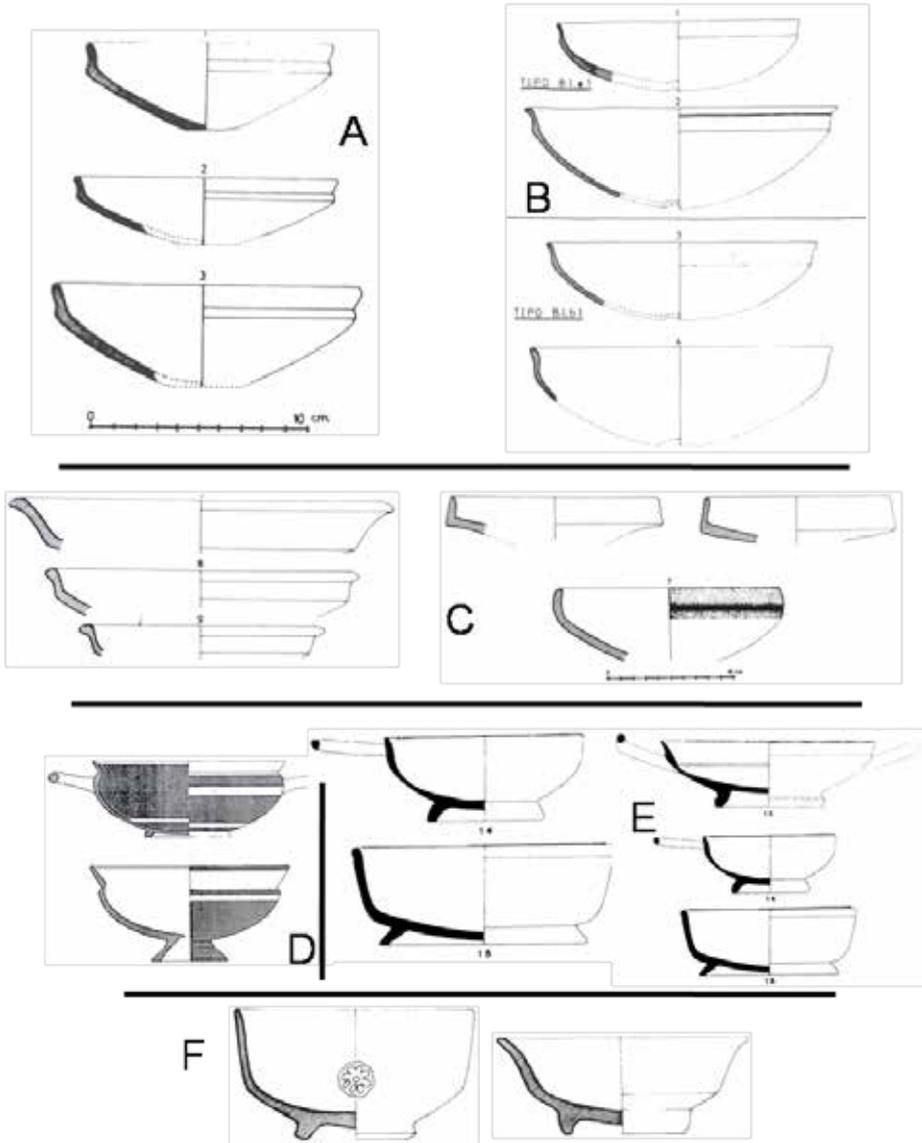


Fig. 2. Copas:

- A) Copas del Bronce Final Fase I, siglo IX-comienzos VIII a.C.;
- B) Copas del Bronce Final II y III, de paredes muy finas, fines del VIII-finales s. VII a.C.
- C) Copas fenicias carenadas, siglos VIII y VII a.C.
- D) Copas griegas, siglo VI a.C.
- E) Copas griegas de barniz negro, siglos V y IV a.C.
- F) Copas de Kuass, de imitación griega, siglo III a.C.

cazuelas de mayor tamaño y capacidad⁶³. No sabemos lo que bebían, pero sí que lo hacían. Lo conocemos por su uso en los enterramientos⁶⁴, por ejemplo. Pero es tan tema tan prolijo que sólo cabe reseñarlo.

En el repertorio de la vajilla cerámica del Bronce Final, en los siglos X e inicios del VIII a.C., son frecuentes las copas que poseen una morfología característica⁶⁵, usadas en momentos anteriores a los fenicios y en los primeros decenios de convivencia. Se caracterizan por su cuerpo hemiesférico, carena pronunciada y borde corto, que se apoya en un pequeño fondo simple o decorado a veces con bullones en el exterior (Fig. 2 A). Se trata de una forma pequeña, de escasa capacidad, en relación con los platos o cazuelas para la comida, y repite todos sus elementos formales. Su escasa capacidad sugiere la ingesta de bebidas especiales y de carácter psicotrópico. Constituyen un porcentaje relativamente abundante, pero más bajo que las cazuelas. Otro rasgo notable es la delgadez de sus paredes, entre 2 y 3 mm, que denotan una gran destreza del artesano aplicada a un vaso de función peculiar. Los diámetros oscilan entre 11 y 13 cm, y las profundidades no sobrepasan los 4 cm. Muchas se decoran con diseños bruñidos muy finos por su interior, como en las cazuelas, a base de estructuras geométricas poco complejas y simples, que debieron ser la expresión de un metalenguaje étnico⁶⁶, propio de casi todas las culturas. Su uso es con probabilidad para el consumo de alguna bebida muy especial, que no fue vino, aunque la vid silvestre se atestigua mucho antes, pero no así su domesticación, el viñedo y la vinificación. Sin embargo, es importante, para comprender el desarrollo del vino en tan escaso tiempo, que estas sociedades tartésicas bebían colectivamente, en ocasiones muy especiales sociales y religiosas, como sugiere el material del fondo de cabaña, o santuario, del Carambolo⁶⁷, de carácter religioso y ritual. Igual sucede en los enterramientos, como en el túmulo 1 de Las Cumbres, que corresponde a la necrópolis del CDB, aún sin publicar por completo⁶⁸. Los ejemplos son muchos, mas éstos son suficientes para ver en la copa fenicia un empleo para bebidas de carácter especial, no necesariamente inmersa en las costumbres culinarias.

⁶³ Ruiz Mata (1982). Es el trabajo por ahora más completo sobre la vajilla cerámica del Bronce Final que recoge la mayor parte de los tipos cerámicos fenicios y contemporáneos de la vajilla fenicia. El CDB y otros asentamientos del término municipal de El Puerto de Santa María has precisado los tipos de la periferia del Bajo Guadalquivir y Huelva.

⁶⁴ El túmulo 1 de la necrópolis de Las Cumbres, de la ciudad del Castillo de Doña Blanca, ha proporcionado gran cantidad de copas decoradas para libaciones.

⁶⁵ Ruiz Mata (1994).

⁶⁶ Hodder (1994) - Hodder (1995).

⁶⁷ Carriazo Arroquia (1973); Ruiz Mata (1982).

⁶⁸ Córdoba Alonso- Ruiz Mata (2000).

En el curso de una o dos generaciones, poco antes de mediados del siglo VIII a.C. y durante casi todo el siglo VII a.C., las copas sufrieron transformaciones en sus rasgos formales y de capacidad⁶⁹, justo en el momento en que se atestigua la existencia en Occidente y Bahía de Cádiz de la *Vitis vinifera L.*-CDB- y la bebida de este líquido. La modificación sustancial es el del aumento de su capacidad, coincidente con las que conocemos fenicias y griegas desde la segunda mitad del siglo IX a.C.⁷⁰. Entre 12 y 15 cm. son los diámetros de sus bordes, alcanzando los 18 cm., frente a los 11-13 cm de la etapa preferencia. Y las profundidades son de hasta 6 cm, doblando a las anteriores (Fig. 2 B). Los fondos son planos o se señalan mediante un umbo. Y de igual calidad son sus paredes, que comienzan a decorarse con delicados diseños geométricos monocromos rojos⁷¹, como imitación de copas griegas, eubeas, que se desplazaron en los barcos fenicios para sus negocios comerciales y como regalos de prestigio⁷². Los sistemas decorativos, concebidos desde diseños geométricos, se efectuaron con líneas sumamente delgadas, que requerían gran habilidad y paciencia. Es evidente que se destinaban al consumo de bebidas específicas en momentos especiales y su uso por parte de las élites locales. Y se emplearon para las libaciones y consumo de bebidas en las necrópolis. Son copas de prestigio, que no estaban al alcance de cualquier miembro del poblado. Tampoco lo estaba el vino.

A fines del siglo VIII a.C., vemos aparecer en el trasiego de materiales de lujo y prestigio las cotilas protocorintias, un vaso para beber, hemiesférico y sin borde definido, que surge en el Geométrico Tardío a mediados del siglo VIII a.C. según Coldstream⁷³, que pudo llegar a Occidente por mediación de comerciantes fenicios, que incluían entre su mercancía vasos griegos de lujo demandados en Occidente. Su función era la ingesta del vino combinado con agua. Es así como lo describe Homero en este tiempo, en el canto IX de La Odisea, sobre el pasaje de los cíclopes: “*Siempre que bebían el rojo, agradable vino, llenaba una copa y vertía veinte medidas de agua, y desde la cratera se esparcía un olor delicioso, admirable...*”. El pasaje es importante para la historia del vino occidental, en el tiempo en que los barcos fenicios llevaban en sus bodegas grandes cantidades de ánforas con este líquido. Y refleja el modo en que se consumía, mezclado con agua y en proporción exacta. Lo que explica, como he señalado, el aumento de la capacidad de las copas autóctonas, que bebieron el vino posiblemente al modo en que lo describe Homero, desde su patria en Oriente. Y que comenzaron a beber el vino traído de fuera en vez de sus propias bebidas.

⁶⁹ Ruiz Mata (1994); Ruiz Mata (1995).

⁷⁰ González de Canales et al. (2004).

⁷¹ Ruiz Mata (1982); Ruiz Mata (1994); Córdoba -Ruiz Mata (2000); Cabrera (1981); Torres (2002).

⁷² González de Canales et. al. (2004).

⁷³ Coldstream (1968); Coldstream (2003).

Los vasos fenicios no eran de gran lujo y no se imitaron (Fig.2 C). Suponemos que las copas de beber semitas, o tazas, conocidos como “*carinated bowls*”, son las que constan de un cuerpo hemiesférico y un borde de tendencia horizontal y carenado, con variedades según lugares y épocas, pero no cambios sustanciales⁷⁴. Son de 15 a 20 cm de diámetro como promedio, se cubren de engobe rojo *-red slip-* por el interior y exterior y carecen de asas, a diferencia de las griegas. Un rasgo que va a perdurar en todas las copas fenicias y tartésicas, e incluso en las más tardías de los siglos VI a.C. a inicios romanos, pese a que vieron desde el inicio del consumo del vino griego copas con sendas asas, pues no hay copas griegas sin ellas. Un rasgo cultural que no arraigó ni se imitó entre fenicios y tartésicos. Otras son simples cuencos de bordes de tendencia vertical o copitas carenadas de bordes rectos y cortos, propios del siglo VII a.C., ya asentada la costumbre de la ingesta y fabricación del vino. Las asas no son sólo apéndices decorativos, sino fundacionales y sociales. La diferencia está, es lo que creo, en el uso de sostener y de pasar la copa a otro participante del festejo o poseerla, en el rito, para uno mismo. Es cuestión de costumbres y de usos en la bebida y del sentido de pertenencia.

En este punto, y retornando a fines del s. IX/primer mitad del VIII a.C., se han exhumado en los contextos de esta época un conjunto de copas a torno, que se conocen como “tipo Campillo”, el nombre del yacimiento donde se hallaron por vez primera⁷⁵. Corresponden a tipos muy especiales por su pasta cochura y sistema de decoración. Se modelaron a torno mediante una pasta muy depurada que sólo se empleó en estas copas, con las superficies bien alisadas decoradas con bandas rojas y negras. Carecen de asas, como es normal en los ambientes fenicios. Son elementos locales, con cuerpos hemiesféricos y bordes cortos separados mediante una carena, pero de pastas más cocidas y decoraciones bícromas de los tipos orientales. Son copas de lujo, escasas, para la bebida del vino. Un ejemplo de aceptación de esta bebida desde sus primeros momentos de vida y consumo en los poblados tartésicos, y de la elaboración de copas especiales para las élites en sus fiestas sociales o religiosas. Son copas híbridas, mezclas de tipos orientales y de lo indígena, propias del proceso de interacción manifiesta en el Período Orientalizante.

⁷⁴ Ruiz Mata (1995); Ruiz Mata - Pérez (1995).

⁷⁵ López Amador et al. (1996). También se han hallado en estratos contemporáneos en la ciudad fenicia del CDB y en el túmulo 1 de Las Cumbres, aún sin publicar.

En el siglo VI a.C., desde el inicio de un comercio directo con poblaciones fenicias del sur peninsular⁷⁶, y básicamente focalizado en Huelva⁷⁷, el consumo del vino sigue su curso normal de aumento progresivo, compitiendo con distintas regiones del ámbito próximo-oriental, griega y mediterránea. Y junto a las ánforas de vino, llegaron las copas de Jonia, de dimensiones medianas, de pies en anillo o más altas y cónicas (Fig.2D), junto a otras áticas y de ciudades diversas de la Grecia oriental, en donde nació Homero. Se imitaron localmente, sin asas y decoraciones pintadas bícromas sobre superficies menos lisas y cuidadas⁷⁸. Pero el interés reside en las imitaciones de objetos que consideraban poco accesibles, como productos de prestigio de fabricación local. El caso es la exhibición del vaso de lujo por las élites en sus actos sociales y religiosos. La exhibición de lo escaso, de lo infrecuente, y de objetos de cierto lujo es lo que conferían poder, privilegio y prestigio a quienes poseían tales objetos. Copa y vino son un magnífico ejemplo, pues no estaban al alcance de cualquiera.

El vino en Grecia se mezclaba con agua en crateras, mencionadas por Homero, que son vasos profundos y abiertos de gran tamaño, como una costumbre ineludible y en la proporción que se indica en texto⁷⁹. Por este modo de beber el vino, se requería un vaso de gran capacidad para la mezcla y para su uso colectivo, que posee diferentes atributos en los distintos lugares de fabricación y que, por lo general, se sustentaba sobre un pie o pedestal cónico, profundo, de cuello alto y vertical, o ligeramente inclinado al exterior, con asas que se anclan en el borde y en los hombros (Fig.2 E). Y lo que llama la atención, pese al número de copas y de ánforas, relacionadas con la bebida del vino, es que las crateras, vasos para la mezcla del vino son escasas y en algún ejemplo dudosas. Es posible que se emplearan vasos propios del elenco de la vajilla autóctona. No fue hasta entrada el siglo VI a.C. cuando comenzamos a advertir vasos locales, o los llamados lebrillos (Fig.3), que en algunas ocasiones tuvieron el uso de las crateras⁸⁰. O que el vino se consumiera sin mezcla. No parece la solución, pues su fabricación está destinada a la mezcla.

El uso de la cratera en Iberia es de origen griego, y se utilizó en el ámbito ibérico donde Grecia tuvo gran influencia. Son muchos los ejemplos. Sólo voy a citar el caso de la tumba principesca de Piquía (Arjona, Jaén), entre cuyo ajuar

⁷⁶ Recio (1990) - Gran Aymerich (1988 y 1991); Arribas-Arteaga (1975).

⁷⁷ Cabrera Bonet (1990); Cabrera Bonet (1994); Fernández Jurado (1990); González de Canales -Llompert (2017).

⁷⁸ Schattner (2000).

⁷⁹ Cabrera Bonet (1987).

⁸⁰ Ruiz Mata- Pérez 1995. En la actualidad, y terminados prácticamente los dibujos de los materiales del CDB, el lebrillo es abundante desde mediados del siglo VI hasta los inicios de la romanización.

uno de los objetos de más valor eran las cráteras con escenas mitológicas, deidades y personajes griegas, como “vasos de la memoria” de un reyezuelo ibérico⁸¹, que perduraron durante siglos para no perder en el tiempo el cordón umbilical del linaje (Fig.3), lo que confiere identidad y alcurnia a su estirpe. Y se manifestó en la cratera, en relación al vino precisamente. Otra de las exhibiciones de su importancia. Se imitaba la bebida de vino al modo griego en las ocasiones importantes donde había que mostrar diferencias en su uso en el simposio. Y estos vasos ostentaban el linaje, su pertenencia de lustre, y prestigio. Por ello, en el caso de Piquía perduraron en la misma familia varios siglos. Tal debió ser la importancia del vaso y de su uso en los actos en los que el vino era la bebida protagonista.

Lo que sigue es la continuación de una bebida que tuvo éxito en Occidente y en las áreas de influencias fenicias y griegas, imponiéndose a mi parecer las costumbres de estos últimos, que a partir del siglo V a.C. no dejaron de importar copas⁸² y cráteras. Y desde comienzos del siglo III a.C., la vajilla helenística de superficie roja, conocida como Kuass⁸³, que imitaba las formas griegas de barniz negro. Se trata ya de una vajilla de mesa específica de banquete de creación griega, e imitada desde Oriente a Occidente a partir del siglo IV o III a.C. hasta los inicios de Roma en Occidente. Una expresión particularizada del mundo griego (Fig.2 F), que se impuso en todo el mundo llamado civilizado y entre las clases privilegiadas.

II.2. Los primeros vinos importados a Occidente. Un comienzo sin fin

Quedaría incompleto este apartado sin la referencia a los primeros momentos en los que llegó el vino a Occidente, a Huelva y en la fecha más antigua conocida por el momento, a mediados del siglo IX a.C.⁸⁴. El hallazgo de un numeroso conjunto de materiales cerámicos bajo el nivel freático de unas excavaciones arqueológicas realizadas en la Plaza de las Monjas/calle Méndez Núñez⁸⁵ y su publicación⁸⁶ han constituido la novedad de más interés e importancia para el conocimiento de los primeros momentos fenicios en Occidente, anteriores a la fundación de Gadir⁸⁷. A partir de aquí se puede conocer la faceta oscura y poco

⁸¹ Rueda- Olmos (2016); Olmos et al. (2012).

⁸² Sánchez (1992A y 1992B).

⁸³ Niveau De Villedary (2003).

⁸⁴ González De Canales et al. (2004); González De Canales et al. (2006).

⁸⁵ Fernández Jurado - García Sanz (2001).

⁸⁶ González De Canales et al. (2004).

⁸⁷ Ruiz Mata (2016).

conocida de la fundación de Gadir, su cronología y la realidad del tiempo, desprovisto del mito, y de los lugares de las primeras navegaciones al lejano Occidente. Pero, en lo que atañe al vino y a su consumo, los materiales arqueológicos de la segunda mitad del siglo IX a.C. aportan además datos relevantes para el inicio de su historia. Se trata en realidad de una recogida de materiales, paciente y durante años, sin contextos estratigráficos, pero anteriores a todos los conocidos hasta esos momentos y un conjunto identificable y datado en unos márgenes previos a los inicios del siglo VIII a.C., entre el 950 y el 800 a.C.⁸⁸. La fase más antigua de la presencia fenicia en Occidente por ahora constatada.



Fig. 3. Arriba: crateras griegas de la tumba principesca de Piquía (Arjona), de los siglos V y IV a.C. Debajo: vaso turdetano sin decoración, que pudo emplearse para contener líquido y vino, de función similar a la cratera griega (Museo de Arte Ibérica, Jaén. Fotografía J.M. Pedrosa)

Se han estudiado 7.936 fragmentos -el 9% del total exhumado según sus investigadores-, una cifra importante para obtener resultados positivos. Y se reparten así: fenicios, 3.233; griegos, 33; chipriotas, 8; sardos, 30. Las piezas locales del Bronce final suman 4.703 fragmentos. Contabilizados bordes y bases, se re-

⁸⁸ Gilboa (2013); Nijboer - Van Der Plicht (2006).

cogieron 3.112 vasos fenicios y 3.000 del Bronce final. Un conjunto muy equilibrado porcentualmente, que denota la existencia en los cabezos de una población indígena importante y el interés de los fenicios en ese punto. En lo que atañe a formas relacionadas con el vino, destacan un conjunto importante de ánforas fenicias, que contendrían vino o aceite, como productos de novedad en Occidente. Quizás el vino fuese el líquido más apetitoso para las élites locales, acostumbrados a la ingesta de un tipo de bebida que aún no se puede identificar, pero si suponer su uso a través de las copas ya mencionadas. Y las ánforas se acompañan de cerámicas muy finas -o *fine ware*- de copas o cuencos, que se pueden asociar con el vino, y que llegaron como elementos de lujo para las clases de más alto rango y privilegiados. En los vientres o amplias bodegas de estos barcos fenicios de transportes, seguramente *hippoi*⁸⁹, navegaban numerosos productos recogidos en los puertos en que anclaban⁹⁰, y entre ellos el vino (Fig.4). La cerámica griega, ática y eubea, no es muy numerosa, pero es significativa. Son cántaros o escifos, copas para beber vino, y algún fragmento de jarro para escanciarlo. Las jarras con bocas vertedoras no se hallaban entre las formas indígenas. Fueron los fenicios quienes introdujeron los oinocoos, que se empleaban para la bebida.

Además, se hallan vasos procedentes de Cerdeña y que se relacionan directamente con el vino⁹¹. Son las ánforas, portadoras del vino, y los vasos cerrados askoides para verterlo, pues otro sentido no tienen en este contexto onubense. Las copas o vasos de beber este líquido no están presentes en el elenco de los vasos sardos, de mala calidad y no competitivos con las copas *fine ware* y las copas áticas y eubeas. En un sistema de regalos a las élites locales, la vajilla sarda no podía competir, salvo en el vino y en la jarra o *askos*. Lo que se advierte en su ausencia. Y sólo se hallan los vasos contenedores que son esenciales e indicativos, las ánforas de vino y los vasos para servirlo, de más calidad y decorados en su exterior con simples diseños geométricos.

Un problema que plantea el material sardo es si vinieron marinos de la isla entre la tripulación fenicia, navegaron en sus barcos o sólo llegaron sus vinos. Es evidente, según los datos arqueológicos, que la *Vitis vinifera L* está presente en Cerdeña desde el Bronce Medio y Reciente, entre 1300-1000 a.C.⁹². Una

⁸⁹ Escacena et al. (2007). Se demuestra la navegación de este tipo de barcos a Occidente, y el hallazgo de una representación en barro como ofrenda a Astarté en el santuario IV del Carambolo; Domínguez Del Triunfo (2012), con representaciones *hippoi* comerciales en los relieves neo-asirios.

⁹⁰ El material del barco naufragado en Ulu Burun, en las costas turcas, ilustra los materiales de un barco de mercancías. Ver: Gestoso Singer (2007). Magnífico ejemplo para aplicarlo a los barcos fenicios.

⁹¹ Botto (2013); Botto (2015); Bartoloni (2004).

⁹² Botto (2015); Uccesu et al. (2015); Zucca (2009); Bartoloni (2012).

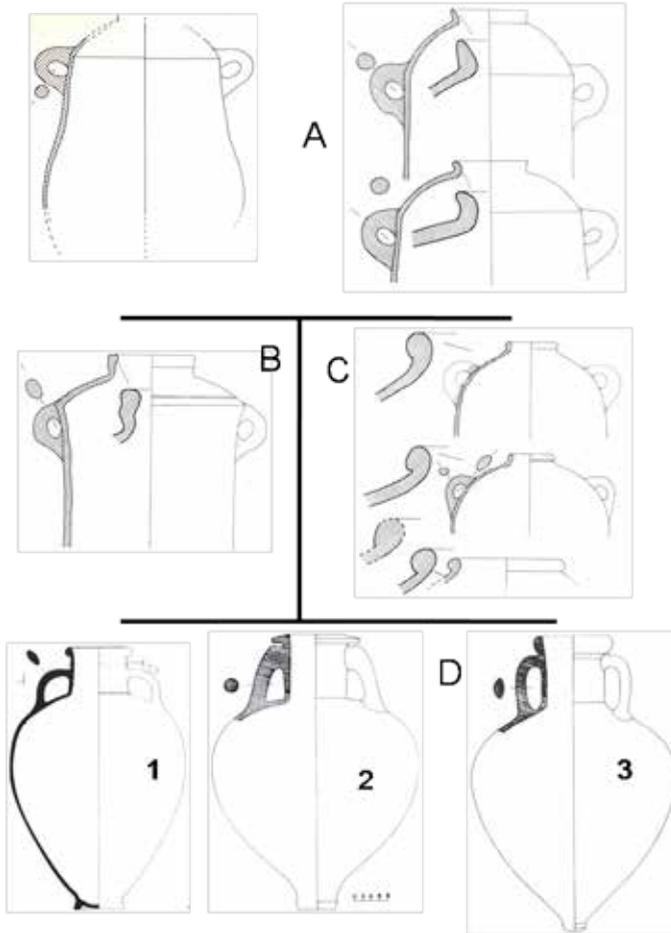


Fig. 4. Ánforas para envase de vino.

- A) Ánforas fenicias del siglo VIII a.C.
 B) Ánfora mediterránea de la costa levantina, del siglo VIII a.C.
 C) Ánforas de Cerdeña, del siglo VIII a.C.
 D) 1. ánfora ática, siglo VII a.C.; 2. ánfora corintia, siglo VIII-comienzos del VII;
 ánfora corintia, siglo VI a.C.

tradición que posiblemente se remonta al tráfico comercial micénico desde el siglo XIV a.C., y que dos siglos después, el vino formaba parte de los recursos agrarios sardos, durante la I Edad del Hierro. De esta época se conocen pepitas de uvas domesticadas y los vasos para beber el producto. Lo que no responde a la pregunta de si navegaron marinos sardos en barcos fenicios o en los suyos. Cerdeña se halla en la ruta de navegación de los fenicios, y ahí estaban instalados. Allí se embarcaba el vino sardo, que por entonces debía gozar de prestigio, en los *hippoi* fenicios⁹³, de anchas bodegas. Lo que sucedió en los inicios de la presencia fenicia en Occidente, desde la segunda mitad del siglo IX a.C., y hasta los comienzos del VII a.C., como se manifiesta en Cádiz⁹⁴ y en la ciudad fenicia del CDB⁹⁵, además de otros asentamientos mediterráneos⁹⁶. Los envases son muy toscos, fabricados a mano y con su superficie exterior cubierta de un engobe rojo diluido. Y no tenían valor por su aspecto, sino por su contenido, que sin dudas era vino que gozaba de cierta fama. Se conocen como del tipo de Sant'Imbenia⁹⁷, por ser en este asentamiento nurágico donde se comenzó a valorar este envase y su expansión hasta Occidente (Fig. 4C).

En suma, el material onubense favorece el análisis de la introducción del vino en el seno de las élites locales del Bronce Final, como sugieren las copas y las ánforas. Y a continuación, las plantaciones de vides, introducido este líquido en las actividades sociales, como manifestación de poder, rango y aceptación de las élites locales, y en rituales religiosos. La Orden-Seminario es prueba de ello, en el caso onubense, y el CDB, en la Bahía gaditana, muestra la existencia de *Vitis vinifera L* desde el siglo VIII a.C. como el comienzo de su uso como bebida.

II.3. ¿Una viña en Huelva en el Bronce Final a fines del siglo IX a.C.?

Si los vestigios localizados en el poblado de La Orden-Seminario, al norte de la ciudad de Huelva, corresponden a huellas de cultivo para plantar vides, y es muy posible que así sea, nos hallamos ante uno de las manifestaciones más importantes para la historia del cultivo de la vid y del vino occidental. El asentamiento se sitúa al norte de los cabezos onubenses, sobre una colina de 39 m s.n.m y ocupa una extensión de casi 23 Ha⁹⁸, delimitada por dos arroyos de carácter es-

⁹³ Smith (2012).

⁹⁴ Torres Ortiz et al. (2014); Córdoba - Ruiz Mata (2005); Ruiz Mata -Pérez- Gómez (2014).

⁹⁵ Ruiz Mata - Pérez (1995). En estudios posteriores a este publicación se han hallado un número considerable de ánforas de vino sardas.

⁹⁶ Sánchez, et al. (2012).

⁹⁷ Oggiano (2000).

⁹⁸ Gómez Toscano et. al. (2014).

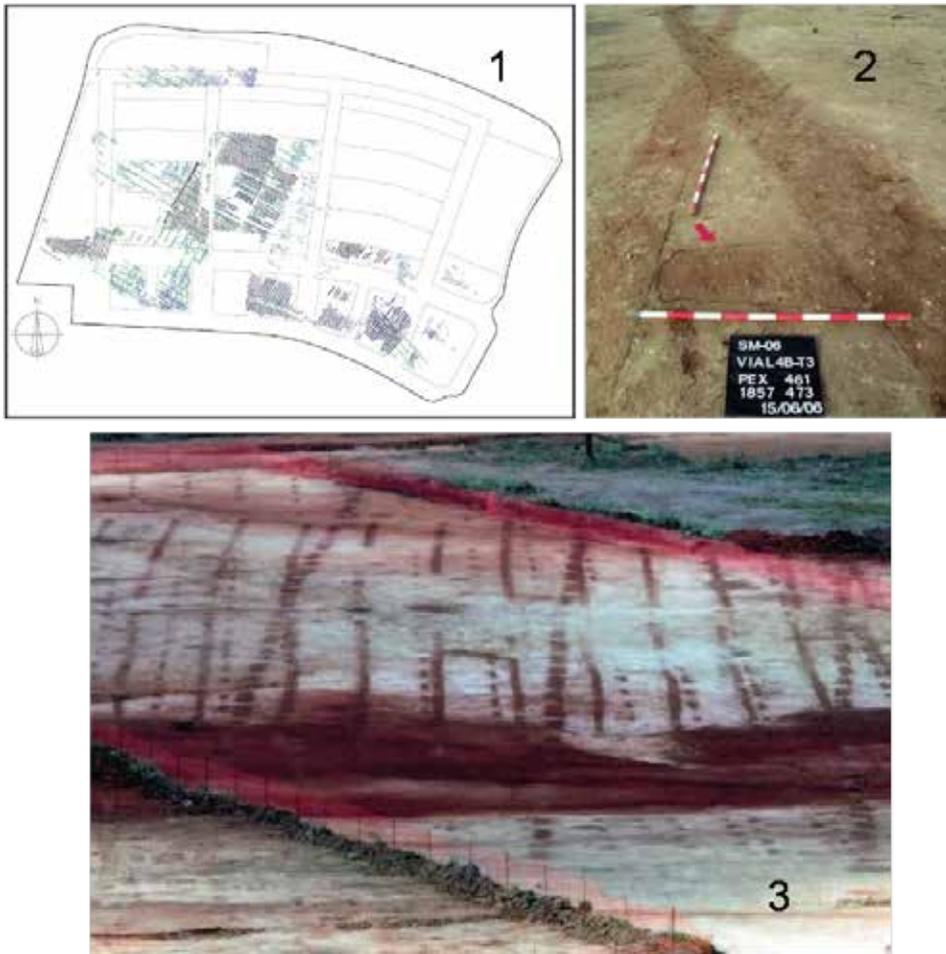


Fig. 5. Huellas de cultivo de La Orden-Seminario, Huelva.

- 1) Plan general de los sistemas agrícolas protohistóricos de La Orden-Seminario (Según Vera Rodríguez y Echevarría Sánchez).
- 2) Superposiciones de huellas de cultivo, zanjas y fosas, de diferentes cronologías (Según Echevarría y Vera Rodríguez).
- 3) Panorámica de las superposiciones entre los liños de los diferentes campos (Según Echevarría y Vera Rodríguez).

tacional que desaguan al río Tinto. Se trata de un poblado, que debió comenzar su actividad en la Edad del Cobre⁹⁹ y que tuvo su mayor auge en los siglos IX-VIII a VI a.C., en el Bronce Final preferencio y en época orientalizante, y que aún mantuvo actividad en escasas zonas en el siglo V a.C. El poblado de todas estas épocas se compone de cabañas, excavadas someramente en el suelo, junto a estructuras más profundas que debieron tener otros usos, quizás de almacenes. Debido a su inconsistencia constructiva, se advierte una actividad continua y sin pausas de abandonos, reconstrucciones y construcciones de nuevas estructuras igualmente frágiles. Lógico en las endeblas cabañas de estructuras de madera y arcilla, con una techumbre también vegetal, y un suelo de arcilla apisonada, que suelen durar escaso tiempo, y es más rentable fabricar otras nuevas que reparar las dañadas.

Al margen del valor estrictamente arqueológico, en la estructura del poblado y en la tipificación de los materiales, su valor en el tema enológico reside que en una amplia zona se hallaron sistemas de fosas alargadas y zanjas, vestigios de técnicas de cultivo agrarios dedicados a la plantación de viñedos¹⁰⁰. Un hallazgo excepcional para determinar el sistema de plantación en un tiempo que oscila entre los siglos IX-VIII y el VII a.C. Y los escritos de agricultura conservados de los antiguos agrónomos, como Catón, Varrón o Columela, que se basaron en gran parte en la importante tradición agrícola cartaginesa y de los libros especializados de Magón¹⁰¹ -por desgracia perdidos-, nos hablan de la cava uniforme de todo el campo, de zanjas y de fosas. Estas últimas, por su profundidad, pueden perdurar en el tiempo. Lo que constituye el caso de La Orden-Seminario. Y de aquí su extraordinaria importancia (Fig. 5).

El viñedo de este poblado protohistórico onubense muestra las modalidades de zanjas, diversas en longitud, y fosas rectangulares o alargadas, ordenadas en perfectas líneas. Los excavadores, han pergeñado tres grupos tipológicos consistentes en liños -líneas- a partir de zanjas estrechas continuas, o liños consistentes en alineaciones de fosas anchas de tendencia rectangular o zanjas anchas discontinuas, o bien liños delineados mediante fosas muy alargadas o zanjas estrechas discontinuas. Y junto a ellos, otras zanjas de anchura variable dispuestas aisladamente o pareadas. Además, la yuxtaposición en paralelo de los liños se dispone en mallas o dameros. Las observaciones son más precisas y complejas, pero aquí he querido señalar unos pocos aspectos esenciales que adviertan sobre la exis-

⁹⁹ Vera Rodríguez et al. (2010).

¹⁰⁰ Vera Rodríguez - Echevarría Sánchez (2013); Echevarría - Vera Rodríguez (2015). Me sirvo de estos trabajos para describir la estructura y tipos de plantaciones de este excepcional viñedo protohistórico.

¹⁰¹ Domínguez Petit (2004). Sobre el tratado de agricultura del púnico Magón, perdido, y con partes conservadas en autores más tardíos, pero abreviadas o interpretadas.

tencia real del viñedo más antiguo peninsular. Es tal su complejidad, que emerge de una excavación muy bien hecha, que llevaría tiempo explicarla con detalles. Basten aquí las generalidades.

El hallazgo de huellas de cultivos de viñas en tiempos prehistóricos no es una tarea fácil. Y según los investigadores de este asentamiento, que han estudiado otros ejemplos, no los han hallado más antiguos¹⁰². Huellas de cultivo las hay en el mediodía de Francia, pero romanas¹⁰³, y más antiguas, de los siglos IV a II a.C., en las cercanías de la ciudad griega de Marsella. En Sicilia también se hallaron huellas similares, y posiblemente para el mismo cultivo, en los siglos V y IV a.C.¹⁰⁴. En las mismas fechas se advierten huellas de cultivo en Macedonia¹⁰⁵. En la Península Ibérica, son escasas¹⁰⁶, y al parecer sólo Ibiza ha proporcionado datos más precisos y abundantes, muy cerca de la ciudad, entre los siglos IV y I a.C.¹⁰⁷ Y en la Bahía gaditana, en Cantarranas -El Puerto de Santa María-, en las excavaciones efectuadas en el asentamiento neolítico y en el aldeaño de Las Viñas, se han hallado numerosas huellas quizás de viñas que deben pertenecer a la Factoría 19, de los siglos V y IV a.C.¹⁰⁸, supuestamente de salazones. Mas los vestigios de La Orden-Seminario son las más antiguas de la historia del cultivo de la viña en Occidente.

En los aspectos arqueológicos y cronológicos, se han recogido materiales que deben ser contemporáneos de los trabajos vinícolas, y se corresponden con los diferentes momentos de vida del poblado. Las conclusiones en los sistemas exclusivos agrarios, sus excavadores las han resumido en las siguientes: a) los sistemas agrícolas del yacimiento han dejado huellas que se interpretan como prácticas directas para la viticultura; b) las viñas documentadas son campos o parcelas de cultivo definidos mediante alineaciones longitudinales, o liños, y mediante zanjas o fosas estandarizadas; c) algunos sistemas presentan, según parece, límites y cercados de tipo vegetal; d) y gracias a las superposiciones, detectadas en las huellas de los diferentes sistemas advertidos, se puede determinar que la plantación más antigua se debe datar en torno al siglo IX a.C., alcanzando sólo un tamaño aproximado de menos de media hectárea, siendo mayor la extensión entre esta época y el siglo VI a.C., a la vez que muestra una estructura más compleja y cerámicas fenicias en el interior de los liños; e) otra fase de actividad, en la que se

¹⁰² Nota 80.

¹⁰³ Boissinot (2007).

¹⁰⁴ Brun (2004).

¹⁰⁵ Pikoulas (2007).

¹⁰⁶ Nota 80.

¹⁰⁷ Ramón (2013).

¹⁰⁸ López-Ruiz (2007).

advierte una disposición hipodámica, nos sitúa en el siglo VI a.C; f) y el último momento de cultivo es muy diferente a las anteriores, por su extensión y densidad, situándose en el tiempo de la Segunda Guerra Púnica, en el siglo III a.C.

Nos hallamos, pues, ante un poblado de escasa complejidad estructural en su composición de simples cabañas y de un sistema de cultivo de la vid elaborado y que con toda seguridad reflejaba modelos agrícolas traídos por los fenicios. El problema es el de su cronología inicial en el siglo IX a.C. Por lo que he argumentado antes sobre los primeros vinos degustados, se sabe que los fenicios los comerciaban con Huelva y posiblemente estaban asentados bajo los cabezos¹⁰⁹ en la segunda mitad del siglo IX a.C. Mi pregunta es si desde esos momentos de intenso comercio e intercambios con los régulos onubenses, para la obtención sobre todo de plata y oro, iniciaron también actividades agrícolas en las cercanías. Sería el caso de La Orden-Seminario. Lo que puede indicar que la producción de vino en este lugar sería la consecuencia de la llegada de fenicios a Huelva, conocedores del cultivo de este producto y de la vinificación. Es lo más probable, frente a la posibilidad sugerida de la existencia previa a la llegada fenicia del cultivo de la vid¹¹⁰. Los materiales arqueológicos no propician esta solución. Se puede considerar la existencia, poco probable, de una población anterior a las primeras navegaciones fenicias a Huelva. Los materiales no despejan esta duda. Y lo previsible, a mi parecer, es que el inicio de este cultivo de la uva sucedió tras la llegada fenicia y la necesidad de proveer de este líquido a las élites locales, tras degustar los vinos traídos en los barcos fenicios y hacer de ellos una bebida imprescindible en los actos oficiales y religiosos. No hay que olvidar que entre las cabañas del Bronce final, algunas con algún material fenicio, se ha excavado una vivienda de época orientalizante -fondo de cabaña 577-, de una época en que el vino constituía ya una bebida generalizada en el ámbito tartésico¹¹¹.

II. 4. Uva cultivada en el CDB en el siglo VIII a.C. El corte FO.30

En los trabajos arqueológicos en el CDB de 1986, en el corte FO.30, se decidió efectuar una campaña de flotación¹¹² para analizar qué productos formaron parte de su alimentación y cuáles fueron importados por los fenicios en esa ciudad fundada en los inicios del siglo VIII a.C. Se excavaron 19 estratos, entre los que hallaron suelos de habitaciones con restos de comida¹¹³. No se pudo alcanzar

¹⁰⁹ González de Canalez (2004).

¹¹⁰ Botto (2015).

¹¹¹ López Cabot- Vera Rodríguez (2017).

¹¹² Chamorro (1992).

¹¹³ Ruiz Mata (1995).

el suelo natural, al de fundación y más antiguo, debido a que a la profundidad de 6 m se halló un conglomerado de mampuestos que ocupaba toda la superficie del corte e impedía alcanzar los estratos más antiguos que interesaban. De modo que sólo se pudo llegar hasta los niveles de mediados del siglo VIII a.C. Queda la duda de si la *vitis vinifera L.* existía ya en la ciudad, y se consumía, desde el 800 a.C. Es lo probable. La aparición de numerosas copas fenicias para su bebida supone el consumo de vino, traído en las bodegas de los barcos y elaborado en lugares distantes o en la propia ciudad o en su entorno. Al menos, se consumió, como en Huelva desde los primeros momentos fenicios hacia el 800 a.C.

Para la tarea de la recogida de restos alimenticios se empleó un bidón de capacidad de 50 litros, manipulado para adaptarse a la recogida de sedimentos arqueológicos por muy pequeña que fuese la muestra. El objetivo consistió en recoger y reunir para su estudio los restos más minúsculos en las cribas, interior y exterior, de diferentes aperturas, de 15 mm a 0.5 mm. A la última llegaban los restos vegetales carbonizados, o fracción ligera, que por su baja densidad flotan y vierten en ella. Un sistema que permitía recolectar todas las pepitas de uvas e incluso las fraccionadas. Y es lo que se hizo con gran cuidado.

La *vitis vinifera L.*¹¹⁴, se constata desde el nivel 19 -el más antiguo que se pudo excavar-, datado entre el 750/700 y 650 a.C. En los estratos 18-16, de la misma época, las pepitas de uva son escasas, lo que se explica por el escaso volumen de las bolsas que no proporcionaron demasiados datos sobre otras especies. Es a partir del estrato 15, en pleno siglo VII a.C., cuando los restos son más abundantes, en un mayor volumen de tierra. Y la intensificación se advierte en los estratos 10-8, que abarcan casi todo el siglo VI a.C. Las pepitas de uva de este muestreo, de escasa dimensión, son para su consumo en la mesa, halladas junto a numerosos restos de comida. Es lo más natural. Mas en todo caso demuestra que la uva del CDB es cultivada. Y es de suponer, sin gran esfuerzo, que desde el siglo VIII a.C. se elaboraba vino en el lugar. Poco antes, se consumía vino importado, pero desde el 800 a.C. debió comenzar su producción occidental en la Bahía gaditana.

Debido al panorama colonizador fenicio, en las costas mediterráneas y atlánticas peninsulares, y al conocimiento de su elaboración y consumo, resulta seguro que fueron los semitas quienes introdujeron la *vitis vinifera L.* y el inicio de la fabricación del vino en Occidente. La cantidad considerable de ánforas, que en muchos casos contendrían vino, y el significativo porcentaje de copas, denotan

¹¹⁴ Chamorro (1994).

su consumo y fabricación. Tesis que algunos investigadores defienden sobre la *vitis vinifera* en la Península Ibérica, en trabajos recientes¹¹⁵, que conectan la introducción de la viticultura en Iberia en relación a las colonias fenicias y griegas en el NE, tras un análisis sobre el origen euroasiático de la *Vitis vinifera* L. y los pasos siguientes de su extensión hasta la Península Ibérica. En todo caso, queda atestiguada en el CDB desde el siglo VIII a.C. Y debió extenderse en su entorno en escaso tiempo. El ejemplo de las copas mencionadas del “tipo Campillo” es un buen ejemplo. Se hallan en asentamientos autóctonos del siglo VIII a.C.

Mucho antes, durante el milenio III a.C., se ha recogido uva silvestre en el suroeste, y no prueban en absoluto la elaboración de vino. Y en un asentamiento neolítico onubense se han hallado pepitas de uvas, que constituye el documento más antiguo de la existencia de vid silvestre en el suroeste andaluz¹¹⁶. En el poblado del Bronce de la Cuesta del Negro -Purullena, Granada- se hallaron pepitas de uvas, pero con la misma incertidumbre de la fabricación del vino en un momento tan antiguo preferencio¹¹⁷. No parece probable.

III. Lo que los textos informan sobre el vino. Y lo que la arqueología oculta

Si pudieran caminar juntos los datos arqueológicos y los textos escritos el conocimiento del pasado hubiese avanzado a pasos de gigantes y con pisadas muy seguras. Los datos objetivos sólo insinúan, y a veces nos informan con precisión, mas siempre quedan las preguntas que revolotean en las hipótesis al acecho de su confirmación. Y los textos dicen mucho, pero no siempre lo que se desea, y también a la espera de otro autor que conteste a las preguntas. Lo que ocurre raras veces. En el caso del vino y su historia, en todos los aspectos, poseemos bastantes datos observables que el tiempo nos ha dejado en sus restos arqueológicos, escritos -los que se han podido recuperar- e iconográficos, que nos ayudan con la imagen lo que a veces no pueden los textos ni los residuos de las bodegas, las viñas y el uso del vino.

Vamos a dedicarle sólo unos párrafos ilustrativos provenientes de los textos ugaríticos, muy próximos a los fenicios, que portaron en sus barcos el vino y el modo de hacerlo, y de Varrón y Columela, tratadistas romanos, que recogieron

¹¹⁵ Ocete-Perez- Hernández-Beloqui- Ocete-Rubio (2017)

¹¹⁶ Información que agradezco al Dr. Gómez Toscanos, del equipo de investigación de la Universidad de Huelva.

¹¹⁷ Cubero Corpas (1992); Buxo I Capdevilla (1990).

en sus importantes escritos los conocimientos de los escritores púnicos, que no se han conservado. En este tiempo de más de mil años están recogidos casi todos los saberes sobre el vino. Sus usos social y religioso son otra cosa, según el trasfondo cultural de que se trate. Aquí vamos directo a lo más técnico, a lo que ha perdurado sin cambios sustanciales.

III.1. Lo que nos cuentan los textos ugaríticos.

El reino de Ugarit se hallaba en Siria, y su territorio es prácticamente costero, entre el mar y las últimas estribaciones de los montes Alauitas. El cereal, la vid y el olivo han sido las bases del sector primario de su economía. Aunque la vid fue cultivada probablemente en el III milenio a.C., durante el II su eclosión fue considerable, como quedó reflejada en los archivos palaciales de Mari. Y pese a que la arqueología sea parca en noticias, abundan las informaciones textuales, que nos proveen de datos valiosos para conocer¹¹⁸ aspectos que se esconden en los restos. La información aportada por los archivos, que con rigor y método transmite el Dr. Zamora¹¹⁹, es una fuente imprescindible para adentrarnos en el tema de la vid y de la uva, la vinificación y lo que este líquido comportó en las actividades sociales, religiosas y económicas. Aquí se abordan aspectos que la arqueología sola no puede contestar y lo hacen los textos en lo que pueden, sobre todo en los archivos de Ugarit. Lo que contribuye a ampliar el conocimiento sobre la vid y el vino y todos los aspectos que se refieren a él.

Sobre las viñas. Las cepas se agrupan en viñas, como explotaciones especializadas, y rara vez se cultivan aisladas, salvo ejemplares de jardín o entremezcladas con otros cultivos y algún árbol frutal. Las vides se regaban y así se atestigua en Egipto, vid a vid mediante vasijas, en Anatolia y en cualquier lugar del Próximo Oriente, a excepción de Ugarit donde la irrigación no era tan y necesaria y algunas se situaban cercanas a cursos de agua o a fuentes.

Su cultivo se confiaba en Egipto a jardineros, sabedores del cuidado de árboles frutales y de las plantas que requerían tratamientos especiales, como también sucedía en muchos lugares. Lo mismo debió ocurrir en Ugarit en donde se conoce la profesión de “guardianes de la viña”, debido a lo valioso del cultivo y del producto. En el Antiguo Testamento, como en otras fuentes orientales, se refleja la

¹¹⁸ Zamora (2000 y 2005). La publicación del año 2000 es un libro monográfico sobre la vid y el vino en Ugarit esencial para conocer su cultivo y vivificación en este reino, y un modelo que los fenicios debieron seguir y transmitir en su proceso colonial.

¹¹⁹ Ver nota anterior.

preocupación por el cuidado de los viñedos, y es curioso también el aprecio del carácter ajardinado de algunas explotaciones. Lo que debía ser una viña lo describe bien un texto bíblico: “Una viña tenía mi amigo en una loma feraz. La excavó, despedregó y plantó de preciada cepa; construyó luego una torre en su centro y además excavó en ella un lagar” (Isaías 5). El texto lo describe como un terreno posiblemente vallado y con un edificio agrícola donde se podía hallar el lagar. Lo mismo sugieren los textos de Ugarit, que ofrecen una información muy precisa de las viñas levantinas mediterráneas. Es lo que debía ser un viñedo. Similar al actual, para acercarnos en el tiempo.

La viña constituye asimismo un valioso regalo, como se advierte en el mito de “*las bodas de Yahru y Nikkal*”, en el que Yahru, el dios de la luna, ofrece viñas para casarse con Nikkal. Lo que denota que la viña fue un símbolo de la riqueza agrícola, uno de los mejores regalos que pueden hacerse¹²⁰. Así debió ser, pues también se mencionan los viñedos míticos y los sacros. En un texto mal conservado se lee en una de sus líneas lo siguiente: *Y vió a Astarté como el guardián de la viña, / la más bella de las hijas de su padre en la viña de Aru*”.¹²¹ Aquí es evidente la relevancia de Aru como un centro agrícola, y lugares del territorio ugarítico fueron mitificados como si fueran una gran viña.

En los textos administrativos se distinguen perfectamente las viñas de cualquier otro tipo de explotación agrícola. Y por el tipo de información consignada se les ha comparado a veces con “catastros”¹²². Y en este aspecto, se posee una tablilla, procedente del Palacio Real, hallada en una escombrera, como un documento catastral típico. El texto conservado, compuesto de veintitrés líneas, muestra un encabezado -“*Lista de los terrenos de los ra’(suyitas)*” seguido de una lista que, a lo largo del texto, se advierte con claridad que los terrenos pertenecen a viñas, campos o terrenos de ambos tipos. Un catastro como éste actualiza la situación de un territorio o de un grupo de personas tras cambios de sus poseedores. En la parte conservada, se mencionan, al menos, cuatro viñedos, de los que no se consigna su tamaño. Lo que le interesa al escriba es reseñar con cuidado en el censo de los bienes inmuebles de la ciudad quién es el propietario de la explotación en un momento determinado, a efectos fiscales o por cuestiones organizativas. En otra tablilla del mismo palacio, deteriorada, se consigna una importante cantidad de viñas, de topónimos y antropónimos en relación con ellas. El total de las viñas que se leen con cierta seguridad es de 155, aunque, debido a las lagunas que ofrece del texto, debieron ser más, quizás en superiores a 250. Un número

¹²⁰ Zamora (2000). Se refiere al texto TU 1.24: 22-23.

¹²¹ Zamora (2000). Texto TU 1.92. Se refiere al “mito de Astarté, la cazadora”.

¹²² Zamora (2000). Documento TU 4.424.

alto de viñedos que denota la importancia de este producto, de su producción, consumo interior y externo, como materia prima de su economía.

La importancia de los documentos es que aportan datos que el registro arqueológico sólo no puede ofrecer. No obstante, ambos se necesitan. En uno de los textos administrativos, se da cuenta de la existencia de profesionales dedicados a la viña y a todos sus aspectos. El texto se halló en el “archivo este” del Palacio Real de Ugarit. En su encabezado se advierte que se trata de una lista de “hombres del rey” que llevan a cabo distintas funciones. Uno de los menesteres lo efectuaban los “guardianes de viña”, como un cargo específico que en la lista ocupaban al menos tres personas. Su cometido cabe deducirlo por su denominación, el de cuidador de las viñas, y posiblemente no tendrían a su cargo sólo evitar robos, sino los daños que el ganado, al pasar por ellas, podía ocasionar. En este sentido, sería similar al alto valor que concedían los hititas a sus viñedos y a los castigos de los daños fortuitos o intencionados. En la Biblia, en el llamado “Código de la Alianza”¹²³, existe un ejemplo de gran importancia, pues en la costumbre consuetudinaria, que se remontaba a Moisés, entre los delitos que debían ser compensados se contemplaba los daños efectuados a las vides. Viñas y campos constituían una riqueza económica que había que proteger. Por ello, este oficio de “guardián de las viñas” debía tener más importancia que la supuesta de guarda, y tal vez ejerciesen también de capataz y de supervisor de las actividades¹²⁴.

En los documentos jurídicos ugaríticos, aparecen actas de transferencia de propiedades inmuebles y las de propiedades con viñas. En la estructura de estos documentos aparece al comienzo una fórmula de datación, donde se indica el día de la redacción del acta como el del comienzo de su valor legal. Le sigue el nombre del monarca reinante en esa época, que es el sujeto de la acción legal, es decir, el que traspasa, dona o sanciona. Y a continuación, se describe la acción llevada a cabo. En el caso de transferencia de inmuebles, se suele hacer la descripción de las propiedades - sus características y emplazamientos-, además de los antiguos dueños y la de los nuevos poseedores. Y con frecuencia le sigue una fórmula que confiere validez al documento “hasta la eternidad”, junto a las cláusulas de fijación de lo establecido. A lo que puede seguir indicaciones sobre las cargas que gravan o no gravan a la propiedad que se transfiere. Y como cierre del documento, los sellos y las citas de testigos. Todo un proceso que requiere una política, legislación y administración competente y compleja, muy lejos de lo que

¹²³ Del Olmo (2014).

¹²⁴ Zamora (2000). En relación a las profesiones de la viña, se mencionan los “guardianes del sembrado” (TU 4.141: III 16) y el “guardián de viña (III: 179 y en TU 4.609).

en Occidente debió ser la administración de una ciudad en los primeros tiempos. No hay que olvidar que los fenicios, fronterizos del reino de Ugarit, debieron estar al corriente de estos usos y procedimientos.

En cuanto a las viñas en su estructura productiva, cabe señalar que la introducción de cultivos especializados, como es la vid, supuso una organización especial de la economía y de la sociedad. Hay que considerar que la vid, y la uva, tenían menos valor alimenticio que otros productos de cultivo más fácil. Supuso una fuerte inversión inicial y un continuo flujo de recursos, de tierras y de trabajo. Su cultivo exigía una importante capacidad económica que no estaba al alcance cualquiera, y tiende a asociarse con terratenientes o con ayudas y esfuerzos estatales. Por ello, se considera que la producción del vino debió ser una de las actividades más importantes del palacio. Sin embargo, el tema no está tan claro, y en los textos ugaríticos, hititas o micénicos, muchas explotaciones tienen viñas, que con toda probabilidad se trata de un cultivo a pequeña escala. Debió haber muchos viñedos, muy repartidos y una extendida elaboración del vino a pequeña escala, como consumo local y con pocos excedentes para el desarrollo de un comercio significativo. Es el caso de Ugarit, donde se documenta un número considerable de pequeñas explotaciones, que producían vino para su propio consumo.

Sobre el gravamen de la producción de vino se halla en varias actas de transferencia de propiedad, y en otros documentos jurídicos se anotan las cargas que gravitan sobre las propiedades inmuebles ugaríticas. Algunas de estas cargas se relacionan con la producción y bebidas alcohólicas, que son las bebidas fermentadas, entre las que se incluye la cerveza. Pero en el reino de Ugarit, el vino fue la bebida preferida, la bebida alcohólica verdadera. Y también hay que mencionar las exenciones a gravámenes. Lo que sucede en las actas de transferencia en las que el rey, como sujeto de la acción jurídica, puede conceder una exención a la carga. Y no son infrecuentes las fórmulas que dan a conocer la existencia de un gravamen sobre bebidas alcohólicas del que queda liberado el nuevo poseedor de la propiedad. Pero, en general, se conoce por los documentos que la producción del vino en Ugarit estaba gravada en la mayoría de los casos. Se vio desde palacio su rentabilidad evidente a efectos fiscales.

La vid, la uva y la viña. En la actualidad, la técnica de su cultivo es evidente y no es preciso indicarla. Mas en la época ugarítica, no es tan claro el método. Para un cultivo provechoso, le vid debe sustentarse en un soporte sobre el que trepar y desarrollarse, aunque también se atestigua la forma más natural y sencilla del crecimiento sobre el suelo. El cultivo más cercano al modo natural del crecimiento de la vid silvestre se sirve de otros árboles como soporte, trepando, y adhiriéndose, alrededor de un tronco de árbol. Esta convivencia de la vid y el

árbol pudo constituir el origen de algún tipo de cultivo intercalado. En las fuentes hebreas, era técnica normal en el milenio I a.C., o antes. Y en las representaciones asirias de la época es frecuente ver esta asociación, como un paisaje característico. Pero lo normal fue el empleo de largas varas verticales ancladas en el suelo junto a la planta, o formas más sofisticadas de varas, pértigas y cordajes. Y en las pinturas egipcias el sistema de pérgolas a las que se las vides se adhieren parece de uso frecuente. Pinturas explícitas que retratan fielmente este sistema, que debió ser el más utilizado.

Otro aspecto en los trabajos de la viña es **la poda**, necesaria para la extensión del cultivo de la vid, que debió conocerse desde los comienzos, como atestiguan en los textos de Mari, hititas del II milenio a. C. y en el I milenio en la zona levantina. La poda constituye, pues, una parte de los trabajos de los viticultores y, como toda actividad agrícola, posee un carácter festivo, sacro y ritual. Rituales que, al comienzo de la vendimia, acompañan a la poda, y se extendían por todo el Mediterráneo. Con la poda se consigue el control del tamaño de la planta, y de aquí nace la variedad en la forma de cultivo, que han pervivido hasta la actualidad. Uno de ellos es el emparrado, muy típico de los jardines, como se ve en los relieves asirios, que muestran al rey frente a la reina disfrutando de un banquete, junto a sirvientes y músicos. El ejemplo más explícito es el de Asurbanipal y su esposa, con copas de vino en la mano, recostado el rey y sentada la reina en un sillón alto bajo una parra, con la compañía de servidores y músicos arpistas¹²⁵. Lo llaman así, el banquete bajo la parra.

En el proceso de la vendimia, los textos ugaríticos aluden a la cepa o a la cepa cortada, y lo que se corta de la vid son los sarmientos, o los vástagos de donde brotan las hojas y los racimos; sin embargo, no hay un término específico para nombrarlos. Debe haberlo y aún no se hallado el que realmente satisfaga al lingüista. Iguales de confusos son los términos empleados para una de las partes de la vid, que es la “flor de la vid”.

Las uvas, los frutos de la vid, son pequeños y se agrupan en racimos, que con frecuencia se representan en la iconografía del milenio I a.C. En las hojas de la vid -los pámpanos- junto a los sarmientos retorcidos, con sus zarcillos, no faltan los racimos. Por desgracia, las pocas muestras de representaciones ugaríticas no muestran ni racimos ni uvas. Pero hay algún término que se refiere al racimo de uva, como un texto en que se lee que “*se cortará un racimo para el dios `Ilu como “ofrenda slmm”*”. La uva se muestra en los textos en varias ocasiones, sin

¹²⁵ Albenda (1974).

la precisión de las características de sus frutos, que vagamente se supone más grande y dulce que la silvestre, carnosa, de pepitas características y piel muy suave recubierta de una pelusa típica, clave de la fermentación. Y se consumía como fruta, al margen de su transformación en vino, una costumbre atestiguada en el Próximo Oriente y en Egipto en fechas muy antiguas. Tan considerada fue la uva, que en ciertos pasajes de la Biblia, se la menciona junto al grano, al vino y al aceite como uno de los dones de la tierra. La uva es considerada como la fruta de verano por excelencia, en los tiempos antiguos del reino de Ugarit.

Mas la uva también se conservaba en forma de pasa. Se secaba al sol y perdía humedad. El consumo de pasas era costumbre frecuente en Mesopotamia y lo mismo debió ocurrir en otros lugares del Próximo Oriente. Debió considerarse como un complemento alimenticio energético y, sobre todo, se consumía como dulce y manjar exquisito. Además, tenía la ventaja de su conservación durante un largo tiempo, como se advierte en los escasos documentos de Ugarit que califican de “viejas” a las pasas. En suma, se trataba de un producto apreciado en el Próximo Oriente, Levante y el Egeo como recurso alimenticio, por sus aplicaciones en la cocina y manjar exquisito por su dulzura. En Mesopotamia, los textos atestiguan su aprecio y se les asignaba, como producto de *gourmet* y de élite, a los dioses y a los reyes, junto a higos frescos o secos. El mismo aprecio debió tener en Ugarit, empleado en rituales y en preparados médicos-mágicos.

Vendimia, pisado y prensa. La vid debió cultivarse en Ugarit básicamente para elaborar vino, su fin primordial. La vendimia se une al pisado de la uva, de la que se separaba una parte para el consumo en fresco y otra para desecarse. Mas el grueso de la producción mediterránea, desde sus comienzos, se dedicaba a la obtención de mosto como fin único. Y su mayor parte, fermenta para la obtención del vino. Los textos proporcionan datos sobre la vendimia, vinificación y lo que rodeaba a estas actividades.

La vendimia y la vinificación inauguraban el año. Y el mes primero del año se traduciría como “mes de los comienzos del vino” o “de las primicias del vino”. Lo que debía suceder en torno al mes de setiembre u octubre. Es un testimonio de importancia porque muestra cómo una actividad agrícola, en este caso la vid y las uvas, organizan el tiempo ugarítico y dan nombre a un mes. Pero esta situación no es sólo de este reino, sino común en el Próximo Oriente y Egipto. Y son, desde una visión gráfica, las pinturas egipcias las que, una vez más, ilustran más sobre las cuestiones de la vendimia, pisado y prensa¹²⁶. La fiesta de la vendimia se ce-

¹²⁶ Zamora (2005).

lebra en toda la civilización vinícola. El otoño que, por su clima, invita a la celebración de las labores agrícolas, que llenaban bodegas y graneros. Y los festivales de otoño, o del “año nuevo”, seguidos de rituales y sacrificios, se conectaban a la vendimia y al vino¹²⁷. Lo mismo sucedía en Israel, según transmite la Biblia, con banquetes y bailes de muchachas en el templo¹²⁸. Veremos más tarde un ejemplo hispano en el *oppidum* de Puente Tablas, Jaén, en el santuario de la Puerta del Sol.

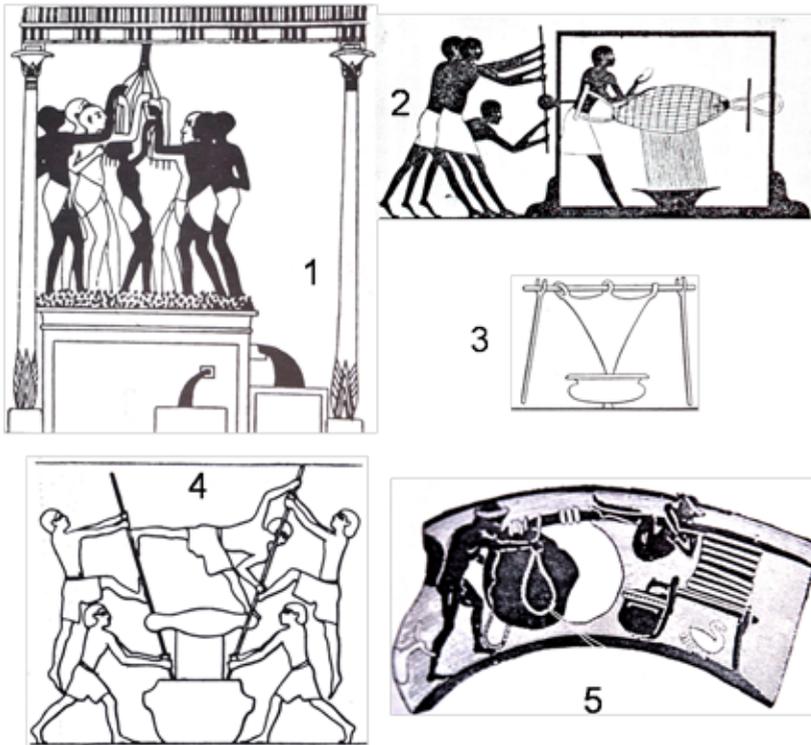


Fig. 6: 1) pisado de la uva en Egipto (según Forbes);
 2) procedimiento para la obtención de zumo de las uvas en Egipto (según Forbes)
 3) procedimiento para el filtrado de vino en Egipto (según Forbes)
 4) procedimiento para la obtención de uva en Egipto (según Forbes)
 5) sistema de prensado griego (según Forbes).

Una vez recogida la uva, se conducía en canastos o recipientes de arcilla a los lagares más cercanos, donde se efectuaba el pisado. Los lagares eran sencillos, suelos acondicionados para pisar la uva, que se enlucían o tallaban en la roca, con una inclinación suave para verter el mosto en las piletas. Estructura

¹²⁷ Zamora (2000: 230).

¹²⁸ Zamora (2000: 230); Frankel (1999).

simple que no ha cambiado casi nada en el curso del tiempo. En casos, como en Egipto, revestían más complejidad, como se ve en algunas pinturas funerarias, donde se refleja claramente una pila en altura en la que se pisaba la uva, y una viga transversal apoyada en postes laterales de la que penden cuerdas y servían a los pisadores de asidero, a un ritmo marcado por personajes que los rodeaban, y a veces se representan personas tocando instrumentos populares. Se trata de una fiesta en la que participa toda la familia y, a veces, los invitados.

El primer jugo salido del pisado y del lagar es el que más se estimaba. Pero en esta primera actividad no se exprimía completamente el fruto, por lo que había que prensar los restos del pisado. Y para ello, algunas pinturas egipcias, muestran prensas de torsión, y consistía simplemente en verter en una tela o un saco el orujo de la uva y retorcerlo girando unas varas largas en sus extremos. Se aprovecha así hasta la última gota de zumo. El mosto así extraído es de peor calidad, pero podía mezclarse con el primero. Un procedimiento que también se debió usar en Ugarit y en las ciudades fenicias y Occidente (Fig.6).

En cuanto al mosto ugarítico, debió ser bastante dulce, pues las uvas cultivadas en tierras secas acumulan un porcentaje alto de azúcar. Tuvo que ser muy apreciado y consumirse muy poco después del pisado, en las fiestas de vendimia. Para su segura conservación, debía evitarse la fermentación, por lo que usualmente el zumo extraído se sometía a una cocción de baja temperatura, para la eliminación de las bacterias en el proceso alcohólico y aumentar la concentración de azúcar. Pero para conservar el zumo de la uva, lo mejor es dejarlo fermentar y convertirlo en vino. La mayor parte del mosto se debía dedicar a la vinificación, y es probable que una pequeña parte conservada se destinase a arropes o a jarabes azucarados. El mosto también podía mezclarse con harina, especias y frutas u otros ingredientes para dar lugar a alimentos dulces. No obstante, la conservación debió ser difícil, pues exigía una compleja elaboración que no eliminaba los riesgos. Y el mosto debió tener un consumo reducido, común en época de vendimia, mientras el vino se consumía y abundaba más. El que se exportaba hacía lugares que lo demandaban.

El mosto se convierte en vino a través de la fermentación. Y la primera debió tener lugar en las pilas, pero resulta más probable que se produjera con el mosto recogido en vasijas. La larga fermentación diferida se debió producir en la oscuridad y a menor temperatura. Es posible que se emplearan vasijas intermedias desde la que se pasaba el vino a ánforas tras la primera fermentación. Vasijas semienterradas se hallan en la mayor parte de los asentamientos orientales y las pinturas egipcias representan el vertido en ellas del mosto o vino. En las pinturas egipcias, siempre tan explícitas, se hallan conjuntos de ánforas para el vino,

que debieron servir para el almacenamiento y el comercio. Tales recipientes son frecuentes desde finales de la Edad del Bronce y su uso se extiende por el Mediterráneo oriental y Próximo Oriente. El fenómeno de la fermentación seguramente conllevaba una fascinación y simbolismos por la percepción de los cambios químicos que sufre el mosto. Lo que le proporcionó un alto contenido simbólico. Más adelante lo veremos en los lagares de la SSC, en la relación lagares y santuarios, hasta ahora un aspecto muy poco conocido. O más bien, desconocido.

En lo que atañe a los términos hallados en los textos ugaríticos, nos induce a considerar la existencia en el Próximo Oriente de muchos tipos de vino, o al menos a varios de ellos. En los textos existen alusiones al color, pero no demasiadas y las que hay son confusas. En Ebla podría haber menciones a los vinos blancos, sin demasiada seguridad. En ocasiones, aparece el vino como tinto, aunque las menciones a los vinos blancos no son tan seguras. En Egipto son más perceptibles las representaciones que dejan ver el color oscuro de las uvas y el rojo de los mostos. En los textos de Mari se advierte, sin seguridad, menciones de vino de color rojo o de tinto. Mas en Ugarit no se conoce ni una sola mención del color de los vinos.

Sin embargo, son más frecuentes las referencias sobre su calidad, en las que se aprecian el sabor, por su dulzura, y por el grado alcohólico. En Mari, por ejemplo, se atestiguan vinos de diferentes calidades, calificados como “corrientes” u “ordinarios” y otros de “buenos”. En Asiria se distinguen el vino amargo, el vino fuerte o el agrio. En Egipto, las jarras y las etiquetas distinguen los de calidad y los dulces, y en algún caso los vinos mezclados. Los textos hititas distinguen un vino bueno y un vino dulce, que puede ser natural o con miel.

La tecnología para conservación de los vinos no parece ser muy desarrollada, lo que unido a la falta de recipientes adecuados, no debía conservarse mucho tiempo. Lo lógico era que se consumiesen antes de la siguiente cosecha, es decir, podían durar con su sabor durante un solo año. Pero hay indicios textuales, como en el caso de Homero, en los que se valora el vino añejo, y en época clásica la edad del vino tuvo una alta consideración. Aunque no se precisa el tiempo de considerarlo añejo y de prestigio. Y lo mismo pudo suceder en la época ugarítica, debido a que en el Próximo Oriente se distinguen vinos nuevos y viejos. Y Egipto, de nuevo, proporciona datos de sumo interés y los vinos de la tumba de Tutankhamon, debidamente etiquetados, son de cosechas diferentes, por los menos de cinco años. Tres tipos de vino se hallaron en su cámara funeraria, tinto, blanco y uno llamado *shedeh*, más elaborado y dulce¹²⁹.

¹²⁹ Guasch-Jane (2011); Guasch-Jane et. al. (2013).

Otro tema de interés es el de la **denominación de origen**. En Ebla hay anotaciones de vino seguidos de un topónimo, que sugiere la existencia de un centro de producción local. Y en el palacio de Mari, además de los lugares cercanos, se citan nombres de otros reinos. En Ugarit existen posibles menciones de vinos calificados por su origen. Y merece destacar en este contexto los textos donde el vino es calificado con adjetivos que no son de fácil interpretación. No se puede afirmar que tales calificaciones se correspondan con las diferentes variedades de vino, ni sugieran la existencia de vinos diversos por la uva, ni la técnica vitivinícola o la preparación. Los calificativos del vino en los textos míticos o épicos son exclusivos del género, en los textos literarios el vino es convencional, y es en los administrativos donde se señalan con más claridad sus características reales, pues aquí hay que precisar objetivamente, por los objetivos del comercio y del negocio e impuestos.

La administración del vino. Después de todo este proceso técnico de elaboración, el vino había que envasarlo, para almacenarlo y exportarlo. Lo que se solía hacer desde la Edad del Bronce en ánforas, siendo las más comunes de tamaño las que pudiera transportar un solo hombre. Ánforas típicas de la época se han hallado en gran número en Ugarit, y en otras zonas del Próximo Oriente, levantinas, fenicias y griegas, cuyos interiores en algunos casos se impregnaban de resina para que no rezume el líquido. Y en ocasiones solían llevar un sello y una inscripción, impresos o pintados.

Almacenado el vino en ánforas, y selladas, se conservaban en bodegas de crianza, que a la vez servían de almacén. Las bodegas, controladas administrativamente, están presentes por todo el ámbito geográfico que mencionamos. Y en Ebla se atestiguan funcionarios para el control y gestión de las bodegas. En Mari, funcionarios especializados se encargaban de controlar el vino de palacio, sobre todo el destinado al rey, como sucedía igual en Egipto. En los estados creto-micénicos se han identificado, en el contexto palacial, una serie de bodegas con grandes vasijas de almacenamiento, que debieron contener vino. Y en Ugarit, el vino para consumo local solía almacenarse en instalaciones locales, pero una parte de la producción vinícola se controlaba desde la administración.

El vino, en todas sus variables, fue uno de los productos más preciados en la antigüedad. Lo que se deduce de su control administrativo y por parte de los funcionarios palaciales. El sellado *per se* muestra el control que la administración ugarítica llevaba a cabo sobre la producción, almacenamiento, movimiento o usos del vino. Y donde mejor se percibe es en los textos, que muestran al vino como un producto valioso y con un registro cuidado y muy preciso. Lo que es expresión de su importancia. El interés administrativo es el signo más evidente de su valor.

En Ugarit, un extenso corpus de textos refleja con objetividad y eficacia la actividad de la administración. En muchos se recoge el término “vino”, y se inventarían cantidades, cifras que se consignan junto a nombres de personas, nombres de grupos de personas, nombres de lugares etc., determinado en función del documento. Y en la sintaxis administrativa se consignan las cantidades de vino. Estas cantidades se acompañan de una palabra *-kd-* que se trata de una unidad de medida que remite a una vasija que puede ser un ánfora, con una capacidad determinada de litros. Como idea general, y para la época de los archivos del reino de Ugarit, se advierten tres tipos de ánforas, de capacidades entre 6-7 litros, 11-13 litros y las de 24-26 litros. No sabemos cuál de ellas es la referida en los textos administrativos, pero seguramente fue la intermedia la empleada.

Los datos relacionados con el comercio interior e internacional, proporcionan una idea muy ajustada de su importancia como producto de consumo en determinadas ocasiones y solemnidades. El vino era demandado por aquellos países en donde no había producción, pero sí la necesidad cultural de su consumo, para actividades sociales y religiosas. La zona amplia más importante de producción del Próximo Oriente se hallaba, como se ha visto, en torno al arco formado por Palestina, la costa y norte de Siria, el sudeste de Anatolia y norte de Mesopotamia. Parece lógico que en las rutas fluviales y marítimas tuviesen preferencia en el comercio del vino, a través de los ríos Tigris y Éufrates y sus afluentes. Y hacia Egipto se llegaba por barco desde la costa siro-palestina, y desde aquí se exportaba al Egeo y al Mediterráneo Oriental. Un marco comercial que hemos simplificado y que proporciona la importancia de la producción del vino, comercio y demanda. Entre los siglos IX y VIII a.C., y por mediación fenicia y griega, este marco comercial se amplió por el Mediterráneo y el Atlántico y desde las costas hasta el interior. Y fue en este momento cuando se produjo el inicio del consumo del vino en Occidente y su producción. La viña de Huelva mencionada y el comercio fenicio en la ciudad son la expresión de ambas cosas, consumo y producción.

Ugarit, en este contexto, sirve de ejemplo de un lugar productor e importador de primer orden. Su posición estratégica es bien conocida y a ella confluían las vías comerciales más importantes de las épocas orientales y mediterráneas. Disponía además de un hinterland de más amplitud que la de otras ciudades costeras, que en buena parte fue aprovechada para la producción de vino, como se ha visto en los textos administrativos¹³⁰. Su exportación era inevitable, como muestran los textos y los datos arqueológicos. No es muy seguro, pero parece

¹³⁰ Vidal Palomino (2003).

probable, a través de los textos internacionales, la existencia de un monopolio del Estado sobre el comercio del vino. La importancia de este producto está explícita en todo documento textual o arqueológico.

En suma, en este sucinto apartado, se denota la importancia económica del vino ugarítico, según los documentos leídos y estudiados. Por ellos entreveamos la superposición de una economía palacial sobre otra rural y comunal, y un sistema centralizado producido por la tributación de las aldeas que componen el reino. Heltzer¹³¹ dibuja un panorama preciso para la economía de vino: el vino llegaría a los almacenes de las fincas palaciales, que son la unidades organizativas de la rica economía del reino y se ocuparían de almacenar las cantidades recibidas y de centralizar a escala local algunas actividades específicas, como el uso obligado de los lagares. Estas unidades organizativas debieron constituir también un núcleo productivo, cuya producción de vino quedaría bajo el control del palacio. Se trata sólo de un bosquejo que ha de entenderse con cautela, pues los textos no son tan directos y evidentes, y a veces hay interpretarlos. Constituyen grandes ayudas, pero no hablan el lenguaje actual, y por ello hay que interpretarlos.

El extremo Occidente no es el modelo del reino de Ugarit, su conformación territorial y política no es la misma y de menor complejidad. Pero las grandes ciudades, fundadas por los fenicios -el ejemplo de Cádiz/CDB/templo de Melqart- o la Huelva tartésica, debieron funcionar según el modelo que trajeron los fenicios, que conocían y trasladaron. No tenemos aún lagares tan antiguos, ni textos administrativos, pero son los envases anfóricos en este caso los que sugieren una producción considerable y un trasiego comercial que aumentó en el tiempo. En el caso que aquí nos ocupa, el CDB/SSC son buenos ejemplos, que debieron extenderse por gran parte del Mediterráneo y Suroeste peninsular. Y resulta apropiado, por la vinculación histórica y en el tiempo acudir a algunos pasajes bíblicos sobre el vino y los viñedos.

III.2. Un apéndice conveniente. Citas sobre el viñedo en el Antiguo Testamento

La vid, los viñedos y el vino se conocían desde el Bronce Antiguo en Palestina y en la actual Jordania. Pero no está de más recordar algunos textos bíblicos, que reflejan aspectos que ya he mencionado de Ugarit y los que no poseemos de las ciudades fenicias, pero que para Oseas (14,8) producían el vino más considerado - "su fama será como la del vino del Líbano. Es una apreciación importante

¹³¹ Heltzer (1979); Heltzer (1990).

porque denota el conocimiento fenicio del vino, que primero importaron a Occidente, y después lo produjeron. Veamos algunos aspectos¹³². Toda mención del vino en Fenicia adquiere una gran relevancia para Occidente, pues ellos fueron quienes lo introdujeron .

Según Jeremías (5, 10), las viñas se plantaban en bancales, en las laderas de las colinas y de los montes, como se practicaba también en Grecia, y los lagares donde se pisaba la uva se establecían en los mismos viñedos, como se deduce de Amos (9, 13) al escribir que... *“los montes destilarán mostos”*, un modo poético y metafórico de decir que es allí donde se producía el vino. Se aconseja, según la experiencia, no sembrar entre las hileras, o liños, de las cepas, para que no haya problemas de agua al tener que repartirla entre los cultivos. Lo aconseja el Deuteronomio (22, 9): *“no sembrarás en tu viña una segunda simiente...”*. Y es mejor, escribía Ezequiel (17,8) que la vid se plante en suelo fértil y sin escasez de agua. Y se advierte, para una mejor cosecha que hay que seleccionar los plántones. Es Jeremías quien lo hace (2,21). En cuanto al viñedo, es conocida la parábola de la viña estéril (Isaías 5, 1-5), que narra que alguien tenía una viña en una fértil pendiente, que la cercó, limpió de piedras, la cavó y plantó vides selectas, construyendo en medio una torre -su casa- y un lagar. Y terminado el trabajo, esperó a que se produjeran las uvas. Sólo produjo racimos de uvas silvestres. El significado es que la viña requiere cuidados. Así lo expresa Isaías (27, 2-4): *“Yo, Yavé, soy su guardián; en todo instante la riego para que no caiga su follaje, de día y de noche la guardo(...)Si hay espinas y abrojos, les haré la guerra...”*. Una viña requiere mucho cuidado para su una producción excelente. Y de ello se ocupaban los guardianes, que me mencionado. Es lo que se lee en los Proverbios (24, 30 y 31). Una viña bien cuidada daba sus frutos. Se vendimiaba, se pisaba la uva (Joel 3, 13, y el mosto se introducía en odres o cubas, donde fermentaba. Pero con esmero, como observa Job (32,19): *“De cierto mi vientre está como el vino que no tiene respiradero, que hace reventar los odres nuevos”*. Por qué traer aquí estos consejos. Por la razón de que tanto Ugarit como los textos bíblicos son el más claro reflejo de lo que se sabía de viñas y vino en tiempos fenicios. Y es lo que trajeron aquí y aplicaron.

III.3. Salto en el tiempo, Magón, Varrón y Columela. Muchos siglos y pocos cambios

En realidad en lo que respecta al cultivo de la vid y la vinificación, muy poco han debido ser los cambios desde los textos de Ugarit, siglo XIII a.C., hasta

¹³² Martínez Álvarez (2013).

los tiempos fenicio-púnicos y romanos. Lo que falta de esos siglos son sus textos agrícolas. No se poseen los fenicios, en caso de que los hubiera, y el de época púnica, el afamado tratado de agricultura de Mágón, agrónomo púnico, se halla perdido y desperdigado en las páginas de los escritos agrícolas romanos¹³³. Sin embargo, y pese a la pérdida de su obra completa sobre la agricultura cartaginesa, lo conservado adquirió un gran valor en Roma y en el mundo árabe. Hay que lamentar su pérdida, por lo que debió recopilar, y mucho, de la agricultura cartaginesa y fenicia, de gran importancia. Para el conocimiento del vino, en la Bahía gaditana y campiña, su texto hubiese sido imprescindible. Pero Catón, Varrón y Columela y otros más han dejado en sus escritos muchas de las ideas de Mágón. Y deben ser ideas esenciales y beneficiosas, según la experiencia.

La fecha de su existencia e identificación constituyen importantes problemas. Mágón es un nombre corriente y se repitió durante siglos, y su figura tampoco es conocida. Plinio (H.N. 18, 22-23) cree que fue un general -un *dux*-, pero con ese nombre hubo muchos desde los siglos V al III a.C.¹³⁴. Unos, siguiendo a Justino (18.7.19; 19.1.1) lo identifican con Mágón el fundador de la potencia de Cartago en el siglo VI a.C. Otros lo sitúan en el tiempo de las “Guerras Púnicas”¹³⁵, en época helenística. También se ha emparentado con el Mágón hermano de Aníbal, que estuvo en España¹³⁶. O bien entre los siglos IV y III a.C.¹³⁷. Quizás lo más probable es que viviese en el siglo IV a.C., como sugiere Columela (12.4.2), época de esplendor de la agricultura cartaginesa y mediterránea en general. Y en la Península Ibérica.

Se sabe que, tras la destrucción de Cartago en 146 a.C., y debido a la importancia del tratado agronómico de Mágón, el Senado romano mandó traducir los 28 libros que lo componían. Fue Varrón en su *Res Rusticae* (1.1.10) quien informa de ese número de libros traducidos al griego, reducidos más tarde a 20 por Dión Casio, y sólo a seis por Diófanes de Bitinia¹³⁸. Y Columela (1.1.10), en su tratado agronómico, menciona a los traductores y abreviadores de su obra, considerando al cartaginés como el padre de la agronomía (Col. 1.1.13). Pero fue Plinio el Viejo (N.H. 18, 22 ss.) quien precisa los datos de la traducción latina. No es de extrañar que muchos de sus temas esenciales sobre la agricultura se recogieran en todos los tratados griegos y romanos sobre el campo, y sobrevivan en los textos de las obras de los autores que nos han llegado hasta la actualidad. Entre los

¹³³ Domínguez Petit (2004).

¹³⁴ Domínguez Petit (2004: 181).

¹³⁵ Picard (1958).

¹³⁶ Speranza (1974).

¹³⁷ Fantar (1978).

¹³⁸ Domínguez Petit (2004: 184).

que se encuentran Varrón y Columela. Y fue tan grande la admiración que le tuvo Columela que no parece considerar a los agrónomos latinos anteriores a Magón y sólo utiliza los 28 libros que constaba su obra y no los abreviados posteriores¹³⁹.

Siendo el vino un elemento tan importante en Cartago, le debió dedicar Magón atenciones especiales, recogidas seguramente por Varrón y Columela. Y, como cordón umbilical entre Cartago y Roma, me ha parecido conveniente dedicarle unos párrafos.

Marco Terencio Varrón nació en el 116 en Reate, la actual Rieti en la Sabina, en el centro de Italia no lejos de Roma, donde murió en 27 a.C. Su tratado *Res Rusticae* lo escribió en el último período de su vida, quizás entre el 40-35 a.C.¹⁴⁰. Debió leer la obra latina de Magón, a quien se refiere en cuatro ocasiones, y seguramente la griega, pues hace mención de su traductor Casio Dionisio. Sin embargo, no le causó la misma impresión que a Columela, por ciertos comentarios que se deslizan en su obra, ni que hubiese tenido gran influencia, dado que tanto la agricultura de Cartago y Roma era de tipo mediterránea, y muy poco se podría sorprender de sus métodos y cultivos.

A la viña, a la vid y al vino, le dedica Varrón en su obra, unas consideraciones. Habla de los tipos de viña y de sus costes (I, 1.8.1), de las viñas bajas y con tutores, o soportes en los que se apoya la vid para su crecimiento, conocidos y empleados en Hispania, o de las viñas yugadas, o yugos que se unen de modo transversal. De éstos últimos hay varios tipos (I, 1.8.2), y cuatro de tutores (I, 1.8.4). La altura de la vid “*que sea la del hombre*” (I, 1.8.5), y en los espacios entre tutores “*los que los bueyes uncidos puedan arar*” (I, 1.8.5). Debieron ser los viñedos también de época púnica. Se preocupa del terreno que hay que elegir para la viña productiva y los tipos de uva (I, 1.25), y aconseja que “*la vid se proteja con el rodrigón-el palo o caña- hacia el norte*” (I., 1.26). Y más adelante, habla de la vendimia (I, 1.54), de tal forma “*que tenga en cuenta en qué variedad de uvas y en qué lugar del viñedo debes comenzar a recoger, pues tanto la precoz como la mezcla que llaman “tinta”, maduran pronto, por lo que han de ser cosechadas antes, como la parte más soleada de la plantación y de la viña debe descender de la vid en primer lugar*” (I, 1.54.1). Y también aconseja y advierte que la uva no sólo se recoge, sino que también se elige, y por quienes saben y tienen experiencia, pues “*se recoge para beber, se elige para comer*” (I, 1.54.2). Lo que requiere diligencia y conocimiento. Y la uva para el vino “*se lleva a la sala de prensado*

¹³⁹ Domínguez Petit (2004: 190).

¹⁴⁰ Cubero Salmeron (2010).

y de ahí a la tinaja vacía” (I, 1.54.2), donde debe fermentar. La escogida para el consumo, separada de la del prensado, “se pone en ollas y se le mete en tinajas llenas de orujo de uva, una parte se pone en el fondo de la cisterna en ánfora empegada, otra se cuelga al aire de la despensa” (I. 1.54.2). Un procedimiento para conservar la uva y degustarla como comida o postre. Inaugura, Varrón, el valor del conocimiento y de la experiencia acumulada, que garantiza mejores resultados. Una suerte de excelencia laboral, que la hubo, en tiempos antiguos y que se consideró en estos y otros trabajos.

La obra de Columela, “*De los trabajos del campo*¹⁴¹”, queda quizás un poco lejos del espacio temporal que analizamos en breves retazos, pero debe contener aspectos de Magón, cuyos libros conocía bien. Y el conocimiento del suelo jerezano y de la campiña del este gaditano junto al Guadalquivir, el uso en sus referencias bibliográficas, además de Magón, de obras y autores más antiguos, y nuestro convencimiento de que los técnicas, métodos y suelos no cambiaron entre el siglo III a.C. -fecha de los lagares del CDB y SSC- y la primera mitad del siglo I d.C., cuando escribe su obra, nos impulsan a mencionar algunos aspectos de su obra en relación al vino.

Se conocen pocos datos de su vida, pero lo más seguro es que naciera en Cádiz a inicios del siglo I d.C., y que vivió hasta mediados del siglo o poco más. Siendo joven marchó a Roma en donde vivió la mayor parte de su vida. Y tuvo como maestro práctico a su tío Marco Columela, cuyas fincas se hallaban en el campo ceretano, situado entre Jerez de la Frontera y El Puerto de Santa María, que el propio Columela conocía bien y visitaba en ocasiones. Su obra gozó de reputación en la antigüedad, y en ella se halla un detallado y completo tratado de viticultura. Para nosotros es una obra referencial para el conocimiento del vino en su época y el de siglos atrás. Por su experiencia y por su enciclopédico conocimiento de los tratados de agricultura que había leído con atención y reflejado en su obra. Lo refleja Foster¹⁴², quien en un trabajo sobre el agrónomo nos informa que en la preparación de su obra ha realizado un estudio profundo de todos los escritores de obras conservadas desde Hesíodo hasta su época y nos proporciona una lista de más de cincuenta autores, la mayoría son para nosotros simplemente nombres y obras desconocidas. Poseen sus libros un importante valor porque con seguridad, en el entresijo de sus páginas, florecen informaciones más antiguas. El mismo Columela, en el Libro I. 1.7-14, ofrece un listado de una amplia bibliografía de agrónomos griegos y latinos. Cita, entre ellos, al poeta Hesíodo,

¹⁴¹ Holgado Redondo (1988).

¹⁴² Foster (1950).

Demócrito, Jenofonte, Arquitas de Tarento, al filósofo Aristóteles y Teofrasto, y a continuación a los autores romanos, mas incluyendo a Magón el púnico, a quien leyó en su versión latina, y de quien debió aplicar en sus viñas muchos de sus consejos. Conocimientos de la historia de la agricultura no le faltaron y se advierten claramente en sus escritos. Y a nosotros ayuda a comprender el viñedo y los vestigios arqueológicos.

En su obra las referencias a los suelos parecen referirse a los de Jerez y a los más cercanos de este entorno, por su conocimiento y experiencia¹⁴³. Se mencionan a los suelos arenosos *-sabulosi-*, que se componen de gran cantidad de sílice *-arenas-*, y los de greda o arcillosos *-cretosi-*, más compactos en los que predomina la caliza *-albarizas* en la actualidad. Éstos se sitúan en lomas suaves y en la actualidad son los que producen mostos excelentes. Los suelos *sabulosi* parecen ser las arenas, terrenos amarillentos o rojizos por el óxido de hierro que contienen. Su producción es mayor que las albarizas, aunque sus mostos son menos finos y más ligeros. Se puede distinguir un tercer tipo de tierra, que menciona Columela, y que coincide con el tercer y último tipo apto para la producción de uva vinificable del marco actual de Jerez. Son los “barros”, y se identifican con las *vineae palustres* de la finca de su tío situada en esa zona. Deben ser las viñas de allí bajas, encharcadas a veces o embarradas. Se conocen como “tierras de bujeo”, y su producción de mosto es mayor que las albarizas y a veces de más cuerpo. Cita, pues, Columela los tres tipos de tierra del marco de Jerez. Los que cultivaron fenicios y púnicos antes, y sugieren las villas rústicas de los siglos IV y III a.C.¹⁴⁴, entre los que destaca el Cerro Naranja, sobre una pequeña loma cerca de Jerez, que debió dedicarse al aceite y al vino. Lo exhumado no es suficiente para conocer con certeza su dedicación.

El tratado de Columela, en lo que respecta al vino, requiere un estudio monográfico, por lo detallado de todos los aspectos de la viña, de la vid y del vino, que ocupan muchas páginas y capítulos. Los Libros III y IV constituyen un tratado meticuloso de las viñas en todos sus aspectos. Un vademécum para el viniticultor, que seguramente recoge las experiencias de las lecturas efectuadas. Y el Libro XII, casi en toda su extensión, se dedica a la vendimia y a la vinificación, en el que no falta alguna receta de Magón (XX.39) o cómo hacer un vino lo más parecido al griego (XII.37). En más de veinte capítulos se explica con detalles temas de la vendimia, el lagar, las vasijas para el vino, las mezclas que se han de hacer para que el vino tome fuerza, las especies para mezclar al mosto, de la sal y

¹⁴³ Saez (1987); Vega Gean- García Romero (2000).

¹⁴⁴ González -Ruiz Mata (1999); González (1996); Ruiz Mata- González (1994).

salmuera para el aderezo de los vinos, los remedios para que el vino no se agrie, o cómo elaborar el vino dulce y sus aderezos, los procedimientos para su conservación y sus cuidados, además de cómo hacer vino de poleo, tomillo, hinojo y otras yerbas, y los consejos para sus usos médicos, en la disentería, como ejemplo. Y con tanto pormenor, que ayuda al arqueólogo a dar sentido a espacios y objetos que hasta ahora viven en los inventarios sin función conocida.

Pero el vino, además de afición, es un negocio, que no escapa a Columela (III,3). Escribe en este libro sobre la rentabilidad de las viñas. Un negocio rentable desde los primeros años fenicios, según el número de ánforas y su procedencia de numerosos lugares productores, que no cesaron nunca de aparecer cada vez en contextos diversos y en distancias amplias, adonde no había costumbre de consumirlo. Y Columela, además, se refiere a los campos de Jerez y El Puerto de Santa María, los conocidos ceretanos. Así lo han interpretado algunos investigadores¹⁴⁵. No me resisto a transcribir algunos párrafos. Denotan la importancia del vino en su época y, sin dudas, en la precedente. Muy pocos son los cambios en el tiempo.

“Lo que primero debemos saber los estudiosos de la agricultura es que la rentabilidad de la viña es muy grande (III,3,2)...Parece prodigioso lo que ha sucedido en los campos ceretanos, a saber: que una vid de tu finca sobrepasara los dos millares de racimos; que en la mía, ochocientas plantas, a los dos años injertadas, alcanzarán siete cúleos de vino -medida de capacidad equivalente a 20 ánforas, 525, 27 litros- y que las viñas nuevas dieran cien ánforas -el ánfora tenía una capacidad de 26.26 litros- por yugada -2.518,21 m²-, cuando los prados, los pastos y los bosques, si producen cien sestercios -2.5 ases- por yugada parece que premian óptimamente al dueño (III,4)...¿Por qué, pues, la vid tiene tan mala fama? ...En primer lugar porque nadie pone atención a estudiar los viñedos y, por ello, la mayoría planta viñas de pésima calidad; y en segundo lugar, no cuidan convenientemente lo que han plantado, de suerte que se requema por el sol antes de tomar fuerza y crecer; pero es que, si por casualidad, ha crecido un poco, lo cultivan negligentemente (III,5). Están convencidos ya desde el principio de que no importa en qué lugar van a plantar; al contrario, escogen para ello la peor parte de los campos, como si la única planta idónea para esta planta fuera la que no puede producir ninguna otra cosa. Ni siquiera saben además la manera de plantar...Raras veces preparan lo necesario (aperos de labranza)... Muchos tratan de conseguir de inmediato un rendimiento abundante, y no prevén el tiempo venidero...Pero quien haya unido diligencia y conocimiento, no recogerá por más que yo quisiera creerlo, trescientas o, al menos, doscientas ánforas

¹⁴⁵ Saez (1987); Tovar (1975).

por yugadas. Mas Grecino, calculando a lo bajo, dice textualmente: “Aunque no recojan veinte ánforas de cada yugada, superarán fácilmente el incremento del patrimonio a todos esos que se dedican al cultivo el heno y de las verduras”. Y no se equivoca en esto Grecino...En efecto, aunque pueda parecer que las viñas necesitan grandes desembolsos, siete yugadas no requieren sino el trabajo de un solo viñador, que, en opinión del vulgo, se le puede contratar por poco dinero, y hasta creen que sirve un truhán de subasta...Creo que es de verdadera importancia un viñador de alto precio, aunque hayamos tenido que pagar por él seis, o mejor ocho mil sestercios...En consecuencia, la ganancia que se le saca al agostado, o la esperanza de futuras vendimias nos deben animar a poner viña”.

Columela ofrece con sus razonamientos una lección de preparación teórica, de economía y de formación profesional técnica. La rentabilidad depende del saber con todo detalle aquello a lo que se va a arriesgar un capital, de un saber cualificado y de elegir a un personal adecuado, pese a que su precio sea alto. Si todo esto se une, la rentabilidad y las ganancias serán considerables. Una lección de eficacia. Es lo que advertimos de continuo en sus libros de agricultura. Se puede hablar, pues, de eficacia. Y los materiales arqueológicos, con su número importante de villas y las numerosas ánforas, los indicadores productivos, lo confirman.

IV. Ejemplos visibles de la elaboración del vino

IV. 1. Las pinturas egipcias y el tratado de Teofrasto

En realidad, el proceso técnico para la elaboración del mosto era muy simple. Se requería sólo pisar la uva y recoger el líquido. Y a beberlo. Y gracias a las pinturas de las paredes de las sepulturas egipcias, sobre todo, poseemos una lectura gráfica, y por tanto precisa, del proceso de vinificación. En la pinturas murales se representan a hombres mujeres y niños, acompañados de cantos y música, que cosechan los racimos de uvas sostenidos mediante un entramado de madera, cortándolas con navajas de hojas afalcatadas. Venía después el prensado, mediante el pisado de la uva, usando para ello un recipiente de madera o de piedra, soportado mediante patas, o en lagares de obras y enlucidas¹⁴⁶. Los pisauvas se sostenían asiéndose a barras o cuerdas, mientras que el zumo discurría a otro recipiente para su fermentación. Todos estos detalles se reflejan en las pinturas minuciosamente¹⁴⁷. (Fig.6). Las pinturas egipcias, en sus deseos de reflejar el

¹⁴⁶ Forbes (1963); Seltman (1957); Murray (2000); Zamora (2005); McGovern et al. (1997).

¹⁴⁷ Guasch Jane (2005); Guasch- Fonseca- Ibrahim (2013); Forbes (1965).

mundo de las actividades normales del hombre, constituyen un manifiesto etnográfico de gran interés para la historia del trabajador y de sus trabajos. En este caso, el de la vendimia y el proceso de vinificación.

El simple pisado de la uva constituyó el comienzo de la evolución de otra importante revolución tecnológica, la primera etapa de la prensa. Un sistema sencillo, pues las uvas se colocaban en un paño, en cuyos extremos se anudaban sendos palos a los que se daba vuelta con dos hombres situados en sus extremos y cada uno en una dirección opuesta. Una prensa muy sencilla que requería pocos elementos. Pero el pisado era imprescindible para la obtención de un vino de primera calidad, cuyo zumo también se utilizaba para beneficiar un vino de más baja calidad (Fig. 6).

Hasta aquí el proceso es fácil y sencillo de hacer. El problema es la fermentación, de la que aún no se poseen suficientes datos esclarecedores sobre las condiciones en las que debía efectuarse. Sabemos sólo que los recipientes para la fermentación se colocaban en almacenes fríos y edificios oscuros, que la beneficiaba. Cuando se completaba el proceso, el vino se filtraba con sumo cuidado con paños de lino que retenían los posos, que se comían o se empleaban como forraje. Después se llenaban las ánforas de vino, que se sellaban con tapaderas de barro para prevenir una fermentación posterior. Pero la porosidad del barro requería que las paredes interiores de los vasos se recubriesen con espesa resina. En su almacenaje se mantenían en pie o encajados en anillos de paja ya en la bodega. Conocemos por los textos que el vino se podía almacenar hasta tres años, pero no es una cifra exacta, pues algunos vasos reventaban a causa de la fermentación en su interior. Y aunque el vino mejoraba durante el almacenaje, había que cuidar el tiempo, para que no sufriera deterioros en su sabor.

Éste es el sistema en líneas generales¹⁴⁸ y el que se empleó en todas las zonas productoras de vino, salvo en pequeños detalles, y durante un amplio tiempo en el ámbito del vino en Grecia. Por ejemplo, Teofrasto, hacia el 385-370 a.C., en su "*Historia de las plantas*"¹⁴⁹ proporciona muchos detalles sobre el vino y la viticultura, en una época de gran interés para nosotros por las relaciones comerciales, con detalles que precisan anotarlos, pues suman datos a lo ya conocido. Por ejemplo, que la vendimia se efectuaba en setiembre, a comienzos del mes en los viñedos de la llanura y en sus finales en las colinas -es decir, en otoño-, iniciándose, como en Egipto, con un festival en el cual se entonaba la canción de

¹⁴⁸ Forbes (1965), vol. III. Lo describe con gran detalle; McGovern et al. (1997).

¹⁴⁹ Díaz-Regañón (1988). Traductor y anotador de Teofrasto, a quien seguimos.

Linus, que era el dios de la prensa del vino, al son de la melodía de una lira, rodeada en círculo de mancebos y doncellas que pateaban la tierra, para terminar en una danza y con frenéticos gritos. Tradiciones a las que me referí en el ámbito de Ugarit e Israel, y que los fenicios debieron transmitir a Occidente. En todo caso, es una fiesta implicada en la religión y en rituales específicos. Adelanto que es lo que se advierte en la SSC en los vestigios arqueológicos.

Otra diferencia fue el uso de la prensa de viga -invención griega- que consistía en una viga horizontal sujeta a un extremo, mientras que del otro pendían piedras muy pesadas para comprimir una pila de capas de uvas separadas con esteras -sistema similar al del aceite- que vertían el zumo a un recipiente, como representan algunos vasos griegos. En una fase posterior se podía obtener un vino de tercer grado, para consumo de los más pobres, que se preparaba mezclando o cociendo los sedimentos con agua y prensando esta mezcla. Y así todos bebían.

Después, como en cualquier caso, la mayor parte del mosto se almacenaba en bodegas, en grandes recipientes cerámicos, o *pithoi*, para su fermentación, después de embadurnar sus paredes interiores con betún o resina, que le proporcionaba cierto sabor al vino. El tiempo de fermentación duraba aproximadamente seis meses. Se abrían después los recipientes, en el festival de primavera, y se traspasaban a pellejos o a ánforas, filtrándolos para eliminar los sedimentos, para su transporte y venta. Tal vez la diferencia resida aquí en el empleo de grandes vasos, en lugar de ánforas, para su fermentación.

El problema que tenían los vinateros griegos fue el de la inestabilidad de sus vinos, pues, al no conocerse los taponos de corcho fue prácticamente imposible detener la fermentación durante el almacenaje. Por ello había que consumirlo antes de tres o cuatro años. A lo que se une el de la acidez, que intentaron corregirla tratando al vino con agua de mar salada, o trementina, betún, resina, yeso, greda, limo, arcilla preparada con mármol y conchas, o con hierbas aromáticas, que debieron proporcionarle un *bouquet* peculiar.

IV.2. El fortín de L'Alt de Benimaquía (Denia), centro fenicio productor de vino

Pocas veces se tiene la fortuna de hallar un asentamiento, de época orientalizante, que nos ofrezca la oportunidad de analizar sus lugares de producción de vino y su contexto, en un espacio reducido de media hectárea, fortificado mediante una recia muralla bien provista de potentes bastiones¹⁵⁰ (Fig. 7), que sólo

¹⁵⁰ Gómez Bellard- Guerin (1993); Gomez Bellard et al. (1993B y 1995).

se hayan utilizado escaso tiempo y ofrezcan una única fase de ocupación. Un caso similar lo veremos tres siglos más tarde en la SSC (El Pto. de Santa María), en el III a.C. Benimaquía está activa apenas un siglo, entre mediados del siglo VII a.C. al 550 a.C. Veamos ahora sus zonas de trabajo (Fig. 7).

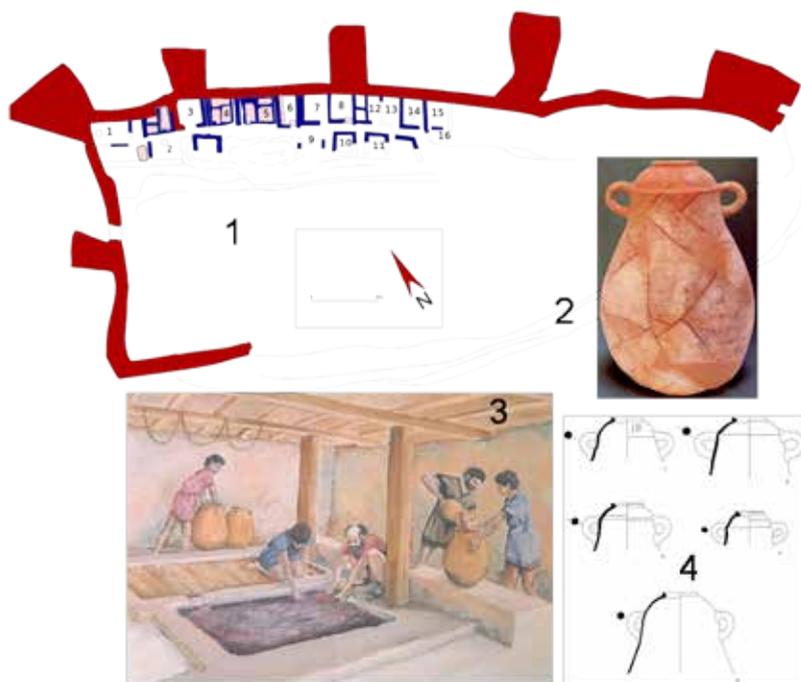


Fig. 7: L'Alt de Benimaquía (Denia), oppidum del 750 al 650 a.C.

- 1) la fortificación y los lagares, números 1, 2, 4 y 5.
 - 3) representación de los trabajos en uno de los lagares de la ciudad fortificada.
 - 2 y 3) ánforas fenicias o de prototipos fenicios de los siglos VII y VI a.C.
- (Según Gómez Bellard)

Adosadas a la pared norte se hallan tres lagares adosados a la pared de la muralla, que se han denominado Departamentos 2, 4 y 5, con una estructura muy similar compuestas de dos piletas, para el pisado de la uva, conectadas con una balsa para la recogida del mosto. Es evidente que el conjunto excavado -casi 450 m² corresponde a una zona industrial para la vinificación y exportación de vino, en un poblado de 5000 m² que debía disponer de una población escasa, dedicada casi con exclusividad a la fabricación de vino. Y tal debió ser su importancia que se ubica en un cerro de 225 m s.n.m, y se protegió en su flanco más débil con una potente muralla de contrafuertes amplios. Su actividad debió durar escasamente

un siglo, entre el VII y VI a.C. El arrasamiento sufrido, de su escasa vida y poca potencia estratigráfica, dificulta conocer con los detalles que se requieren cuestiones inherentes a las propias actividades de la elaboración del vino y al uso de sus estancias, pese a que se han hallado numerosos vasos cerámicos que pueden sugerir funciones a los espacios. Pero su construcción no es demasiado avanzada en sus técnicas y el deterioro es notable. Pero lo que queda es explicable.

El Departamento 2 consta de dos pilas rectangulares unidas, adosadas a la muralla, y una balsa poco profunda para la recogida del zumo. Aquí se hallaron restos de ánforas y vasos de gran capacidad, inmersos en un estrato negruzco con materia orgánica en el que se han recuperado más de 7000 pepitas de uva. En el centro, una estructura circular de guijarros trabados con mortero que pudo ser la base, según sus investigadores, para soportar una prensa. Este lagar se conectaba con unas habitaciones, arrasadas, pero relacionadas con él y con otra balsa de tendencia rectangular, enlucida de arcilla, y en la estancia 1 una base de arcilla circular, que se ha relacionado con el prensado. El Departamento 4 se dedicó con exclusividad al pisado de la uva, con estructura similar al 2. Y el 5, separado del 4 mediante un muro ancho, muestra el sistema de balsa y piletas. En conclusión, y por lo excavado, nos hallamos ante tres estructuras para el pisado de la uva, su recogida en balsas, y elementos que sugieren un proceso de prensado. Disposición característica, de origen fenicio, que más tarde vemos en la SSC más desarrollada. El resto de las estancias, unidas a la muralla, han debido servir para almacenes, otras actividades relacionadas con esta industria del vino, y para la residencia de los trabajadores. Una calle estrecha separaba estas estancias de otras que apenas se han excavado. Nos quedamos sin conocer la relación entre ambos espacios. Pero el tema de los lagares ofrece una visión de su uso en los siglos VII y VI a.C.

La cerámica se ha prodigado en muchas de las habitaciones de las excavadas¹⁵¹, salvo en los ámbitos 3 y 7 que debieron ser almacenes o no domésticos. Y los espacios 6, 8 y 14 se hallaron plenos de materiales, que se han interpretado como almacenes, posiblemente no para el vino sólo sino para la actividad y uso de los habitantes de este pequeño recinto, por lo heterogéneo de su elenco cerámico, además de restos de cereales, de cebada y trigo, que nada tienen que ver con el vino. Lo normal de un poblado. Pero, en el 14 se recogieron numerosas ánforas casi con exclusividad. Y en la zona de los lagares, era de esperar, se recogieron ánforas rotas, sobre todo en los lagares 2 y 4. Pero lo que interesa para la cuestión

151 Álvarez García -Castelló- Gómez Bellard (2000).

del vino son las ánforas, que constituyen un conjunto importante. En ellas se envasa el vino para su fermentación en los almacenes adecuados y posteriormente para su exportación. No se justifican los lagares y la producción de vino de este asentamiento sin su proyección distribuidora. Los excavadores han precisado que casi todas pertenecen al tipo R-1¹⁵², el prototipo de ánfora fenicia que se halla en sus ciudades y en los ámbitos de su comercio. Y una sola ánfora es de procedencia mediterránea. Las de origen fenicio R.1 se datan entre el 675/650 y 575/550, en un momento de gran esplendor comercial (Fig.7:2-4). De otra parte, los análisis de pastas para conocer los lugares de origen denotan que la mayoría pudieron fabricarse en el asentamiento o en su entorno y que se hallan ánforas procedentes de la zona malagueña, con cuyas factorías fenicias debieron estar conectados. Es lo normal en el tráfico de materiales de diferencias procedencias y centros productivos. Y en este caso, relacionado con el vino.

Los lagares, son los característicos semitas y orientales. Su interés es que documentan un lugar, situado en la periferia de los centros fenicios costeros, que antes de mediados del siglo VII a.C. ya habían aprendido y practicado el cultivo de los viñedos, que deberían hallarse en su entorno, y el proceso de la vinificación, constituyendo además un centro exportador. Un hecho que debió ocurrir en muchos lugares mediterráneos y del mediodía peninsular. Hacia mediados del siglo VI a.C., se abandonó el poblado y se inutilizaron los lagares, sin signos de violencia. También lo hicieron, por ese tiempo, algunos poblados fenicios o relacionados con ellos. No conocemos con cierta precisión las causas. Se habla de una crisis en el siglo VI a.C., sin saber con precisión sus razones ni la importancia de su alcance¹⁵³. La crisis supuesta llevó consigo cambios estructurales en el seno del entorno de Tartesos y su desaparición. Y la presencia de Cartago en Occidente, tras la caída de Tiro. Un nuevo mundo que se abre, arqueológicamente visto en muchos aspectos.

IV.3. Lagares hasta en la roca para la elaboración de un buen vino

El proceso del pisado de la uva y la obtención del mosto no debió constituir un problema para la vinificación. Se requería sólo un lugar adecuado para depositar y pisar la uva y un sistema simple para encauzar el líquido hacia unas piletas

¹⁵² Es el tipo característico fenicio que adquiere diferentes denominaciones según los autores que las han estudiado. Se las conoce como Trayamar 1, Cintas 237 o T.10.1.2.1. No es sustancial para este trabajar ahondar en todos los detalles tipológicos. Ver: Ramón (1995), que las ha compendiado y ofrece en su monografía una bibliografía extensa.

¹⁵³ Ordoñez Fernández (2011); Ruiz Mata - Vallejo (2002).

o balsas. El problema estuvo en domesticar la uva y convertirla en vino, mediante un proceso más complicado. Los lagares no constituyeron nunca el obstáculo para fabricar un buen vino, la dificultad se hallaba en el proceso, en la fermentación, en conocer los tiempos, en saber las mezclas. Pisar era lo de menos, bastaba unas simples rocas, unas oquedades, un trabajo mínimo de adaptación. Es lo que llaman lagares rupestres. Y a ellos voy a dedicar sólo unas líneas. De estructuras tan elementales se han producido líquidos sabrosos y valiosos. No hicieron falta estructuras complejas y elaboradas.

Un lagar no requiere un excesivo trabajo para su construcción. Se puede realizar con pocos medios y escaso coste, aprovechando incluso la roca. No pueden faltar, pues, en cualquier trabajo que trate del vino y su modo de hacerlo. En el 2015 se publicaron las actas de un congreso que trató sobre instalaciones de campo para la elaboración del vino, y de lagares, pilas y lagaretas. La novedad estaba en que se habló de lagares rupestres, situados algunos en los lugares más insospechados, pero cercanos a viñedos¹⁵⁴. Antes de escribir de las conclusiones de estos trabajos, lo haré primero de dos puntos de Israel que proporcionan antigüedad y tipos, además de ser los más próximos a las ciudades fenicias (Fig. 8, lagares de Jafa: 1-3; lagares de Nesher-Ramla: 4-5), cuyos modelos se debieron imitar.

En unas excavaciones en Jafa, una ciudad portuaria al sur de Tel Aviv, se han excavado un conjunto de estructuras que se han relacionado con el vino¹⁵⁵, en una zona muy afectada por actividades modernas, datadas en el siglo IX a.C. Una fecha importante que nos indica el uso de estos lagares pétreos en ambientes próximos a los fenicios, y que seguramente se transportaron a Occidente, como veremos. Se han excavado cinco instalaciones del siglo IX a.C, consistentes en pozos o cubas redondeadas o elípticas talladas en el suelo arenisco, de una duna fosilizada, cuyas paredes internas se farraron con una argamasa de arcilla y de piedras pequeñas o medianas, y recubiertas de varias capas de yeso espeso y conchas muy trituradas, con suelos de ligera pendiente que conducían a una pequeña fosa oval en uno de sus extremos. La parte superior se halló muy arrasada y no se pudo comprobar, como debía ser, la existencia de una plataforma o pileta muy baja para el pisado de la uva. Y no pudo determinarse su profundidad original. En algún caso, y por lo conservado, se pudo conocer el diámetro exterior de la denominada Fosa-146, en torno a 2.40 m, y la interior de 1.45 m., conservando casi 1 m de profundidad. En otro caso, el interior bien plastificado tenía un diámetro de 1.45 m, y conservaba 0.40 m de profundidad y una pequeña fosa de 0.25 m.

¹⁵⁴ Contreras y Elias, Eds. (2015).

¹⁵⁵ Fantalkin (2005).

En estos parámetros se hallaban las restantes. Es evidente que todas las cubas se construyeron para contener líquido, y su forro interior lo indica. Pero ¿aceite o vino?. Los investigadores se decantaron por el vino, y por la razón de sus medidas, coincidentes con otras mejor conservadas. Siendo las destinadas al aceite de otro carácter y más pequeñas.

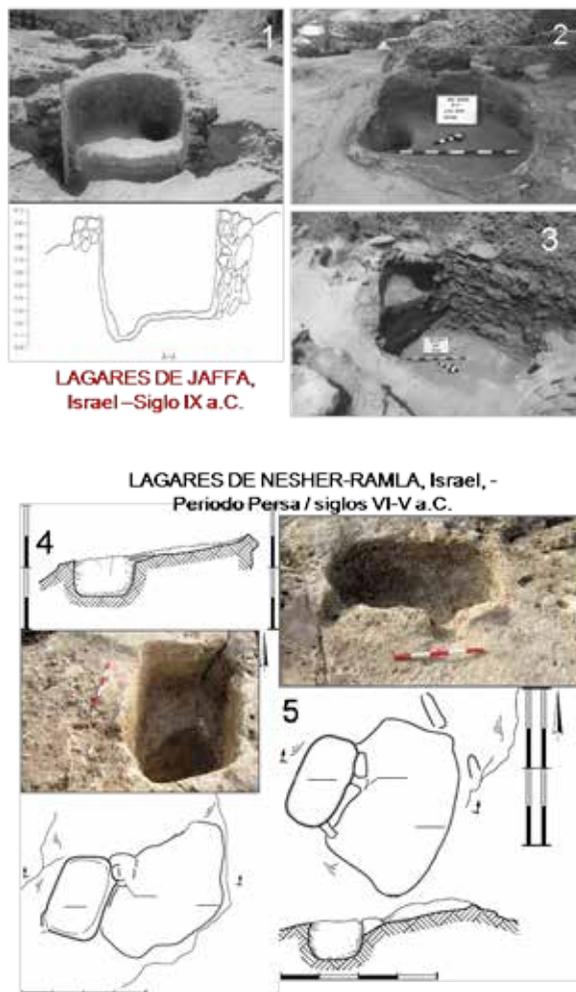


Fig. 8: Lagares en la roca de Israel:

- 1) Lagares de Jaffa (1, 2 y 3) (Según Alexander Fantalkin)
- 2) Lagares de Nasher-Ramla (4 y 5) (Según V. Wolff Avrutis. Photograph of the collecting vat of Wine Press).

Otro conjunto, más reciente -época persa-, procede de las excavaciones de Nesher Ramla, entre las montañas de Judea y la costa, hacia el interior¹⁵⁶. Las exhumadas conservaron el suelo para pisar las uvas, directamente sobre la roca, y la cuba donde se depositaba el líquido. De aquí se han conservado las medidas que conviene conocer, para el espacio sobre el que se pisaba la uva y la capacidad de la cuba. En una de ellas se trabajaba en un espacio de suelo de 1.60 x 1.70 m (2.9 m²) y de 8 a 10 cm de profundidad, y la cuba poseía 1.36 x 0.93 y 0.58 de profundidad, lo que proporciona una capacidad de 733 litros. Otra estructura es más pequeña y la cuba contenía 316 litros. Y la mayor poseía un suelo para el pisado de 2.30 x 1.90 (4.5 m²), siendo la cubeta de 1.70 x 1.25 m y 0.80 de profundidad, para 1.700 l. de capacidad. Otras estaban entre ambos extremos. Y todas talladas en la roca, siguiendo los parámetros de las fabricadas en las bodegas urbanas o palaciales.

En la Península Ibérica el uso de estas estructuras pétreas fue relativamente frecuente en época ibérica. Las Actas de un Congreso reciente, publicadas en 2015, recogen la mayoría de estos lagares pétreos¹⁵⁷ ibéricos. Y otros trabajos y artículos los completan. Mencionaré sólo los que ofrecen características más detalladas de estos lagares pétreos para elaborar el vino, y acudiendo a distintos puntos geográficos.

En el castro vettón del Castillejo de Chilla¹⁵⁸, relacionado con el de El Raso de Candeleda, el vino parece que llegó en la Segunda Edad del Hierro, al tiempo en que comienzan a llegar a la zona los avances técnicos y culturales de las poblaciones fenicias meridionales¹⁵⁹. De esta época, y con las dudas razonables por la falta de contextos seguros, es la estructura de una pila labrada en un afloramiento rocoso, en el que se labró una cubeta ovalada, de 1.80 x 1.10 de diámetros y una profundidad que no alcanza los 10 cm. Es evidente que se debió emplear en el pisado de la uva. Y mediante un canal en el extremo de la roca, de 50 cm de longitud, 10 cm de anchura y 17 cm de profundidad, se vertía el líquido a algún recipiente transportable, seguramente un gran *pithos* de cerámica. No es un lugar frecuente, y se ha dudado de esta utilidad, pero en La Mata (Campanario, Badajoz), se advierte un sistema de recogida del líquido -mosto- mediante un canal que vertía a un recipiente también exento y no a una pileta fija, como es lo usual¹⁶⁰.

¹⁵⁶ Wolff Avrutis (2015).

¹⁵⁷ Actas Congreso Instalaciones de campo para la elaboración del vino, lagares, pilas y lagaretas. Paisaje y producción. Ayto. de Labastida (Álava) y Ayto. de San Vicente de la Sonsierra (La Rioja). M. Contreras y L.V. Elías, eds. Edita Adra.

¹⁵⁸ Muñoz Fernández (2013); Muñoz Fernández (2015).

¹⁵⁹ Fernández Gómez (2005).

¹⁶⁰ Rodríguez Díaz (2004).

En el área valenciana, cuya manifestación de elaboración del vino más antiguo se halla en Denia, en el poblado fortificado de L'Alt de Benimaquía, a mediados del siglo VII a.C., es a partir del siglo V a.C. cuando se constata el inicio de la importancia de la vid, y durante los siglos IV y III a.C. la intensificación de la producción y el comercio son manifiestos. El lagar ofrece los elementos de costumbre, la balsa poco profunda para el pisado, los canales para el vertido del líquido y las piletas para su recogida, con pequeñas variaciones. Pero es en Los Villares (Caudete de la Fuente, Valencia), identificada por las monedas como la ciudad ibérica de Kelin, de 10 Ha. de extensión, y que tuvo su actividad entre los siglos VI y I a.C., donde en sus cercanías se hallan los lagares tallados en la roca¹⁶¹. Es decir, el pisado de la uva se efectuaba en lagares exteriores, y no en el poblado, como se ha visto en Benimaquía. Y las bodegas se instalaban en el interior del poblado, o en viviendas señoriales. Un uso del vino para su propio consumo y ostentación.

En el territorio de Kelin, las instalaciones para la fabricación del vino se hallan en Requena, en las ramblas de La Alcantarilla, Las Pilillas¹⁶² y Los Morenos. Sin adentrarnos en excesivos detalles, que aportan poco para la exposición, los lagares excavados poseen por lo general dos balsas o piletas a diferente nivel, comunicadas entre sí mediante uno o dos canalillos, empleándose la más alta para el pisado y la inferior para la recogida del mosto para su elaboración. Se advierte en algunos casos las huellas de agujeros para la instalación de postes para cubrir el lagar. Y en otros, hay vestigios que sugieren el uso de prensas. Pisado y prensa caminan casi siempre juntos.

En cuanto a la Solana de las Pilillas¹⁶³, es preciso indicar para la historia del vino en la comarca de Requena-Utiel, en la zona más occidental de la provincia de Valencia, que constituye la evidencia más antigua de la producción de vino en esta comarca, propiciada por la bondad del ecosistema y del conocimiento tecnológico para la producción de vino, a causa de la presencia fenicia desde el siglo VII a.C. Se han hallado lagares, almacenes asociados para la conservación del vino y ánforas. Como en ejemplos previos, se han detectado lagares excavados en grandes bloques de caliza.

He elegido sólo unos ejemplos de lagares prerromanos adonde el vino llegó más tarde que en el entorno de las colonias fenicias peninsulares. No obstante, la

¹⁶¹ Quixal Santos -Mata Parreno- Moreno Martín (2013); Iidem (2015); Quixal Santos- Pérez Jordá (2016).

¹⁶² Martínez Valle- Maronda Mérida (2011). Quiero agradecer las indicaciones del colega y amigo F. Prados sobre el vino y los yacimientos con elaboración de vino de esta zona.

¹⁶³ Ver nota anterior, pág. 15.

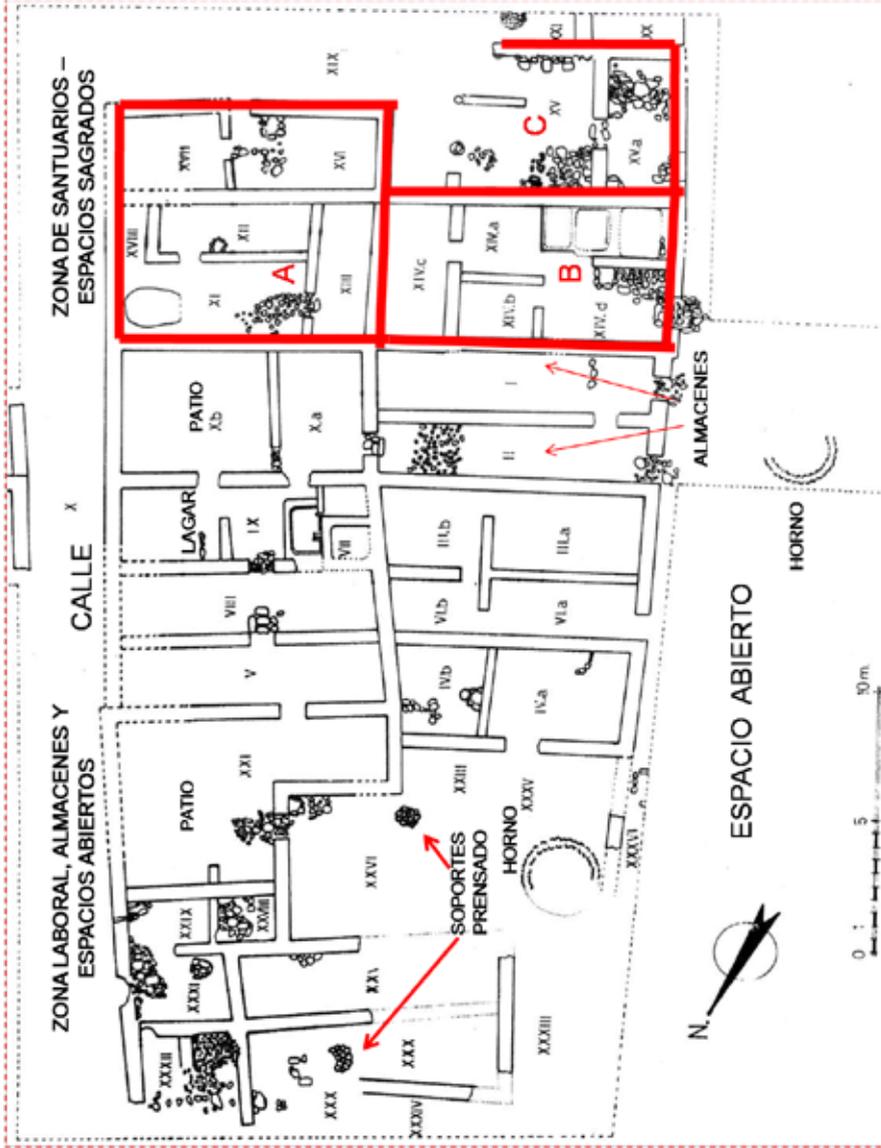


Fig. 9. Plano general de la excavación. Los espacios se sitúan en números romanos. Se distinguen los espacios laborales y de almacenes y los santuarios. Santuarios:

- A) Espacios donde se sitúa el foso de ofrendas.
- B) El lagar y los betilos.
- C) El templo del betilo y la trilogía betífica. Se muestran la situación de los hornos y de las plataformas para el prensado de la uva.

datación Solana de las Pilillas en el siglo VII a.C. sugiere la rapidez de la expansión del vino, en zonas tan distantes del sur peninsular, que denota su atracción y empleo por las élites locales, que se ponían a permitir esta bebida tan escasa para mostrar su estatus. De otro modo, no se extiende su expansión y demanda en tan escaso tiempo.

Voy a exponer seguidamente la bodega del siglo III de la SSC, que es la que por ahora conserva todos sus elementos productivos y religiosos. No hay ejemplos similares hasta ahora. De aquí su importancia

V. La bodega púnica del siglo III a.C. de la SSC. Un caso único en Occidente

El 1 de agosto de 1979 comenzaron las campañas sistemáticas de investigación en el CDB, bajo la dirección de quien firma este artículo y con un equipo de profesores y alumnos de la Universidad Autónoma Madrid¹⁶⁴. Los trabajos de campo se efectuaron sin interrupción hasta 1991¹⁶⁵. Mientras se excavaba en la ciudad fenicia, se prospectaba el entorno con excelentes resultados para ubicar y delimitar la necrópolis, el posible puerto, el poblado de la Edad del Cobre de La Dehesa, los espacios extramurales en la zona oriental de la ciudad fenicia, punto de actividades de varias épocas posiblemente relacionadas con el puerto, y la zona portuaria, delimitada en sus rasgos esenciales mediante fotos en infrarrojo¹⁶⁶, donde pude ver con cierta claridad estructuras de grandes dimensiones, cercadas por un muro y una posible entrada, según su disposición, en un espacio aproximado entre 5 y 7 Ha de extensión. Y en la cima de la SSC y laderas se han hallado elementos de la Edad del Cobre, cabañas del Bronce Final y de inicios fenicios en el lugar y estructuras del siglo III a.C., destruidas parte de la planicie, más extensa, y toda la vertiente occidental, por una inmensa cantera al aire libre para extracción de calcarenita, pese a los restos emergentes que se veían sin dificultad. Cuando comenzamos los trabajos en el CDB se advirtió en sus paredes

¹⁶⁴ Aprovecho esta oportunidad para agradecer a todos los colaboradores y alumnos de la Especialidad de Arqueología de la UAM, por su trabajo y entusiasmo desde los primeros momentos, en 1979, en que se iniciaron las excavaciones en la ciudad fenicia del Castillo de Doña Blanca. Para todos mi sincera gratitud.

¹⁶⁵ Ruiz Mata - Pérez (1995). Un libro resumido y orientativo de las investigaciones sistemáticas realizadas desde 1979 a 1991. Posteriormente se han efectuado tres campañas más.

¹⁶⁶ Foto que amablemente me proporcionó D. J.J. López Amador, del Museo Municipal de El Puerto. Se perciben grandes espacios sólo aceptables para almacenes y para el resguardo de las embarcaciones en otoño e invierno, además de otras cuestiones. Percibí desde el comienzo su importancia. El problema está en las fechas, pues no existen elementos cerámicos para datar las estructuras. Pueden ser de cualquier época. Lo previsible es que pertenezcan a los últimos momentos de la ciudad.

muros de viviendas y aljibes destrozados por las gigantescas palas mecánicas que horadaban el suelo sin miramientos, sin que hubiese unos ojos que vieses los destrozos, evidentes, y una boca voluntariosa que los denunciase. Algo que ha pagado la arqueología y que nos ha privado de conocer con todo detalle la expansión hacia la Sierra de San Cristóbal en plena época púnica. Lo que sucedió antes de iniciarse la investigación en el CDB. De modo que las 4 ó 5 Ha que quedan son menos de la mitad de la extensión de los restos del siglo III a.C. que eligieron ese lugar de la sierra. Pudieron ser en torno a 7-8 Ha.

En ese punto de la sierra, el más alto, hay signos de actividades religiosas durante la Edad del Cobre, por el hallazgo de un altar de cazoletas para rituales religiosos, orientado a la salida del sol que surgía esplendente por allí¹⁶⁷, y las cerámicas recogidas en la planicie de esa zona de la sierra. Es posible que la estela-menhir, que se exhibe en El Hospitalito, se hallase en ese entorno, aunque fue recogida como un elemento más del espigón de la playa de La Puntilla¹⁶⁸. Las excavaciones preliminares de prueba efectuadas en 1985, consistentes en tres pequeños cortes en la cima, anunciaron la existencia de un asentamiento del Bronce Final, antes de la fundación semita al pie de la sierra¹⁶⁹, y estructuras consistentes y materiales del siglo III a.C. En el extremo sur, bajando hacia la carretera, y en una explanada a media altura, fondos de cabañas circulares con materiales del Bronce Final y algún vaso fenicio.

Lo que aquí interesa son las edificaciones del siglo III a.C. Antes hay que preguntar la razón de una extensión habitada y activa tan considerable, que prácticamente duplicaba el área de la ciudad fenicia costera, justo en ese siglo y como un proyecto expansivo, planificado y uniforme realizado en breve tiempo. El siglo IV a.C. es una época de gran actividad en la ciudad fenicia-turdetana, en la que se construye la segunda muralla *ex novo* de casamatas y posiblemente se modifica y reconstruye gran parte de la ciudad. Y en el siglo III a.C. se gesta el conflicto que desembocó en la Primera y Segunda Guerra Púnica¹⁷⁰ entre Roma y Cartago. La PGP comenzó en el 264 a.C., terminando en el 241 a.C. con la victoria de Roma. En el año 237 a.C., Amílcar Barca desembarcó en el puerto gaditano para comen-

¹⁶⁷ Información que agradezco a J.J. López Amador, del Museo Municipal de El Puerto, quien me llevo allí amablemente. En la actualidad, lo estudio para incluirlo en la monografía sobre el CDB.

¹⁶⁸ A J.J. López Amador se debe que la conozcamos y que esté expuesta en El Hospitalito. Y la gestión de hallarse en ese museo se debe a la concejal D^a María Antonia Martínez y D. Javier Maldonado Rosso, Director del Servicio de Patrimonio del Ayto de El Pto de Sta. María. También la incluyo en el capítulo de las sociedades existentes en la sierra antes de la fundación fenicia del CDB.

¹⁶⁹ Ruiz Mata - Pérez (1995).

¹⁷⁰ Blazquez - Alvar- G. Wagner (1999); Barceló (2000); García Fernández (2012); Bendala (2015).

zar los preparativos de la reconquista de los territorios que habían pertenecido a Cartago, en compañía de su yerno Asdrúbal y su hijo Aníbal. Tras los hechos bélicos peninsulares, se inicia la II Guerra Púnica en 218 a.C., que termina con la derrota de Cartago y la presencia romana en Cádiz a fines de ese siglo, cuando se abandonó el CDB, fiel a Cartago. Es la fecha que manifiesta un conjunto de monedas cartaginesas del último momento del poblado¹⁷¹. En los comienzos del siglo III a.C., se construye también *ex novo* la tercera muralla de la ciudad, la más reciente, con estructura de casamatas, planta zigzagueante en algún tramo y torres cuadradas divididas por un muro de sillares interno y distanciadas entre sí cada 50 m casi con exactitud¹⁷², en un moderno sistema poliorcético, que tuvo aquí su ensayo y proyección hacia otras regiones ibéricas.

En este preciso momento se iniciaron las construcciones en la zona alta de la sierra¹⁷³, posiblemente con carácter industrial y productivo. ¿Qué sucede para la duplicación de la ciudad en el espacio y su posible aumento de población? ¿Qué otros motivos, a no ser la posibilidad cercana de la guerra con Roma, puede explicarnos en tan escaso tiempo un aumento exponencial del espacio y población, y la construcción de una muralla adecuada a las tácticas modernas defensivas? ¿Se está pergeñando en la cima de la SSC una estructura productiva con vistas a la guerra inevitable?. Es en los comienzos del siglo III a.C., o en los finales del IV a.C., cuando se construye en la sierra¹⁷⁴, en un punto alto para el dominio visual hacia la campiña y la sierra al fondo y hacia el mar para la defensa. Entre las estructuras industriales, el factor que predomina, se construye la bodega y los templos asociados. Es la más extensa excavada, la mejor conservada y la más explícita para conocer con detalles la estructura de una bodega prerromana y púnica, del siglo III a.C. Las monedas, las ánforas y la vajilla de Kuass afianzan estas cronologías¹⁷⁵.

En 1991 se realizó una campaña en extensión partiendo de los pequeños cortes excavados en 1985¹⁷⁶. Se han exhumado los restos de estructuras, correspondientes a una bodega, en un espacio aproximado de 1500 m² (Fig. 9). Al pa-

171 Marcos Alonso - Alfaro Asins (1994). Se trata de un tesoro de 56 monedas, fechadas entre 210 y 206 a.C., el momento de expulsión de los cartagineses de la Península Ibérica tras la derrota de Ilipa.

172 Ruiz Mata (2001).

173 Varias de las monedas recogidas en superficie y en el interior de las habitaciones excavadas de la bodega se datan a fines del siglo IV y comienzos del III a.C. Aún no publicadas. Y según nos informan los que recogieron monedas antes del inicio de las investigaciones, se han recogido también monedas de época bárquida.

174 Ver nota 96. Se ha recogido además algún fragmento de cerámica griega de esa época.

175 Todo el material exhumado está ya dibujado y se trabaja en él, bajo mi dirección, para su publicación monográfica.

176 Ruiz Mata- Pérez (1995); Ruiz Mata- Niveau de Villedary (1999); Niveau de Villedary- Ruiz Mata (2000).

recer ocupaba una ínsula, limitada al nordeste por una calle amplia de 3 m de anchura, reconocida en algún tramo, y al sudoeste por un espacio abierto muy extenso. No se pudo terminar la excavación en extensión de la ínsula, que debía estar delimitada por una calle al norte y un espacio abierto al sur. En conjunto se han exhumado 38 espacios correspondientes a las actividades industriales, sociales y religiosas que denotan los vestigios. Tampoco se alcanzó el suelo firme en todas las habitaciones, a la espera de una excavación posterior que nunca se llegó a realizar¹⁷⁷. Se posee, no obstante, una información de extraordinario valor en muchos aspectos, casi al completo. Es el problema de muchos trabajos arqueológicos, incluso en proyectos sistemáticos, que se comienza, se detienen y pocas veces, o nunca, se llega a conocer del todo sus pormenores, quedando elementos que impiden una explicación total de lo excavado. Quedan siempre flecos sueltos que imposibilitan el estudio completo, con el perjuicio consiguiente para analizar y entender más y mejor.

Lo que se percibe es que esta ínsula se diseñó mediante un proyecto bien trazado a cordel por un arquitecto muy experto en urbanismo, y uniforme para su realización, en la que se consideraron las medidas estrictas e inalterables en el uso del grosor de los muros, sus cimentaciones, zócalos y paredes, bajo una dirección experimentada en otras ciudades importantes cartaginesas. En este sentido, la estructura de muros se fabricó con mampuestos medianos, y sólo en dos ocasiones se construyeron de tapial y de menor grosor, reservado para divisiones internas cuando era preciso dividir un espacio amplio. Su anchura es invariablemente de 55 cm, que corresponde a la medida del Gran codo cartaginés¹⁷⁸, y en pocas ocasiones son de 50 cm, mientras que los muretes de división interna alcanzan los 35 cm. El codo ha sido la medida mediterránea por excelencia. Y osciló entre los 50 y 52 cm., con predominio del de 52 cm en el área africana. Y es aquí donde se advierte una de las influencias más consistentes en la arquitectura ibérica¹⁷⁹. Este autor lo ha advertido en centros púnicos peninsulares de gran importancia como en las murallas de Cartago Nova, Carteya¹⁸⁰ o CDB. Es decir, en las obras realizadas durante la presencia bárcida en la Península. Esta medida es la que se traslada a los poblados ibéricos, como todo lo nuevo que llegaba a las ciudades fenicias, desde los centros a la periferia. Una constante desde los comienzos de los fenicios en Occidente. Por la Bahía, y por los puertos de Cádiz y del Castillo de Doña

¹⁷⁷ Las excavaciones se cubrieron por los riesgos de degradación al no realizarse una restauración y consolidación de las estructuras de muros y por la atracción de realizar motocrós sobre los muros y suelos. Lo que condujo a la Delegación Provincial de Cultura a cubrir lo excavado, sin demasiado esmero.

¹⁷⁸ Pachon Veira- Manzano Agugliaro (2002); Prados Martínez (2007); Jodin (1975).

¹⁷⁹ Prados Martínez (2003); Prados Martínez (2007).

¹⁸⁰ Prados Martínez- Blanquez (2007); Blánquez- Roldan- Bendala (2004); Bendala- Blánquez (2005).

Blanca, entraron en Occidente todas las novedades fenicias, sean tecnológicas, urbanas, productivas, comerciales, culturales en variados aspectos, políticas y religiosas, además de las poliorcéticas y defensivas. Todo ello se ve claramente en el Castillo de Doña Blanca. Lo mismo debió suceder en Cádiz, pero los elementos constructivos son muy escasos o nulos hasta ahora.

En las técnicas constructivas se distinguen tres tipos de muros de mampostería y dos de tapial. Los de mampostería son de piedras de pequeño tamaño, en torno a 10 cm como promedio, o de mampuestos de 30 cm, calzados con ripios de menor tamaño para cubrir los intersticios, incluyendo sillares escuadrados para refuerzo de las esquinas o en las jambas de las puertas de entradas de los edificios sagrados, y un tercer tipo se construye con mampuestos de mediano y gran tamaño, en parte escuadrados y ripios muy pequeños, reforzados también en sus esquinas con sillares. Esta técnica estuvo reservada a edificios religiosos, como veremos a continuación. El aglutinante es una arcilla acastañada y rojiza de la misma pasta de los tapiales que apoyan en los muros de piedra. Los muros de tapial, empleados en divisiones internas, se fabrican, como es costumbre, en una caja de tablas de madera con tongadas de arcilla y desgrasantes superpuestas, apoyando sobre el suelo sin cimentación, y también se emplean ladrillos de adobe, advertido sólo en un caso de un espacio sacro, apoyando también directamente sobre la roca. Y, dada la base rocosa muy superficial, los muros reposan directos sobre ella y en algún ejemplo se embuten en una cimentación de poco más de 10 cm, como un simple calzo para el apoyo del ancho del muro. La roca es el mejor cimiento en la cima de la sierra, y cuando se precisa para la nivelación se emplean capa de arcilla y piedras para la regularización de las estructuras. Y los suelos, como es costumbre desde época arcaica fenicia, constan de capas apisonadas de arcilla rojiza, en contraste con el color blanco de las paredes. En ocasiones, el suelo se compone de grandes losas planas o de piedras pequeñas, siempre en este caso situados en relación con las entradas. Las puertas poseen una anchura de 0.80 m a 1 m y a veces poseen jambas de sillares con huecos en su cara interior, en varios ejemplos, para encajar los goznes de las puertas de madera, y algunas poseen escalones hacia el interior. En algún caso, se percibe con claridad la apertura de nuevas puertas, con huecos groseros, cuando se precisaban, en habitaciones que en principio no las habían concebido. Otro elemento susceptible de mencionar es el pilar de piedra, de unos 60 cm de altura, la que poseen los zócalos de piedra que sustentan la pared de arcilla, utilizados como basamentos en el que apoyaban pilares de madera, o un pie derecho para sostener el entramado ligero de la techumbre, consistente en una trama de madera y especies vegetales.

Como dije, aún queda por ampliar las zonas noreste y sudoeste para delimitar la ínsula en la que se enclava la bodega. Y alcanzar hasta la base de los

suelos en las habitaciones que quedaron pendientes en 1991. Si nos fijamos en los elementos excavados, y si se analizan los contextos, es lógico y convincente que responden a una estructura industrial dedicada a la elaboración de vino, y sobre todo al vino afrutado. En la planta diseñada se instalaron dos lagares para el pisado de la uva, espacios alargados para almacenes, ámbitos abiertos con hornos para la elaboración del vino afrutado. Y desde luego, el conjunto de santuarios. Su existencia no debe extrañarnos en ambiente de actividad industrial relacionada con el vino, en la trama industrial y urbana de una ciudad¹⁸¹. de los que trataré más adelante. Aunque estos ejemplos son por ahora únicos y de extraordinaria importancia. Analizaré con brevedad los elementos más significativos de la bodega¹⁸². Y la SSC constituye un buen ejemplo, por la conservación de los muros y los elementos de las habitaciones y zonas abiertas o patios. Lo que permite un análisis de los paramentos y sus técnicas constructivas y elementos empleados, que en la ciudad fenicia del CDB son propios desde el siglo V al III a.C. Sobre estos aspectos se trabaja para la publicación de una monografía que abarque estos temas edilicios desde los inicios de la fundación de la ciudad.

V.1. Los lagares

La habitación IX ha deparado un lagar, al fondo de la habitación, con dos piletas juntas y bajas para pisar la uva y otra más profunda, situada a un nivel más bajo y de gran tamaño, revocada de estuco su suelo y paredes, de 1 m de profundidad y un escalón en su zona superior para su cierre con tablones de madera, para cubrir al mosto antes de su traspaso a ánforas o grandes vasos de almacenaje. Las piletas superiores vertían mediante conductos o canales el líquido que se pisaba a la más amplia y profunda del nivel inferior. El sistema tradicional que se usó durante siglos y que se conoce representada con detalles en las paredes pintadas de muchas tumbas egipcias. Se construyeron con gran cuidado mediante mampuestos muy pequeños trabados con argamasa, cubiertas a su vez con un enfoscado de cal y arena, una suerte de *opus caementicium* púnico. En principio el lagar se hallaba al fondo de una habitación, con un muro de separación, y se abría a los almacenes VIII y V, muy alargados y sin separación, quizás almacenes. Posteriormente, se perforaron sendas puertas a espacios amplios -Xa y Xb-, un patio abierto extenso, que más tarde se dividió en dos mediante un murete

¹⁸¹ Un ejemplo muy significativo lo ofrecen las unidades de culto de la ciudad de Enkomi (Chipre), donde se han excavado amplios espacios. Ver: De Haes (2003-2004).

¹⁸² Se ha trabajado y terminado de dibujar una cantidad enorme de materiales arqueológicos y cerámicos, que se van a estudiar en una monografía sobre la bodega.

estrecho de separación. Esta estructura conforma una unidad de producción y de almacenamiento. También es evidente que desde el almacén V se accedía a un amplio patio (XXI).



Fig. 10. Vista general de la situación del lagar H.VII y los espacios relacionados. Ver fig.9.

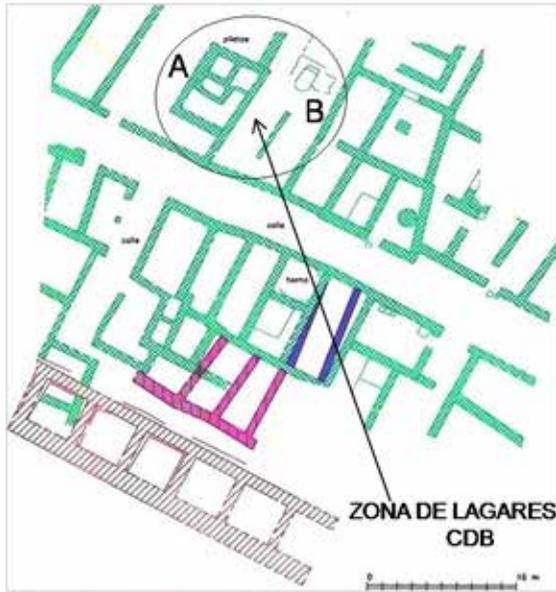


Fig. 11. Situación de la zona de los lagares del Castillo de Doña Blanca. El A se halló bien conservado, y el B sólo conservaba parte de la pileta.

Lagar A:

- 1) balsa para pisado.
- 2) segunda balsa para pisado.
- 3) cubeta de mampuestos y recubierta de estuco, conservado sólo en pocas zonas, y suelo de cal y piedrecillas para la recogida del zumo.
- 4) canal para la salida de líquidos.
- 5) canal de la pileta 1 para la salida del zumo.

Separado del muro corrido medianero, y hacia el noroeste, se halla otra unidad de lagares, almacenes y otros espacios de difícil definición funcional por ahora. Son los espacios XIVa-b.c.d (Figs. 9, 13). El contexto ofrece gran interés por su significado religioso. Este espacio consta de un lagar de tres piletas en sentido longitudinal, y se accede directamente desde una puerta en la zona exterior abierta o plaza mediante dos escalones. Se adosa a la pared y lo forman dos piletas para pisar las uvas a un nivel superior y entre ambas la pileta o recipiente para la recogida del zumo, y posee 1.10 m de profundidad. Como el anterior, las piletas para el pisado son de una capa de cantos pequeños, cal y arena, mientras que las paredes de la central se enlucen con un enfoscado de argamasa depurada, de 2 cm de espesor, de cal y arena muy fina y desgrasantes. El empleo de la cal es una técnica conocida por los griegos para estucados, revocos y enlucidos. Una suerte de *opus caementicium*¹⁸³, que ya empleaban los romanos desde el siglo IV a.C. y en el II a.C. adquirió la composición característica parecida al hormigón, por su dureza. En este caso, las piletas se protegen mediante un murete, que posee delante un suelo de piedras y un círculo de piedras para la colocación de un vaso de grandes dimensiones. Y el amplio espacio se compone además de dos habitaciones cerradas -XIVb y XIVc-, de carácter religioso, en una estructura similar a la anterior. Poseen un valor sagrado y función religiosa de importancia excepcional, desconocido por ahora en ambientes fenicios y púnicos occidentales. Mas en este caso los almacenes anexos, que son dos, muestran la misma disposición alargada y estrecha, con entradas individualizadas desde la plaza o zona abierta y, en un momento incierto, se conectaron abriendo una puerta en el muro que los separaba, accediendo a los espacios X y XIa-b. Y se conectó con el lagar VIII. No es seguro que ambos almacenes se relacionen con el lagar XIV. La razón es que los espacios XIV conforman una estructura de santuario muy peculiar, en la que el lagar y la elaboración del vino adquieren una finalidad religiosa y ritual y no tanto de finalidad sólo productiva. Por eso no tienen conexión como en el caso del lagar VIII y sus dependencias anexas.

V.2. Unas notas sobre los lagares del CDB

En los niveles del siglo III a.C., coetáneos con los de la SSC, las excavaciones han exhumado una zona de lagares y hornos para la elaboración del vino afrutado, o *defrutum*, junto a un posible santuario de carácter urbano¹⁸⁴, deteriorado

¹⁸³ Prados Martínez (2007).

¹⁸⁴ Posee elementos para pensar en un santuario urbano, cerca de la zona de lagares. Sobre todo por un pilar que remata en un pivote o betilo.

por los fosos islámicos, cuyas huellas apuntan a un santuario o centro sagrado¹⁸⁵. Se trata de dos lagares, uno muy destruido, y el otro conserva una estructura similar al del la SSC, espacio VII. Consiste en dos piletas bajas para el pisado de la uva y sendos caños que llevaban el líquido hasta una amplia pileta profunda. Una estructura similar en disposición, profundidades y técnicas a la de la SSC. Se halla junto a una amplia calle, de 4 m de anchura, y ha perdido casi todo su entorno y los espacios para almacenaje por las fosas islámicas. Las piletas para el pisado de la uva se construyeron a una altura superior a la del suelo, como la VII de la SSC, y la central casi a su altura (Fig. 11A-B, y 1-3). Las piletas apoyaban también en un muro, y delante un espacio igual al IX de la SSC. Estamos ante dos lagares similares y contemporáneos, que parecen diseñados por el mismo autor. Separado por un muro, los restos muy destruidos de otro lagar anexo (Fig. 11B), que debió tener la misma disposición y peor suerte por su deterioro.

Frente al lagar mejor conservado, se advierten restos de una estructura que pudo haber pertenecido a un santuario casi con seguridad. Se hallaba junto a la calle, cuya pared está muy destruida, y en un espacio central o entrada se alza un pilar rectangular sobre el que asienta un pivote, un betilo de escasa altura (Figura 18), similar en estructura al santuario XIV de la SSC. En este caso es más compleja y difícil la interpretación del espacio y su estructura, a causa de las destrucciones islámicas, que no han permitido su reconstrucción¹⁸⁶. Y quizás, en relación con este espacio, una puerta que abre hacia un espacio donde se sitúan al fondo dos pequeños depósitos, revestidos de estucos, que puede interpretarse como depósitos de ofrendas. En este sentido, el empleo de sendas habitaciones estucadas y con suelos de piedrecillas y estuco, sugieren espacios sagrados. Los elementos no permiten precisiones, pero sugieren un recinto sagrado de un santuario urbano. Puede tratarse de espacios y ámbitos productivos junto a lugares sagrados o santuarios, según el paradigma advertido en la SSC, que nos ha insinúa esta relación con el vino y su significado sacro.

Cabe resaltar, en el contexto del vino y lugares sagrados, unos espacios, frente a un horno para la elaboración de vino afrutado en un espacio amplio y cerrado, de carácter sacro, que aún hay que analizar con más detenimiento y profundidad. En principio, el suelo está construido a base de piedras, como los de la SSC, para señalar un suelo sacro. Y también se halla una pileta circular, y relativamente profunda, estucada y pintada, que no adquiere sentido en el con-

¹⁸⁵ Ruiz Mata- Pérez (1995).

¹⁸⁶ Las destrucciones han consistido en la excavación de numerosos fosos para verter basura, que han perjudicado parte de la zona excavada.

texto normal de una vivienda. Y entre los materiales, un pequeño altar para efectuar libaciones, de estructura rectangular y con una pequeña cazoleta en su zona superior para el vertido del líquido, quizás vino, como libación. Lo que sugiere con datos relevantes que nos hallamos ante un espacio sagrado en relación con el horno. Los elementos difieren de lo acostumbrado en las viviendas colindantes. Y el altar para libación es una manifestación clara de un rito religioso. El carácter religioso parece seguro y su vinculación con el vino es bastante probable. Dejemos el tema, por ahora, a la espera de un estudio más detenido y con más datos.



Fig. 12. CDB: lagar, restos del santuario y el pilar con betilo. Siglo III a.C. Junto a él, dos ejemplos de pilares con betilos. El pilar con betilo se halla situado en el centro de un espacio, posiblemente abierto.

Las construcciones de estas piletas, como también las de la SSC, se hicieron a base de pequeños mampuestos, y los suelos mediante un mortero de cal y fragmentos menudos de cerámicas, técnica que recuerda al *opus signinum* romano, pero de precedentes griegos y púnicos, como muestra la ciudad cartaginesa de Kerkouane, en el cabo Bon en Túnez¹⁸⁷ desde los siglos VI y V a.C. Se emplearon

¹⁸⁷ Fantar (1984-1985).

con frecuencia en edificios públicos y privados, y se trata de una mezcla de ladrillos machacados, arena y cal. Mas se advierten variaciones en cuanto al empleo de materiales. En algunos casos se insertan piedrecillas a la masa del mortero para proporcionarle consistencia y más riqueza cromática. Lo que M. Fantar ha denominado “*opus barbaricum*”. Otra técnica es el “*opus segmetatum*”, una especie de “*opus signinum*”, reforzado con trocitos de mármol, calizas, gres u otros materiales. Pero los más frecuentes son los pavimentos de “*opus signinum*”, del tipo más simple, consistente en un compuesto de cal, cerámica triturada y arena sólo, exento de cualquier material incrustado. Estos últimos son similares a los usados en los lagares y en los sistemas hidráulicos del CDB y SSC¹⁸⁸. Las técnicas púnicas de los siglos IV y III a.C. se desplegaron en el ámbito de la Bahía y más al interior. Lo que constituye innovaciones edilicias de gran importancia de influjos púnicos, de Cartago o del mediterráneo central¹⁸⁹. Es notorio que en las ciudades fenicias y púnicas de la Bahía se ensayaron todos los elementos que traían, como novedades, de sus ciudades y desde aquí se esparcieron en un ámbito más amplio, pero adaptadas a sus propias estructuras.

V.3. ¿Cómo eran los envases de vino en esta bodega?

Las ánforas son muy numerosas en este conjunto de lagares, de santuarios y de almacenes.

En los contextos en las que se han hallado, la mayoría se empleó como contenedores de vino. Se han reparten por todas las estancias de la bodega, pero mayoritariamente proceden de los almacenes, foso votivo, lugares de culto y junto a los hornos para el cocimiento del vino y las frutas¹⁹⁰. Los tipos anfóricos se han tipificado con distintas siglas y conceptos formales¹⁹¹. Lo que resulta confuso y prolijo al aplicarse tantas denominaciones para un mismo tipo. Voy a elegir, para clarificar los tipos y sus siglas, las de de R. Torres¹⁹².

¹⁸⁸ En las paredes de las canteras al aire libre de la SSC se han hallado extensos depósitos, posiblemente del siglo III a.C., contruidos con esta técnica. Y también se hallan bajo las murallas del siglo III del CDB. En una villa del siglo III a.C. de Jerez -Cerro Naranja- se hallaron dos depósitos de gran tamaño que mostraban esta técnica. Ver: González Rodríguez - Ruiz Mata (1999).

¹⁸⁹ Prados Martínez (2007).

¹⁹⁰ Niveau De Villedary - Ruiz Mata (2005). Hallándose aún en estudio, no es posible precisiones más exactas funcionales en sus contextos y cuantitativas

¹⁹¹ Ramon Torres (1995); Florido (1984); Pellicer (1978).

¹⁹² Ramon Torres (1995). Utilizamos los criterios tipológicos de este autor y las cronologías. El tema es más complejo y se puede precisar mucho más. El CDB, y su importante cantidad de ánforas de todos los tiempos, está pendiente de estudio y con seguridad va a aclarar muchos aspectos. Hace falta también otra tipología más precisa, en la que trabajamos. Pero la bibliografía es tan amplia y los temas tan complejos que he preferido ajustarlos a los tipos y cronologías generales, sin adentrarme en detalles.



Fig. 13. Tipos de ánforas del siglo III a.C. hallados en la bodega.
Se indican los tipos fabricados en la Bahía y los importados.

El Tipo T-12.1.1.2 (Fig.12.1) es un ánfora característica de la Bahía gaditana. Se caracteriza por su cuello largo, borde corto y reentrante, con hendidura, y cuerpo ancho ovoide. En la SSC hallaron en los almacenes, pero también en otras actividades productivas, entre los contenedores del pescado y de salazones. Se data en el siglo III e inicios del II a.C. Otro tipo -T-8.1.1.2- (Fig.12.2) posee una boca ancha, característica, y cuerpo de tendencia cilíndrica, y es muy frecuente del Bajo Guadalquivir. Se ha datando en los siglos IV y III a.C. Otra muy similar en la estructura cilíndrica del cuerpo es el Tipo T-8.2.1.1., salvo el borde más señalado abierto, engrosado y señalado mediante una o dos acanaladuras. Es de la misma época que la anterior, y se halla y expande por numerosos sitios del bajo Guadalquivir. El Tipo D de Pellicer¹⁹³ es menos frecuente (Fig. 12.3). El cuerpo es similar a las dos anteriores, pero la boca es más estrecha. Se halla en el sur y en la región levantina peninsular. Su datación oscila entre los siglos IV y II a.C. Este conjunto propio del suroeste de la Península Ibérica. Mas también se recogieron en la SSC otras ánforas venidas de otros lugares, que denotan un comercio activo en el siglo III a.C. Es el caso de T-5.2.3.1, de cuerpo muy alto y cilíndrico, de finales del siglo III a.C. y originaria de Cartago (Fig. 12.5). Y escaso es el Tipo

¹⁹³ Pellicer (1978).

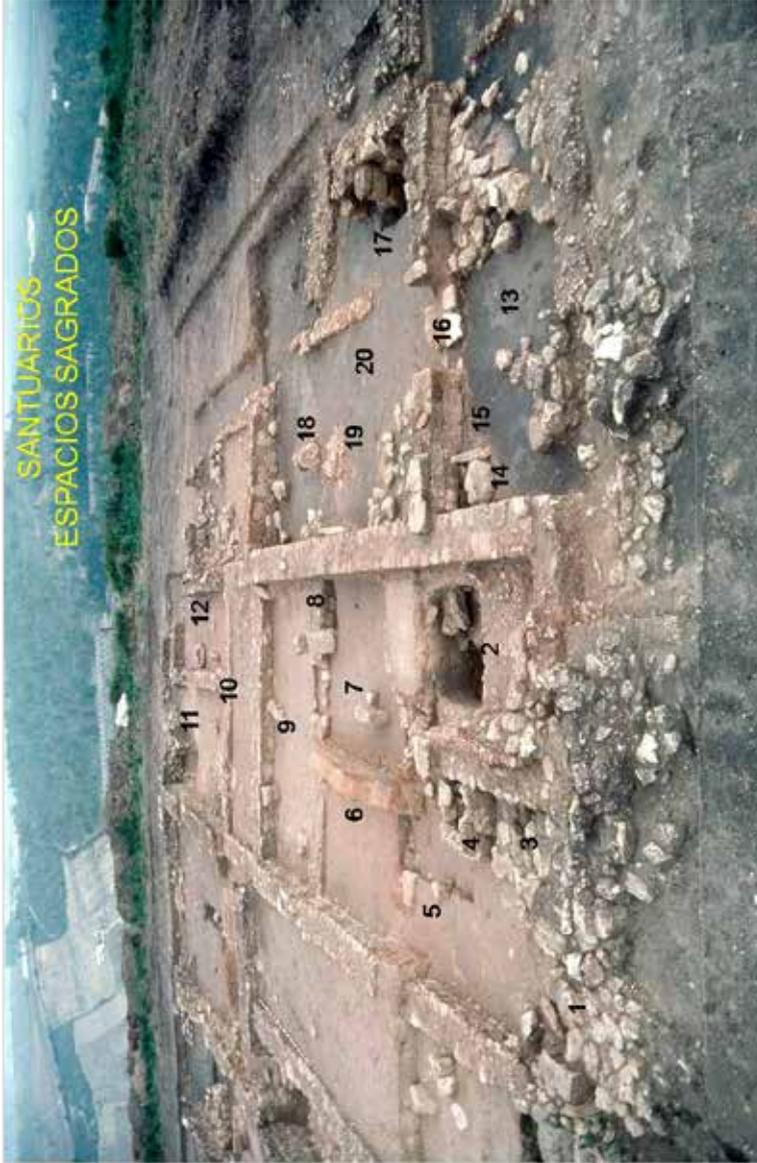


Fig. 14. Descripción de los elementos:

1) entrada con escalones al templo, con puerta jalonada con sendos sillares; 2) lagar, de pileta profunda central; 3) suelo lo losas junto al lagar; 4) estructura de piedra para contener quizás un pithos; 5) betilo hincado frente al lagar; 6) betilo junto a la pared en su recinto; 7) posible altar o mesa de ofrendas; 8) estructura de piedra, ligeramente troncocónica, revestida de estuco, o parecido, sobre el que apoya una pieza de piedra cuadrangular, un segundo cuerpo superpuesto, junto a la pared, y posiblemente para el soporte de un betilo; 9) habitación para los sacerdotes, al final del conjunto del santuario; 10 habitación de función similar a la 9, pero perteneciente al espacio del foso votivo; 11) foso votivo; 12) habitación al servicio del santuario; 13) porche de entrada, o antecella, del santuario; 14) depósito de piedras, cista, o bothros; 15) el lugar donde se halló un cuenco de piedra para libaciones; 16) entrada enlosada y con jambas de sillares; 17) localización de los tres betilos junto a la pared, compuesto de sillares superpuestos; 18) pieza cilíndrica con ápndice en la base, encajada en un cimiento en la roca, probablemente parte de un betilo; 19) hogar delante del betilo.

T.3.2.1.2, conocida como Merlin-Drappier 3 (Fig.12.8), por el nombre de su descubridor, de la segunda mitad del siglo III a.C. y de origen cartaginés o siciliano. El cuello del ánfora de la figura 12.6 pertenece al grupo de las grecoitalicas, centro-mediterráneas, conocidas desde los años finales del siglo IV y frecuentes en el III a.C. E importada también es al ánfora del tipo T.7.1.2.1, quizás fabricada en Sicilia occidental o en Túnez. En suma: la SSC ha deparado un gran número de ánforas en su mayor parte locales y destinadas en este contexto al envasado del vino, y un conjunto de ánforas importadas que indican un comercio activo con el área de influjo de Cartago, antes de la II Guerra Púnica.

V.4. Santuarios, lagares y el vino de la SSC

Un tema de gran novedad e importancia es el de la relación de los templos y los cultos con la producción del vino en este entramado productivo de la SSC. No puedo adentrarme con detalle en estos aspectos por la estructura de este artículo y por el espacio y el tiempo. De modo que procuraré describir con claridad los aspectos que ofrecen una relación estrecha entre religión, culto y vino en la SSC durante el siglo III a.C. Lo que constituye un magnífico ejemplo de la asociación vino-ritual-deidades, y sus orígenes semitas y, en este caso, en el entorno cercano de Cartago. Es un aspecto del vino que ya vimos en los rituales, por ejemplo, de Ugarit, y que debió ser frecuente en muchas zonas productoras. Los textos son claros y prolijos, pero la arqueología no lo ha sido tanto. El hecho de que los fenicios introdujesen el vino y el cultivo de las uvas y la vinificación implican que trajeron consigo los rituales y santuarios de la zona levantina mediterránea. Carecemos de testimonios arqueológicos de las épocas arcaicas. Pero el conjunto religioso de la SSC, debió continuar las más antiguas tradiciones. Por ello tiene doble importancia, por recordar el pasado y los orígenes de esta imbricación producción-religión y situarnos con pleno detalle en el siglo III a.C., transmitiendo las antiguas creencias y ritos.

V.5. En los espacios del foso de ofrendas

En esta zona de la cima de la sierra se halla en su conformación industrial una estructura religiosa, relacionada con el vino, su elaboración y vinificación, para propiciar resultados excelentes. Primero, en los espacios XI, XII, XIII, XVI-II, XVI y XVII (Figs.9 y 13). Se ubica en la esquina de la ínsula, con un posible espacio abierto en su entrada, o quizás un patio abierto para actividades del culto y de los rituales. Un tema que queda para comprobar en futuras actuaciones arqueológicas y que en 1991 no se pudo despejar por completo. No se descarta esta posibilidad, si se consideran la situación de la entrada -ámbito XVI-, la esquina

en la que remata el edificio, que interrumpe la continuidad de los muros de la calle y el espacio XIX, que no ha aportado ningún atisbo constructivo en un espacio abierto considerable, si se compara con las estructuras restantes. La entrada, estrecha, tendría lugar por esa zona abierta. De aquí se accede a la habitación XVII. Y desde aquí al núcleo del santuario. La rotura de los muros de la habitación XVII impide ver con más claridad la entrada, que quizás tuviera, como en otros casos de esta ínsula, un escalón de entrada.



Fig. 15. La habitación con el foso de ofrendas. Abajo, el foso excavado hasta casi 2 m de profundidad. A la derecha, acumulación de cerámicas de ofrendas de la H. XI, junto a huesos de animales.

En la habitación XI se ha hallado un foso para ofrendas o *favissa*, excavado hasta una profundidad de 1.80 m., repleto de vasos fragmentados y completos, recuperables algunos ejemplares en cuanto se restauren, y los suelos de las habitacio-

nes XVII y XVIII cubiertos de una capa gruesa de fragmentos de vasos cerámicos. La habitación XI y la *favissa*, o foso, ha proporcionado una cantidad considerable de restos de huesos de animales, posiblemente consumidos en los banquetes religiosos. Un hecho importante que hay que destacar. La habitación XII es un espacio oculto del templo que accedía al foso y mostró un pavimento limpio de fragmentos de vasos y escasos huesos. En la esquina de su entrada, un círculo de piedras para el encaje de un gran vaso, si se considera su diámetro. Y en la habitación XIII ni se hallaron cerámicas ni huesos. Al menos de modo significativo. Y esta ausencia los denota como espacios cubiertos al servicio del templo, pero al margen de los estrictos rituales de ofrendas y banquetes. Es obvio que sendos espacios sirvieron al santuario, y el espacio XIII de modo significativo, cuando se tuvo la precaución de sellar su puerta en el momento de su abandono, y que delante se estableciera una suelo de losas de piedras. Lo que puede indicar una habitación de función especial en el culto, un *sancta sanctorum* o lugar para oráculos, o para el servicio de los sacerdotes. El contexto, que consiste en una habitación sin nada especial y muy escasos restos, sugiere esta posibilidad, el espacio desnudo donde los sacerdotes consultaban con las deidades y recibían las respuestas.

Una de las cuestiones que me indujo a preguntar y reflexionar fue la acumulación de una gran cantidad de cerámica que rebasaba el foso y todo el pavimento de la habitación XI. La destrucción y la confusión son frecuentes y normales en cualquier espacio arqueológico de habitación abandonada. Pero en este caso, tal desorden y la acumulación de vasos por los espacios mencionados quizás se deban a las razones del abandono precipitado. Es decir, la acumulación de ofrendas a la deidad ante un momento inminente de asedio, consistentes en numerosos vasos de comida, huesos de animales y ánforas de vino. Hay que considerar el momento de emergencia y de pánico ante el asedio del ejército romano de la ciudad del CDB, de su puerto y zona industrial de la sierra. Aún no se puede precisar el significado de este contexto, aparentemente anómalo, a falta de un estudio detenido de los materiales, en el que estamos empeñados¹⁹⁴ en el momento de redactar este artículo. Hay que considerar la situación trágica y de gran violencia, que condujo al abandono de la ciudad y de la sierra. Y lo evidente es que el espacio XI, en la esquina de la habitación, en el que se halla el pozo de ofrendas acumula más vasos que la suma total de todo el conjunto de las habitaciones excavadas. Y los materiales, sin un análisis aún formal completo, atisban a la vajilla de mesa para posibles banquetes rituales. Es probable que ante el miedo del asedio y del saqueo se acumulasen las ofrendas y restos de banquetes de modo notable, y no

¹⁹⁴ El material está dibujado, y se halla en estudio para su publicación. Entonces se podrá determinar el carácter y función del conjunto cerámico.

se pudo despejar, por la premura de la huida, el espacio de tanta acumulación de material depositado y desparramado por todo el suelo, que incluso se extendió por la habitación XII a través de la puerta que separaba los dos espacios. Lo que se debía hacer como norma de limpieza cuando el material se acumulaba y no se hizo, en esta situación de abandono precipitado.

La estructura del santuario se compone de cuatro espacios: el XI, donde se halla el pozo de ofrendas, la habitación XII, alargada, con una puerta de entrada al espacio XI, y con un círculo de piedras junto a la puerta para la ubicación de un vaso de gran tamaño, un pequeño espacio, XVIII, en el extremo de la pared, y una habitación alargada -XIII-, con una puerta en su extremo un pequeño suelo empedrado hacia el espacio XI, sin materiales, y que pudo ser un *sancta sanctorum* o habitación sacra para los sacerdotes que atendían al santuario. Los ámbitos son similares al recinto D del templo de Montemolín¹⁹⁵, datado en época orientalizante. Consiste en un espacio amplio, similar al XI de la SSC, donde se ha documentado la vajilla cerámica y huesos de animales, interpretado como un patio abierto. Es probable que la habitación XI también fuese otro espacio abierto, dada su anchura de 3.5 m, no excesiva. Curiosamente en la habitación alargada, interpretada como cabecera del templo, no se exhumaron ni cerámicas ni restos óseos de animales. Situación muy similar al espacio XIII y de igual función. En términos generales, y salvando los siglos que separan a ambos templos, la estructura en esencia y claves funcional y simbólica es muy similar, y es posible que perdurara el sentido religioso de esta estructura sacra. En Montemolín no se halló el pozo de ofrendas. Pero su origen fenicio parece asegurado. Es lo que he dicho sobre el vino que trajeron los fenicios y sus usos rituales, la transmisión esencial de los elementos. Normal en la esfera de lo religioso, cuyos ritos siempre perduran en sus rasgos esenciales. La tecnología puede cambiar en escaso tiempo, la ideología y las creencias y ritos religiosos cuestan mucho más o no hacen nunca-

V.6. ¿Un santuario dedicado a una deidad del vino?

Esto es sólo un aspecto de la sacralidad de la zona. En el conjunto de habitaciones XIV nos hallamos elementos muy sugestivos que muestran aspectos hasta ahora desconocidos. Me he referido a los lagares y pileta del espacio XIVd, a los que se accede desde un plaza o espacio amplio abierto a una puerta, con jambas de sillares, que denotan el acceso a un ámbito religioso, y con dos escalones, que como otras se clausuraron con mampuestos y arcilla. En la entrada, un suelo de

¹⁹⁵ De La Bandera et. al. (2004).

losas piedras y un murete junto a los lagares a los que se adosa un círculo de piedras para contener un vaso de gran tamaño. Lo sorprendente se halla en la zona XIVa, que consiste en un ámbito, tras los lagares, con un pilar-soporte adosado a un muro muy corto, cuadrangular en la base y tendencia ligeramente cónica, recubierto de una pasta gruesa de revoco de cal y arena blanquecino, sobre el que asienta un segundo cuerpo de piedra y forma cúbica. Hay que resaltar que aquí se hallaron *in situ* ánforas completas apostadas sobre la pared. Y próximo al muro que separa los espacios XIVa y XIVb se halla una estructura monolítica de gran tamaño que no pertenece a ninguna estructura muraria, sino posiblemente a un banco o mesa de ofrendas. Quizás un altar. Y en la habitación XIVb, junto a la pared, un betilo cónico, de 20 cm en la base y que conserva unos 30 cm de altura, y poco más, sin apenas restos. Otro se halla de pie frente a los lagares. La habitación XIVc, al fondo del conjunto de este ámbito y a la que se accede por la puerta de XIVa, junto al pilar, es similar a la habitación XIII del ámbito del foso votivo, y debió tener la misma función, para el servicio sacerdotes que oficiaban los ritos. Sólo se recogieron aquí pocos fragmentos cerámicos. Lo descrito no responde a una estructura industrial sin más. La vinculación de elementos sugieren un espacio sacro y desconocido en cuanto se añan de modo directo lagar y deidades betílicas. Y queda en el aire la interpretación, y no en su sitio, de una piedra cilíndrica con apéndice en la base, que pudiera ser otro betilo, similar del que hablaré a continuación en la habitación XV. Es sólo una sugerencia que requiere más datos y un estudio contextual. Además, un sillar de piedra entre ambos betilos, como pequeño altar de ofrendas.

Nos hallamos ante una situación y contexto complejos en un espacio religioso, en el que hay que compaginar y proporcionar sentido a todos los espacios XIV y a sus elementos. Lo que aparentemente podría ser un lugar de trabajo para la vinificación, los contextos del pilar y los betilos, cada cual en su ámbito, le proporcionan una marcada entidad religiosa. De una parte, el pilar-soporte puede ser el asiento del betilo, como es frecuente y cuando se requería para algún ritual específico¹⁹⁶. Y se guardaba en su habitación -XIV- una vez efectuado el rito religioso. Mas ¿cómo se interpreta la existencia de los lagares en el interior de un santuario?. Pregunta necesaria y de difícil explicación. Es posible que allí se hiciera sólo un vino especial para banquetes y ritos muy significados o vino para los dioses en su carácter protector de la vinificación, de la vendimia y del vino, y de los ritos y fiestas. En este caso, sería distinto al carácter de los espacios del lagar VIII y del IX. Otra razón podría ser que soporte y betilo se llevaran a esos ámbitos en los momentos del abandono de la sierra para su protección. Enton-

¹⁹⁶ Seco Serra, I. (1999); Cunliffe - Fernández Castro (1999).

ces ¿cuál sería su lugar originario?. ¿Qué sentido tenían los traslados? Difíciles respuestas, por lo inusitado de los contextos. En mi opinión, los ambientes son los suyos originarios -los del pilar-soporte y betilos- y el lagar tendría una función y expresión ritual religiosa en relación con el inicio anual de la vinificación. Frecuente, como se ha visto. Su entrada hacia un espacio abierto le proporciona sentido a esta explicación. Hay que añadir que en la habitación XIVa se hallaron cuatro ánforas prácticamente completas, otras dos cerca del lagar y un mortero. En XIVb, donde se guardaba el betilo en su propio espacio, se halló una moledera de cereales. Debió haber actividad en relación a la preparación de algún tipo de comidas o de ofrendas de carácter ritual. Hay que considerar siempre la conexión sacra y profana en cualquier actividad productiva, y la relación con los dioses benefactores. Una constante de la historia del hombre, que se soslaya a veces en nombre de un laicismo mal entendido y un nihilismo de carácter teórico más que real, que nunca explica nada y muchas veces desvirtúa la realidad.



Fig. 16. 1) Horno del espacio abierto XXXV, junto al muro.
 2) estructura circular de piedras para conformar una base para el prensado.
 3) 3a: pilar altar o soporte para el betilo.
 4) el betilo junto al muro de adobe (es el de abajo), y 4a: el pilar altar.
 5) parte inferior de un betilo erguido en el suelo y frente al lagar.

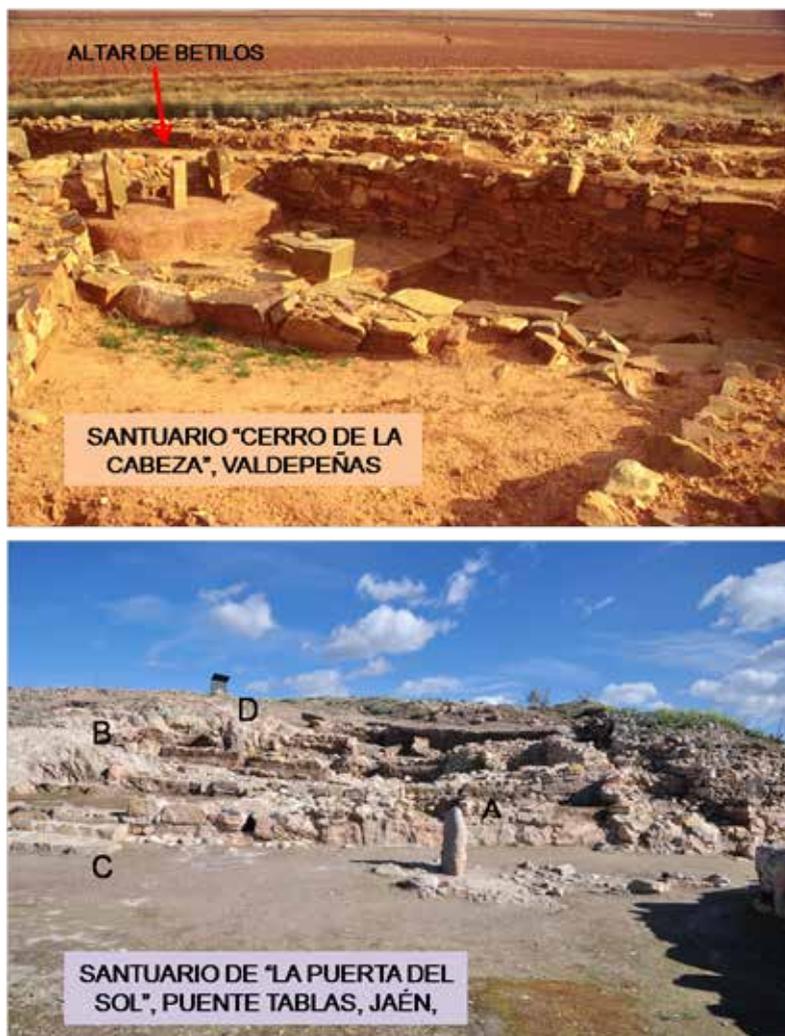


Fig. 17. Santuario del Cerro de la Cabeza en Valdepeñas, con habitación en cuya cabecera, y sobre una plataforma elevada, se instalaron tres betilos.

Abajo; Santuario de La Puerta del Sol en Puente Tablas, muy cerca de Jaén.
Destaca el betilo, en el eje de la entrada, u su estancia con ventan

(A). La entrada se efectúa mediante tres escalones (C). Y destacan las tres covachas (B), cada una de ellas con pequeñas pilas de piedra, y la cueva mayor (D), el lugar donde se realizaban los oráculos.

En este sentido¹⁹⁷, en el asentamiento de la Illeta dels Banyets de El Campelló (Alicante) se advierte una asociación de templos que jalonan un almacén relacionado con lagares¹⁹⁸, en un ambiente al parecer púnico, según los excavadores. Y según me comunica F. Prados, en este sitio no se constatan viviendas al modo en que se conciben y todo el conjunto posee una naturaleza productora y sagrada muy llamativa. Una situación parecida a la de la SSC, de indudable influjo púnico. Resulta, pues, de un extraordinario interés estas similitudes entre la Illeta y la SSC, contemporáneas. De otra parte, y sin adentrarnos en más detalles, el templo B consta de un escalón de entrada, y un espacio interno con un altar para libaciones, entre sendas columnas, que en cierto modo recuerda el espacio sacro antes reseñado en el CDB frente al patio con el horno para la elaboración del vino con frutas. Creo que nos hallamos en dos puntos distintos, de influjos púnicos, con grandes similitudes conceptuales en lo que respecta al vino y a su carácter religioso.

¿A qué deidad pudo estar dedicado el templo?. No sé si su estructura constituye un factor indicativo relacionado con alguna en concreto. Lo que se posee son dos betilos y su soporte-pedestal para uno de ellos o para ambos, como imágenes culturales pétreas y anicónicas. Un pozo de ofrendas en otro espacio contiguo, pero separado, relacionado con una gran cantidad de fragmentos de vasos y ánforas, como vestigios de celebraciones de banquetes o de ofrendas a las deidades. No se puede contestar con exactitud a la pregunta de la pertenencia e identificación de los betilos con algunas divinidades relacionadas con el vino en el ámbito púnico. Pero si en el sentido de la fecundidad y de la prosperidad en general, en la percepción cíclica de la vida y la muerte y la fecundidad. Y es aquí, creo, donde adquiere sentido su relación con el vino y con el comienzo de la vendimia en otoño y como bebida exclusiva de *simposia* con finalidades rituales y religiosas.

Los betilos como la imagen pétreo y cultural de la divinidad tienen orígenes muy antiguos. En el mundo fenicio y púnico fueron muy frecuentes sus cultos¹⁹⁹. Y en el caso de Cádiz, hubo en tiempos prerromanos escasez de imágenes²⁰⁰. Según algunos escritores griegos y romanos, los cultos en Cádiz fueron muy recordado por su ausencia de imágenes. Así lo manifestaron Silio Itálico, en el siglo I d.C. y Filostrato del siglo III d.C., al decir el primero que pese a la ausencia de estatuas o imágenes familiares de los dioses, en el lugar del culto se respiraba

¹⁹⁷ Fernando Prados me proporciona unos datos sumamente importantes para el yacimiento de Illeta dels Banyets de El Campelló, de los siglos IV y III a.C.

¹⁹⁸ Martínez Carmona- Olcina Doménech (2015); Olcina Doménech- Martínez Carmona- Sala Sellés (2017).

¹⁹⁹ Falsone (1993).

²⁰⁰ Mettinger (2004).

solemnidad y temor -en *Punica* III, 30-31-, como si el dios estuviese presente, y el segundo nos informa que en una capilla se mantenía el culto de los Hércules griego o tirio, y aunque no había imágenes de ellos, si existieron sus altares (*Vita Apoll. Thya.V,5*). El aniconismo es un rasgo propio de los cultos semitas en Occidente. Y el lugar de culto solía consistir sólo en un espacio abierto con estelas o betilos como símbolos de la divinidad. Y el procedimiento sacrificial es el de la matanza ritual y la comida comunal o simposio. En este caso es obvio que en el ámbito fenicio y púnico las imágenes de deidades son escasas o inexistentes. Lo mismo sucede en el ámbito religioso turdetano en el que el betilo es la manifestación de la divinidad, debido a los influjos fenicios y a la presencia púnica²⁰¹. Y a la tradición que provenía de los tiempos prehistóricos.

En este aspecto religioso ibérico, el santuario del *oppidum* de Puente Tablas, muy cerca de Jaén, y conocido como el santuario de Puerta del Sol, se halla a la entrada de la ciudad, y lo circundan un muro de piedra y las concavidades de la roca²⁰². Ocupa una extensión de 300 m² y se distribuye en tres terrazas. La disposición consta de patios, antecella y cella. Y en uno de los patios de la primera terraza, como rasgo distintivo orientalizante, se halla un altar de piedra con forma de piel de toro, característico de los santuarios fenicios. En la segunda, delante de las cuevas en la roca, tres pequeñas agujeros, o altares para libaciones, coincidentes con las tres oquedades. Así se han interpretado. Resulta curioso que sean tres las oquedades o covachas, quizás correspondiéndose con el concepto simbólico de la tríada betílica. Si betilo significa vivienda, o morada del dios, en su traducción hebrea, las cuevas vendrían a significar lo mismo, en cuyo interior oculto habitan las divinidades. Una cuarta cueva pudo ser el lugar para las predicciones y oráculos. En el caso de la SSC, los espacios oraculares los constituían los ámbitos que hemos descrito -XIII y XIVc. Dado el carácter de su orientación astronómica, tanto de la entrada de la ciudad como la del propio santuario, los investigadores la conectan con el ciclo astronómico, muy importantes en el siglo IV a.C. Y, por tanto relacionado, con el ciclo agrario, entre los que la vid y el vino fue una bebida esencial, debido a las importantes importaciones griegas en los siglos V y IV a.C. en relación con ella. En el solsticio de invierno se inicia los primeros trabajos de la uva. El sangrado del vino comienza justo en el mismo tiempo que el equinoccio de primavera. La fase siguiente del ciclo de la vid es el envero, coincidente con el período de sequía, que está determinado por la falta de entrada de la luz del sol al amanecer. Y la diosa está concebida como estela o betilo, de 1 m de altura, en la

²⁰¹ De la Bandera et al. (2004).

²⁰² Ruiz Rodríguez et al. (2015); Ruiz Rodríguez et al. (2016); Pérez Gutiérrez et al. (2016); Ruiz Rodríguez et al. (2017).

que sólo los brazos están sugeridos (Fig.15). Otro ejemplo de la vid y del el vino en su sentido religioso, de tradición fenicio-púnica.



Fig. 18. Santuario C de la SSC (Ver fig. 13 con la situación de los elementos de los recintos sagrados, incluyendo el santuario C).

Elementos mencionados en el texto:

- A) caja de losas de piedra en la esquina de entrada.
- B) betilo cilíndrico con pie.
- C) recipiente de piedra incrustado en el suelo para libaciones a la entra del recinto interior del santuario

V.7. Otro santuario con betilos y con muros de piedras bien labradas

Junto a los ámbitos XIV, se halla con toda probabilidad otro edificio sagrado, que ocupan los espacios XV y XVa. El escaso espacio excavado en XX y XXI pudo estar unido a los anteriores. Lo que requirió nuestra atención desde el inicio de la exhumación fue la calidad de los muros, por el empleo de grandes bloques, casi sillares, unidos con arcilla. Distaba mucho de las estructuras mencionadas, siendo todas de calidades y técnicas constructivas notables. El uso de grandes sillares en la construcción se empleó en el CDB sólo en época bárquida en unos almacenes junto a la muralla del s.III a.C. El edificio se compone de un amplio vestíbulo, cuya entrada se hallaba muy destrozada y con restos de incendios. Se trataba de destruir precisamente este templo, que representaba un simbolismo especial. Y como todos los edificios de esta orientación, sus puertas se sitúan en este amplio espacio abierto de la ínsula. El vestíbulo, rectangular -XVa- posee una puerta de entrada al espacio XV. El muro está bien construido con grandes mampuestos trabajados en sus caras visibles y bien encajados. La puerta se sitúa entre dos jambas consistentes en bloques cuidadosamente escuadrados monolíticos - peculiaridad de estos edificios santuarios-, precedidas por dos grandes losas, en la esquina izquierda, como una cista, para albergar un vaso, un cuenco de piedra tallado para libaciones seguramente, y otra semicircular a la derecha de la entrada, junto a un empedrado de amplias losas, para magnificarla. La puerta, amplia y ancha, tiene un suelo de losas aplanadas, no usuales en otros edificios.

El interior -ámbito XV- es un espacio amplio de poco más de 5 m de anchura y profundo, de casi 8 m. Se trata, pues, de un patio abierto. Desplazado del eje central, se advierte un muro estrecho que quizás divida un ámbito de culto. Un pilar, que encaja en una oquedad labrada en la roca es de tendencia circular y se sitúa casi en línea con el centro de la puerta de entrada, de modo que es visible desde allí. Me refiero a un pilar-betilo, provisto de un apéndice en la base, a modo de pie, encajado en el patio (Fig. 19B). Y delante, unas piedras y un hogar relacionado con el betilo de culto. La sorpresa fue el muro de la habitación XV, pues de la pared sobresalen en vertical tres pilares muy estrechos y cuadrados, sin profundidad, encajados en el muro y que no albergan nada ni sobresalen para afianzarlo, y carecen de función arquitectónica. Se construyeron mediante pequeños cuadrados de piedras superpuestos y se hallan en vertical y en paralelo. Dado al carácter sagrado de la zona, se pueden interpretar como una tríada de betilos, representaciones de deidades frecuentes en el mundo fenicio y púnico. En este caso, la conforman tres pilastras adosadas a la pared, de sección cuadrada, sin sentido arquitectónico y pleno de sentido simbólico. Similar en cierto modo a las representaciones de las estelas, pero representadas en una trilogía. ¿Qué otra

cosa podrían significar?. En este contexto, creo que sólo eso, una tríada de betilos apostados en una pared del santuario.

Este ámbito con caracteres religiosos corresponde a un templo o santuario de carácter diferente y principal, dedicado a una divinidad o divinidades que por ahora desconocemos, construido con una técnica distinta en varios aspectos edilicios, como he dicho. Fue destruido en parte a propósito, en su entrada y en toda la esquina oeste, y el betilo derribado al suelo y desplazado de su encaje circular en la roca trabajada. Su carácter fenicio y púnico parece evidente. Veamos algunos rasgos más notables. Primero, el uso de grandes mampuestos recortados y los grandes sillares de la entrada, inusual en todo el conjunto excavado, ni siquiera en los santuarios anexos. La puerta posee dos jambas de sillares, como pilares. Un rasgo distintivo en Mozia, en el templo del *kothon*²⁰³, cuya entrada está precedida por dos columnas-pilares, al estilo de la descrita y de la paradigmática entrada del templo de Salomón²⁰⁴, que constituyó un modelo repetible. En este templo destaca la puerta monumental, flanqueada por sendas pilastras. Una entrada similar a la que ofrece el templo de Mozia, a modo de pilares-columnas. En segundo lugar, la propia estructura de los muros, fabricados a base de grandes mampuestos y sillares, una técnica propia de la fase última del CDB, de época bárquida, pero conocida mucho antes. Y además, el amplio espacio abierto en cuyo fondo se alza el betilo, con visión desde la entrada, y a la derecha la tríada de betilos salientes de la pared. Se trataba de contemplarlo en línea recta desde la entrada, como un efecto epifánico. En cuanto a la entrada con sendos sillares monolíticos, se advierten también en el santuario anexo XIV el que contiene el lagar y los betilos. Creo que son aspectos importantes las entradas a los santuarios, con sus elementos simbólicos y diferenciadores de los espacios y entradas profanas. Esta es un ejemplo, que en nada se parece a la de los edificios civiles de la ciudad del CDB o a los de la SSC.

He mencionado el culto betílico, su trascendencia en el mundo oriental y semita, recogiendo con seguridad su uso desde épocas ancestrales neolíticas, en relación a deidades femeninas y al culto de la fecundidad. En el sur peninsular, y en el entorno gaditano, la representación de ídolos cilindros, sin decoración o con esquemáticas representaciones de ojo y cabellera son frecuentes desde al menos el IV milenio a.C.²⁰⁵. Su culto, pues, es familiar. En el asentamiento cercano de la campiña portuense, Pocito Chico, se halló una de las piezas de culto más impor-

²⁰³ Nigro (2012); Nigro (2014).

²⁰⁴ McCollough (2007).

²⁰⁵ Hurtado (2008).

tante de esta época, por su tamaño, tipo en forma de betilo, con escasos rasgos fisiognómicos, salvo la posible melena punteada, o tal vez un velo, en gran parte de su espalda. Es evidente que estamos ante una deidad femenina²⁰⁶ y cerca de las deidades betílicas en su concepción general. Y de menor tamaño se expanden por los asentamientos de la Edad del Cobre las deidades cilíndricas, con o sin decoración, entre las que sobresale el ídolo del Cerro de las Vacas, en Trebujena²⁰⁷. Un conjunto que es preciso mencionar se halló en una fosa, posiblemente votiva, en La Orden-Seminario²⁰⁸, en Huelva, en una fosa de planta circular, sobre un suelo preparado, un total de siete ídolos cilindros, tres de ellos oculados y el resto sin decoración. En otra estructura anexa, a la que se accedía por un pozo circular, se halló otro conjunto de ídolos cilíndricos. Precisamente en un poblado que más tarde ocuparon gentes del Bronce Final y al que accedieron fenicios, que enseñaron a preparar el campo para el cultivo de la vid, como anteriormente he descrito. Los ejemplos son muchos y todos denotan el profundo arraigo a la divinidad representada en formas esquemáticas simples y cilíndricas, que aluden a la fecundidad y que pueden ser también betilos. Creo que es lo mismo, una representación anicónica y forma fálica. La fecundidad en todos sus aspectos, en suma. Y en la SSC, en relación al vino.

Los cultos a betilos, en su concepto anicónico, donde la deidad no se manifiesta de modo más humano y real, sino bajo su concepto simbólico, quizás de alejamiento a lo humano y encerrado en su vivienda -lo que significa el término-, tiene una tradición arraigada, quizás desde el neolítico, en Oriente Próximo y entre el mundo semitas²⁰⁹. La deidad no debe manifestarse bajo el aspecto de lo humano, sino de modo simbólico y sintético, ocultando su parecido al cuerpo humano. Un modo de distanciamiento. Una idea abonada en el sur peninsular, donde las costumbres fenicias no causaron gran espanto. Y desde los momentos iniciales de la expansión fenicia, estos cultos eran frecuentes en muchos lugares mediterráneos levantinos. Por ejemplo, en el mundo cultural Egeo, los betilos se asocian con rituales epifánicos de éxtasis, como refleja la glíptica iconográfica minoica²¹⁰. Y en el Levante, donde hay manifestaciones betílicas de la Edad del Bronce y del Hierro, las fuentes históricas y religiosas manifiestan la importancia de las piedras

²⁰⁶ Ruiz Gil - López Amador (Coords.) (2001).

²⁰⁷ Álvarez Rojas (1982).

²⁰⁸ González et al. (2008).

²⁰⁹ Stockton (1974: 75).

²¹⁰ Crooks (2012); Tully - Crooks (2015). En los sellos de piedras se manifiestan en ocasiones escenas de epifanía, denominadas chamánicas, donde se consumen drogas psicoactivas, se adquieren posturas corporales especiales, trances, posesiones por espíritus, comunicación con seres sobrenaturales, metamorfosis y viajes a otros mundos.

levantadas en vertical, conocidas como *masseboth*, individuales o agrupadas y de tamaño variable, desde unos centímetros sólo a varios metros de altura²¹¹.

Los fenicios conocían y se servían del culto a los betilos²¹², como se manifiesta en el Templo de los Obeliscos en Biblos²¹³, hasta momentos ya romanos, como se advierte en las monedas de los siglos III y IV d.C., con inscripciones en las que se leen “rocas de ambrosía²¹⁴”. Se trata de un mito sobre la fundación de Tiro en Fenicia²¹⁵, representado en las monedas, mediante olivos entre dos piedras o dos piedras flanqueadas por un altar y un olivo. Estas piedras-betilos tenían una representación y significado importantes desde los primeros tiempos fenicios, que la tradición conservó hasta fechas avanzadas romanas. El arraigo del culto al betilo en el sur tenía sus precedentes propios prehistóricos y no debió ser difícil mantenerlo y adaptarlo a las ideas religiosas fenicias en cuanto a manifestaciones esenciales. Lo que no significa que el betilo fuese sólo la única expresión de la divinidad y de lo divino, pues también estaban presentes las representaciones de imágenes. Pero éste es otro tema que no tiene cabida aquí, por su extensión y variedad de aspectos. Pero es preciso señalar el arraigo que tuvo la tradición anicónica en los lugares de influencias fenicias y púnicas hasta época romana -en el Bajo Guadalquivir en general- frente a la exuberancia figurativa de las zonas ibéricas donde los griegos habían tenido gran influencia -Córdoba y Jaén, por ejemplo.

La expansión fenicia, desde el siglo IX a.C., por el Mediterráneo, supuso un aumento del culto de la piedra o del betilo²¹⁶, incluyendo Chipre que tenía una tradición larga de este tipo de deidades²¹⁷. Astarté fenicia se adoraba y tenía su culto en su aspecto de betilo²¹⁸. Y lo mismo sucede en la representación anicónica de Afrodita en Kouklia-Paleopaphos en Chipre²¹⁹, donde ya había una larga tradición de adoraciones a betilos. Situación similar al sur peninsular ibérico. Tan enraizada estaba la tradición en Chipre, desde la prehistoria, que el santuario del “Dios del lingote” -Ingot God- en Enkomi (Chipre), representado por una figurilla de bronce, en el *adyton* oeste de este santuario había una plataforma

211 Avner (1999 y 2000); Avner (2001).

212 Doak (2015).

213 Stockton (1974 y 1975).

214 Bijovski (2005).

215 Referido por Nonnus de Panópolis (Dionisiacas XL: 311-505).

216 Vella (1998).

217 Crooks (2012); Gaber (2008).

218 Soyez (1972).

219 Schulze (2000 - 2001); Zeman (2008).

rectangular sobre la que se erige el betilo²²⁰, en coexistencia con el dios de bronce de la metalurgia. Esta ciudad está ligada a la metalurgia del cobre y a las minas cercanas. En Arwad, una isla frente a la costa de Siria, habitada por los fenicios, se hallaron en la Edad del Hierro dos betilos y soportes para incienso²²¹. Y en el lejano Atlántico, por situarnos a miles de kilómetros de estos ámbitos, había en Lixus fenicia -Larache- un altar dedicado al dios Melqart-Heracles, mencionado por Estrabón (XVII,3,3), quien posiblemente se informó por Ofelas que escribió en el siglo IV a.C. un periplo de esas costas²²². El altar no existe, pero las monedas, como en el caso de la fundación de Tiro, muestran una estructura sacra, un *naiskos* o templete, que albergaba cuatro betilos. Representación que se advierte en numerosos lugares sagrados. Los betilos, los dioses sin rostros, están perfectamente atestiguados en el Mediterráneo y desde época neolítica. Y los fenicios, en su concepción religiosa anicónica, aunque no del todo, expandieron el culto betílico hasta occidente. Lo advirtieron para el caso de la Cádiz fenicia algunos autores romanos tardíos²²³, la pervivencia del aniconismo como rasgo típico semita occidental, con lugares de culto abiertos al aire libre, y estelas como símbolos de lo divino. No es lo que se advierte en la SSC en época púnica en sus santuarios. Son espacios cerrados, con habitaciones y patios abiertos donde residen o se exponen las deidades-betilos. Y el culto se celebraba en los espacios abiertos delante de los santuarios. Nunca hubo una celebración colectiva en el interior de un templo.

V.8. Sobre la trilogía betífica y la SSC

En el ámbito XV de la SSC se hallaron tres pilares betilos embutidos en el muro y salientes. Su función no es arquitectónica ni funcional. En este espacio sagrado no pueden ser otra cosa que una tríada betífica, muy especial en este asentamiento. El ejemplo más antiguo conocido en el Mediterráneo de un altar de tres pilares se excavó en el templo B de Kommos, en Creta²²⁴, datado entre el 800 y 760 a.C. Estaba situado en el interior de un espacio rectangular, al que se accedía por una amplia puerta y un pilar estrecho central. El altar se halla en su eje, y sobre una plataforma de piedra se encajan los tres betilos mediante un pivote en tres encajes cuadrados, como son también los betilos-pilares. El interés radica, además, en su inspiración en santuarios fenicios. Quizás fueron ellos quienes lo

²²⁰ Crooks (2012); de Haes (2003 - 2004).

²²¹ Gaber (2008); Durand (1985).

²²² López Pardo (2004 - 2005); Mederos (2006).

²²³ Mettinger (2004).

²²⁴ Shaw (1993).

edificaron, si se considera que fue un lugar frecuentado por los fenicios en su expansión ultramar. Y se ha hallado un conjunto de más de dos centenares de cerámicas fenicias²²⁵ de la época del santuario. Más tarde, en época púnica, los vemos con el mismo concepto en Segesta (Sicilia), tres betilos en este caso rectangulares sobre un soporte²²⁶, en las estelas de Lilibeo, en Sicilia²²⁷, Sousa-Hadrumantum en el norte de Africa²²⁸. Y al parecer una estructura tripilar se halló en el espacio sacro de Capiddazzu, en Mozia, que conserva los tres encajes para los betilos, del siglo V a.C. o poco posterior²²⁹. La estela más significativa y expresiva se halló en Nora (Cerdeña)²³⁰, que representa un edículo que contiene tres pilares que se estrechan y reposan sobre un basamento. Son manifestaciones púnicas coincidentes en el tiempo y en su manifestación simbólica. No es de extrañar su presencia en Occidente y en la SSC.

Quizás el ejemplo hispano que más sorprende procede del santuario del Cerro de Las Cabezas en Valdepeñas²³¹. En lugar tan alejado del mundo púnico se halla en una entrada de la ciudad, o *oppidum* ibérico, situada en un punto estratégico de paso entre Andalucía y La Meseta, un santuario de planta poligonal, integrado en una estructura mayor (Fig. 15). En una de sus paredes más cortas, y pegado a ella, se alzan sobre una plataforma de 2.40 m de longitud y 0.60 m de anchura tres betilos en vertical de piedra cuarcita sin labrar, y en el centro del pequeño recinto de 18 m cuadrados un altar sacrificial o de ofrendas, y en las esquinas restos de hogares. Sólo contenía su interior unos pocos fragmentos ibéricos, un cuchillo de hierro, un fragmento de un vaso ático, que permite datarlo, y escasos restos óseos. En el exterior, en un espacio junto a la calle, se halló prácticamente todo el material cerámico relacionado con el santuario, cuyas formas oretanas se conectan con las de la Alta Andalucía, debido a su situación en el eje de comunicaciones por razones de comercio entre Ciudad Real y el Levante hispano. Un sistema parecido a la SSC entre foso y los espacios donde se sitúan los betilos. Como muchos poblados ibéricos y turdetanos, se abandonó en la segunda mitad del siglo III a.C., consecuencia del alcance de la II Guerra Púnica. Constituye un ejemplo, de cómo las ideas, e incluso las religiosas, más inalterables y complejas, viajan junto a los productos comerciales, porque van con los hombres, y se adoptan en muchos casos. Éste es uno de ellos. Lo que queda manifiesto en estos betilos tan apartados de los lugares púnicos. Se les ha interpretado, en su concepto púnico,

²²⁵ Shaw (1980).

²²⁶ Fama (1980).

²²⁷ Moscati (1972).

²²⁸ Moscat (1972).

²²⁹ Shaw (1993).

³⁰⁰ Moscati (1972)

²³¹ Moneo-Pérez-Vélez (2001).

como de carácter funerario relacionado con el culto a los antepasados heroizados. O bien, por su situación en la entrada de la ciudad, se le considera como santuario de entrada, vinculado a ritos de paso e iniciación²³².

Parece más evidente la identificación de la deidad betflica adorada en Torreparedones, en Córdoba²³³, un santuario situado fuera del recinto amurallado iberorromano. Pese a que lo conservado pertenece a época romana, quizás tras la destrucción de Cartago, muestra un extraordinario interés, por su estructura, el betilo-columna en el que la divinidad habitaba y la posible identificación de la diosa. Este templo sustituyó a otro precedente del siglo III a.C., conservando la forma tripartita de su planta, compuesta de corredor o porche, patio y cella, en el que se hallaba el betilo en forma de columna y coronado por un capitel vegetal. Estructura que se relaciona con los santuarios semitas y púnicos compuestos de estos tres usuales espacios *-ulam, hekal y debir-*, basados en el paradigmático templo del rey Salomón²³⁴.

Y en cuanto a la divinidad, quizás fuese Dea Caelestis, por el epígrafe conservado en una de las figurillas votivas, la equivalente a Tanit, la diosa púnica. ¿Sería Tanit, como diosa de la fecundidad, la venerada en la SSC, como protectora del vino? Veremos unos ejemplos sobre esta vinculación. Un ejemplo muy temprano se halla en el Castro dos Ratinhos, a orillas del Guadiana, que sus excavadores datan a fines del siglo IX²³⁵. En un medio indígena del Bronce Final se construyó un santuario con estos elementos espaciales en el que se documenta un culto betflico, quizás relacionado con una divinidad agrícola. El interés radica en la construcción de un templo de carácter semita en una población autóctona alejada de los centros fenicios y sus culto betflico, posiblemente dedicado a una deidad femenina, quizás Astarté como diosa de la fecundidad y de la agricultura. Lo que supone también la ocupación ideológica del espacio, que es uno de los modos más eficaces de los procesos de interacción y la emergencia del período orientalizante. Para nuestros propósitos constituye un ejemplo lejano, pero efectivo, de los templos de culto betflicos de raigambre semita²³⁶.

No sabemos qué divinidad o divinidades tenían culto en los santuarios de la SSC. El pilar y el betilo de los espacios XIVA y XIVb, aunque separados y cada elemento en su espacio, hallan semejanza muy cercana a una estructura similar

²³² Almagro-Gorbea.- Moneo (2000). Un estudio específico sobre los santuarios urbanos ibéricos.

²³³ Seco Serra (1995); Cunliffe Fernández Castro (1995).

²³⁴ McCullough (2007).

²³⁵ Berrocal - Rangel - Silva - Prados Nartínez (2012).

²³⁶ Agradezco a F. Prados la información y la interpretación muy acertada del templo de R.atinhos.

procedente de la ciudad púnica de Tharros, en Cerdeña²³⁷, en un contexto de la diosa Tanit. Y un betilo con protuberancia en la base, similar al fragmento del espacio sagrado XV, procede del recinto o santuario de la acrópolis de Monte Sirai, del siglo III a.C.²³⁸ En esta ciudad sólo se ha hallado un lugar de culto dedicado a la diosa Astarté, que ha tenido varias fases. El más reciente se construyó hacia el 238 a.C., en época bárquida. Y al fondo del patio se hallaba una figura de Astarté y un betilo, su representación. Es muy probable, dados estos ejemplos cercanos, que fuese Tanit, como diosa de la fertilidad, quien tuviese culto en los santuarios de la SSC. Una diosa próxima, de la fecundidad, y del ciclo de la vid y del vino, tenía su culto en el *oppidum* de Puente Tablas.

Por último, quiero dedicar unas líneas a la fosa votiva o *favissa* de la habitación XI, situada en su esquina. Se halló repleta de vasos cerámicos y huesos, procedentes de ofrendas y de banquetes rituales. El material se halla en estudio y no es posible precisar. Señalar sólo que el material cerámico corresponde a la vajilla de mesa y a una cantidad importante de ánforas. No se han hallado elementos de culto, aunque sin dudas se trata de un espacio sagrado, dedicado a recoger las ofrendas y a los rituales. El problema es el de la separación de los lugares donde residen la divinidad o divinidades y si es el depósito sólo del santuario de los ámbitos XIV o XV, o de ambos. O una identidad propia. Tal separación se halla en varios casos de templos y fosos de ofrendas. Un caso más cercano, por la proximidad cultural, es el del recinto sagrado en torno al *kothon*²³⁹. Es el caso de la *favissa* F.2950, que consiste en una fosa excavada hasta el agua dulce, cerrada y abierta varias veces en el curso del 750 al 550 a.C., conectada con el Templo C5. Aquí se han recogido vasijas y restos de productos y comidas de banquetes. Otra más antigua (*Favissa* F.1680)-, se encuentra cerca de la costa, relacionada con el Templo C5, del 750 a.C., de 5 m de diámetro, delimitada por un muro bajo, donde se depositaban los objetos de culto y ofrendas. El interés reside en la separación del ámbito donde habitan los dioses y donde se depositan las ofrendas. Lo que podría explicar, pese a la diferencia temporal, el foso de ofrendas de la habitación XI de la SSC, como un espacio sagrado y distinto funcionalmente a los santuarios XIV y XV. Un ejemplo cercano se halla en el santuario oretano del Cerro de las Cabezas (Fig.15), cuyas ofrendas se hallan también fuera, en otro espacio.

²³⁷ Pesce (2000).

²³⁸ Bartoloni (2004).

²³⁹ Nigro (2010); Nigro (2014).

V.9. Hornos para elaborar un vino deleitoso afrutado

En los espacios productivos de la SSC se han hallado estructuras de las que desconocemos su posible función. Son círculos de escaso diámetro realizados de piedras, como soporte de un artefacto de función desconocida. El estudio del contexto y de los materiales quizás aporte un indicio clarificador. Es posible, dada la función especializada de la bodega que estos círculos de piedras rellenos fuesen el soporte para colocar los artilugios del prensado del vino. Así se han interpretado, por ejemplo, en el Alt de Benimaquíá²⁴⁰. En las pinturas egipcias, los soportes para la prensa no parecen muy lejanos. Otros vestigios son más evidentes en su interpretación. En estos casos se trata de hornos circulares para el cocimiento de frutas y mosto para la elaboración de un tipo de vino de sabor afrutado.

Por ahora, se han hallado dos en la SSC (Figs.9 y15), en el espacio XXXV y otro frente a los almacenes I y II. En el CDB se excavó un horno cerca de los almacenes de técnica bárcida, en una explanada antes de la puerta que conducía al puerto. Los tres tienen similitudes. Se construyeron en espacios abiertos, quizás para una manipulación cuyos pormenores desconocemos, en el interior de un patio amplio, en el caso del XXV de la SSC, o bien en una plaza en el mismo asentamiento, y en espacio parecido el del CDB. Se construyeron los tres delimitados por un zócalo ancho y circular, de piedras revestidas de arcilla, con diámetros oscilantes entre 3 y 4m., y en su superficie interior un suelo de piedrecillas, fragmentos cerámicos y arcilla, para colocar los calderos o vasos de cerámica de grandes proporciones en los que se depositaba la mezcla y se cocía a una temperatura que no alcanzaba los 200grados y durante un tiempo de cochura que desconocemos. Hornos de estas características no se emplearon para el cocimiento de pan ni tuvieron uso artesanal metalúrgico. En un contexto de lagares, se emplearon sólo para la elaboración del vino cocido. El mosto es evidente que tuvo otro proceso. Y la temperatura que se deduce de los suelos indica que se utilizaron para elaborar vino afrutado o con yerbas. En sus entornos se han recogido numerosas ánforas y vasos de grandes proporciones, quizás vasos para el cocimiento y ánforas para almacenamiento. La suposición la confirma Columela en un pasaje sobre vino cocido.

Desconocemos muchos aspectos del vino que se fabricó en Occidente desde época fenicia. Y faltan escritos de épocas prerromanas de procedencia fenicia y púnica. Pero los testimonios de época romana, que debería producir vinos similares, señalan que no solían ser puros. Lo usual debían ser las mezclas de arrope

²⁴⁰ Gómez Bellard (1995).



Fig. 19. Un horno exterior de la bodega de la SSC, en el que se advierte su estructura circular y el piso de piedras y fragmentos de cerámicas. Junto a él, fragmentos de ánforas.

-mosto cocido-, miel, agua salada, hierbas olorosas²⁴¹ y otras especies. En la Bética se conocen dos mezclas que son el *defrutum* y la *sapa*, muy celebradas, que son mosto cocido, mencionadas por Columela al referirse a las formas en que su tío Marco Columela elaboraba ciertos vinos (Col. XII, 21,4). Para Varrón y Columela, la *sapa* es la reducción del mosto mediante la cocción, hasta la mitad, mientras que el *defrutum* es la reducción hasta quedar 1/3 (Col. XII, 19,1). Así lo explica con cierto detalle: “*Algunos echan el mosto en vasijas de plomo y lo cuecen hasta que mengua su cuarta parte; y no hay duda de que si alguno lo ha cocido hasta que se queda en la mitad, podrá hacer mejor “sapa” y más útil para el uso, hasta el punto de que también podrá sazonar con la “sapa”, en vez del arrope, el mosto que procede de las viñas viejas*”.

Ambos se obtenían cociendo el mosto en grandes calderos, de plomo con preferencia. No sabemos qué se empleó en los citados hornos, donde se hallaron grandes vasos de arcilla. Lo cierto es que no ha debido haber grandes diferencias entre las épocas fenicias, púnicas y romanas. Hasta el punto que en la actualidad el vino tiene también dos versiones: el *arrope*, que es la reducción, al menos en la zona de Jerez, de los mostos a 1/5 parte, mediante cocción, y el *sancocho*, o mosto reducido a 1/3. El fuego para la cocción debía ser lento, para controlarlo y que no se quemase, pues entonces adquiriría un sabor amargo que lo imposibilitaba para mezclarlo con el vino. El *defrutum* quizás se almacenaba siguiendo el mismo proceso que el de los vinos comunes, puesto que Columela dice que a algunos *defruta* hay que echarles otros, de un año de antigüedad, para que se conserven lo mejor posible²⁴². Parece que el *defrutum* se consumió sólo en algunos casos, y en otros se empleó como condimento. Plinio lo considera integrado en la categoría de los vinos dulces, y en Varrón y Columela se halla como medio para las conservas de uvas, manzanas, membrillos y aceitunas²⁴³. Para esto han debido servir los hornos de la SSC y CDB, para la producción de estos vinos. Los restos conservados y el calor que se deduce de sus suelos quemados señalan este destino, pues no hay indicios de que se sobrepasasen 200°. La temperatura aconsejada para la cocción lenta para este tipo de vino.

²⁴¹ Saez (1987); Catón, Agr. 105, 110, 125; Columela, De R.R., XII, 19-40; Plinio, H.N., XIV, 75, 80, 92 y 98.

²⁴² Ruiz Mata (1995).

²⁴³ Ver nota 46; Saez (1987).

V.10. ¿Cuándo y por qué se abandonaron el CDB y la SSC? Cartagineses en el CDB.

Sólo unas pinceladas para explicar y precisar el tiempo en el que la SSC duplicó el ámbito de la ciudad amurallada del CDB, las razones que motivaron la expansión en la cima de la sierra, quienes la propiciaron y el momento y razón de su abandono. Preguntas esenciales a las que hay que contestar, porque no se trata simplemente de marcar un tiempo con más o menos precisión, sino de hacerlo para explicar aspectos relacionados con Cartago, Roma y Occidente por el control del Mediterráneo, en los conflictos bélicos que se conocen como Guerras Púnicas. Y conocer, en esta situación política y comercial, el papel que desempeñó la Bahía y sus núcleos significados desde tiempos fenicios, Cádiz y CDB. Y ahora vayamos a unos hitos concretos y a unos hechos objetivos, en los que se sitúen las estructuras de la SSC. Adelanto que son de plena época púnica, unos años antes del inicio de la contienda bélica entre Roma y Cartago, por la posesión del núcleo central del Mediterráneo, hasta la llegada a Cádiz de Roma. Es muy importante fijar el tiempo del CDB-SSC en los eventos de la II Guerra Púnica y poco antes. Porque también lo es conocer el significado de Cartago en la Bahía gaditana.

El control y expansión de Cartago por el Mediterráneo, político y económico, se inició tras la caída de Tiro por Nabucodonosor en el 573 a.C.²⁴⁴, incidiendo sobre todo en Cerdeña y Occidente peninsular. Hasta los inicios de la I Guerra Púnica no había tenido conflictos con Roma, al no ser Roma una potencia naval ni comercial. Pero con su dominio de la zona peninsular de la Magna Grecia, comenzaron los conflictos, que culminaron en la I Guerra Púnica²⁴⁵ -264 / 241 a.C. El motivo fue la posesión de Sicilia, donde los cartagineses y romanos tenían intereses. Todo acabó con la posesión romana de Sicilia, en 241 a.C., y después de Cerdeña y Córcega, en 238 a.C. ¿Qué sucedió en el CDB y SSC?. Desde los inicios del siglo III a.C., el CDB se protegió de una muralla de casamatas, *ex novo*, púnica y se remodeló la ciudad. Y desde fines del siglo IV a.C. se inició la urbanización en la SSC en una amplia extensión de casi 7 Ha, que duplicó el espacio y aumentó la población del CDB. Estructura y técnicas constructivas, como he señalado, son púnicas. En el CDB, a fines del s. IV a.C., desapareció el comercio griego procedente del Mediterráneo central- Sicilia sobre todo-, manifiesto por numerosas ánforas, de vino sobre todo, y vasos de mesa²⁴⁶. A partir de aquí,

²⁴⁴ Pilkington (2013).

²⁴⁵ Gómez De Caso (1996); G. Wagner (1999).

²⁴⁶ Sobre este tema, preparamos A. Domínguez Monedero, de la UAM, y quien firma este artículo un trabajo sobre el comercio griego en el CDB y el ámbito de la Bahía.

las ánforas griegas son sustituidas por otras de ámbitos comerciales púnicos y la cerámica griega por otra de formas similares, de superficies rojas elaborada en talleres púnicos, conocidas como cerámicas de tipo de Kuass²⁴⁷, un asentamiento cercano a Lixus. Su repartición marca el espacio de control comercial de Cartago y su ámbito político. Es decir, desde comienzos del s. III a.C., la Bahía gaditana está vinculada a los intereses púnicos, en plena I Guerra Púnica. Además, las monedas halladas en la SSC proceden de Cartago²⁴⁸ y de Ibiza. Este siglo se sitúa en el ámbito de Cartago.

A la llegada de Amílcar Barca, en 237 a.C., el CDB y la SSC ya mostraban los efectos de la presencia y relación púnica desde los comienzos del s. III a.C., en los restos arqueológicos excavados, y en lo sustancial que son el urbanismo, fortificaciones, comercio y la ideología religiosa. En ese año, Amílcar desembarca en Cádiz para iniciar desde aquí, y desde el CDB-SSC y Bahía, la reconquista necesaria, para la confrontación con Roma, de los territorios peninsulares que habían pertenecido a la hegemonía cartaginesa, definidos en el Tratado de Roma de 348 a.C.²⁴⁹. Y en el 218 a.C. Aníbal se halla en Cádiz para comenzar desde ahí la contienda con Roma que conocemos como II Guerra Púnica, que habría de durar hasta el 205 a.C.²⁵⁰, fecha de la batalla de Ilipa (?)²⁵¹, en la que Escipión venció a los cartagineses y fundó Italica, en Santiponce (Sevilla). En esa fecha, Roma firmó un *foedus* con Cádiz, un tratado en el que obtenía un representante en Roma e inmunidad territorial. En los casos del CDB y SSC fueron asediadas, saqueadas y abandonadas. Hay quien cree que fue Magón su destructor²⁵². En mi opinión, fueron los romanos, castigando la fidelidad a Cartago. Esta fidelidad se muestra en los almacenes de época bárquida construidos junto a la muralla de inicios del s. III a.C., a las reparaciones del recinto fortificado, a las estructuras del santuario XV de la SSC, y al conjunto de monedas halladas y perdidas en uno de los almacenes y que debe corresponder a la paga de un soldado cartaginés²⁵³.

²⁴⁷ Niveau De Villedary (2003).

²⁴⁸ En estudio, aún no publicadas. Al parecer, su abundancia originó un continuo trasiego de detectores de metales y de colecciones, según nos informaron en el curso de las excavaciones. Comunicación de C. Marcos Alonso, Subdirectora del MAN.

²⁴⁹ G. Wagner (1999); Bendala (2015); Barceló (2000); Martínez López (2016); Corzo (1975); Espada Rodríguez (2009).

²⁵⁰ Ver nota 149.

²⁵¹ Corzo (1975)

²⁵² Ruiz Gil (1995).

²⁵³ Asins Alfaro- Marcos Alonso 1994. Se trata de un tesoro de monedas cartaginesas de cobre aleada con plomo. Son las llamadas “monedas de necesidad” que con toda probabilidad se acuñaron en Cartago y se distribuían en tiempos de penurias o de guerras entre las tropas cartaginesas. Su cronología es muy precisa, entre el 221 y 210 a.C. Pudieron perdurar unos años más tarde.

Estas monedas, dispuestas en un bolsito de cuero cilíndrico, caído por la premura de la huida, junto a ánforas grecoitalicas halladas en este contexto, huesos de caballos y de personas en la zona de salida al puerto, tierra quemada de incendios y un círculo de piedra que albergaba bolas de catapultas, marcan el final del CDB y SSC entre el 210 y 205 a.C.

Y a partir de este momento, quedaron sumidos en la desmemoria y en el más absoluto olvido, sufriendo una evidente *damnatio memoriae* que significó el destierro de la historia. La cuestión es por qué una ciudad portuaria de tal importancia cercana de Cádiz desde donde se divisaban, sus murallas y viviendas, pudo pasar desapercibida al geógrafo y al historiador que escribieron sobre la zona²⁵⁴. Hablamos de una ciudad mayor que la fenicia y púnica-romana de Cádiz, con un punto de referencia visual, simbólico y defensivo en la SSC, y un puerto y zona portuaria de carácter internacional. Sólo el poder y la decisión política la anularon de la geografía humana y de la historia. No puede ser de otra manera. 400 Ha plenas de historia, en la SSC, en la antigua costa y junto la desembocadura antigua del río Guadalete, con más de quinientos años de historia fructífera, señalada en su potente estratigrafía, no podían pasar de soslayo, como si no hubiera existido, en los anales de la historia fenicia y púnica de los antiguos autores. No se encuentra ni una sola noticia de la ciudad que formó parte esencial, la más importante, del concepto plural de Gadir desde su fundación fenicia²⁵⁵. Cádiz se fundó en una isla, con escaso territorio y agua y a la voluntad de los vientos. Los fenicios la fundaron atisbando la sierra, el río, el agua y las tierras de la campiña, por su riqueza y ocupación humana²⁵⁶. Situación que se mantuvo hasta el asedio y despoblación de la ciudad.

Otros creen que no fue la guerra, sino la naturaleza, la destructora del CDB y la SSC. Es la teoría del tsunami, que desde hace unos años circula como la causante de la destrucción de ciudades, pueblos y zonas industriales de la costa, desde el Lacus Ligustinus hasta la Bahía gaditana²⁵⁷. Se habla de eventos marinos de alta energía que propiciaron destrucciones a fines del siglo III a.C. Uno de los ejemplos pudo ser el santuario de La Algaida, en Sanlúcar de Barrameda, como posible lugar afectado. La arqueología no lo advierte con tanta precisión. Y en cuanto a la Bahía de Cádiz, el desastre pudo alcanzar a numerosos puntos de habitación, sagrados e industriales, e incluso a la isla. Pero el ejemplo característico fue, según los investigadores, el del CDB. Basados en el análisis de los

²⁵⁴ Ruiz Mata (2014); Ruiz Mata, en prensa. Abordo con detalles estos temas.

²⁵⁵ Ruiz Mata (2014).

²⁵⁶ Ruiz Mata (2016).

²⁵⁷ Luque et al. (2002); Rodríguez Vidal et al. (2011); Gómez Toscano et. al. (2015).

restos de fauna marina-marismeña, procedentes de las basuras de la ciudad, en el siglo III a.C. parece que se advierte una transformación medioambiental en ese tramo costero donde se situó el CDB. Lo que coincide con el final de la ciudad y el tsunami del 218-209 a.C. Para reforzar y justificar la hipótesis cuestionan ciertos datos arqueológicos, como las fechas de la última fortificación y los almacenes citados con técnicas púnicas de época bárbara, sin bases arqueológicas que sustenten tan novedosa y dudosa teoría. Y las catapultas, mencionadas -evidentes armas de guerra-, las relacionan con el desembarco de Amílcar, antes del 218-209 a.C., como si se tratase de su enemigo. Todo lo contrario a lo que los restos ofrecen. Aunque el maremoto existiera, en la fecha indicada, no se conocen sus consecuencias, mortales para el CDB. Lo que es seguro es que hubo un asedio y conflictos bélicos que causaron su abandono. La arqueología lo constata. No es tan segura la catástrofe del maremoto, como la causa de la destrucción y abandono del CDB. Si lo hubo, su afectación debió ser en las zonas más bajas, en el puerto, zona portuaria y su entorno.

En suma, y para abreviar las razones, las destrucciones y abandonos del CDB y SSC son evidentes, coincidentes en el tiempo con el maremoto, si se puede datar tan preciso, que pudo causar desastres e impedir la continuidad de asentamientos costeros y de otros interiores. Fue, pues, el maremoto y no la guerra el causante del abandono del CDB-SSC y de otros, según los autores de la teoría de la catástrofe. Mas, precisar desde la geología una fecha tan precisa, resulta extraño. En mi opinión, sin negar la existencia del tsunami, ignoro cuáles fueron sus consecuencias, que no debieron ser las causantes de la destrucción del CDB. Lo que es un hecho objetivo es que el CDB-SSC se abandonaron en el momento de la presencia romana en Cádiz, es decir, como la consecuencia de un eficaz asedio, y que la ciudad y el puerto de tan gran importancia jamás se mencionaron, ni por la guerra ni por el desastre marino, que de ser tan considerable de algún modo hubiese vivido en la memoria y en los escritos. He mencionado que las puertas de los santuarios y zonas de trabajo, de producción y almacenamiento, se hallaban deliberadamente cerradas con piedras y argamasa. Una cerramiento a conciencia y con cierto tiempo ante un peligro que se advierte, y con cierto tiempo para hacerlo. Un maremoto no advierte, sorprende y deja indefenso a los habitantes de la ciudad. Sólo tiempo para la huida, si acaso, y menos para dejar las puertas clausuradas. De otra parte, sus efectos destructivos y mortíferos no afectaron a la ciudad del CDB, de 34 m de altura s.n.m y mucho menos a la SSC, de poco más de 100 m de altitud. Su abandono, en todo caso serían las consecuencias del agua bajo sus murallas. Pero lo que en verdad es manifiesto son los signos de lucha y de muerte por efectos de un asedio.

Su abandono se debió a la guerra y su olvido a la política de Roma, y a la *damnatio memoriae*, la condenación del no existir, de la pérdida de la identidad personal, social y de la Historia, lo más terrible que podía ocurrir a un hombre, a una sociedad, a una ciudad o a un pueblo. Lo sabían muy bien los griegos²⁵⁸ cuando eran condenados al destierro. Esa fue la situación del CDB, creo, a medida que amplió en su conocimiento y valoro todos los datos. Y lo evidente es, porque la arqueología es más objetiva y no admite subjetividades, que los fenicios fundaron Gadir con la vista puesta desde la isla en la SSC, en la desembocadura del río Guadalete. De no ser así, hablaríamos de otro modo de Gadir. Y así se mantuvo durante el tiempo de su existencia, desde el 800 a.C. hasta fines del siglo III a.C.

VI. El vino es más que una bebida. Su consumo y proyección social e ideológica

Ya tenemos al vino elaborado y servido en copas para su consumo. Pero no es un producto más, entre otros, que únicamente se bebe como simple deleite para el paladar. Adquiere desde su implantación un carácter ceremonial, que continúa en la vendimia, el pisado y durante el laborioso y largo proceso de fermentación. Puesto que no es un producto sólo económico, adquirió desde sus inicios, un amplio significado y simbolismo en los actos sociales²⁵⁹, cualquiera que sea su naturaleza, y significadamente religioso. Su carácter, asimilado a las drogas, por su naturaleza psicoactiva, empleado por eso en numerosos rituales, le confirió un papel importante que superaba al de la simple bebida con fines alimenticios y del goce de su sabor²⁶⁰. El vino, y su consumo, tienen además un alto poder cultural. Desde las más antiguas representaciones mesopotámicas, las escenas de banquetes y de bebidas nos han acompañado hasta la actualidad. Las ánforas contenedoras de vino que circularon por los rincones de Oriente, el Mediterráneo todo y Europa transportaban algo más que líquido, una civilización en su interior, aspectos diversos culturales sociales y religiosos. Así el hombre quedó unido al vino para siempre en sus complejos rituales. Pero su uso desmedido ha perdido a muchos. Es por eso el vino es algo más que una bebida.

Veamos algunos aspectos, desde los simples y técnicos hasta los más complejos sociales y religiosos. Sólo una pequeña muestra, pues el tema da para muchas monografías, muchas de las cuales ya se han escrito. La propia preparación del vino desde su almacenamiento en grandes vasos y ánforas hasta su consumo debía ser compleja, y se requería para ello una personalidad especializada e instru-

²⁵⁸ Forsdyke (2005).

²⁵⁹ Steel (2004); Plácido (2011).

²⁶⁰ G. Wagner (2011).

mentos. Lo que debió convertir al acto de consumo en un verdadero ceremonial. El vino se filtraba para eliminar sus impurezas, y como paso siguiente, mezclarse con agua, como se atestigua en los archivos del palacio de Mari. Las menciones en Ugarit sobre el vino no indican que se trate de vino puro, lo que sugiere que debió consumirse mezclado²⁶¹. Es lo que hicieron los griegos y lo narra Homero en sus poemas épicos²⁶². Y lo continuaron los griegos clásicos y romanos.

Otro elemento que debió formar parte de ritual del vino es el de las copas para consumirlo. En algún texto ugarítico sobre el banquete se recrea en el servicio de la bebida y en el reparto de copas. Escenas de banquete y de libaciones son frecuentes en el Próximo Oriente desde el inicio de su consumo. Y las hay de metal, de bronce, de plata y de oro. Y otros recipientes se han relacionado con el vino y son difíciles de precisar y asociarlos a un tipo de vaso concreto, posiblemente una especie de tinaja o ánfora grande. Otros recipientes que se relacionan con el vino y sus ritos son los vasos de oro o de plata, o “*rhyta*”, un vaso de lujo para beber o realizar libaciones, que en épocas más recientes adquieren la forma de la cabeza de un animal. No siempre fueron las copas de oro, de plata o de bronce los utilizados. Hay un conjunto de vasos cerámicos semitas, y especialmente los griegos, que muestran en sus formas y decoraciones un cuidado especial, y se destinaron a las élites y en los *simposia* de importancia. Y con estos prototipos se reprodujeron con menos habilidad y destrezas las copas autóctonas que las imitaban. E igual los vasos de gran capacidad para mezclar el vino y el agua.

Los textos ugaríticos describen el beber como un acto comunitario, que tuvo su origen en numerosos lugares muchos siglos antes, en actos sociales rituales y funerarios²⁶³. Los datos arqueológicos, junto a los iconográficos, son también muy frecuentes. Se trata de escenas de banquetes donde se bebía hasta la ebriedad, sin que ello conlleve aspectos negativos, sino algo consustancial con el rito de la comida y bebida en su carácter social, ya sean de reyes y sus allegados, de ciudadanos, de semidioses, de dioses o divinos. Sobre este tema nos detendremos con más espacio, en un estudio posterior sobre la función social del vino en tiempos de la protohistoria,

Pero también el vino es una bebida de hospitalidad y de amistad²⁶⁴. Los extranjeros y los huéspedes son siempre personajes extraños a los que se tiene la

²⁶¹ Zamora (2000).

²⁶² Sherrat (2004); Papakonstantinou (2009); Papakonstantinou (2012).

²⁶³ Halstead (2008).

²⁶⁴ Chirinos (2007); Miralles (2007); Ermidoro (2015); Porres Caballero (2009).

obligación de acogerlos y atenderlos con todos los cuidados posibles. Sobre esto hay numerosos textos, pero ejemplos cercanos se hallan en La Odisea de Homero. Ulises fue atendido en varios lugares y palacios y le ofrecieron comida y vino, y Penélope siempre estuvo atenta con quienes la cortejaban para su casamiento, pese al sufrimiento ante las pedidas que la molestaban a la espera de su esposo Odiseo, mientras en la bodega los pithoi y ánforas de vino menguaban. Y en la tradición del Próximo Oriente se recoge con cierta frecuencia la importancia de la bebida en el banquete, como acto de bienvenida, e incluso las entregas de vino como provisión o regalo. Y en este escenario se puede mencionar los intercambios de vinos entre los soberanos, como un acto simbólico en el sistema político de relaciones internacionales. Se ejerce en la actualidad.

La vid y el vino van asidos de la mano a la vida en general, a la fertilidad de los campos, de los hombres y del rey, y a la vida plena, a la agricultura y a la alimentación en particular. Es lo que se advierte en muchos textos, leídos e interpretados. En la iconografía regia se ve al rey bebiendo, por su vinculación al vino y como atributo de la realeza y divinidad. Un viejo tema que con frecuencia se refleja en Mesopotamia y en los reyes asirios más tarde²⁶⁵. El banquete griego y el vino fue una de las instituciones más significativas del ciudadano griego y también del romano. Los vasos griegos muestran en sus cuerpos numerosas pinturas de banquetes. Y Platón habla del amor en su diálogo denominado El Banquete. Uno de los pasajes de Petronio en El Satiricón, quizás el más relevante, acontece durante un banquete, explicado con detalles. Y en los rituales religiosos, el vino se emplea en el culto, en los sacrificios y rituales. En el mundo funerario no faltan comida ni vino, siendo importante este hecho social del banquete con el muerto, que es un modo de supervivencia, de vinculación con el linaje, que es la justificación de uno mismo.

Los testimonios arqueológicos y textuales son muy abundantes y requieren espacios más amplios para su exposición y explicación. Nos quedamos, pues, con los enunciados que nos inciten a profundizar en todos estos aspectos de carácter simbólico que el vino aportó desde sus primeros usos. Por todo ello, y es un listado breve, el vino fue más que una bebida, por mucha ostentación que se hiciera, al conducir al hombre al espacio del sueño y de los ensueños en su relación con los dioses, a la amistad en conversaciones pausadas en un *simposium*, a la relación con los muertos en los simbólicos banquetes con ellos, y a establecer acuerdos comerciales y diplomáticos.

²⁶⁵ Ghitta et al. (2014); Pollock, (ed. 2015).

VI.1. Embriagueces famosas de dioses y de héroes

La domesticación de la vid silvestre y la transformación del zumo de la uva en vino ha sido uno de los logros más importantes y duraderos de las sociedades próximo-orientales y mediterráneas. Más de cuatro mil años de consumo. Ha sido la bebida dilecta de dioses, de reyes, de sacerdotes, de héroes, de amigos, de discusiones políticas y filosóficas y de orgías desenfundadas. Lo reflejan los textos de esas épocas y una abundante iconografía oriental, griega y romana, donde su ingesta fue común en liturgias religiosas, funerarias y sociales. En las religiones sirvió de inductor de estados alterados de conciencia para la realización de rituales en los que se pretendía alcanzar un estado personal y espacio extrahumano en la esfera del ámbito de los dioses. Pero su exceso ha sido motivo de juicios, de consejos, de debates éticos y de normas. En la antigüedad también se narraron sus consecuencias desgraciadas y poco dignas. Algunas han llegado a nosotros.

Un texto de la ciudad de Ugarit²⁶⁶, del siglo XIII a.de C, nos cuenta lo que sucedió en un banquete de familias divinas y la catalepsia etílica del dios El –Ilû–, el padre de los dioses ugaríticos. Se trata de la ebriedad vergonzante del dios supremo de Ugarit, relacionado con las deidades fenicias y el dios bíblico. Es la historia de un dios embriagado durante un festín en su palacio –*Ilû está sentado en su sala de fiestas / está Ilû bebiendo vino hasta hartarse*–, que pierde la razón por el consumo excesivo de vino y se ridiculiza ante los dioses invitados. El texto los describe entregados al consumo desenfundado del vino que acaba con el dios supremo tirado por el suelo, sueltos sus esfínteres, y revolcándose entre sus propias heces, mientras que el dios Yarhu se presta a hacer de bufón. Sus ayudantes, compadecidos, lo llevan ante las diosas Anat, su mujer, y Ashtarté, su hija, que van en busca del remedio que le vuelva la razón perdida con el vino. Consistía en poner sobre la frente del beodo pelo de perro y sobre su cabeza, garganta y ombligo zumo de olivas tempranas. Una imagen muy humanizada del padre de los dioses que ha perdido la razón y la vergüenza por ese pecado humano de la desmesura.

Otro exceso de alcohol fue el de Noé –Génesis 9–, el elegido de Yahveh como salvador de la humanidad, a quien le encargó la construcción de un arca que albergara a él, a su familia y a una pareja de animales de cada especie para su salvación, tras el castigo de Dios para la destrucción de la humanidad corrompida, mediante un diluvio destructivo. Terminó el castigo y Noé y sus hijos salieron del arca, propagándose por la tierra. Relata la Biblia que “*Noé, labrador, comenzó a*

²⁶⁶ Zamora (2017). Texto KTU 1.114. “La ebriedad de Ilú”; Del Olmo Lete (1998).

plantar viña; y, bebiendo del vino, se embriagó y se quedó desnudo en medio de su tienda". Al verlo de este modo su hijo Cam, llamó a sus hermanos Sem y Jafet, quienes de inmediato lo cubrieron con un manto y con sus rostros vueltos hacia atrás, para ocultar las vergüenzas paternas. Cuando despertó Noé de su embriaguez, y sabiendo lo ocurrido, maldijo a Cam, quien lo vio desnudo, destinándole a la esclavitud. El descubrimiento del vino por Noé es un acto civilizador. Pero la bebida desmedida que conduce a la pérdida del sentido y de la conciencia y su desnudez contemplada por su hijo, como un acto impúdico y pecaminoso, es lo que propició la maldición del padre²⁶⁷.

En el canto IX de la Odisea, Ulises llega, a la tierra de los cíclopes, los que viven sin leyes, no labran la tierra, ni tienen ágoras ni legisladores y habitan en profundas cuevas (IX,105-115). Es decir, un mundo incivilizado, desconocedor de la ciudad, sus normas y su forma organizada de vida, del vino y su uso en las funciones religiosas y sociales civilizadas, como se deduce del mundo micénico complejo que describió Homero y la refinada ciudad de Troya. Allí, apartado de los demás, vivía Polifemo en su cueva, un ser monstruoso, salvaje, solitario, quien retuvo en su cueva a Ulises y a doce de sus mejores compañeros (IX 187-191). Como la historia es conocida, abordo lo esencial. Ulises se sirve del vino rojo, regalo de Marón, hijo de un sacerdote de Apolo, después de mucho sufrimiento para salir de la cueva, cerrada con una gigantesca losa. Ulises sabe que el vino adormece y anula la razón. Y lo ofreció al cíclope que bebió sin medida, aprovechando ese momento para hincarle la punta aguzada de un tronco de árbol, ardiendo, en su único ojo y dejarlo ciego. El vino y la embriaguez empleados como artimaña y con astucia para domeñar al enemigo invencible, tosco y perverso. La historia de la civilización, la barbarie y el vino usado hábilmente por el astuto Odiseo. Homero lo concibió en esta historia como el gran protagonista.

Su exceso conduce también a muertes absurdas y a la mayor pesadumbre. Fue el caso de Alejandro Magno. Nos cuentan Séneca, Plinio el Viejo y sobre todo Arriano, quien dispuso de fuentes muy directas, como la de Ptolomeo, general de Alejandro, y la de Nearco, de su círculo íntimo, la muerte del ínclito Clito, su amigo desde la niñez. Arriano narra que, tras el incendio de Persépolis, seguido de una fiesta "*...el consumo del vino se prolongó más de lo acostumbrado, porque Alejandro había adoptado varias innovaciones en sus hábitos, incluso a lo que se refiere a la bebida, imitando a los extranjeros, y en medio del jolgorio se planteó la discusión de los Dióscuros –Cástor y Polux- y algunos... por halagar a Alejandro sostenían... que no eran dignos de compararse con él.*"

²⁶⁷ Zamora (2005 y 2017).

Clito no permitió esta ofensa a los mellizos divinos, ni sus hazañas las consideraba tan maravillosas ni le parecía bien la imitación de los reyes extranjeros. Y para colmo, alabó las gestas de Filipo, colocándolo en un peldaño más alto que a Alejandro. Desaliñado, y con la cara roja por el vino, Alejandro se puso en pié tambaleándose y empuñando una espada atravesó el pecho de su amigo Clito, que le había salvado la vida en la cruenta batalla del río Gránico, junto al mar de Mármara. Sereno y consciente, lamentó su muerte, lloró sin consuelo, se negó a comer y prometió dejar la bebida para siempre. Efémera promesa pues, tras los funerales, volvió a beber perdiendo el sentido. Se recordó durante muchos siglos este funesto banquete y sus consecuencias de muerte. Alejandro, el conquistador del mundo, lleva en su extraordinaria historia de éxitos militares el peso del recuerdo de la embriaguez y la vergüenza por la muerte del amigo.

Ejemplos de embriagueces pedagógicas, comentadas por filósofos y poetas que opinaron. Los textos bíblicos contienen numerosas citas que nos previenen de su exceso. Clemente de Alejandría vio en la historia de Noé la advertencia de que nos guardemos de ella por sus desagradables consecuencias familiares. Y Homero reclama de los jóvenes moderación para evitar la violencia. Como filósofo, Platón razona que el vino en exceso es negativo, pues resalta lo irracional del hombre que bloquea el intelecto, su esencialidad. De modo similar se expresa Horacio, exhortando a la bebida moderada. Y como médico, Mnesíteo proclama que el vino no es malo en sí mismo, pero advierte de su exceso. Lo resume Apuleyo: “...*la primera copa es para aplacar la sed; la segunda, para la alegría; la tercera, para el placer; la cuarta, para la locura*”. En tanto, Ovidio se asombra de cómo algo saludable y civilizador, el vino, puede transformarse en barbarie y locura. Es el parecer del filósofo cordobés Seneca, quien afirma que los efectos de la embriaguez conducen al hombre a un estado lamentable y ridículo. Quizás todo ello lo compendie, sucintamente, el Eclesiástico bíblico, cuando en el capítulo de los banquetes dice: “*Con el vino no te hagas el valiente / pues el mosto ha perdido a muchos*”. Un excelente consejo para disfrutarlo. Y para alcanzar al éxtasis, ver de cerca el mundo soñado, basta sólo con imaginarlo.

Referencias Bibliográficas

- ALBENDA, P. (1974): "Grapavines in Ashurbanipal's Garden". *BASOR* 215, pp. 5-17.
- ALFARO ASINS, C.- MARCOS ALONSO, C. (1994): "Monedas cartaginesas de Torre de Doña Blanca (Cádiz)". *Archivo Español de Arqueología* 67, pp. 229-244.
- ALMAGRO-GORBEA, M.- MONEO, T. (2000): *Santuarios urbanos en el mundo ibérico*. Real Academia de la Historia. Madrid.
- ALVAREZ GARCÍA, N.- CASTELLÓ, J.S.- GÓMEZ BELLARD, C. (2000): "Estudio preliminar de las ánforas del Alt de Benimaquia (Dénia, Alicante)". *Quad. Preh. Arq. Cast.* 21, pp. 121-136.
- ANLI, R.E.- FIDAN, I. (2011): «L'histoire de la culture viti-vinicole en Anatolie». *Actas de I Simposio de la Asociación Internacional de la Historia y Civilización de la Vid y el Vino. Vol 1*. El Puerto de Santa maría, pp. 27-38.
- ARANEGUI, C. (1997): La favissa del santuario urbano de Edeta-Liria (Valencia)». *Quader. Preh. Arq. Cast.* 18, pp. 103-113.
- ARROYO GARCÍA, R.A.- REVILLA, E. (2013): "The Current Status of Wild Grapevine Populations (*Vitis vinifera* ssp *silvestris*) in the Mediterranean Basin". En: *Agricultural and Biological Sciences. "The Mediterranean Genetic-Code -Grapevine and Olive"*. Edit. by D. Poljuha and B. Sladonja, pp. 51-72.-ARRIBAS, A.- ARTEAGA, O. (1975): *El yacimiento fenicio en la desembocadura derío Guadalhorce (Málaga)*. Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Granada. Serie Monográfica 2.
- AVNER, V. (1999-2000): "Nabataean Standings Stones and their Interpretation". *ARAM* 11-12, pp. 97-122.
- AVNER, V. (2001): "Sacred Stones in the Dessert". *Biblical Archaeology Review* 27, pp. 30-41.
- AVRITIS, V.W. (2015): *Wine presses at the Neshar-Ramla Quarry. A thousand years of winemaking*. Ed. by Etan Ayalon. University Haifa.
- AZAUSTRE LORENZO, M.C. (2014): *Estudios del consumo del alcohol en el alumnado de la Universidad de Huelva*. Tesis Doctoral. Universidad de Huelva.
- BADLER, V.R.- McGOVERN, P.E.- MICHEL, R.H. (1990): "Drink and Be Merry! Infrared Spectrography and Ancient Near Eastern Wine". W.R. Biers and P.E. McGovern (eds.). *Organic Contents of Ancient Vessels: Materials Analysis and Archaeological Investigation, MASCA, Research Papers in Science and Archaeology* 7, pp. 7-9.
- BARCELÓ, P. (2000): *Aníbal de Cartago. Un proyecto alternativo a la formación del Imperio Romano*. Alianza Edit. Madrid.
- BARNARD, H.- DOOLEY, A.- ARESHIAN, G.- GASPARYAN, B.- FAULL, K.F. (2008): "Chemical evidence for wine production around 4000 BCE in the Late Chalcolitic Near Eastern highlands". *Journal of Archaeological Science* XXX, pp. 1-8.
- BARTOLONI, P. (2004): «La Sardegna e il vino nell'VIII secolo A.C.». *Quaderni di Archeologia Sulcitana* 1, pp. 8-19.
- BARTOLONI, P. (2012): "Produzione e commercio del vino in Sardegna". *L'Africa Romana* 19. *Transformazione dei paesaggi del potere nell'Africa settentrionale fino alle fine del mondo antico*. A cura di M.C. Cocco, A. Gavino e A. Ibba. Roma, pp. 1845-1866.
- BENDALA GALÁN, M. (2015): "Hijos del Rayo". *Los Barca y el dominio cartaginés en Hispania*. Trébede Eds. Madrid.
- BENDALA GALAN, M.- BLÁNQUEZ, J. (2005): "Arquitectura militar púnica-helenística en Hispania". *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología UAM* 28-29, pp. 145-160

- BENITO BARBA, A. (2015): *Caracterización de poblaciones de vid silvestre de la Península Ibérica*. Tesis Doctoral. Universidad Politécnica de Madrid.
- BERROCAL-RANGEL, L.- SILVA, A.C:S:- PRADOS MARTINEZ, F. (2012): “El castro de Ratinhos. Un ejemplo de orientalización entre las jefaturas del Bronce Final del Suroeste”. *Sidereum Ana II. El río Guadiana en el Bronce Final*. J. JiménezÁvila (ed.). Anejos de AES-PA LXII, pp. 167-183.
- BIJOVSKI, G. (2005): “The Ambrosial Rocks and the Sacred Precint of Melqart in Tyre”.
- BLÁNQUEZ, J.-ROLDÁN, L.- BENDALA, M. (2004): “La ciudad de Carteia (San Roque, Cádiz) en época púnica”. *Actas del Congreso Internacional del Mundo Púnico*. Estudios Orientales 5-6, pp. 137-156.
- BLÁZQUEZ MARTINEZ, J.M. (2008): “Últimas aportaciones a la presencia fenicia y cartaginesa en Occidente. Arquitectura.” *Gerión* 26 (2), pp. 9-73.
- BLÁZQUEZ, J.M.- ALVAR, J.- G. WAGNER, C. (1999): *Fenicios y cartagineses en el Mediterráneo*. Cátedra. Madrid.
- BOISSINOT, P. (2007): «L'Archéologie des vignobles antiques en France Méridionale». A. Ciacci, P. Rendini, A. Ziffero, coords. *Archaeologia della vite e del vino in Etruria*, pp. 35-41.
- BOTTÉRO, J. (2004): *The Oldest Cuisine in the World Cooking in Mesopotamia*. Chicago. University of Chiago Press.
- BOTTO, M. (2013): “The Phoenician and the Spread of Wine in the Central West Mediterranean”. *Patrimonio Cultural de la vid y el vino*. S. Celestino y J. Blánquez, eds. científicos. UAM Ediciones. Madrid-Almendralejo, pp. 103-131.
- BOTTO, M. (2015): “La produzione del vino in Sardegna tra sardi i fenici: lo stato della ricerca”. *Rivista di Storia dell'Agricoltura* LVI (1-2), pp. 79-96.
- BRIAN, E.D. (2015): “Phoenician Aniconism in Its Mediterranean and Ancient Near East Contexts”. *SBL Press*.
- BRISCH, N. (ed.) (2012): *Religion and Power. Divine Kingship in the Ancient World and Beyond*. The Oriental Institut of the University of Chicago. Oriental Institut Seminar 4. Chicago-Illinois.
- BROCHADO DE ALMEIDA, C.- BROCHADO DE ALMEIDA, P.M. (2015): “Investigación lagares lusitanos. Os lagares cavados na rocha da Lusitânia e Gallaecia”. *Lagares rupestres. Aportaciones para su investigación*. Coords. M. Contreras y L. Vicente. *ADRA. Asociación para el Desarrollo de Rioja Alta*. pp. 44-50.
- BRUN, J.P. (2004): *Archéologie du vin et de l'huile de la préhistoire à l'époque hellénistique*. Éditions Errance. París.
- BUONO, R.- VILLARIELLO, G. (2002): “Introduzione e diffusione delle vite (*Vitis vinifera* L.) in Italia”. *Delpinoa, n.s.* 44, pp. 39-51.
- BUXO I CAPDEVILLA, R. (1990): *Metodología y técnicas de recuperación de restos vegetales (en especial referencias a semillas y frutos) en yacimientos arqueológicos*. Cahier noir 5. Ajuntament de Girona.
- BUXÓ I CAPDEVILLA, R. (1997a): “Presence of olea europae and vitis vinifera in aechealogical sites from the Iberian Peninsula”. *Lagascalía* 19 (1-2), pp. 271-282.
- BUXÓ I CAPDEVILLA, R. (1997b): *Arqueología de las plantas*. Ed.Critica. Barcelona.
- CABRERA BONET, P. (1981): “La cerámica pintada de Huelva”. *Huelva Arqueológica* 5, pp. 317-335.
- CABRERA BONET, P. (1987): *El comercio griego en Huelva en época arcaica*. Tesis Doctoral. Universidad Autónoma de Madrid.

- CABRERA BONET, P. (1990): "El comercio foceo en Huelva: cronología y fisonomía". *Huelva Arqueológica X-XI* (3 vols.), pp. 41-100.
- CAMELO, F. (2011): "A importância simbólica do vinho na Mesopotamia". *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la vid y el vino. Vol I. J. Maldonado Rosso, ed. El Puerto de Santa María*, pp. 213- 220.
- CAROD-ARTAL, F.J. (2011): "Alucinógenos en las culturas precolombinas mesoamericanas" *Neurología Accesible* .on-line: <http://dx.doi.org/10.1016/j.nrt.2011.07.003>
- CAROD-ARTAL, F.J.(2013): "Plantas psicoactivas en la antigua Grecia". *Neurosciences and History* 1 (1), pp. 28-38.
- CELESTINO, S.- BLANQUEZ, J. (2007): "Origen y desarrollo del cultivo del vino en el Mediterráneo: la Península Ibérica". *Revista Universium* 22,1, pp. 32-60.
- CELESTINO, S.- BLÁNQUEZ, J. (2013): "A New Interpretation of Vine and Wine Archaeology". *Patrimonio Cultural de la vid y el vino*. S.Celestino y J. Blánquez, eds. científicos. UAM Ediciones. Madrid-Almendralejo, pp. 87- 101.
- CISNEROS FRAILE, F. (2013): La vinificación en el período orientalizante. El Alt de Benimaquia (Denia)". *Liburna* 6, pp. 55-80.
- CHAMORRO, J.G. (1992): *Campaña de flotación en el Castillo de Doña Blanca (P.S. María, Cádiz). Método, muestreo y resultados*. Arqueología medioambiental a través de los macrorestos vegetales. Madrid.
- CHAMORRO, J.G. (1994): "Flotation Strategy: Method and sampling Plant Dietary Resources of Tartessian Times at Doña Blanca". *Castillo de Doña Blanca. Archaeo-environmental investigations in the Bay of Cadiz, Spain (750-500 B.C.)*. Edi. by E. Roselló and A. Morales. BAR International Series 593, pp. 21-36.
- CHARTERS, S. (2006): *Wine and Society. The Social and Cultural Context of a Drink*. Cornwall.
- CHIRINOS, M. (2007): "Hospitalidad y amistad en la cosmovisión griega". M. D'Avenia y A. Acerbo, coords. *Philia: riflessioni sull'amicizia*. Roma, pp. 43-48.
- COLDSTREAM, J.N. (1968): *Greek Geometric Pottery. A Survey of ten local styles and their chronology*. Londres.
- COLDSTREAM, J.N. (2003): *Geometric Greece 900-700 B.C.* Routledge. London-New York.
- CÓRDOBA ALONSO, I.- RUIZ MATA, D. (2000): "Sobre la construcción de la estructura tumular del túmulo 1 de Las Cumbres (Castillo de Doña Blanca)". *Actas del IV Congreso Internacional de Estudios Fenicios y Púnicos*, II. Cádiz: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz; pp. 758-770.
- CÓRDOBA ALONSO, I.- RUIZ MATA, D. (2005): "El asentamiento fenicio arcaico de la calle Cánovas del Castillo (Cádiz). Un análisis preliminar". S. Celestino y J. Jiménez Ávila, eds. *El Período Orientalizante. Actas del III Simposio Internacional de Arqueología de Mérida: Protohistoria del Mediterráneo Occidental II. Anexos de Archivo Español de Arqueología* 35, pp. 1269-1322.
- CRABTREE, S.A. (2016): "Simulating Littoral Trade: Modelling the Trade of Wine in the Bronze to Iron Age Transition in Southern France". *Land* 5 (5), pp. 1-20.
- CROOKS, S. (2012): "Cult Stones of Ancient Cyprus". *Journal of Prehistoric Religion* 2, pp. 25-44
- CRUSE, A. (2004): *Roman medicine*. Tempus Publishing, Stroud (UK).
- CUBERO CORPAS, C. (1992): *Carpología y fuentes escritas clásicas: dos vías de conocimiento de la agricultura antigua*. Arqueología Medioambiental a través de los macrorestos vegetales. Madrid.

- CUBERO SALMERON, J.I. (2010): *Marco Terencio Varron. Rusticarum Libri III*. Consejería de Agricultura y Pesca. Sevilla.
- CUNLIFFE, B.- FERNÁNDEZ CASTRO, M.C. (1999): *The Guadajoz Project. Andalusia in the first millenium B.C.. Volume I: Torreparedones and its hinterland*". Oxford University Committee for Archaeology. Monograph No. 47. Oxford.
- DAMEROW, P. (2012): "Sumerian Beer: The Origins of Brewing Techbology in Ancient Mesopotamia". *Cuneiform Digital Library Journal* 2, pp. 1-20.
- DE HAES, L. (2003-2004): *Architecture and General Functioning of the Cults Units at Late Bronze Age Enkomi on Cyprus*. Thesis. Leuven.
- DE LA BANDERA, M.I.- FERRER ALBELDA, E.- GARCÍA FERNÁNDEZ, F.J.- CAMACHO MORENO, M. (2004): Nuevas evidencias de cultos betílicos en Turdetania". *Huelva Arqueológica* 20, pp. 241-255.
- DEL OLMO LETE, G. (1998): *Mitos, leyendas y rituales de los semitas occidentales*. Trotta. Edicions de la Universitat de Barcelona.
- DEL OLMO LETE, G. (2014): "Moisés y la Ley". *Historiae* 11, pp. 1-17.
- DIAZ-REGAÑON, J.M. (1988), Introducción, Traducción y Notas: TEOFRASTO, *Historia de las plantas*. Biblioteca Clásica Gredos 112. Madrid.
- DIETLER, M. (1990): "Driven by Drink: The Role of Drinking in the Political Economy and the Case of Early Iron Age France". *Journal of Anthropological Archaeology* 9, pp. 312-406.
- DIETLER, M. (1996): "Feast and commensal politics in the political economy: Food, power and status in prehistoric Europe". *Food and the Status Quest*. Edit.by P. Wiessner and W. Schiefenhövel. Oxford: Berghahn Books, pp. 87-125.
- DIETLER, M. (1999): "Rituals and commensality and the politics of State formation in the princely societies of Early Iron Age Europe". *Le princes de la protohistoire et l'emergence de l'État*. Actes de la Table Ronde (Naples 1994). *Collection de l'École française de Rome* 252, pp. 135-152.
- DIETLER, M. (2006): "Alcohol: Anthropological / Archaeological Perspectives". *Anthropology* 35, pp. 229-249.
- DIFABIO, E. H. (2013): "Wine and commensality in Greek Literature". *Patrimonio Cultural de la vid y el vino*. S. Celestino y J. Blánquez, eds. científicos. UAM Ediciones. Madrid-Almendralejo, pp. 153-165.
- DE LORENZIS, G.- CHIPASVILI, R.- FAILLA, O.- MAGHRADZE, D. (2015): "Study of genetic variability in *Vitis vinifera* L. gerplasm by high-throughput Vitis 18 KSNP array: the case of Georgian genetic resources". *BMC Plant Biology*, pp. 1-14.
- DEHESELLE, D. (1994): «La bière en Babylonie selon les tablettes économiques kassites de Nipur». *Akkadica* 86, pp. 24-38.
- DOAK, B.R. (2015): *Phoenician Aniconism in Its Ancient Near East Context*. SBL Press. Atlanta-Georgia.
- DOMINGUEZ DEL TRIUNFO, H. (2012): "El imperio neosirio y las ciudades fenicias: una relación atípica". *Antesteria* 1, pp. 497-509.
- DOMINGUEZ MONEDERO, A. (2006): "Fenicios y griegos en el sur de la Península Ibérica en época arcaica. De Onoba a Mainake". *Mainake* XXVIII, pp. 49-78.
- DOMÍNGUEZ PETIT, R. (2004): "Fuentes literarias para la agricultura cartaginesa. El Tratado de Magón". *Habis* 35, pp. 179-192.
- DREYER, G. (1998): *Um el-Qaab I. Das prädynastische Königsgrab U-J und seine frühen Schriftzeugnisse*. Archäologische Veröffentlichungen 86. Mainz.

- DURAND, J.M. (1985): «Le culte des bétyles en Syrie». *Miscellanea Babilonica. Mélanges offerts a Maurice Birot*. Paris, pp. 79-84.
- DURAND, B. (2016): «Du vin de paille à l'époque pharaonique». *Égypt Nilotique i Méditerranéenne* 4, pp. 37- 45.
- EARLE, T. (1991): "The evolution of Chiefdoms". *Chiefdoms: Power, economy and ideology*. Edit. by T. Earle. New York:Cambridge University Press, pp 1-15.
- EBELING; J.- HOMAN, M.M. (2008): "Baking and Brewing Beer in the Israelite Household: A Study of Women's Cooking Technology". Chapter 3. In: *The World of Women in the Ancient and Classical Near East*. Ed. by B.A. Nakhai. Newcastle upon Tyne. Cambridge Scholars Press, pp. 45-62.
- ECHEVARRIA SÁNCHEZ, A.- VERA RODRÍGUEZ, J.C.- (2015): "Los inicios de la viticultura en la Península Ibérica a partir de las huellas de cultivo". *Historia y Arqueología del vino*. R. Francia Verde, coord. Instituto de Estudios Riojanos. Logroño, pp. 57-68.
- ELLIOT, L.M. (2006): *Gendering the production and consumption of wine and olive oil in Ancient Greece*. Thesis. Miami Inversity. Oxford-Ohio.
- ERMIDORO, S. (2015): *Commensality and Ceremonial Meals in the Neo-Assyrian Period*. Edizione Ca'Foscari. Venezia.
- ESCACENA CARRASCO, J.L.- FERNÁNDEZ FLORES, A.- RODRÍGUEZ AZOGUE, A. (2007): "Sobre El Carambolo: un hippos sagrado del santuario IV y su contexto arqueológico". *Archivo Español de Arqueología* 80, pp. 5-28.
- ESCOHOTADO, A. (ed. 1998): *Historia general de las drogas*. Alianza Editorial. Madrid.
- ESPADA RODRÍGUEZ, J. (2009): *El primer tratado romano-cartaginés: análisis historiográfico y contexto histórico*. Tesis Doctoral. Universitat de València. Servei de Publicacions.
- ESTREICHER, S.K. (2006): *Wine from Neolithic Times to 21st Century*. Algora Publishing. New York.
- ESTREICHER, S.K. (2013): "A Brief History of Wine in Spain". *European Review* 21, pp. 209-239
- ESTREICHER, S.K. (2017): "The beginning of wine and viticulture". *Phisic Status Solidi* 14 (7). Invited Article. Version of record online: 10 APR 2017/DOI:10.1002/ pssc. 20170008.
- FLORIDO NAVARRO, C. (1984): "Ánforas prerromanas sudibéricas". *Habis* 15, pp. 419-436.
- DE LA BANDERA, M.L.- FERRER ALBELDA, E.- GARCÍA FERNANDEZ, F.J. (2004): Nuevas evidencias de cultos betílicos en Turdetania". *III Congreso Español de Antiguo Oriente Próximo* (Huelva 2003). J.Fernández Jurado, C. García Sanz y P. Rufete, coords. *Huelva Arqueológica* 20, pp. 241-255.
- FALSONE, G. (1993): "An ovoid Betyl from the Tophet at Motya and the Phoenician Tradition of Round Cultic Stones". *Journal of Mediterranean Studies* 3 (2), pp. 245-285.
- FALSONE, G. (2013): "Sul culto dei betili a Mozia". *Ritual, Religion and Reason. Studies in the Ancient World in Honour of Paolo Xella*. Ed. by O. Loretz, S. Ribicchini, W.G.E. Watson, J.A. Zamora. *Alter Orient und Altes Testament. Band* 404. Münster, pp. 125-136.
- FAMA, M.L. (1980): "L'area sacra con altare à tre betili di Solunto", *Sicilia Archeologica* 13, pp. 7-42.
- FANTALKIN, A. (2005): "A group of Iron Age wineries from the ancient Jaffa (Jopa)". *Salvage Excavations Reports* 2, pp. 3-26.
- FANTAR, M. (1993): *Carthage. Approche d'une civilisation*. Tomo I., pp.261-262.
- FANTAR, M. (1984-1985): *Kerkouane. Cité punique du Cap Bon (Tunisie)*. 2 vols. Institut National d'Archéologie et d'Art. Tunis.
- FERNÁNDEZ GÓMEZ, F. (2005): *Guía Castro de El Raso Candeleda, Ávila*. Cuadernos de Patrimonio Abulense 5. Ávila.

- FERNÁNDEZ JURADO, J. (1990): Tartessos y Huelva. *Huelva Arqueológica* X-XI. Vols. I-III. Huelva.
- FERNÁNDEZ JURADO, J.- GARCÍA SANZ, C. (2001): «Excavación arqueológica en el solar 7-13 de la calle Méndez Núñez y 12 de la Plaza de las Monjas». *Anuario Arqueológico de Andalucía* 1997 III, pp. 336-339.
- FONSECA, S.- IBRAHIM, M. (2011): «Documentation of Viticulture and Winemark in the Egyptian Tombs». Eds. científicos J. Caslalheira y C. Gonçalves. *Actas das IV Jornadas de Jovens em Investigação Arqueologica*, vol. 1. pp. 17-22.
- FORBES, R.J. (1963): *Studies in Ancient Technology*. E.J. Brill: London.
- FORSDYKE, S. (2005): *Exile, Ostracism, and Democracy: The Politics of Expulsion in Ancient Greece*. Princeton University Press.
- FOSTER, E.S. (1950): “Columela and his Latin Treatise on Agriculture”, *Greece and Roman* XVIII, pp. 121 ss.
- FRANKEL, H. (1999): *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries*. Sheffield.
- FRIEDMAN, Z. (2015): “The Phoenician *Hippos* Figurehead. Preserved Tradition Types of Ship”. *On the Sea and Ocean: New Research in Phoenician Seafaring*. Proceedings of the Symposium held in Marburg, June 2011, at Archäologisches Seminar, Philipp-Universität Marburg. R.K. Pedersen, ed. *Marburger Beiträge zur Archäologie Band 2*, pp. 19-34.
- GABER, P. (2008): “The History of History. Excavation at Idalion and the Changing History of a City-Kingdom”. *Near East Archaeology* 71, pp. 52-63.
- FURST, P.T. (2002): *Alucinógenos y cultura*. Fondo de Cultura Económica. Madrid.
- G. WAGNER, C. (1999): “Los Bárquidas y la conquista de la Península Ibérica”. *Gerió* 17, pp. 263-294.
- G. WAGNER, C. (2004): “Chamanismo, magia, enteógenos y religión en la antigüedad”. Roger Bastide e o Brasil, Manaira, pp. 39-68.
- G. WAGNER, C. (2011): “El poema de Gilgamesh: algunas preguntas desde la etnobotánica, la psicofarmacología y la confrontación de los mitos clásicos”. *Espacio, Tiempo y Forma. Serie Historia II*, 24, pp. 31-46.
- GARCÍA FERNÁNDEZ, F.J. (2012): “Cartago a las puertas: Turdetania en los albores de la Segunda Guerra Púnica”. S. Remedios, F. Prados y J. Bermejo (eds). *Anibal de Cartago. Historia y Mito*. Polifemo. Madrid, pp. 379-428.
- GARNIER, N.- VALAMOTI, S.M. (2016): “Prehistoric wine-making at Dikili Tash (Northern Greece): Integration residue analysis and archaeobotany”. *Journal of Archaeology Science* 74, pp. 195-206.
- GATELY, I. (2009): *Drink. A Cultural History of Alcohol*. Gothambooks. Penguin Books. New York.
- GAVILÁN CEBALLOS, B.- MAS CORNELLÁ, M. (2006): “La Cueva de los Murciélagos de Zuheros (Córdoba): habitat y santuario durante el Neolítico Antiguo. Hogares, *papaver somniferum* y simbolismo”. *Spal* 15, pp. 21-37.
- GEORGE, R. (2003): “Drinking wine”. *Wine. A Scientific Exploration*. Edit. by M. Sandler y R. Pinder. London-New York, pp. 1-20.
- GESTOSO SINGER, G.N. (2007): “El barco naufragado en Ulu Burun y el intercambio de bienes en el Mediterráneo Oriental”. *DavarLogos* 7 (1), pp. 19-32.
- GHAPLANYAN, I.- KEUSHGUERIAN, V. (2015): “Carving out a new market niche: historic world wines”. 38th OIV Congress. Germany. *BIO Web of Conferences* 5, 03002 (2015), pp. 1-5.

- GHITTA, O. (Ed.) (2014): *Banquets and Gods, Banquets of Men. Conviviality in the Ancient World*. Studia Universitatis Babeş-Bolyai. Historia, vol. 59, nº 1. Romania.
- GILBOA, A. (2013): “À-propos Huelva: a reassessment of `early` Phoenicians in the West”. *Tarteso. El emporio del metal*. J.M. Campos- J. Alvar, eds. Editorial Almuzara, pp. 311-342.
- GÓMEZ BELLARD, C.- GUERIN, P. (1993a): “Testimonios de producción vinícola arcaica en L’Alt de Benimaquia (Denia)”. *Iberos y griegos: lecturas desde la diversidad*. Coords. P. Cabrera-R.Olmos-E.Sanmartí. *Huelva Arqueológica* XIII,2, pp. 9-32.
- GÓMEZ BELLARD, C.; GUÉRIN, P.; PÉREZ JORDÁ, G. (1993b): «Temoignane d’une production de vin dans l’Espagne préromaine» *La production du vin et de l’huile en Méditerranée*. Edit par M.C. Amouretti et J.P. Brun. *Bulletin de Correspondance Hellénique. Supplément* XXVI. Paris, pp. 279-295.
- GÓMEZ BELLARD, C.- GUERIN, P. (1995): «Los lagares del Alt de Benimaquia (Denia) en los inicios del vino ibérico». S. Celestino, ed. *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Jerez de la Frontera, pp. 243-270.
- GÓMEZ DE CASO, J. (1996): «Antecedentes de la Primera Guerra Púnica: de la Guerra de Pirro al incidente de Mesina». *POLIS* 8, pp. 101-141.
- GÓMEZ TOSCANO, F.- BELTRÁN, J.M.- GONZÁLEZ BATANERO, D.- VERA RODRÍGUEZ, J.C. (2014): «El Bronce Final en Huelva. Una visión preliminar del poblamiento en su suelo agrícola a partir del registro arqueológico de La Orden-Seminario». *Complutum* 25 (1), pp. 139-158.
- GÓMEZ TOSCANO, F.- ARRUDA, A.M.- RODRÍGUEZ VIDAL, J.- CÁCERES, L.M.- RUIZ, F. (2015): «Eventos marinos de alta energía y cambios traumáticos en los asentamientos costeros del Suroeste de la Península Ibérica». *Cuaternario y Geomorfología* 29 (1-2), pp. 57-74.
- GONZÁLEZ, J.E.- IBÁÑEZ, J.J.- PEÑA, L.- GAVILÁN, B.- VERA, J.C. (2000): «El aprovechamiento de recursos vegetales en los niveles neolíticos del yacimiento de Los Murciélagos (Zuheros, Córdoba)». *Complutum* 11, pp. 171-189.
- GONZÁLEZ DE CANALES, F.- LLOMPART, J. (2017): Producción de cerámicas griegas en Huelva». *Archivo Español de Arqueología* 90, pp. 125-145.
- GONZÁLEZ DE CANALES, F.- SERRANO, L.- LLOMPART, J. (2004): *El emporio fenicio precolonial de Huelva, ca. 900-770 a.C.* Biblioteca Nueva. Madrid.
- GONZÁLEZ DE CANALES, F.- SERRANO, L.- LLOMPART, J. (2006): «The Pre-colonial Phoenician Emporium of Huelva ca. 900-770 B.C.». *BABesch* 81, pp. 13-29.
- GONZÁLEZ DE CANALES, F.- SERRANO, L.- LLOMPART, J. (2011): «Reflexiones sobre la conexión Cerdeña-Huelva con motivo de un nuevo jarro ascoide sardo». *Madrider Mitteilungen* 52, pp. 238-265.
- GONZÁLEZ DE CANALES, F.- LLOMPART, J. (2017): «Producción de cerámicas griegas en Huelva». *Archivo Español de Arqueología* 90, pp. 125-145.
- GONZÁLEZ CORDERO, A. (2015): «Producción de aceite y vino en la antigüedad. Provincia de Cáceres». *Lagares rupestres. Aportaciones para su investigación*. Coords. M. Contreras y L. Vicente. ADRA. Asociación para el Desarrollo de Rioja Alta. pp. 27-33.
- GONZÁLEZ RODRÍGUEZ, R. (1985): «Excavaciones de urgencia en el Cerro Naranja (Jerez de la Fra., Cádiz)». *Anuario Arqueológico de Andalucía 1985*. Tomo III. Sevilla, pp. 90-98.
- GONZÁLEZ RODRÍGUEZ, R.- RUIZ MATA, D. (1999): *Historia de Jerez de la Frontera. Tomo I. De los orígenes a la época medieval*. Diego Caro, coord. Diputación de Cádiz. Servicio de publicaciones, pp. 19-188.
- GONZÁLEZ WAGNER, C. (1984): «Psicoactivos, misticismos y religión en el mundo antiguo». *Gerión* 2, pp. 31-59.

- GÖKBAYRAK, Z.- SÖYLEMEZOGLU, G. (2010): "Grapevine throughout the History of Anatolia". *International Journal of Botany* 6, 4, pp. 465-472.
- GOOD, I.J. (1996): "Neolithic resinated wine". *Nature*, vol. 381, pp. 480-481.
- GOOR, A. (1966): "The History of the Grape-Vine in the Holy Land". *Economic Botany* 20, 1, pp 46-64.
- GRAN AYMERIC, J.M.J. (1988): "Cerámicas griegas y etruscas en Málaga. Excavaciones de 1980 a 1986". *Archivo Español de Arqueología* 61, pp. 201-221
- GRAN AYMERICH, J.M.J. (1991): *Malaga phénicienne et punique*. Paris.
- GUASCH, M.R. (2005): *El vi a l'antic Egipte*. Tesis Doctoral. Universidad de Barcelona.
- GUASCH, M.R. (2011): "The meaning of wine in Egyptian tombs: the three amphorae from Tutankhamun's burial chamber". *Antiquity* 85, pp. 851-858.
- GUASCH, M.R.- FONSECA, S.- IBRAHIM, M. (2013): "Irep en kemet Wine of Ancient Egypt: documenting the viticulture and winemaking scenes in the egyptian tombs". *ISPRS Annals of the Photogrammetry, Remote Sensing and Spatial Information Sciences*, vol II.5, pp. 157-161.
- GUERRERO AYUSO, V. (1995): "El vino en la Protohistoria del Mediterráneo Occidental". Sebastián Celestino, ed.. *Aequeología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Jerez de la Frontera, pp. 73-104.
- HADJISAVVAS, S.- CHANIOTIS, A. (2012): "Wine and olive in Crete and Cyprus: socioeconomic aspects". *Paralell Lives Ancient Island Societies in Crete and Cyprus*. Edit. by G. Cadogan, M. Iacovou, K. Kopaka y J. Whitley. *British School at Athen Studies* 20, pp. 157-173.
- HALSTEAD, P. (2008): "Feast, Food and Fodder in Neolithic-Bronze Age Greece. Commensality and the Construction of Value". S. Pollock, ed. *Between Feasts and Daily Meals. Berlin Studies in the Ancient Worl* 30, pp. 29-60.
- HELTZER, M.L. (1979): "Royal economy in ancient Ugarit". En E. Lipinski, ed. *State and Temple Economy in the Ancient Near East*. OLA 6. Leuven, pp. 459-496.
- HELTZER, M.L. 1990): "Vineyards and Wine in Ugarit in Ugarit (Property and Distribution)" *UF* 22, pp. 119-135.
- HODDER, I. (1994): *Interpretación en arqueología. Corrientes actuales. Edición ampliada y puesta al día*. Critica Arqueología. Barcelona.
- HODDER, I. (1995): *Theory and practice in Archaeology*. Routledge. London.
- HOLGADO REDONDO, A. (1988): *De los trabajos del campo*. Edición. Ministerio de Agricultura y Pesca. Siglo Veintiuno de España Editores. Madrid.
- HOMAN, M.M. (2002): "Beer production by throwing bread into water: e new intepretation of QOH". *Vetus Testamentum* 52, pp. 275-278.
- HOMAN, M.M. (2004a): "Beer and its drinkers: An Ancient Near Eastern Love Story". *Near Eastern Archaeology* 67, 2, pp. 84-95.
- HOMAN, M.M. (2004b): "Beer, Barley and sêkâr in the Hebrew Bible". *Le-David Maskil: A Birthday Tribute for David Noel Freedman*. Edit. by R.E. Friedman and W.H.Propp. Winona Lake. Eisenbrauns, pp. 25-38
- HONSEY, I.S. (2003): "A History of beer and brewing". The Royal Society of Chemistry. Cambridge. Printed by TJ International Ltd. Padstow, Cornwall, UK.
- HOPF, M. (1983): "Jericho plant remains". En K.M.Kenyon y T.A.Holland. E *Excavations at Jericho*, vol.5. London, pp. 576-621.
- HUFFMON, H.B. (1992): "Prophecy (ANE)". *Anchor Bible Dictionary*. Edit. by D.N. Freedmann. New York: Dumbleday, pp. 447-482.

- ISHIDA, H. (2005): "Two different brewing processes revealed from two ancient mural paintings". *MBAA Technique Quarterly* 42, pp. 273-282
- JAUREGUI EZQUIBELA, I. (2015): "El valor simbólico del vino en las tradiciones religiosas mediterráneas: de Ugarit a la Ley Seca". *RIVAR* 2 (5), pp. 140-159.
- JENNINGS, J.- ANTROBUS, K.L.- ATENCIO, S.J.- GLAVICH, E.- JOHNSON, R.- LOFFLER, G.- LUU, Ch. (2005): «Drinking beer in a Blissful Mood». *Current Anthropology* 46, 2, pp. 275-303.
- JODIN, A. (1975): «Recherches sur la metrologie du Maroc punique et hellénistique». *Editions marocaines et internationales. Mauritania Antiqua* 1, pp. 8-75.
- JOFFE, A.H. (1998): «Alcohol and Social Complexity in Ancient Western Asia». *Current Anthropology* 39,3, pp. 297-322.
- JOHNS, T. (1990): *Bitter Herbs They Shall Eat It; Chemical Ecology and the Origins of Human Diet and Medicine*. University of Arizona Press. Tucson.
- KATZ, S.H.- VOIGT, M.M. (1986): "Bread and Beer. The Early Use of Cereals in the Human Diet". *Expedition* 28 (2), pp. 23-34.
- KOH, A.J. (2014): "Characterizing a Middle Bronze Palatial Wine Cellar from Tell Kabri, Israel". *PLoS ONE* 9 (8): e 106406: 10.1371/Journal.pone.0106406, pp.1-15.
- KOH, A.J.- BETANCOURT, P.P. (2010): "Wine and olive from an early minoan I hilltop fort". *Mediterranean Archaeology and Archaeometry* 10 (2), pp. 15-23.
- KREGLINGER; G.H. (2016): *The Spirituality of Wine*. Wm.B. Eardmans Publishing Co. Michigan.
- LEGRAS, J.L.- MERDINGLON, D.- CORNVET, M.- KARST, F. (2007): "Bread, beer and wine: Saccharomyces cerevisiae diversity reflects human history". *Molecular Ecology* 16, pp. 2091-2102.
- LILLO CARPIO, P. (1996): "El vino, nexo de unión de culturas y creencias". *Revista Murciana de Antropología* 3, pp. 183-198.
- LÓPEZ CABOT, C.- VERA RODRÍGUEZ, J.C. (2017): "Una vivienda rural orientalizante de la chora de la Huelva "tartésica": el fondo de cabaña 577 de La Orden-Seminario". *Sidereum Ana* (III). *El río Guadiana y Tartessos*. J. Jiménez Ávila, ed. Serie Compacta (Compendia et Acta 1). Mérida, pp. 557-578.
- LOPES, M.S.- MENDOÇA, D.- RODRIGUES DOS SANTOS, M.- EIRAS DIAS, J.E. (2009): "New insights on the genetic basis of Portuguese grapevine and on grapevine domestication". *Genome* 52, pp. 79-800.
- LÓPEZ AMADOR, J.J.- BUENO SERRANO, P.- RUIZ GIL, J.A. (1996): *Tartessos y fenicios en Campillo, El Puerto de Santa María, Cádiz. Una aportación a la cronología del Bronce Final en el Occidente de Europa*. Puertograf S.L.I
- LÓPEZ AMADOR, J.J.- RUIZ GIL, J.A. (2007): "Arqueología de la vid y el vino en El Puerto de Santa María". *Revista de Historia de El Puerto* 38 (1), pp. 11-36.
- LÓPEZ PARDO, F. (2004-2005): "Dioses en los prados del confín de la tierra: un monumento cultural con betilos de Lixus y el Jardín de las Hespérides". *Byrsa* III-IV (1-4), pp. 303-350.
- LUQUE, L.- LARIO, J.- CIVIS, P.- SILVA, P.G.- ZAZO, C.- GOY, J.L.- DABRIO, J. (2002): "Sedimentary record of a tsunami during Roman times, Bay of Cádiz, Spain". *Journal of Quaternary Science* 17 (5-6), pp. 623-631.
- MAGHRADZE, D.- SAMANISHVILI, G.- MEKHUZLA, L.- MDINARADZE, I.- TEVZADZE, G.- ASLANISHVILI, A.- CHAVCHANIDZE, P.- LORDKIPANIDZE, D.- JALABADZE, M.- KVAVADZE, E.- RUSHVILI, N.- NADIRADZE, E.- ARCHVADZE, G.- MCGOVER, P.- THIS, P.- BACILIERI, R.- FAILLA, O.- COLA, G.- MARIANI, L.- WALES, N.- GILBERT, Th. P.- BOUBY, L.- KAZELI, T.- UJMAJURIDZE, L.- BATIUK, S.- GRAHAM, A.-

- MAGRELIDZE, L.- BAGRATIA, T.- DAVITASHVILI, L. (2016): Grape and wine culture in Georgia, the South Caucasus". *BIO Web of Conference 7. 39th World Congress of Wine*. pp.1-10.
- MARK, J.J. (2017): "Beer in Ancient Egypt". *Ancient History Enciclopedia*. Retrieved from <http://www.ancient.eu/article/1033>.
- MARTINEZ ALVÁREZ, A. (2013): *La agricultura en los textos bíblicos del Antiguo Testamento*. Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos del Centro de Canarias- Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos. Castilla y León y Cantabria.
- MARTÍNEZ VALLE, A. (2015): "El paisaje cultural de la vid y el vino en la denominación de origen Utiel-Requena. Los yacimientos arqueológicos de Las Pilillas y las Casillas del Cura". *Lagares rupestres. Aportaciones para su investigación. ADRA. Asociación para el Desarrollo de Rioja Alta*. pp. 34-43.
- MARVELLI, S.- DE SIENA, S.- RIZZOLI, E.- MARCHENISI, N. (2013): "The origin of grapevine cultivation in Italy: The archaeobotanical evidence". *Annali di Botanica*3, pp. 155-163.
- MAURO, C.M. (2014): "Los pecios fenicios en época arcaica, estado de la cuestión". *Ab Initio* 10, pp. 3-29.
- McCOLLOUGH, L. (2007): *Dimensions of the temple: the temple account in 1 Kings 5-9 compared with ancient Near Eastern temple paradigms*". Thesis. Nashville, Tennessee.
- McGOVERN, P.E. (2009a): Two Luxury items of the Canaanites and Phoenicians: Royal Purple and Wine". *Fondation Tyr. Ligue de Cités Cananéenes, Phéniciennes et Puniques*. Forum II. Table Ronde 4 (2009), pp. 184-109.
- McGOVERN, P.E. (2009b): *Uncorking the Past: The Quest for Wine, Beer and Other Alcoholic Beverages*. University of California Press, Berkeley, Los Angeles (USA), London (UK).
- McGOVERN, P.E. (2013a): *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viniculture*. Princeton: Princeton University.
- McGOVERN, P.E. (2013b): "From East to West. The Ancient Near Eastern "Wine Culture". *Travels Land and Sea*". *Patrimonio Cultural de la vid y el vino*. S.Celestino y J. Blánquez, eds. científicos. UAM Ediciones, pp. 233-241.
- McGOVERN, P.E.- FLEMING, S.J.- KATZ, S.H. (eds) (1995): *The Origins and Ancient History of Wine*. Gordon and Breach. Luxemburg.
- McGOVERN, P.E.- HARTUNG, V.- BADLER, V.R.- GLUSKER, D.L.- EXNER, L.J. (1997): "The Beginnings of Winemaking and Viniculture in the Ancient Near East and Egypt". *Expedition* 39.1, pp. 3-20.
- McGOVERN, P.E.- ZHANG, J.- TANG, J.- ZHANG, Z.- HALL, G.R.- MOREAU, R.A.- NUÑEZ, A.- BUTRYM, E.- RICHARDS, M.P.- WANG, C.- CHENG, G.- ZHAO, Z. (2004): "Fermented beverages of pre- and proto-historic China". *PNAS*, vol. 101, nº 51, pp. 17593-17598.
- McGOVERN, P.E.- MIRZOIAN, A.- HALL, G.R. (2009): "Ancient Egyptian herbal wines". *PNAS*, vol. 106,8, pp. 7361-7366.
- McGOVERN, P.E.- LULEY, B.P.- ROVIRA, N.- MIRZOIAN, A.- CALLAHAN, M.P.- SMITH, K.E.- HALL, G.R.- DAVIDSON, Th.- HENKIN, J.M. (2013): Beginning of viniculture in France". *PNAS*, vol 110 (25), pp. 10147-10152.
- McGOVERN, P.E.- JALABADZE, M.- BATIUK, S.- CALLAHAN, M.P.- SMITH, K.E.- HALL, G.R.- KVAVADZE, E.- MAGHRADZE, D.- RUSIHVILI, N.- BOUBY, L.- FAILLA, O.- COLA, G.- MARIANI, L.- BOARETTO, E.- BACILIERI, R.- THIS, P.- WALES, N.- LORIPANIDZE, D. (2017): "Early Neolithic Wine of Georgia in the South of Caucasus". *PNAS of the UE*, november 13, pp. 10309-10318.
- MARTÍNEZ LÓPEZ, E. (2016): "La Segunda Guerra Púnica de Iberia". *ARSE* 50. pp. 29-89.

- MARTÍNEZ VALLE, M.J.- MARONDA MÉRIDA (2011): “La Solana de las Pilillas: génesis de la viticultura en la comarca de Requena-Utiel”. *Oleana*, 26.
- MEDEROS, A. (2006): “El periplo norteafricano de Ofelas”. *Gerión* 24, pp. 65-84.
- MENDES MOREIRA, A.M. (2011): “A festa do vinho: o marzeah ugarítico”. *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la vid y el vino*. Vol. I. J.Maldonado Rosso, ed.. El Puerto de Santa María, pp. 205- 212.
- MÉNDEZ GARRIDO, J.M.- AZAUSTRE LORENZO, M.C. (2017): “El consumo de alcohol en universitarios. Estudios de las relaciones entre las causas y los efectos negativos”. *Revista Complutense Educación* 28 (3), pp. 691-706.
- NETTINGER, T. (1995): *No graven Image? Israelite Aniconism in its Ancient Near Eastern Context*. Stockholm.
- METTINGER, T.N.D. (2004): “The absence of images: the problem of the aniconic cult at Gades and its religio-historical background”. *SEL* 21, pp. 89-100.
- MEUSSDOERFFER, F.G. (2009): “A comprehensive History of Beer Brewing”. *Cap.de Handbook of Brewing: Process, Technology, Markets*. Ed. by H.M. Esslinger. Weinheim.
- MICHEL, R.H.- McGOVERN, P.K.- BADLER, V. (1993): “The First Wine and Beer. Chemical Detection of Ancient Fermented Beverages”. *Analytical Chemistry* 65 (8), pp. 408-413.
- MILLER, N.F. (1991): *The Near East*. En *Progress in Old World Paleoethnology*. Rotterdam.
- MILLER, N.F.- WETTERSTROM, W. (2000): “The Beginnings of Agriculture: The Ancient Near East and North Africa”. Cap. V.A. *The Cambridge World History of Food*. Ed. K.F. Kiple and K.C. Ornelas. Vol.2. Cambridge University Press, 1123-1139.
- MILLER, N.F. (2008): “Sweeter than wine?”. *Antiquity* 82, pp. 937-946.
- MIRALLES, L. (2007): *Marzeah y thíasos: una institución convivial en el Oriente Próximo Antiguo y el Mediterráneo*. Ilú. Anejo XX. Serie Monográfica. Madrid.
- MOLINA, M. (2001): “La cerveza en la antigua Mesopotamia”. *La cerveza en la Antigüedad*. Fundación Cruz del Campo. Sevilla, pp. 15-39.
- MONEO, T.- PÉREZ, J.- VÉLEZ, J. (2001): “Un santuario de entrada ibérico en el “Cerro de las Cabezas” (Valdepeñas, Ciudad Real)”. *Complutum* 12, pp. 123-136.
- MUÑOZ FERNÁNDEZ, I. (2012): “El vino: diferenciador social y elementos de cohesión en el mundo ibérico”. *Ideología, identidades e interacción en elMundo Antiguo*. Coords. C. del Cerro, G. Mora, J. Pascualy E. Sánchez. CERSA. Madrid, pp. 639-647.
- MOREAN, R.A.- NUÑEZ, A. (2005): “Fermented beverages from ancient China”. *Analytical Inform*. May 2005. vol. 16(5).
- MOSCATI, S. (1972): *Fenicia e Cartagine*. Torino.
- MUÑOZ FERNÁNDEZ, I. (2013): “Lagares en la protohistoria peninsular”. *Paisajes y Patrimonio del vino y otras bebidas psicotrópicas*. Requena 2011. Requena, pp. 169-174.
- MUÑOZ FERNÁNDEZ, J.M. (2015): “Lagares protohistóricos en la Península Ibérica”. *Lagares rupestres. Aportaciones para su investigación*. Coords. M.Contreras y L. Vicente. ADRA. Asociación para el desarrollo de la Rioja Alta. pp. 101-105.
- MURRAY, M.A. (2000): “Viticulture and Wine Production”. P. Nicholson- I. Shaw, eds. *Ancient Egyptian Materials and Technology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- NELSON, M. (2005): *The Barbarian’s Beverage. A History of Beer in Ancient Europe*. Routledge. London-New York.
- NELSON, M. (2014): Did Ancient Greeks drink Beer?. *Phoenix* LXVIII,1-2, pp. 27-46.
- NIGRO, L. (2009): “Offerte e depositi votivi nel Santuario C3 del Kothon de Mozia nel IV secolo a.C.”. *Ceramica atica sa santuario delle Grecia, delle Dunia e dell’Italia*. (Peruggia 2007). A cura di S. Fortunelli, C. Massera. Osana Edizioni, pp. 703-719.

- NIGRO, L. (2010): «Il sacello di Astarte e i culti femminili da Mozia». *Quaderni di Vicino Oriente* IV, pp. 163-180.
- NIGRO, L. (2012): “The Temple of the Kothon at Motya, Sicilia: Phoenicians Religious Architecture from the Levant to the West”. *All the Wisdom of the East. Studies in Near Eastern Archaeology and History in Honor of Elisies D. Oren*. Edited by M. Gruber- S. Ahituv- G. Lehmann. *Orbis Biblicus et Orientalis* 255, pp. 293-331.
- NIGRO, L. (2014): “Il primo stanziamento fenicio a Mozia: nuovi dati dall’area sacra del Kothon”. *CIPOA* 2, pp. 491-504.
- NIGRO, L. (2015): “Temples in Motya and their Levantine prototypes: Phoenician religious tradition”. *BAAL Hors-Série* X, pp. 83-108.
- NIJBOER, J.N.- VAN DER PLICHT, J. (2006): “An interpretation of the radiocarbon determinations of the oldest indigenous- Phoenician stratum thus far, excavated at Huelva, Tartessos (south-west Spain)”. *BABesch* 81, pp. 31-36.
- NITZSCHE, F. (ed. 2004): *El nacimiento de la tragedia o Grecia y el pesimismo*. Alianza Editorial. Madrid.
- NIVEAU DE VILLEDARY, A.M.- RUIZ MATA, D. (2000): “El poblado de Las Cumbres (Castillo de Doña Blanca): urbanismo y materiales del s. III a.C.”. *Actas del IV Congreso Internacional de Estudios Fenicios y Púnicos*. Cadiz 1995, pp. 893-903.
- NIVEAU DE VILLEDARY, A.M. (2003): *Las cerámicas gaditanas “tipo Kuass”*. Bases para el análisis de la Bahía de Cádiz en época púnica. Bibliotheca Archaeologia Hispana 21. Madrid. Real Academia de la Historia-Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz.
- NORRIE, P.A. (2003): “The history of wine as medicine”. *Wine. A Scientific Exploration*. Edit. by M. Sandler y R. Pinder. London-New York, pp. 21-55.
- NIVEAU DE VILLEDARY, A.M. (2011): “El consumo de vino en la Bahía de Cádiz en época púnica”. *Revista de Historia de El Puerto* 46 (1^{er} semestre), pp. 9-50.
- OCETE-PÉREZ, C.A.- HERNÁNDEZ-BELOQUI, B.- OCETE-RUBIO, R. (2017): “*Vitis vinifera* in the Iberian Peninsula: A Review”. *Plant Biosystems- An International Journal Dealing with all Aspects of Plant Biology* 151 (2), pp. 245-257.
- OGGIANO, I. (2000): “La ceramica fenicia di Sant’Imbenia (Alghero- SS)”. *La ceramica fenicia di Sardegna, dati, problematichi, confronti*. A cura di P. Bartoloni- L. Campanella. Consiglio Nazionale delle Ricerche. Roma, pp. 235-258.
- OLCINA DOMÉNECH- MARTÍNEZ CARMONA- SALA SELLÉS (2017): “La Illeta dels Banyets de El Campello. Algo más que un únicum ibérico”. *El Oriente de Occidente. Fenicios y púnicos en el área ibérica*. F. Prados y F. Sala (eds.). Universidad de Alicante, CEFYP, INAPH, pp.257-284.
- OLMOS, R.- RUEDA, C.- RUIZ, A.- MOLINOS, M.- RISQUEZ, C.- GÓMEZ, F. (2012): “Imágenes para un linaje. Vida, muerte y memoria ritual en la Cámara principesca de Piquía (Arjona, Jaén)”. En S. Angiolillo, M. Giuman y C. Pilo, eds. *Atti del Convegno Internazionale di Studi: El sacro e il profano. Dinamiche di stratificazione culturale nella periferia greca e romana*. Bretschneider, pp. 89-104.
- ORDOÑEZ FERNÁNDEZ, R. (2011): *La crisis del siglo VI en las colonias fenicias del Occidente Mediterráneo: Contracción económica, concentración poblacional y cambio cultural*. Tesis Doctoral. Universidad de Oviedo.
- PACHÓN VEIRA, R.F.- MANZANO AGUGLIARO, F. (2002): “Metrología en las civilizaciones de Mesopotamia, Egipto, Fenicia, Israel, Grecia, Cartago, Roma y otras culturas de la Antigüedad”. *XIV Congreso Internacional de Ingeniería Gráfica*. Santander, pp. 1-13.
- PAPAKONSTANTINOY, Z. (2009): “Wine and Wine Drinking in the Homeric World”. *L’Antiquité Classique* LXXXVIII, pp. 1-24.

- PAPAKONSTANTINOY, Z. (2012): "A Delight and a Burden" (Hes., Ec. 400): Wine and Wine-Drinking in Archaic Greece". *Ancient Society* 42, pp. 1-32.
- PASCUAL PASTOR, F. (2007): "Aspectos antropológicos del consumo de bebidas alcohólicas en las culturas mediterráneas". *Salud y Drogas* 7 (2), pp. 249-262.
- PELLICER, M. (1978): Tipología y cronología de las ánforas prerromanas del Guadalquivir según el Cerro Macareno (Sevilla)". *Habis* 9, pp. 365-400.
- PÉREZ GUTIÉRREZ, M.- RUIZ RODRÍGUEZ, A.- MOLINOS, M. (2016): "The Iberian Urban Sanctuary of Puente Tablas (Jaén, Spain)". *Mediterranean Archaeology and Archaeometry* 16 (4), pp. 313-319.
- PÉREZ JORDA, G.- MATA PARREÑO, C.- MORENO MARTÍN, A.- QUIXAL SANTOS, D. (2013): "Stone wine press and cellars in the Iberian Iron Age Territory of Kelin (Utiel-Requena-Valencia) (6th-2nd centuries B.C.)". *Paisajes y Patrimonio Cultural del vino y otras bebidas psicotrópicas* (Requena 2011). Ayto. Requena, pp. 149-158.
- PÉREZ JORDÁ, G.- MATA PARREÑO, C.- MORENO MARTÍN, A.- QUIXAL SANTOS, D.(2015): "Lagares de piedra y bodegas en el territorio ibérico de Kelin(Comarca de Utiel-Requena, Valencia) (siglos V-III a.C.)". *Lagares rupestres. Aportaciones para su investigación*. Coord. M. Contreras y L. Vicente. ADRA. Asociación para el desarrollo de la Rioja Alta. pp. 61-69.
- PÉREZ GUTIÉRREZ, M.- RUIZ RODRÍGUEZ, A.- MOLINOS, M. (2016): "The Iberian Urban Sanctuary of Puente Tablas (Jaén, Spain)". *Mediterranean Archaeology and Archaeometry* 16 (4), pp. 313-319.
- PERODIE, J. (2001): "Feasting and Prosperity: A Study of southern Northwest Coast Feasting". *Feast: Archaeological and ethnographic perspectives on food, politics and power*. Edit. by M. Dietler and B. Hayden. Washington. Smithsonian Institution Press, pp. 185-214.
- PERRA, M. (2012): "La vite e il vino al tempo dei nuraghi". *La vite e il vino al tempo de nuraghi, in Cannonau, mito mediterraneo*. A cura di E. Biombo. Cagliari, pp. 61-75.
- PICARD, CH. (1958): *La vie quotidienne a Carthage au temps d'Hannibal. III siècle avant Jésus-Crist*. Paris.
- PIKOULAS, Y. (2007): «Oion Istoró (Narro il vino). La ricerca in Grecia (1990-2006). A, Ciacci, P. Rendini, A. Zifferero, coords. *Archeologia della vite e del vino in Etruria*, 42-47.
- PILKINGTON, N. (2013): *An Archaeological History of Carthaginian Imperialism*. Tesis Doctoral. Columbia University.
- PLÁCIDO, D. (2011): "La comensalidad en el origen de las comunidades cívicas griegas". *ARYS* 9, pp. 33-47.
- POLLOCK, S., edit. (2015): *Between Feasts and Daily Meals. Towards archaeological of comensal spaces*. Berlin.
- POO, M. (2010): "Liquids in Temple Ritual". *UCLA Encyclopedia of Egyptology* 1 (1), pp. 1-7.
- POSGATE, N. (1992): *Early Mesopotamia*. New York-Routledge.
- PRADOS MARTÍNEZ, F. (2000): "El desarrollo de la viticultura y el consumo del vino en el ámbito cartaginés". *Espacio, Tiempo y Forma. Serie II. Historia Antigua* 13. Madrid, pp. 45-64.
- PRADOS MARTÍNEZ, F. (2003): *Introducción al estudio de la arquitectura púnica*. Universidad Autónoma de Madrid. Madrid.
- PRADOS MARTÍNEZ, F. (2007a): "La edilicia púnica y su reflejo en la arquitectura ibérica: materiales, aparejos y técnicas constructivas". *PALLAS* 75, pp. 9-35.
- PRADOS MARTÍNEZ (2007b): "La presencia neopúnica en la Alta Andalucía: a propósito de algunos referentes arquitectónicos y culturales de época bárquida (237- 205 a.C.)". *Gerión* 25 (1), pp. 83-110.

- PRADOS MARTÍNEZ, F. (2011): “La producción vinícola en el mundo fenicio-púnico. Apuntes sobre el cultivo de la vid y consumo del vino a través de las fuentes literarias”. *Gerion* 29, pp. 9-35.
- PRADOS MARTÍNEZ, F.- BLÁNQUEZ, J. (2007): “Las fortificaciones coloniales de la Península Ibérica: de los modelos orientales a los sistemas púnico-helenísticos”. En *Paisajes fortificados de la Edad del Hierro. Las murallas protohistóricas de la Meseta y la vertiente atlántica en su contexto europeo. Actas del coloquio celebrado en la casa de Velázquez (2006)*. L. Beerocal y P. Moret, eds. BAH 28. Madrid, pp. 57-74.
- PRATT, C.E. (2014): “Critical Commodities: Tracing Greek Trade in Oil and Wine from the Late Bronze Age to the Archaic Period”. Thesis. University of California. Los Ángeles.
- QUESADA SANZ, F. (1995): “Vino y guerreros: banquete, valores aristocráticos y alcohol en Iberia”. S. Celestino, ed. *Arqueología del vino en Occidente*. Jerez de la Frontera, pp. 271-296.
- QUESADA SANZ, F. (2013): «Mangeons et bevons, car demain nous mourrons». Banquet et alcool, pendant la crise: le cas de la Péninsule Ibérique». *Autour du «banquet». Modèles de consommation et usages sociaux*. Sous la direction d’Arianna Exposito. Editions Universitaires de Dijon, pp. 235-251.
- QUIXAL SANTOS, D.- PÉREZ JORDÁ, G. (2016): «Bodegas, lagares y almazaras en el territorio de Kelin (siglos V-III a.C.): el caso de la Rambla de la Alcantarilla (Requena, Valencia)». *AEspA* 89, pp. 25-43.
- RAMON, J. (1995): *Las ánforas fenicio-púnicas del Mediterráneo central y occidental*. Col·lecció Instrumenta 2. Barcelona.
- RAMON, J. (2013): Economía y comercio en Ibiza púnica en la época de las acuñaciones de moneda (Siglos IV a.C.- I d.C.).» *Ebusus, Pompeya, ciudades marítimas: testimonios monetales de una relación*. A. Arevalo- D. Bernal- D. Cottica, eds. científicos. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, 2013, pp. 83-124.
- RECIO, A. (1990): *La cerámica fenicio-púnica, griega y etrusca del sondeo de San Agustín (Málaga)*. Colección Monografías 3. Servicio de Publicaciones Diputación Provincial de Málaga. Málaga.
- RENFREW, C. (1972): *The Emergence of Civilization. The Cyclades and the Aegean in the Third Millennium B.C.* London.
- RENFREW, J.M. (2003): Archaeology and the origins of wine production”. *Wine. A Scientific Exploration*. Edit. by M. Sandler y R. Pinder. London-New York, pp. 56-69.
- RIVERA NUÑEZ, D.- WALKER, J. (1989): “A review of paleobotanical findings of early *Vitis* in the Mediterranean and of the origin of cultivated grapes-vines, with special reference to new pointers to prehistory exploitation in the Western Mediterranean”. *Paleobotanical Palynology* 61, pp. 205-237.
- RODRÍGUEZ ARCE, J.M.- QUIRCE BALMA, C.M. (2013): “Las plantas y los hongos alucinógenos: reflexiones preliminares sobre su rol en la evolución humana”. *Revista Reflexiones* 91 (2), pp. 9-31.
- RODRÍGUEZ DÍAZ, A. (2004): “*El edificio protohistórico de “La Mata” (Campanario, Badajoz) y su estudio territorial*. Universidad de Extremadura. Servicio de Publicaciones. Cáceres.
- RODRIGUEZ VIDAL, J.- RUIZ, F.- CÁCERES, L.M.- ABAD, M.- GONZÁLEZ-REGALADO, M.L.- POZO, M.- CARRETERO, M.I.- MONGE-SOARES, A.M.- GÓMEZ TOSCANO, F. (2011): “Geomarkers of the 218-209 Atlantic tsunami in the Roman *Lacus Ligustinus* (SW Spain). A paleogeographical approach”. *Quaternary International* 242, pp. 201-212,
- ROSSO, A.M. (2012): “Beer and wine in Antiquity: beneficial remedy or punishment imposed by the Gods?”. *Acta med-hist Adriat* 10 (2), pp. 237-262.

- RUEDA, C. - OLMOS, R. (2016): “Las cráteras áticas de la cámara principesca de Piquía (Arjona): los vasos de la memoria de uno de los últimos linajes ibéricos”. *Jaén Tierra ibera*. Ed. A. Ruiz y M. Molinos. Universidad de Jaén, pp. 375-392.
- RUIZ GIL, J.A. (1995): “La Segunda Guerra Púnica en la Bahía de Cádiz. Precisiones desde el Castillo de Doña Blanca (El Puerto de Santa María)”. *Revista de Historia de El Puerto* 14, pp. 11-21.
- RUIZ RODRÍGUEZ, A.- MOLINOS, M.- FERNÁNDEZ, R.- PÉREZ, M.- RUEDA, C. (2015): “El Santuario de la Puerta del Sol”. En: A. Ruiz y M. Molinos. *Jaén, tierra ibera*. Universidad de Jaén, pp. 93-106.
- RUIZ RODRÍGUEZ, A.- MOLINOS, M.- FERNÁNDEZ, R.- PÉREZ, N.- RUEDA, C. (2016): “El santuario ibero de la Puerta del Sol”. En: A. Russo y F. Guarneri, eds. *Santuari Mediterranei tra Oriente e Occidente. Interazioni e contatti culturali*. Scienze e Lettere. Roma, pp. 309-320.
- RUIZ RODRÍGUEZ, A.- MOLINOS, M.- FERNÁNDEZ, R.- PÉREZ, M.- RUEDA, C. (2017): “El santuario del Sol del oppidum de Puente Tablas (Jaén)”. *Dama, Príncipe, Héroe, Diosa*. Catálogo de la Exposición. Junta de Andalucía. Consejería de Cultura, pp. 156-167.
- RUIZ MATA, D. (1994a): “El poblado fenicio del Castillo de Doña. Introducción al yacimiento”. En: *Castillo de Doña Blanca. Archaeo-environmental investigations in the Bay of Cádiz, Spain (750-500 B.C.)*. Edt. by E. Roselló and A. Morales. *Tempus Reparatum. BAR International Series* 593, pp. 1-20.
- RUIZ MATA, D. (1994b): “Las cerámicas del Bronce Final. Un soporte tipológico para delimitar el tiempo y el espacio tartésico”. *Tartessos 25 años después 1968-1993*. Actas del Congreso Conmemorativo del V Symposium Internacional de Prehistoria Peninsular. BUC 14. Jerez de la Frontera, pp.265-313.
- RUIZ MATA, D. (1995): “El vino en época prerromana en Andalucía Occidental”. En: *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Ed. S. Celestino Pérez. Jerez de la Frontera, pp. 157-212.
- RUIZ MATA, D. (2016): “Las ciudades fenicias del Castillo de Doña Blanca y Cádiz durante el siglo VIII a.C. Mi visión actual según los datos arqueológicos”. *Lo mio Maestro e l mio autore. Studi in Honore di Sandro Filippo Bondi. Rivista di Studi Fenici* XLIV, pp. 305-318.
- RUIZ MATA, D.- CÓRDOBA ALONSO, I.- PÉREZ, C.J. (1998): “Vinos, aceites y salazones en la Turdetania”. *Actas del Congreso Internacional “Los iberos: príncipes de Occidente”*. Barcelona, pp. 387-397.
- RUIZ MATA, D.- GONZÁLEZ RODRÍGUEZ, R. (1996): “Consideraciones sobre asentamientos rurales y cerámicas orientalizantes en la campiña gaditana”. *Spal* 3, pp. 209-256.
- RUIZ MATA, D.- NIVEAU DE VILLEDARY, A.M. (1999): “La zona industrial de Las Cumbres y la cerámica del siglo III A.N.E. (Castillo de Doña Blanca- El Puerto de Santa María, Cádiz)”. *Actas del XXIV Congreso Nacional de Arqueología* (Cartagena 199). Murcia, pp. 125-131.
- RUIZ MATA, D.- PÉREZ, C.J. (1995): *El poblado fenicio del Castillo de Doña Blanca (El Puerto de Santa María, Cádiz)*. Biblioteca de Temas Portuenses 5. El Puerto de Santa María.
- RUIZ MATA, D. (2001): “Arquitectura y urbanismo en la ciudad protohistórica del Castillo de Doña Blanca (El Puerto de Santa María, Cádiz)”. En: D. Ruiz Mata y S. Celestino, eds. *Arquitectura oriental y orientalizante en la Península Ibérica*. CEPO-CSIC Instituto de Historia, pp. 261-274.
- RUIZ MATA, D.- VALLEJO, J.I. (2002): Continuidad y cambio durante el siglo VI a.C.: las cerámicas del corte C del Cerro Macareno (La Rinconada, Sevilla). *Spal* 11, pp. 197-218.

- RUIZ MATA, D.- PÉREZ, C.J.- GÓMEZ FERNÁNDEZ, V. (2014): “Una nueva zona fenicia de época arcaica en Cádiz: el solar de la “calle Ancha”, nº 29”. *Los fenicios en la Bahía de Cádiz. Nuevas investigaciones*. M. Botto, ed. *Collezioni di Studi Fenici* 46. Roma, pp. 83-122.
- RUIZ MATA, D. (2016): “Las ciudades fenicias del Castillo de Doña Blanca y Cádiz durante el siglo VIII a.C. Mi visión actual según los datos recientes arqueológicos”. En: “*Lo mio maestro e 'l mio uoto*”. *Studi in onore di Sandro Filipo Bondí*. A cura di M. Botto- S. Finocchi- G. Garbatti- I. Oggiano. *Rivista di Studi Fenici* XLIV, pp. 305-318.
- RUIZ RODRÍGUEZ, A.- MOLINOS, M.- FERNÁNDEZ, R.- PÉREZ, M.- RUEDA, C. (2015): “El santuario de la Puerta del Sol”. En: A. Ruíz Rodríguez y M. Molinos, eds. *Jaén, tierra ibera*. Universidad de Jaén, pp. 93- 105.
- RUIZ RODRÍGUEZ, A.- MOLINOS, M.- FERNÁNDEZ, R.- PÉREZ, M.- RUEDA, C. (2016): El santuario de la Puerta del Sol”. En: A.Rosso y F. Guarneri, eds. *Santuari Mediferranei tra Oriente e Occidente. Interazione e contatti culturali*. Scienza e Lettere. Roma, pp. 309-320.
- SAEZ, P. (1987): *Agricultura romana en la Bética. I*. Monografías del Departamento de Historia Antigua de la Universidad de Sevilla. Sevilla.
- SAMORINI, G. (2016): “Las fechas más antiguas de la relación humana con las drogas”. *Revista de Cultura y Drogas* 21, pp. 91-113.
- SAMUEL, D. (2000): “Brewing and Baking”. *Ancient Egyptian Materials and Technology*. Eds. P.N. Nicholson and I. Shaw. Cambridge University Press. Cambridge, pp. 537-576.
- SÁNCHEZ, C. (1992a): *El comercio de productos griegos de Andalucía Oriental en los siglos V y IV a.C.: estudio tipológico e iconográfico de la cerámica*. Tesis doctoral. Universidad Complutense de Madrid.
- SÁNCHEZ, C. (1992b): “Las copas tipo Cástulo en la Península Ibérica”. *Trabajos de Prehistoria* 49, 327-333.
- SÁNCHEZ, V.M.- GALINDO, L.- JUZGADO, M.- DUMAS, M. (2012): El asentamiento fenicio de la Rebadanilla a finales del siglo IX a.C.” *Diez años de arqueología fenicia en la provincia de Málaga (2001-2010)*. Ed. E. García Alonso. Consejería de Cultura y Deportes-Dirección General de BB.CC y de Instituciones Museísticas, pp. 67-85.
- SARDA SEUMA, S. (2013): “Els primers vins de Catalunya: producció, comerç i consum en la protohistòria”. *Jornadas d'Estudis. De la Vigna a la Fassina*. L'Espluga de Francolí, pp. 9-43.
- SELTMAN, Ch. (1957): *Wine in the Ancient World*. London.
- SCHATTNER, T.G. (2000): “Formas de la Grecia Oriental en la cerámica tartésica”. *Habis* 31, pp. 63-72.
- SCHULTES, R.E. - HOFFMAN, A. (1982): *Plantas de los dioses: orígenes del uso de los alucinógenos*. Fondo de Cultura Económica. Mexico.
- SCHULTZE, W. (2000-2001): “Aphrodite’s Stone. Aphrodite’s sanctuary in Cyprus as shown on Roman provincial coins”. *The Numismatic Report* 31-32, pp. 63-75
- SECO SERRA, I. (1999): “El betilo estiliforme de Torreparedones”. *Spal* 8, pp. 135-158.
- SHAW, J.W. (1980): “Excavations at Kommos (Crete) during 1979”. *Hesperia* 49, pp. 229-237.
- SHAW, J.W. (1993): “Phoenicians in Southern Crete”. *American Journal Of Archaeology* 93 (2), pp. 165-183.
- SHERRAT, S. (2004): “Feasting in Homeric Epic”. *Hesperia* 73, pp. 301-337.
- SMITH, A.M. (2012): *Phoenician ships; types, trends, trade and treacherous trade routes*. Thesis. University of South Africa.

- SPAGNOLI, F. (2003): "Altari punici nei santuari della Sicilia Occidentale". *Sicilia Archeologica* 101, pp. 169-190.
- STAGER, L. (1985): "First fruits of civilization". En *Palestine in the Bronze and Iron Age*. Papers in Honour of Holga Tuffnell. Institute of Archaeology. London, pp. 172-190.
- STEEL, L. (2004): "A Goodly Feast...A Cup of Mellow Wine". *Hesperia* 73, pp. 281- 300.
- STOCKTON, E.D. (1974-1975): "Phoenician Cult Stones". *Australian Journal of Biblical Archaeology* 2 (3), pp. 1-27.
- TALLET, P. (1995): «Le shedeh: étude d'un procédé de vinification en Égypte ancienne». *Bulletin de l'Institut Français d'Archéologie Orientale* 95, pp. 459-492.
- TALLET, P. (1996): «Une jarre de l'an 31 et une jarre de l'an 10 dans la cave de Toutânkhamon». *Bulletin de l'Institut Français d'Archéologie Orientale* 95, pp. 369- 383.
- TALLET, P. (1998): *Le vin en Egypte à l'époque pharaonique*. Tesis Doctoral. Université de Paris-Sorbonne. Paris.
- TALLET, P. (2008): «Une boisson destinée aux élites: le vin en Egypt ancienne». *Publicacions de l'Academie des Inscriptions de Belles-Lettres* 19, pp. 39-51.
- TERRAL, J.F.- TABARD, E.- BOUBY, L.- WORRA, S.- PASTOR, T.- FIGUEIRAL, I.- PICQ, S.- CHEVANCE, J.B.- JUNG, C.- FABRE, L.- TARDY, Ch.- COMPAN, M.- BACILIERI, R.- LACOMBE, T.- THIS, P. (2010): "Evolution and history of grapevine (*vitis vinifera*) under domestication: new morphometric perspectives to understand seed domestication syndrome and reveal origins of Ancient European cultivars". *Annal of Botany* 105, pp. 443-455.
- - -
- THADEUSZ, F. (2009): "Alcohol's Neolithic Origins. Brewing Up Civilization". <http://www.spiegel.de/international/zeitgeist/0,1518,668642,00.html>.
- TORRES, D. (2006): "Los rituales funerarios como estrategias simbólicas que regulan las relaciones entre las personas y las culturas". *Sapiens. Revista Universitaria de Investigación* 7 (2), pp. 107-118.
- TORRES ORTIZ, M. (2002): *Tartessos*. Bibliotheca Archaeologica Hispana 14. Studia Hispano-Phoenicia 1. RAH. Madrid.
- TOVAR, A. (1975): "Columela y el vino de Jerez". *Homenaje nacional a Lucio Moderato Columela*. Cádiz, pp. 93-99.
- TULLY, C.J.- CROOKS, S. (2015): "Dropping Ecstasy? Minoan Cult and the Tropes of Shamanism". *Time and Mind* 8 (2), pp. 129-158.
- UCCHESU, M.- ORRU, M.- GRILLO, O.- VENDRA, G.- USAI, A.- SERRELLI, P.F.- BACCHETTA, G. (2015): "Earliest evidence of a primitive cultivar of *Vitis vinifera* L. during the Bronze Age in sardinia (Italy)". Publish online:30 December 2014.
- UMIT SAYIN, H. (2014): "The Consumption of Psychoactive Plants During Religious Ritual: The Roots of Common Symbols and Figures in Religions and Myths". *Neuro Quantology* 12 (2), pp. 276-296.
- UZUN, I.H.- BAYIR, A. (2010): "Distribution of Wild and Cultivated Grapes in Turkey". *Notulae Scientia Biologicae* 2 (4), pp. 83-87.
- VALAMOTI, S.M.- MANGAFA, M.- KOUKOULI-CHRYSANTAKI, Ch.- MALAMIDOU, D. (2007): "Grape-pressing from northern Greece: the earliest wine in the Aegean?". *Antiquity* 81, pp. 54-61.
- VALAMOTI, S.M.- DARCQUE, P.- CHRYSANTIKI, C.K.- MALAMIDOU, D.- TSIRTSONI, Z. (2015): "An Archaeobotanical Investigation of Prehistoric Grape Vine Exploitation and Winemaking in Northern Greece: Recent Finds from Dikili Tash". A. Diler- K. Senol- U. Aydinoglu, eds. *Olive Oil and Wine Production in Eastern Mediterranean during Antiquity*. Urla-Turkey, pp.

- VEGA GEAN, E.J.- GARCÍA ROMERO, F.A. (2000): “La ocupación del antiguo *ager ceretanus*”. *Revista de Historia de Jerez* 6, pp. 37-59.
- VELLA, N.C. (1998): *Ritual, Landscape, and Territory. Phoenician and Punic Non-Funerary Religious Sites in the Mediterranean: An Analysis of the Archaeological Evidence*. Thesis. University of Bristol.
- VERA ROGRÍGUEZ, J.C.- ECHEVARRÍA SÁNCHEZ, C. (2013): “Sistemas agrícolas del I milenio a.C. en el yacimiento de La Orden-Seminario. Viticultura protohistórica a partir del análisis arqueológico de las huellas de cultivo”. *Patrimonio Cultural del Vino y la Vid. S. Celestino y J. Blánquez*, eds. científicos. Instituto de Arqueología Universidad Autónoma de Madrid. Madrid, pp. 95-106.
- VIDAL PALOMINO, J. (2003): *Las aldeas de Ugarit. Según los archivos del Bronce Reciente (s. XIV-XII a.C.)*. Tesis Doctoral. Universidad Autónoma de Barcelona.
- VITELLI, K.D. (1989): “Were pots first made for food? Doubts from Franchti”. *World Archaeology* 21, pp. 17-29.
- VOIGT, M.M. (1983): *Hajji Firuz Tepe, Iran: the Neolithic Settlement*. The University Museum. University of Pennsylvania. Philadelphia.
- WECOWSKI, M. (2014): *The Rise of the Greek Aristocratic Banquet*. Oxford; New York: Oxford University Press.
- WOLFF AVRUTIS, V. (2015): *Wine Presses at the Nesher-Ramla Quarry. A Thousand Years of Winemaking*. Edit. by E. Ayalon. University of Haifa. Jerusalem, Cap. 2, pp. 7-54.
- ZAMORA, J.A. (2000): *La vid y el vino de Ugarit*. Base de Datos Filológicos Semíticos Noroccidentales. *Monografías* 6. CSIC. Madrid.
- ZAMORA, J.A. (2005a): “Que coman y beban los dioses”. Religión y alimentación en el mundo fenicio (desde sus precedentes orientales al occidente púnico). *El alimento de los dioses, sacrificio y consumo de alimentos en las religiones antiguas*. F.J. García Fernández, F. Lzano Gómez y A. Pereira Delgado (coords.). *SPAL Monografías* XX. Sevilla, pp. 58-88.
- ZAMORA, J.A. (2005b): “L’ubriachezza a Ugarit: un’eredità discussa”. *Mediterranea* II, pp. 9-26.
- ZAMORA, J.A. (2005c): «L’ebrité à Ugarit et la Bible: un héritage discuté». J.M. Michaud (ed.). *La Bible et l’héritage d’Ougarit*. Sherbrooke, pp. 183-211.
- ZAMORA, J.A. (2005d): «Jugo de cepas, sangre de uvas: la viticultura y la vinificación en el antiguo Próximo Oriente». *Revista Murciana de Antropología* XII. Actas del I Congreso sobre Etnoarqueología del Vino (Bullas 2004), pp. 69-99.
- ZAMORA, J.A. (2017): «El consumo (embriagante) del vino en la antigua Siria Palestina: la consideración de la ebriedad, el beber del padre y los deberes del buen hijo». *El vino en el mundo antiguo*. *Antiqua* XXIV, publicación online
- ZEMAN, K. (2008): “The Aegean origin of the aniconic cult of Aphrodite in Paphos”. *POCA* 2005. Edited by G. Papantoniou in collaboration with A. Fitzgerald and S. Hargis. *BAR International Series* 1803. Oxford, pp. 61-64.
- ZETTLER, R.L.- MILLER, N.F. (1996): “Searching for Wine in Archaeological Record of Ancient Mesopotamia of the Third and Second Millenia B.C.”. cap. 10 de *The Origins and Ancient History of Wine*. Ed. by P.E. Govern, S.J. Fleming and S.H. Katz. The University of Pennsylvania Museum of Archaeology and Anthropology Philadelphia, pp. 123-131.
- ZOHARY, D.-HOPF, M. (2012, ed.): *Domestication of Plants in the Old World. The Origin and Spread of Domesticated Plants in South-West Asia, Europe, and the Mediterranean Basin*. Oxford University Press.
- ZUCCA, R. (2009): “Il vino in Sardegna nell’antichità”. *La vernacia de Oristano*. Atti del Seminario de Oristano. Oristano, pp. 45-50.