

EL VINO DE LA BÉTICA ALTOIMPERIAL Y LAS ÁNFORAS. A PROPÓSITO DE ALGUNAS NOVEDADES EPIGRÁFICAS¹

Por Enrique GARCÍA VARGAS

Universidad de Sevilla

*A Bernard Liou,
maestro de más de una generación de arqueólogos*

Abstract: The recent finding of some *tituli picti* and potter marks on a group of Early Empire amphorae from Baetica containing wine and other grape by-products, seems to reassess the relation between shape and contents for this type of recipients. Since a direct relationship between Haltern 70 amphorae and wine can be rejected, this paper explores the wine related use of other amphoric shapes from Baetica, as well as the quality and type of the wines contained in the mentioned amphorae. Such analysis is performed on the information delivered by literary and juristic sources.

Key words: *Vinum, defrutum, mulsum, vinum lymphatum, ánforas.*

1. LAS ÁNFORAS DE LA FORMA HALTERN 70 Y EL VINO BÉTICO: UN PROBLEMA MAL RESUELTO

Aunque no existe un consenso total al respecto (cf. ARCE 1989: 214-215), suele admitirse que el conocido paso de Estrabón (3.2.6) en el cual el autor afirma que «de Turdetania se exporta trigo, mucho vino y aceite, este último no sólo en

¹ Quisiéramos agradecer a los profesores Chic García y Sáez Fernández sus valiosas aportaciones y comentarios. Los errores, donde los hubiere, son de la entera responsabilidad del autor.

cantidad, sino de una calidad excepcional»² responde de forma fiel a la realidad productiva y comercial en la región para época de Augusto o poco antes³. Podría añadirse que en el texto en cuestión no sólo se halla contenida una enumeración simple, sino que el orden y la adjetivación propias del mismo encierran una clave de carácter «cuantitativo». En efecto, parece como si la ordenación enumerativa atendiera a la cantidad en sentido creciente de la misma: trigo, sin más especificaciones, mucho vino y finalmente un aceite que no sólo es más abundante (atendiendo al orden) que el vino, sino además excepcionalmente bueno (cf. MAYER OLIVÉ, 2001, sobre la calidad del aceite bético en las fuentes literarias romanas). Por otra parte, esta última nota cualitativa da pie a pensar (SÁEZ FERNÁNDEZ, 1987: 52) que el vino bético se valora también implícitamente en su calidad (no señalada) por oposición a la del aceite (enfaticada).

Si la interpretación propuesta no yerra de raíz, el resultado al respecto de las mercancías de naturaleza líquida sería el siguiente: un vino mediocre, aunque abundante, y un aceite que no sólo lo supera en cantidad, sino también y sobre todo en calidad. La arqueología y la epigrafía de la Bética romana no desmienten desde luego, al menos por lo que hace a la cantidad, la veracidad de la última parte del aserto, pero en lo referido al vino lo que dice Estrabón parece haber chocado desde siempre con la realidad que aquellas fuentes «materiales» reflejan, pues es notoria la falta de ánforas vinarias conocidas de entre las producciones provinciales que envasaron, por el contrario, muy a menudo aceite y salazones de pescado (GARCÍA VARGAS, 2001).

La definición tipológica por parte de los editores del pecio Port-Vendres II (COLLS Y OTROS, 1977: 33ss.) de una forma hasta entonces ignorada de ánfora bética enormemente difundida en los mercados occidentales, la Haltern 70 (sobre la cual *vid.* recientemente CARRERAS MONFORT, 2003), pareció en principio poder conciliar la evidente contradicción entre (si se nos permite hablar de este modo) informaciones textuales y materiales, sobre la base de la asignación del tipo a un contenido vinario. Pero lo cierto es que la consideración por parte de los investigadores de este tipo en cuestión como el habitual para al envasado y el transporte del vino *como tal* dista mucho de ser unánime (cf. GARCÍA VARGAS, 1998: 203-205).

Los *tituli picti* conocidos sobre Haltern 70 (recogidos en lo sustancial en CARRERAS MONFORT, 2001, 2003 y VAN DER WERFF, 2002) indican casi siempre *defrutum* o *sapa* y aceitunas conservadas en *defrutum* o en *sapa*, y ninguno de estos productos puede considerarse un vino *tout court* (en el sentido

² Εξάγεται δ' ἐκ τῆς Τουρθητανίας σίτος τε καὶ οἶνος πολὺς καὶ ἔλαιον οὐ πολὺ μόνον ἀλλὰ καὶ καλλίστον.

³ *Vid.*, todavía en la segunda mitad del siglo I d. C., Col. *RR, praef.: et vindemiam condimus ex insulis Cycladibus ac regionibus Baeticis Gallicisque*. Cf. con la situación en Varrón (*R. r.* II, 1), unos cien años antes: *vindemiam condimus ex insula Coa et Chia*.

de PANELLA, 2001: 205). El *defrutum* no es, en efecto, propiamente un vino, ni siquiera un vino cocido (el *vin cuit* de Liou en COLLS Y OTROS, 1977: 86-91, VAN DER WERFF, 1984: 379-381 y ETIENNE Y MAYET, 2000: 93-97), sino más bien un edulcorante y conservante sin contenido alcohólico alguno, debido precisamente al proceso de cocción al que era sometido el mosto utilizado para confeccionarlo (PARKER Y PRICE, 1981: 223; SEALEY, 1985: 62-64, VAN DER WERFF, 2002: 446, GARCÍA VARGAS, 1998: 203-204). Lo mismo ocurre con la *sapa*, otro tipo de mosto cocido similar al *defrutum*, sobre el cual los autores antiguos no se ponen de acuerdo con respecto a la forma exacta en que se diferenciaban.

Defrutum y *sapa* son, por tanto, más similares, en el aspecto y en la forma de obtenerlos, a nuestros actuales arropo y sancocho (SÁEZ FERNÁNDEZ, 1987: 37) que al vino propiamente dicho, aunque ciertamente el primero de ellos se usó extensamente en la Bética y en otros lugares para los procesos de vinificación, porque contribuía a bonificar y dar «cuerpo» al vino obtenido con él (cf. Col. RR. 12. 21 y 12. 37 y las consideraciones contenidas en SÁEZ FERNÁNDEZ, 1987: 37ss, GARCÍA VARGAS, 1998: 203 y ss. y GARCÍA VARGAS, 2003c).

2. UN NUEVO CONTENIDO PARA LAS HALTERN 70: EL MULSUM

El reciente hallazgo en *Celsa* (BELTRÁN LLORIS, 2000: VI, 323ss, *non vidimus*) de un ánfora Haltern 70 con la inscripción *mul[sum] vet[tus] / [Sa]turni(ni) Cef[—]*, a la que habría que añadir otra de Zaragoza (GALVE Y PARACUELLOS, 2000) en la que los editores leen *Mu[r]ja / AIIA / Licini R (barrata) fl(os)* (Ibidem, p. 244-245), pero cuya restitución correcta debe ser (VAN DER WERFF, 2002): *mul[sum] / AIIA / Licini Saff(diani)?*⁴ (fig. 1) y una de Pisa (fig. 2. 2) con la inscripción *mul[sum] / [.] Val[—] Primi* (PESAVENTO MATTIOLI Y BUONOPANI, 2002: 799, nº 4), añade el *mulsum* al catálogo de las bebidas que fueron envasadas en las ánforas del tipo Haltern 70. Aunque las inscripciones referidas han sido recientemente saludadas (VAN DER WERFF, 2002: 448) como la evidencia tanto tiempo esperada acerca del envasado de vino en este tipo de ánforas, lo cierto es que inclusión del *mulsum* en la categoría de los vinos encuentra las mismas dificultades con que tropezaba la adscripción vinaria de *defrutum* y *sapa*.

La literatura jurídica es reacia de hecho a admitir todas estas sustancias como vinos. Al respecto del *defrutum*, Dig. 33. 6. 9 afirma que contrariamente a lo que sucede con el *passum* o vino de pasas, el *defrutum* no se incluye (*non continebitur*)

⁴ La supuesta Haltern 70 (Camulodonum 185 A) de Londres con la inscripción muy dudosa *muria* (cf. CARRERAS MONFORT, 2001: 421) ha sido recientemente asignada, tras el hallazgo de nuevos fragmentos, a Dressel 2-4 bética: *RIB* II (1994), fasc. VI, 2492, nº 29).

entre los vinos, pues *potius conditurae loco fuit* (ÍBIDEM). La expresión *fuit* se refiere a si el *defrutum* del que se discute debe formar parte o no de un legado testamentario *concreto*, pero ello, creemos, no obsta para que las conclusiones del jurista (Ulpiano) sobre un ejemplo en particular puedan extrapolarse a la generalidad de los casos. Por lo que hace al *mulsum*, en el mismo lugar se lee: *sed si mulsum sit factum, vini appellatione non continebitur proprie, nisi forte pater familias etiam de hoc sensit*⁵. Similar es la situación, en Próculo (*Dig.33.6.16.1*), quien añade el *passum* o vino de pasas (dulce) a la lista de las cosas dulces, sin considerarlo al parecer, como hacía Ulpiano, propiamente un vino: *cui dulcia legata essent, si nihil aliud testamento significetur, omnia haec esse legata: mulsum passum defrutum et similes potiones, item uvas ficos palmas carica*.

La clave acerca de una supuesta caracterización del *mulsum* como un vino radica para los comentaristas modernos en el hecho de que, contra lo habitual en el *defrutum* y la *sapa*, el *mulsum* incluía el vino en su confección. Podía tenerse *mulsum* simplemente añadiendo miel al vino, lo cual era factible en cualquier momento (por ejemplo, en la cocina) y no necesariamente a pie de lagar, pero era también habitual confeccionarlo durante el proceso mismo de vinificación, y no después. Las referencias jurídicas tratan, en efecto, el *mulsum* a propósito de legados testamentarios que incluyen el lagar y sus producciones, lo que indica una confección *en origen* del *mulsum* como producto diferenciado del vino. Lo mismo se aplica a las «recetas» de *mulsum* conocidas en la literatura agronómica (Col. 12.41, Pal. 11.17, aunque esta última se refiere al *ynomelli*, que, como se verá, es un producto diferente: cf. *Geopon.* 8.26.), según las cuales, el mosto necesario para la manufactura del *mulsum* se retira del lagar en un momento determinado del proceso de vinificación. Para Columela, el momento indicado es durante la primera pisada (antes de que la uva se pise demasiado: *antequam nimium calcetur uva*), es decir, antes de la fermentación del zumo realizada fundamentalmente después del trasego. En Paladio, el mosto debe tomarse, sin embargo, veinte días después de trasegado de la pila a los *dolia* (*post viginti dies quam levatum fuerit ex lacu*), esto es, prácticamente vinificado. Nos encontramos en realidad ante dos productos diferentes, el *oenomeli*, confeccionado añadiendo la miel a un mosto ya fermentado, y el *mulsum* propiamente dicho, en el que el mosto fermentaría después de que se hubiera mezclado con la miel. A. Aguilera Martín e I. Garcés Estallo (1997:278) proponen al respecto el empleo de un proceso de frenado o inhibición del fermentado, que, aunque técnicamente posible y en conocimiento de

⁵ La consideración del producto como vino por parte del testador respondería menos a una decisión arbitraria por parte de éste, incomprensible por lo demás en un contexto testamentario, que a un deseo expreso de mantener indiviso el legado, al menos en lo que hace al los productos que se encontrasen en la *cella vinaria*, a la hora de su muerte.

los antiguos, no se indica expresamente en ninguna de las dos obras de referencia.⁶

La conclusión para nosotros es que tan sólo el *mulsum* descrito por Columela es tal *mulsum*, pues el *ynomelli* de Paladio se incluye más bien entre los vinos considerándose, según el Digesto (33.6.9) como un *vinum dulcissimum (oenomeli plane id est dulcissimum uinum continebitur)*⁷. Tal vez ambos sean, como el *passum*, productos alcohólicos, a pesar de lo cual, al menos algunos de éstos productos (*mulsum*, *passum*) no se incluyeron entre los vinos y sí entre los dulces (*dulcia*). Parecería como si el contenido alcohólico no resultara razón suficiente para considerar como vino un producto cualquiera de la uva (*vid. supra* las dudas al respecto del *passum* en los juristas). Y ello porque en la clasificación de las

⁶ En Columela, el producto debe trasegarse después de veintiún días, seguramente tras la fermentación del mosto. Sabemos, además, que, como los vinos, el *mulsum* podía envejecerse: a las indicaciones citadas de las ánforas béticas (*vetus, AIIA* o de dos años...) debe añadirse la mención expresa de *mulsum vetus* en Plin., *Nat.* 31.95: ...*garum ad colorem mulsi veteris* y la indicación de *CIL XV4582* sobre ánfora Dressel 6 (adrática) de 36 d. C.: *Sex. Papinio. / et. Plautio. co(n)s(ulibus) / mul(sum) fact(um) (kal. vel non. vel id.) Nov(embribus). / sum[m]issa in vetusta[tem] (sc. amphora).*

⁷ El texto completo de este paso del Digesto tan clarificador es como sigue: *Dig. 33.6.9: si quis uinum legauerit, omne continetur, quod ex uinea natum uinum permansit. sed si mul(s)um sit factum, uini appellatione non continebitur proprie, nisi forte pater familias etiam de hoc sensit. certe zythum, quod in quibusdam prouinciis ex tritico uel ex hordeo uel ex pane conficitur, non continebitur: simili modo nec camum nec ceruesia continebitur nec hydromeli. quid conditum? nec hoc puto, nisi alia mens testantis fuit. oenomeli plane id est dulcissimum uinum continebitur: et passum, nisi contraria sit mens, continebitur: defrutum non continebitur, quod potius conditurae loco fuit. acinaticium plane uino continebitur. cydoneum et si qua alia sunt, quae non ex uinea fiunt, uini appellatione non continebuntur. item acetum uini appellatione non continebitur. haec omnia ita demum uini nomine non continentur, si modo uini numero a testatore non sunt habita: alioquin Sabinus scribit omnia uini appellatione contineri, quae uini numero pater familias habuit: igitur et acetum, quod uini numero pater familias habuit, et zythum et camum et cetera, quae pro hominum affectione atque usu uini numero habebuntur. quod si totum uinum, quod pater familias habuit, coacuit, non exstinguitur legatum. 33.6.9.1 Si acetum quis legauerit, non continebitur legato acetum quod uini numero testator habuit: embamma autem continebitur, quia aceti numero fuit.* [«Si alguno hubiere legado el vino, se comprende todo lo que nacido de la viña quedó siendo vino. Pero si se hubiera hecho mulso, no se comprende propiamente en la denominación de vino, a no ser acaso que el padre de familia se refiriese también a esto; porque a la verdad no se comprenderá el zito, que en algunas provincias se hace del trigo, o de la cebada, o del pan. De igual modo tampoco se comprenderá ni la sidra, ni la cerveza, ni la hidromiel. ¿Qué se dirá del compuesto? Opino que tampoco éste, si no fue otra la intención del testador. Pero el vino añejo con miel (*oenomeli*), esto es, el vino muy dulce, se comprenderá; y se comprenderá el de pasa, si otra no hubiera sido la intención; el *defrutum* no será comprendido, porque más bien estuvo en calidad de compuesto; pero el acinaticio será comprendido en el vino; el cidoneo, y otras bebidas que hay, que no se hacen de uva, no se comprenderán en la denominación de vino; tampoco se comprenderá en la denominación de vino el vinagre. Nada de esto se comprenderá con el nombre de vino solamente si no fue tenido en clase de vino por el testador; porque en otro caso escribe Sabino, que con la denominación de vino se comprende todo lo que el padre de familia tuvo en clase de vino; así, pues, también el vinagre, que el padre de familia tuvo en clase de vino, el zito y la sidra, y lo demás que según el gusto y el uso de los hombres se tuviese en clase de vino. Pero si se agrió todo el vino, que tuvo el padre de familia, no se extinguió el legado.- Si alguno hubiere legado el vinagre, no se comprenderá en el legado el vinagre, que el testador tuvo en clase de vino; pero se comprenderá el embamma, que estuvo en clase de vinagre.»] Todas las traducciones que ofrecemos del *Digesto* están basadas en RODRÍGUEZ DE FONSECA, 1872-1874.

materias «alimentarias» en el mundo antiguo, como en cualquier otra cultura, operan no sólo consideraciones técnicas o testamentarias, sino también, como ha sabido ver M. Bettini (1995), cuestiones de índole social y religiosa que deben ser examinadas en perspectiva antropológica.

Dicho de otro modo: se trataba de saber si algo era vino o no era vino no por referencia al vino en sí, sino en relación a la *persona* (en el sentido jurídico que es consustancial al término en origen) que tiene o no tiene derecho (preferencial y no exclusivo) a beber vino. A este respecto es clarificadora la recopilación realizada por S. Mrozek (1972) de las inscripciones italianas que mencionan la distribución pública y privada de *crustulum* (una especie de torta de cereal) y de *mulsum*⁸. De ella, se deduce que existe una diferenciación social evidente entre los receptores de estos productos: *incolae* en el caso de Telesia (CIL IX, 2252), *coloni Senuisani et Caedeciani* en el del *Ager Falernus* (CIL X, 1199 = X, 4727 = Dessau, 6297), y quienes, como los *coloni* del primer lugar y los *coloni Senuisani et Papiei* del segundo, reciben en su lugar un *epulum* en el primer caso y una *cena* y *munera gladiatoria* en el segundo. Más frecuentes son las inscripciones (MROZEK, 1972: p. 295 y not. 9) que indican la recepción de *crustulum et mulsum* sólo por el pueblo.

En lo que hace al *passum*, su inclusión entre los *dulcia*, parecía hacer más tolerable el consumo del mismo por parte de las mujeres (Aulo Gelio, cit en SÁEZ FERNÁNDEZ, 1999: 38), sobre todo, las mujeres de la «aristocracia» para las cuales estaba vetado el acceso al vino *temetum*, es decir, sin aditivos (cf. SÁEZ FERNÁNDEZ, 1999: 37, con las citas oportunas), pues se creía que ello favorecía el adulterio. Piénsese en la consideración hasta tiempos muy recientes de los Málaga y vinos dulces como propios de mujeres, precisamente por su dulzor, ¡a pesar de que estos vinos pueden alcanzar fácilmente un contenido alcohólico de 18º!, así como en la administración consentida a los niños de los mismos por su carácter «medicinal» como potenciadores del apetito, lo que por otra parte está seguramente tras el consumo de *mulsum* en la *gustatio* romana, significativamente llamada también *promulsis* (AGUILERA GARCÉS Y MARTÍN ESTALLO, 1999: 279, con las referencias al respecto)⁹.

Lo dicho nos parece suficiente para no cerrar apresuradamente el debate acerca de *defrutum*, *sapa*, *mulsum*, e incluso *passum*, con la conclusión de que se trataba de vinos, por mucho que técnicamente algunos pudieran serlo. Cabe entonces desechar el empleo de términos como *mulsum vinum* que uno difícilmente encuentra en la literatura latina¹⁰, pues incluso en una obra «técnica» como la de Apicio los términos *mulsum* y *vinum* se diferencian cuidadosamente¹¹ no

⁸ Un reparto de *mulsum* en la *Porta Capena* de Roma en Liv., *AUC*, 38.55.2-3.

⁹ *Mulsum* como aperitivo en *Vit. Alex. Sev.* 30.5.2.

¹⁰ Como se ha visto, el *mulsum vinum* recibe siempre el nombre de *oenomeli* o *ynomelli*.

¹¹ 4.2.17: *ligusticum, organum, rutae bacam, vinum, mulsum*; 10.1.9: *vinum, mulsum, acetum, liquamen, defritum*; 10.1.14: *pruna damascena enucleata, vinum, mulsum*; 10.2.1: *vinum, mulsum, acetum, liquamen, defritum, oleum*; 10.2.2: *vinum, mulsum, acetum, liquamen, defritum*. Cf. Cels., *Med.* 2.18.11; 2.28.1; 2.29.2.

usándose por lo general el primero como determinante del segundo. El Digesto (40.1.7.7) es taxativo acerca de que el *mulsum* es una mezcla de vino y miel (y no vino en sí) que da lugar a una sustancia nueva diferenciada de ambas, porque el compuesto no puede separarse de nuevo en sus integrantes; en Isidoro, (20.3.10), encontramos el *mulsum* considerado de forma genérica como aquello que está mezclado con miel (*ex melle mixtum*) y de forma específica como agua mezclada con miel o hidromiel (*potio ex aqua et melle*), a la que, añade, los griegos llamaron *melícratos* (en realidad, leche y miel)¹².

Después de esto, el «problema arqueológico» del vino de la Bética y sus ánforas parece seguir, en contra de lo que habitualmente se cree, vivo y bien vivo. Las Haltern 70 se nos aparecen, si hemos de prestar oídos a la tradición y no sólo a nuestros propios prejuicios (pero *vid. infra* las conclusiones finales del presente trabajo), más bien como contenedores de productos relacionados de algún modo con el vino, pero no propiamente de vinos. Ante esta situación, la pregunta fundacional del debate arqueológico al respecto de los vinos béticos altoimperiales sigue en pie: ¿cuáles son las ánforas que lo contuvieron?

Al respecto, algo ha paliado la situación la definición de las ánforas de la forma Dressel 28 como contenedores de vino bético, a lo que ha contribuido además la reciente asignación del alfar sevillano del Parlamento de Andalucía a la producción de estos contenedores para el siglo I d. C. (GARCÍA VARGAS, 2003), así como una siempre más intuita que demostrada producción de Dressel 2-4 provinciales (SEALEY, 1985, es de nuevo fundamental al respecto), sobre lo que volveremos más adelante con evidencias acerca de su producción el valle del Guadalquivir. De momento, nos centraremos en otra posible línea de investigación al respecto de la identificación de las ánforas del vino bético: los contenedores «polivalentes», es decir, que contuvieron originalmente más de un producto. Es el caso de las Dressel 7-11, las Beltrán IIA (incluyendo las Pompeya VII) y las Beltrán IIB, sobre lo cual ya tratamos en un trabajo anterior (GARCÍA VARGAS, 1998: 203ss.), siendo posible ahora añadir nuevas evidencias a las allí aducidas acerca de su carácter como receptoras de salazones y también de vinos.

3. (VINUM) LYMPHATUM: NOVEDADES EPIGRÁFICAS

La reciente publicación de un conjunto de *tituli picti* sobre ánforas béticas rescatadas de la nave B del puerto de Pisa ha deparado un interesante rótulo sobre ánfora del tipo Dressel 9 (PESAVENTO MATTIOLI Y BUONOPANE, 2002: 794, nº 2) cuyo texto conservado (fig. 2.1) es el siguiente:

¹² Como hidromiel parece ser también entendido por *Gaius Titius, Orat.* 2.13: *mulsum mixtum vino*.

VINLVMP
AIIIA
LXVIII
M ¿VAL[—]?

El desarrollo propuesto por los editores para la primera línea como *Vin(ata vel -atum) lump(ha vel -hatum)*¹³ supone la existencia de un producto denominado *lumpha vinata* o bien *vinatum lumphatum* que resultaría ser una salsa de pescado elaborada con vino (una especie de *oenogarum*) y que nos parece excesivamente dependiente de la asimilación habitual entre el *lymphatum* y una conserva marina (*vid. infra*).

Tal vez, uno pueda sobreponerse a la perplejidad que causa no sólo esta construcción anómala desde el punto de vista sintáctico (un adjetivo sustantivado determinando a un sustantivo adjetivado), sino sobre todo la inexistencia en latín del participio *vinatus-a-um*, si considera la expresión *vin(...)* no como participio adjetival, sino como sustantivo puro y simple (*vinum*, de la cual es abreviatura habitual en las ánforas), pasando entonces el segundo término (*lymphatum*) a funcionar de modo natural (es un participio) como adjetivo del primero: *vinum lumphatum*. La expresión encuentra ahora acomodo en la tradición textual donde la encontramos en *Caelius Aurelianus (Tard. 4.3.68)* un médico de época tardía (siglo V d. C.) para el que el *vinum lymphatum* no es sino vino mezclado con agua: *...admixto vino lymphato, id est, aqua temperato*.

El sintagma *vinum lymphatum* o *nymphatum* (*lympa* o *nympha* = agua clara) es rara, no obstante, en la literatura latina, tal vez porque se trata de un helenismo para un producto que tenía en latín su propia denominación: *lora*, que no es otra cosa que nuestro aguapié¹⁴. No era propiamente un vino mezclado con agua¹⁵, pues se sobreentendía que el vino se consumía siempre aguado y no puro (*mero*), sino de un vino en cuya confección se empleaba agua dulce limpia (*lympa*).

La consideración de la *lora* como un vino no está exenta de problemas. Para Plinio, no puede contarse por propio derecho entre los vinos¹⁶ (*Nat. 14.86: Non possunt iure dici vina quae Graeci deuteria appellant, Cato et nos loram*), pues se trata más bien del orujo de la uva macerado, aunque enseguida reconoce que también se la incluye entre los vinos que se dan a los obreros (*sed tamen inter vina*

¹³ La segunda línea es una indicación del número total de ánforas de la partida y la tercera el nombre del comerciante al que pertenecía ésta: *Marcus Valerius*, tal vez la misma persona que el [—] *Valerius Primus* que firma la Haltern 70 del mismo pecio que transportó *mu(lsum)*: nº 4.

¹⁴ «Vino muy bajo que se hace echando agua en el orujo pisado y apurado en el lagar»: Diccionario de la RAE, 21ª ed., s. v. aguapié. Sobre las formas de hacer aguapié en la Antigüedad, *vid. infra* en nuestro texto.

¹⁵ Pero cf., ya en época medieval, Tomás de Aquino., *Sum. Teol.* [49903] IIIª q. 66 a. 4 co.: *sicut lutum magis est terra quam aqua, et vinum lymphatum magis est vinum quam aqua*

¹⁶ Tampoco Varrón (*R. r.* 1.54) parece considerarlo un vino, pues indica que se suministra a los obreros del campo *pro vino*.

operaria numerantur). Plinio describe tres formas de obtener la *lora*: la primera, añadiendo al orujo exprimido una cantidad de agua igual a la décima parte del mosto obtenido con él y exprimiéndolo de nuevo después de macerado durante una noche y un día; la segunda, la acostumbrada entre los griegos, añadiendo al orujo una cantidad de agua equivalente a la tercera parte del mosto obtenido y luego volviendo a exprimir éste y cociendo el jugo hasta que quede reducido a un tercio de su volumen; la última, volviendo simplemente a prensar las heces de la uva, con lo que se tiene la clase de *lora* a la que Catón (*Agr.* 153.1.1) llama *faecatium*.

La segunda clase de *lora* es la descrita por Varrón (*R.r.* 1.54), que sabemos fue denominada también *acinaticium* porque se hacía *expressi acinorum folliculi* (Íbidem), un producto que al menos el Digesto (33.6.9), a despecho de Plinio, incluye entre los vinos (*acinaticium plane uino continebitur*). La receta de la primera clase de *lora* aparece pormenorizada en Columela (*RR.* 12.40.1), quien se expresa en los siguientes términos: *lora optima sic fieri oportet Quantum uini uno die feceris, eius partem decimam, quot metretas efficiat, considerato, et totidem metretas aquae dulcis in uinaceos, ex quibus unius diei uinum expressum erit, addito. eodem spumas defruti siue sapaee et faecem ex lacu confundito et permisceto, eamque intritam macerari una nocte sinito; postero die pedibus proculcato et sic permixtam prelo subicito; quod deinde fluxerit, aut dolis aut amphoris condito et, cum deferbuerit, opturato; commodius autem seruatur in amphoris. 12.40.2 hanc ipsam loram Marcus Columella ex aqua uetere faciebat et nonnumquam plus biennio innoxiam seruabat*.¹⁷.

Nos interesa detenemos especialmente en el comentario a Columela, porque el proceso de confección que detalla parece encaminado a bonificar la *lora* con procedimientos similares a los empleados para el resto de los vinos, a los que quedaría de este modo asimilada. El procedimiento incluye la adición de espuma de *sapa* y de *defrutum*, lo cual no puede tener otras miras, como sabemos para el caso de los vinos mediocres (GARCÍA VARGAS, 2003c), que la de dar cuerpo a la *lora* y permitirle envejecer sin agriarse; el empleo de agua dulce añejada o decantada debe entenderse, sin embargo, como una forma de evitar impurezas que estropearían pronto el producto. Con estos recursos, Marco Columela, tío paterno del autor, conseguía burlar la advertencia pliniana (*Nat.* 14.86) acerca de que ninguno de los tipos de *lora* se conservaba más de un año (*nullum ex his plus*

¹⁷ «El mejor aguapié se hace de este modo. Ajusta el número de metretas que hará la décima parte del vino que hicieres en un día, y echa otras tantas metretas de agua dulce en el orujo de que se habrá exprimido el vino de un día, echa allí mismo las espumas del arrope y de la sapa, y los asientos del pozuelo: deja en remojo esta mezcla por una noche: al día siguiente písala, y en estando mezclada por esta operación, la pondrás debajo de la prensa, después de lo cual echa el jugo que haya dado en tinajas o en ánforas. Este mismo aguapié lo hacía Marco Colmuela con agua añeja, y algunas veces lo conservaba por más de dos años sin echarse a perder» (trad: ÁLVAREZ DE SOTOMAYOR Y RUBIO, 1979 [1824], vol. II).

quam annui usus) y obtenía una *lora* parecida a un vino mediocre o más bien de ínfima calidad.

De hecho, nuestro *titulus* declara que el *vinum lymphatum* contenido en él es de tres años *AlIIIA*¹⁸, lo que indica que esta clase de *lora* había sido envejecida, seguramente a partir de un proceso similar al empleado por Marco Columela (quien no en vano era bético) y, por lo tanto asimilada al vino. Hasta el punto que se evita deliberadamente llamarla *lora*, un producto siempre sospechoso y cuyo consumo ha resultado tradicionalmente propio de esclavos (*vinum familiae* lo llama Catón en *Agr.* 57.1) y de jornaleros del campo (cf. Varr. *R.r.*, 1, 54 y Plin. *Nat.* 14.86)¹⁹.

El *vinum lymphatum* es, pues, una *lora* o aguapié similar al vino, si no un vino por propio derecho, cuyo envasado en ánforas béticas ha estado vedado hasta ahora por el hecho simple de que, en los *tituli picti* de éstas, la costumbre de economizar la escritura hizo que la indicación más frecuente fuera la de *lymp(ha)tum* o *lump(hatum)*, debiéndose sobreentender *vinum*. Algo así intuyó Oskar Bohn (1926: 204) a propósito de una inscripción sobre Beltrán IIA de *Augst* (nº 285), en Suiza, que contuvo *Cod.* Hoy sabemos que éste último producto es una salazón marina de alevines de atún o escómbrido menores (*co(n)dylae*: GARCÍA VARGAS Y MUÑOZ VICENTE, 2003: 45, con las referencias anteriores), pero él creyó estar ante una inscripción referida a un vino condimentado o *co(n)d(itum)* o a una bebida con base en el vino que suponía similar a la *lymp(ha)* o al *liquamen* (en realidad, otro producto marino éste último). Bohn parece más cerca de la realidad en este caso que el propio Dressel (comentario a CIL XV, 4736), bastante agudo este último en sus interpretaciones y que conocía sin duda la referencia de Celio Aureliano, pero que se inclinaba por un tipo de *garum*, aunque no el *hydrogarum*, mejor que por un *vinum aqua temperatum*.

La interpretación de Dressel ha lastrado sin duda la investigación posterior (*vid.* LIU, 1993: 140). Daniele Manacorda (1977: 127) opta también, aunque con dudas, por un *garum* (pensando en *hydrogarum*) y desestima la idea de Claude Jardin (1961: 85, not. 7) acerca de un *garum limpidum*. *Vinum limpidum* propone P. Remark (1912: 23) a partir de las inscripciones con la indicación *lump(—)* o *lymp(—)*, y aunque pueda estarse de acuerdo acerca del carácter vinario del *lymphatum*, lo cierto es que los restos de pepitas y escobillas de pámpanos de uva presentes, por ejemplo, en las ánforas Dressel 9 del pecio de Cala Rossano (Ventotene, It: ARATA, 1994: 493-495) con la inscripción *lum(...)* vetan la idea de un vino limpio y remiten a la forma de confeccionar la *lora* con el orujo prensado (cf. una ovoide gaditana de Cádiz con pepitas de uva en su interior en CHIC GARCÍA, 1980).

¹⁸ Para declaraciones similares en los *tituli* de ánforas de *lymphatum* de la Bética, del que a menudo se señala que es *vetus*, *vid. infra* en el texto.

¹⁹ Sobre el aguapié Fray Antonio de Guevara (*Alabanza de aldea y menosprecio de corte*) afirma (siglo XVI) que se reserva *para los moços* de la hacienda.

Las abundantes inscripciones sobre ánforas béticas con la indicación *lump(hatum)*, *lum(phatum)*, *lymp(hatum)* o *lym(phatum)* encuentran ahora nueva luz confrontadas con el *titulus* de Pisa. Sin tratar de ser exhaustivos: *lump(hatum) ve(tus)* / III del *mercator* M. Porcius Nymphodus en Dressel 9 (CIL XV²⁰, 4736); *lump(hatum) ve(tus)* / AIIIA (CIL IV, 2585), *lum(phatum) ve(tus)* / AIIIA (CIL IV, 2599-601), *lympa(tum) [v]e(tus) A/IA*, (CIL IV, 5611-5612); *lympa(tum) [v]e(tus)* (CIL IV, 5613-18b); *lymp(hatum) vet(us)* (CIL IV, 5620), *lympa(tum)? Vetus?* / III (GIORDANO Y CASALE, 1990), todas de M. Valerius Abbinericius y todas Pompeya VII, aunque al menos CIL IV, 5611-5617 son Beltrán IIB; *lum(phatum)*, en Pompeya VII (CIL IV, 2598); *lum(phatum)* / III de M. Achivius, en Cala Rossano (ARATA, 1994); *lum(phatum) vet(us)* (CIL IV, 5605, 5609-10) y *lump(hatum)* (CIL IV, 5607) de C. Hostius Agathemeros sobre Pompeya VII (CIL IV, 5605, 5607-8, 5610), Pompeya XII? =Dr. 2-4 (CIL IV, 5606) y Pompeya. XIV= Dr. 12 (CIL IV, 5609); *lum(phatum)* / III de Aemilianus Acivius en Cala Rossano sobre Dressel 9 (ARATA, 1994); *lump(hatum) ve(tus)* transportado por C. Holconius (CIL IV, 5628) en Pompeya VII; *lump(hatum) ve(tus)* en Dressel 9 del *mercator* Q. Caecilius Cr[—] en Port-la-Nautique (LIOU, 1993: 143, PN 19); *lump(hatum) vet(us)* / AIIIA en Dressel 9 de P. Licca[—] hallada en el puerto de Pisa (PESAVENTO Y BUONOPANE, 2000: 794, nº 1); *lymp(hatum) vet(us)* de Antonius[—] en Beltrán IIA de Arrabona (Györ, Pannonia) (KELEMEN, 1990) 156, nº 1; *lymp(hatum) vet(us)* / AIIIA (CIL IV, 5622), *lump(hatum) vet(us)* (CIL IV, 5623-24) de M. Valerius Heliadis en Pompeya VII; *lymph(atum) vet(us)* / AAA (CIL IV, 5627), en Pompeya VII de Nicander Dorotheus; *lympa(tum) vetus* / AIIIA en Dressel 9 de Mainz (Martin-Kilcher, 1989-90: 275), transportada por Domitius; *lympa(tum)* (o *lacc(atum?) vetus penuarium?* / *excelens* de Pompeya (GIORDANO Y CASALE, nº 374-5) en Dressel 12 de M. Aurelius [—].

En todos los casos estamos ante un *lymphatum* envejecido del que se suele indicar la edad y que se envasa en Dressel 9, Dressel 12, Beltrán IIA y B, Pompeya VII (en realidad otra forma de denominar a las Beltrán IIA) y quizás Dressel 2-4, lo que incide en la idea expresada más arriba acerca de que estos tipos salsarios (excepto Dressel 2-4²¹) son formas polivalentes que contuvieron salazones y salsas de pescado y *lora* o *lymphatum*. Ello sitúa al aguapié entre las exportaciones más conspicuas de la Bética costera, pues la tipología corresponde casi siempre a producciones del litoral de la provincia o de la zona de influencia marítima del Guadalquivir (GARCÍA VARGAS, 2001), y nos pone ante una evidencia consistente acerca de la exportación frecuente, como quiso Estrabón, de (mal) vino provincial en ánforas²².

²⁰ CIL XV siempre de Roma y CIL IV de Pompeya.

²¹ También ésta, si la Dressel 2-4 de Londres contuvo realmente *muria*.

²² Sobre la mala calidad del vino bético como causa de su «éxito» comercial cf. TCHERNIA, 1986 y SÁEZ FERNÁNDEZ, 1987.

4. ÁNFORAS DRESSSEL 2-4 DE PRODUCCIÓN BÉTICA: ALGUNOS DATOS INÉDITOS

Pero es probable que cuando Estrabón habla de vino bético no tenga en la cabeza precisamente la *lora*, sino mejores crudos, aunque aún mediocres. Algunos de estos vinos de mejor calidad aparecen también sobre ánforas de la forma Dressel 7-11 y Beltrán IIB de producción bética: *Ti Caesare V cos / Gaditanum*, en Dressel 9 de Roma (CIL XV, 4570); *Has(tense vinum?)* en Dressel 10, también de Roma (CIL XV, 4731)²³; *amin(eum vinum) / C. Alfi Papiriani* (CIL XV, 4533) en Dressel 10 o similar de Roma; *vin(um) r(ubrum) Aur(elianum) / ve(tus)* (LIOU, 1987: 70; LIOU Y GASSEND, 1990: 209-210), en el pecio Saint Gervais 3 y en Beltrán IIB; *vi(num) / si(—) ve(tus) Diadu(meni?)* también en Beltrán IIB de Arlés (LIOU, 1987: 117-118, A2; [*vinu*]m *vet(us)*) en Beltrán IIB de Fos (LIOU, 1987: 70, F100). Y no debe tratarse de casos de reenvasado (desaconsejado en ánforas que hubieran contenido conservas marinas por el fuerte olor de éstas) ni fortuitos o aberrantes, sino de un evidencia más del carácter poli- o bivalente de estos tipos anfóricos, como con sagacidad intuyó Bernard Liou (ÍBIDEM).

Pero aparte de las pruebas del transporte de vino bético de cierta calidad en ánforas de tipología *salsaria*, escasas sin duda, se ha supuesto siempre la posibilidad de que los vinos provinciales, especialmente los producidos en el valle del Guadalquivir, se exportasen en ánforas propiamente *vinarias*, como las Dressel 28 que en el alfar del Parlamento de Andalucía, en Sevilla, se fabricaron junto a Dressel 20, Haltern 70 y Beltrán IIB (¿para vino?) en la segunda mitad del siglo I y primeros decenios del segundo d. C. (GARCÍA VARGAS, 2000; 2003). Al respecto, resultan notorios los indicios, nunca plenamente confirmados, acerca de la producción de Dressel 2-4 en los alfares del interior del valle bético, cuya dedicación mayoritaria lo fue siempre a la manufactura de contenedores *olearios* (Oberaden 83; Dressel 20, Dressel 23 y Keay XIII, estas últimas ya en época *bajoimperial*).

Un par de asas de ánforas selladas (fig. 3) procedentes del alfar de Guadalbaida o Dehesa de Arriba (PONSICH, 1979: 149-154; CHIC GARCÍA, 2001: 32-33), en Posadas (Córdoba), esto es, río arriba, de las que hemos tenido conocimiento gracias a la amabilidad de unos amigos de la localidad, y que en lo que sabemos se hallan aún inéditas, han venido a confirmar plenamente la producción de Dressel 2-4 en el Guadalquivir.

La tipología de los recipientes a los que pertenecieron las asas en cuestión no ofrece dudas²⁴. Las asas de Dressel 2-4 presentan la particularidad de presentarse

²³ En duda con *Ha(IIex) s(ombri)* o salsa salada hecha con caballa.

²⁴ Debe tratarse de asas correspondientes a dos ejemplares distintos; aunque no es extraño el caso de ánforas con sellos en ambas asas, esto no resulta frecuente, y menos si los sellos ofrecen la misma inscripción.

geminadas, esto es, se realizan adhiriendo dos «bastones» de sección circular confeccionados por separado. La mecánica «industrial» de fabricación hizo que las asas de las Dressel 2-4 acabaran por realizarse de una sola vez, simulando el aspecto geminado mediante el procedimiento simple de realizar sendas incisiones longitudinales en anverso y reverso, lo cual es el caso de nuestros ejemplares; a pesar de ello, su asignación a Dressel 2-4 es evidente, frente a otras posibilidades, como Haltern 70, de asas de sección oval, realizadas en una pieza y con acanaladura central en uno solo de los dorsos. La asignación a una producción local se hace, a falta de análisis petrológicos más detallados, no sólo sobre la base del aspecto macroscópico de la pasta, en todo similar a la característica de las Dressel 20 y las Haltern 70 del Guadalquivir, sino, sobre todo, por la coincidencia del nombre presente en la inscripción con algunos de los que aparecen sobre Dressel 20 del mismo alfar.

Las marcas en cuestión llevan la leyenda siguiente: *L. VALER.* (V, A y L ligadas) *AMETHYSTI* (A y M; T y H; T e I ligadas), esto es: *L(ucii) Valer(i) Amethysti*, el genitivo (como resulta habitual) del los *tria nomina* *Lucius Valerius Amethystus*. Estos *tria nomina* coinciden con los que se encuentran presentes en las marcas del mismo alfar sobre Dressel 20: *L. VALE* (V, A, L y E ligadas). *AME* (A, M y E ligadas), sin que quepan muchas dudas acerca de que estamos también en este caso ante el *Lucius Valerius Amethystus* que «firma» las Dressel 2-4²⁵.

La marca *L. VALE. AME*, sobre Dressel 20, de la que se recogieron en el alfar once ejemplares, es conocida en Nimega y Mainz (REMESAL RODRÍGUEZ, 1986: nos. 277-277 a), fechándose en estos lugares entre épocas flavia y trajanea, esto es, básicamente en el último cuarto del siglo I d. C., que debe ser también la fecha de nuestros ejemplares (cf. CHIC GARCÍA, 2001: 33).

La recurrencia del *nomen Valerius* en *Hispania* y el carácter poco definitorio de los *cognomina* hace innecesario profundizar, según creemos, en el análisis de estos *tria nomina*, si bien no debe dejar de notarse que el *cognomen Amethystus* (de color violeta amatista, cf. *purpura amethystina*), como la mayoría de los de origen griego, delata probablemente la condición libertina del portador, habitual entre los dueños y/o gestores de alfares cerámicos (GARCÍA VARGAS, 2001; 2003b).

Finalmente, cabe señalar, que el carácter vinario de las Dressel 2-4 es incuestionable (PEACOCK Y WILLIAMS, 1986: 105ss.)²⁶, tratándose de un

²⁵ Las dificultades de lectura de esta marca por causa de las ligaduras entre letras, sin la referencia clarificadora de los ejemplares desarrollados que presentamos en este trabajo, hicieron que G. Chic García (2001: 33) la desarrollara como *L. Vale(rius) Aem(iilianus)*, lectura que ha de ser, por tanto corregida. Cf. del mismo alfar, también sobre Dressel 20, *L.VA*.

²⁶ La supuesta Dressel 2-4 con *liquam(en) / antipol(itanus) / exc(ellens)*, una salsa de pescado de Antibes, en Francia, (HASSAL Y TOMLIN, 1984) ha resultado ser en realidad una Dressel 16 salsaria de producción sudgálica (LAUBENHEIMER Y OTROS, 1992: 19), un tipo «inspirado» en las Dressel 2-4, lo que explica la confusión formal.

contenedor de origen itálico que a partir de fines del siglo I a. C. sustituyó a las tradicionales Dressel 1 en el envasado y transporte del vino italiano y cuya producción se documenta hasta al menos el siglo III d. C. (DESBAT Y SAVAY-GUERRAZ, 1990) no sólo en Italia, sino también en las provincias occidentales (aunque no exclusivamente) del Imperio. Es posible que el uso de este contenedor, que reproduce formalmente las características de determinadas ánforas egeas, así como su rápida difusión en las provincias occidentales del imperio, estuviese relacionado con la producción en éstas de caldos que de alguna forma imitaran el sabor y la apariencia de los vinos griegos reputados por su calidad (cf. Berthault, 1989)²⁷. De ser así, nuestros contenedores indicarían la exportación en la segunda mitad del siglo I d. C. de vinos béticos confeccionados a la manera griega. Como quiera que sea, las Dressel 2-4 del Guadalquivir pueden ya añadirse con seguridad al elenco de las ánforas vinarias béticas, siendo necesario en el futuro profundizar acerca del volumen relativo de su producción y de su desarrollo cronológico, así como determinar otros lugares de confección de esta forma en la provincia²⁸.

5. CONCLUSIÓN

De los datos aportados en este trabajo, se deduce que el vino bético altoimperial fue envasado y exportado en ánforas de tipología variada. Desestimado, en principio, un contenido propiamente vinario para las Haltern 70, la solución al «enigma» que plantea la ausencia de producciones claramente vinarias de la provincia ha venido a ser facilitada por la identificación, gracias a las novedades epigráficas de los últimos años, de contenedores de vino bético, algunos ya conocidos, como las polivalentes Dressel 7-11 y Beltrán IIA y IIB que envasaron *vinum lymphatum* y *vinum* y las Dressel 28, así como de otras formas (Dressel 2-4) cuya producción en la región carecía hasta ahora de bases arqueológicas claras.

Somos conscientes de que el tema que tratamos es lo suficientemente delicado como para que cualquier construcción teórica se derrumbe como un castillo de naipes simplemente con la aparición de un nuevo *titulus*, por lo que las conclusiones a las que llegamos han de considerarse provisionales y referidas al estado actual de la cuestión. No sería sensato, desde luego, ignorar al respecto el punto de vista de los propios romanos, quienes no entendían seguramente la relación entre forma anfórica y contenido envasado en ella en los mismos y

²⁷ Columela (*RR*, 12.37.1), recomienda el arropado de los mostos y su tratamiento con agua de mar cocida para fabricar vino al gusto griego. También para Plinio (*Nat.* 14. 28), el empleo en la vinificación de agua de mar cocida es un procedimiento griego: cf. SÁEZ FERNÁNDEZ, 1987: 40.

²⁸ Estando en redacción este trabajo, el prof. Darío Bernal Casasola, nuestro colega y amigo, nos informa del hallazgo y excavación en curso por parte de Juan Blánquez y de él mismo en la bahía de Algeciras de un alfar que produjo Dressel 2-4.

estrechos términos que los arqueólogos actuales. Y si no, repárese en *Dig.* 50. 16. 206: *'Uinaria' uasa proprie uasa torcularia esse placet: dolia autem et serias tamdiu in ea causa esse, quamdiu uinum haberent, cum sine uino esse desinerent, in eo numero non esse, quoniam ad alium usum transferri possent, ueluti si frumentum in his addatur. eandem causam amphorarum esse, ut, cum uinum habeant, tum in uasis uinariis, cum inanes sint, tum extra numerum uinariorum sint, quia aliud in his addi possit*²⁹.

²⁹ Está determinado que son vasijas de vino propiamente las que son vasijas de lagares; más entran en esta condición las tinajas y las vasijas de barro en tanto que contuvieran vino; pues si dejaren de estar con vino no son del número de aquellas, porque pueden ser destinadas a otro uso, como si en ellas se echara grano; *la misma condición es la de las ánforas, porque si tienen vino, son vasijas para el vino, y cuando están vacías, están fuera del número de las vasijas de vino, porque se puede echar otra cosa en ellas.*

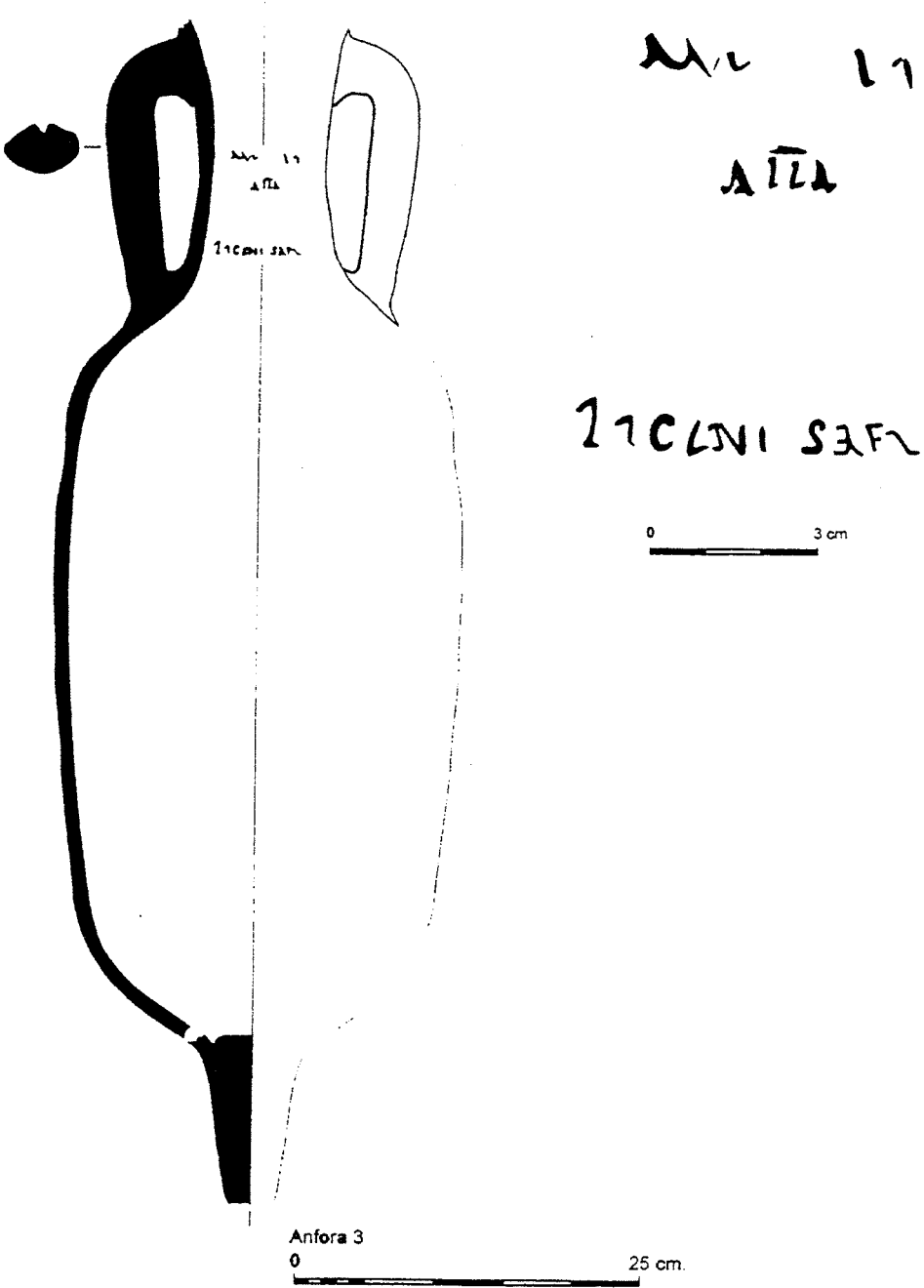


FIGURA 1: Haltern 70 de Zaragoza con la indicación *mu[isu]m*, según Galve y Paracuellos, 2000.

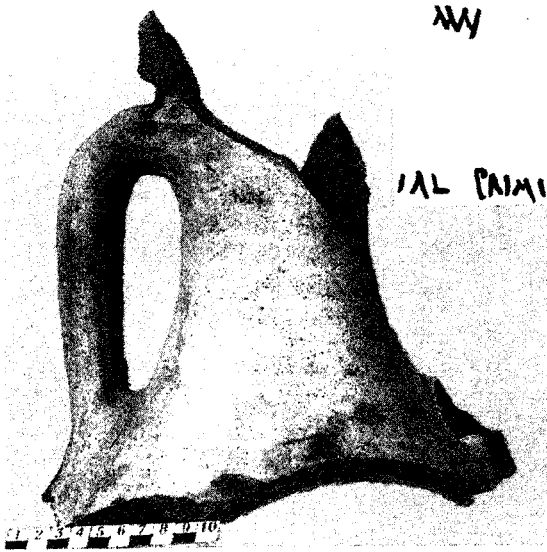


FIGURA 2.1: Dressel 9 del pecio B del puerto de Pisa con la indicación *vin(um)lump(hatum)*, según Pesavento Matioli y Buonopane, 2002.



I AL PAMI

ΛΥ

I AL PAMI

ΛΥ

FIGURA 2.2: Dressel 9 del pecio B del puerto de Pisa con la indicación *mu[isum]*, según Pesavento Matioli y Buonopane, 2002.

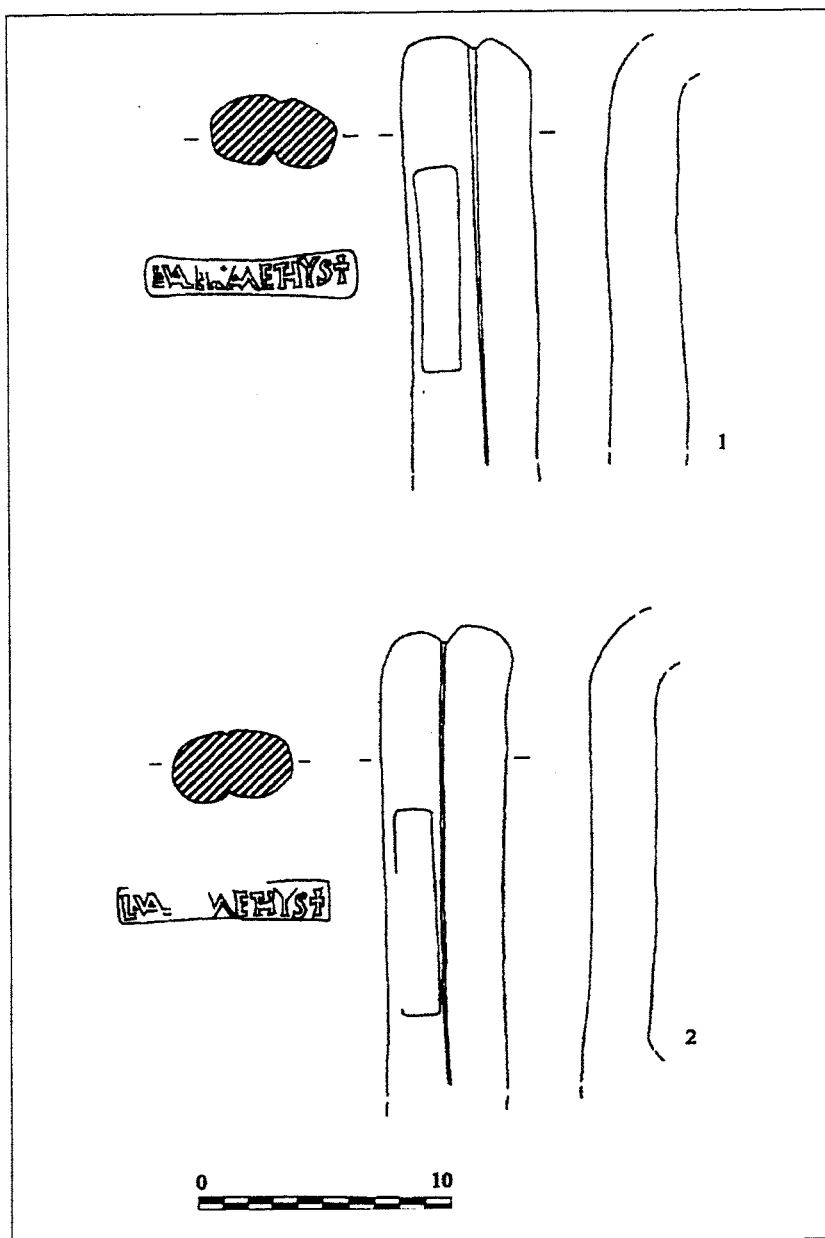


FIGURA 3: Asas de Dressel 2-4 con la marca L. VALER. AMETHYSTI del alfar de la Dehesa de Arriba (Posadas, Córdoba).