

EL CONSUMO DE VINO EN LA BAHÍA DE CÁDIZ EN ÉPOCA PÚNICA

WINE CONSUMPTION IN THE BAY OF CÁDIZ DURING THE PUNIC PERIOD

Resumen: Con el siguiente trabajo proponemos un acercamiento a la cultura púnico-occidental del vino desde dos perspectivas. En primer lugar mediante el análisis tipológico y funcional de la vajilla utilizada para su consumo: desde los contenedores donde se envasa y transporta, hasta los vasos y copas incluidos en el servicio de mesa individual donde finalmente se consume el vino; pasando por toda la suerte de recipientes que intervienen en la preparación previa y en la presentación del producto a la mesa. En segundo lugar, analizando y comparando diferentes contextos: por una parte funerario/religiosos -es decir, el consumo de vino en los banquetes funerarios y la práctica normalizada de libaciones rituales- y, por otra, industriales y de habitación.

Palabras clave: *Gadir*, época púnica, contextos arqueológicos, vajilla cerámica, consumo de vino.

Abstract: In this paper we propose an approach to the Punic-Occidental culture of wine from two perspectives. Firstly, through the typological and functional analysis of the ceramic tableware used for the consumption of wine: from the vessels where wine is stored and transported, to the glasses and cups -included in the individual tableware- in which it is eventually consumed, through all sorts of wares involved in the preparation and presentation of the wine at table. Secondly, through the contextual analysis and comparison of the different places where we find the traces of this consumption: on the one hand, religious and funerary contexts -that is to say, the consumption of wine at funeral banquets and the standard practice of ritual libations- and, on the other hand, industrial and habitation contexts.

Keywords: *Gadir*, punic period, archaeological contexts, ceramic tableware, consumption of wine.

Introducción

En la actualidad se asume de forma prácticamente unánime que el consumo de vino, conocido en Oriente al menos desde el tercer milenio¹, fue introducido en la Península Ibérica a comienzos del primer milenio a.C.²

* Investigadora «Ramón y Cajal». Departamento de Historia, Geografía y Filosofía. Facultad de Filosofía y Letras. Avda. Gómez Ulla s/n. 11003 Cádiz (España). E-mail: anamaria.niveau@uca.es. Fechas de recepción, evaluación y aceptación del estudio: 28-II-2011, 27-V-2011 y 11-VI-2011.

¹ Heltzer (1993: 49), si no antes como parecen demostrar los trabajos más recientes Celestino y Blánquez (2007: 38-39).

² Celestino y Blánquez (2007: 39-40).

Aunque hay evidencias de la presencia de *Vitis silvestris* desde momentos anteriores³ y se puede aventurar la existencia previa de un comercio esporádico de caldos egeos hacia Occidente⁴, no es hasta la llegada de los colonizadores fenicios cuando asistimos al nacimiento de una auténtica “cultura del vino” en Iberia, limitada en un primer momento a la importación de vinos orientales⁵ y griegos⁶ para, a continuación, incorporarse plenamente a la economía peninsular tanto el cultivo de *Vitis vinifera L.*, como su posterior transformación industrial. De esta manera, a los caldos importados que nunca perderán su valor como producto de lujo, se añade una prolífica producción local que en el sur de la Península Ibérica tenemos documentada, aunque de forma indirecta, según nos muestran los análisis paleobotánicos del Castillo de Doña Blanca / El Puerto de Santa María, Cádiz), al menos desde los ss. VIII-VII a.C.⁷ Esta producción se multiplica en las siguientes centurias, de manera que, cuando a partir del s. VI a.C. asistimos a la reorientación de las estrategias productivas, la elaboración de vino con vistas a su comercialización se convierte en uno de los pilares de la nueva estructura económica sudpeninsular⁸. Muchas de las pequeñas villas situadas en la campiña gaditana⁹ debieron surgir en relación al cultivo de la vid y a su posterior transformación en vino¹⁰. Para los últimos momentos –s. IV y sobre todo III a.C.– la presencia de estructuras industriales en algunos de estos asentamientos, confirman esta impresión¹¹.

Ahora bien, son los vestigios materiales, fundamentalmente los restos cerámicos y los contextos en los que se documentan, los que en última instancia nos permiten acercarnos al uso y al significado del vino entre las comunidades púnicas occidentales, como herederas del mundo semita por una parte y dentro de la *koiné* helenística mediterránea general, por otra.

³ Vallejo, Castro y Niveau de Villedary (2002: 48). Una visión más reciente en: Celestino y Blánquez (2007: 38-39).

⁴ Guerrero (1995: 85-86); Celestino y Blánquez (2001: 123-124); Celestino y Blánquez (2007: 40).

⁵ Botto (2004-05).

⁶ Guerrero (1995: 86-92); Cabrera (1995: 143-148).

⁷ Ruiz Mata (1994: 15-17); Chamorro (1994: 28 y 31, fig. 2, 12).

⁸ Vallejo, Castro y Niveau de Villedary (2002: 52); Ruiz Mata (1997: 349 y 351); Ruiz Mata, Córdoba y Pérez (1998: 389).

⁹ Cada vez más numerosas como muestran los trabajos de prospección sistemáticos llevados a cabo en la zona. González Rodríguez *et alii* (1993).

¹⁰ Carretero (2007a).

¹¹ Nos referimos, en concreto, a las piletas del Castillo de Doña Blanca (Ruiz Mata 1995: 196) y del poblado de Las Cumbres (Ruiz Mata y Niveau de Villedary 1999: 125-126; figs. 2 y 3), aunque recientemente se ha propuesto la existencia de hornos para el posible cocimiento del mosto en instalaciones industriales tradicionalmente consideradas como salazoneras (López Amador y Ruiz Gil 2007: 15).

La vajilla¹²

Al igual que el vino, en un inicio las formas relacionadas con este producto llegan a la Península Ibérica desde otros puntos del Mediterráneo. Si en el caso de los contenedores donde se envasan y transportan los caldos resulta obvio, no deja de ser significativo que éstos se acompañen de toda la vajilla relacionada en sus lugares de origen –Oriente y Grecia fundamentalmente– con su preparación y consumo¹³.

Como resulta también elocuente que desde muy temprano se observe un fenómeno de imitación de estas formas –de la vajilla pero también de los propios contenedores–, que en la Bahía de Cádiz tenemos documentado desde el s. VI en los lugares de habitación¹⁴ y desde el s. V en los alfares¹⁵; fenómeno común, por otra parte, a la práctica totalidad de los centros fenicio-púnicos¹⁶. La imitación de formas foráneas, esporádica en un primer momento –se reproducen morfologías de ánforas quiotas, corintias, jonio-massaliotas–, dará lugar con el tiempo a la producción sistemática por parte de los talleres locales gaditanos de una serie de envases anfóricos que copian los perfiles grecoitalicos tardíos¹⁷. Si en principio aceptamos que existe una correlación entre contenedor y contenido como medio para identificar (o en su caso “falsificar”) los productos que se envasan en cada tipo anfórico, la fabricación de formas grecoitalicas, en origen vinarias, se podría poner en relación con el envasado de vino local (¿cómo medio de prestigiar estos caldos?); aunque, a tenor de los últimos datos disponibles, esta ecuación no tiene por qué ser automática¹⁸. Más clara, si cabe, es la puesta en marcha de una producción local de vajilla de mesa de corte helenístico¹⁹ sistemática y planificada, una vez que las importaciones griegas –procedentes en los últimos momentos de Atenas y en menor medida de la Magna Grecia– cesan.

Respecto al repertorio propiamente occidental, el desarrollo de la investigación arqueológica en las últimas décadas ha propiciado que poco a poco

¹² Siguiendo a otros autores, incluimos bajo el término de “vajilla” tanto los “objetos para el consumo de los caldos, el transporte o su almacenamiento”, como “los ajuares funerarios implicados en un ritual que tienen al vino por ingrediente”, cf. Beltrán, Ortiz y Paz (1999: 129).

¹³ No obstante, es necesario hacer una precisión, y es que como gran parte de los estudiosos ha señalado, mientras que el vino que se bebe es fenicio o elaborado y envasado al modo oriental, las formas de la vajilla utilizadas en su consumo o son griegas o se inspiran en ellas, cf. Domínguez Monedero (1995: 49).

¹⁴ Ruiz Mata (1995: 185, fig. 13).

¹⁵ Sáez y Díaz (2007).

¹⁶ Como, por ejemplo, Cartago (Morel 1998: 33) e Ibiza (Ramón 1981: 109).

¹⁷ Frutos y Muñoz (1994: 403).

¹⁸ Sáez y Díaz (2007).

¹⁹ Niveau de Villedary (2003a).

empezamos a conocer los conjuntos materiales de época púnica –a partir del s. VI y hasta los ss. III-II con algunas perduraciones–, que en líneas generales suponen la evolución de las anteriores formas fenicias más la suma de algunos préstamos foráneos²⁰. A los trabajos meramente tipológicos se añaden cada vez con mayor frecuencia análisis de tipo funcional, en ocasiones acompañados de estudios arqueométricos y analíticos, de manera que estamos en condiciones de colegir para qué fue utilizada cada forma o grupo formal cerámico. Partiendo de una división netamente funcional se pueden distinguir, a grandes rasgos, tres categorías principales²¹: formas utilizadas en el transporte y almacenamiento, formas para la transformación y formas de consumo. En la primera se incluyen las ánforas y otros grandes contenedores –*pithoi*, *dolia*, etc.– a la segunda pertenecen los tipos utilizados para preparar y cocinar los alimentos –orteros, lebrillos, ollas, cazuelas y otras cerámicas de “cocina”– mientras que la última de estas categorías se corresponde con la vajilla de mesa, tanto individual –latos, cuencos, boles, copas– como los recipientes para servir o presentar los alimentos –fuentes, jarras, saleros–.

Veamos cuáles de estas formas se pueden poner, directa o indirectamente, en relación con el vino; sin perder de vista que la mayor parte de los vasos debieron cumplir dentro de la vajilla una función polivalente.

2.1. Los contenedores

Como ya hemos señalado, el vino que llega a Iberia en un primer momento es un vino de lujo, procedente del Mediterráneo oriental. En Oriente sabemos que se elabora vino desde el III milenio²², siendo muy abundante la documentación literaria y material correspondiente al II milenio, procedente sobre todo de los archivos de Ugarit y de algunos pecios. Si gracias a la primera conocemos la estructura de la producción, distribución y consumo de vino²³, la presencia de ánforas cananeas en los naufragios y en algunas tumbas egipcias –en ocasiones con evidencias de uvas y vino en su interior²⁴– nos permite hablar de una red organizada de intercambios en el segundo milenio en el Mediterráneo oriental; que, no obstante, no tenemos constancia que alcanzase las costas de la península Ibérica²⁵.

²⁰ Niveau de Villedary (2005: 1398-1399 y 2009: 96-97).

²¹ Niveau de Villedary (2003b).

²² Ruiz Mata (1995: 162-166).

²³ Zamora (2000 y 2003).

²⁴ Guerrero (1995: 78-84).

²⁵ Ramón (1995: 267).

Por el contrario, gracias a las diversas morfologías de contenedores recuperados en los yacimientos peninsulares contamos con testimonios de la existencia de un comercio, aunque minoritario, de caldos sirio-palestinos, griegos e incluso egipcios en el primer milenio²⁶. El vino oriental se debió transportar en las ánforas conocidas por Cintas 282/283 según muestran los residuos resinosos de los ejemplares del naufragio de Acre (Israel) (fig. 1), y puede también que en otras morfologías de difusión más escasa como las Sagona 2²⁷. Estas ánforas están presentes en los niveles arcaicos de Cartago –posiblemente el centro redistribuidor²⁸– y de la mayoría de las fundaciones fenicias arcaicas peninsulares: Toscanos, Trayamar, Puente de Noy, Huelva, y especialmente en la ciudad fenicia-gaditana del Castillo de Doña Blanca²⁹.

Respecto a los caldos griegos y egipcios debieron llegar en cantidad muy reducida, también de la mano de los comerciantes fenicios y dirigidos exclusivamente a la propia elite semita³⁰. No sabemos con seguridad si las ánforas áticas SOS arcaicas que llegaron al Castillo de Doña Blanca (fig. 2, 1) contenían vino, aceite o ambos productos, ni si los contenedores de alabastro egipcios que encontramos reutilizados en los enterramientos fenicios de Cádiz³¹, habrían transportado a Occidente el vino que contenían originariamente como indican las inscripciones jeroglíficas y como se ha propuesto para otros ejemplares hallados en la Península Ibérica³² (fig. 2, 2).

Llegados a este punto es necesario recordar que en el mundo oriental el vino tiene un carácter de prestigio, reservado a una elite dirigente y con una reglamentación muy precisa que regula tanto su producción, distribución y acumulación como su consumo, generalmente en el marco de ceremonias muy concretas, de connotaciones sacras y en gran medida funerarias³³; y como tal bien de prestigio se difunde y adopta en Occidente³⁴.

²⁶ Guerrero (1995).

²⁷ Bordignon *et alii* (2005: 210).

²⁸ Ramón (1995: 267); Guerrero (1995: 88).

²⁹ Ruiz Mata (1993: 52-54 y 1995: 175).

³⁰ Guerrero (1995: 92).

³¹ Niveau de Villedary (2004a: 397-398).

³² Guerrero (1995: 90-91); Padró (1987).

³³ Por el contrario, en el mundo griego el acto de beber vino tiene sobre todo un carácter social y colectivo que, aunque con connotaciones sacras -es Dionisios el que preside toda la ceremonia y a él se destina parte del vino en forma de libación-, pertenece a la esfera de los vivos. Cf. Olmos y Sánchez (1995: 126).

³⁴ Botto (2004-05).

La fabricación temprana –desde el mismo s. VIII a.C.– de ánforas fenicias occidentales que se engloban en la Serie 10 de Ramón³⁵ (las clásicas formas “de saco” o R-1) y que versionan los tipos orientales es el exponente material más claro de la explotación y comercialización de productos agrarios –¿también marinos?– por los colonos fenicios. Si la explotación directa estaba en manos indígenas o si tuvo lugar una auténtica “colonización agraria” es un debate inveritado, todavía abierto, en el que no entraremos³⁶, puesto que lo que nos interesa destacar es la constatación de la puesta en marcha a partir de la llegada de elementos orientales de ciertos cultivos –entre ellos el de la vid– destinados en gran parte a su posterior transformación industrial, en este caso en vino, posiblemente para su consumo local pero también con vistas a la exportación³⁷.

A la aparente uniformidad formal de los primeros siglos le sucede la multiplicidad de tipos documentado en los últimos tiempos prerromanos. La secuencia de las producciones “fenicio-occidentales” entre los ss. VIII-VI a.C. es relativamente bien conocida, incluso algunos de los tipos más representativos de la segunda mitad del milenio surgen a partir de estas primeras morfologías (fig. 3). Nos referimos a las características ánforas gaditanas MPA4/“Ponsich 3” (incluidas dentro del G-11.1 y, sobre todo, G-11.2 de Ramón), el envase salazonero por excelencia, protagonista del comercio extremo-occidental a larga distancia como lo atestigua su presencia en Corinto, Atenas y Olimpia. La serie sigue evolucionando hasta adoptar, a partir del s. III a.C., perfiles asimilables a la S-12, cada vez más alejados de los primeros prototipos. En lo que a nosotros nos interesa, es decir, en relación con el transporte de vino en envases occidentales, la cuestión no está nada clara. En un primer momento porque las formas, apenas diferenciadas, debían utilizarse para contener los más variados productos, pues sólo en un período más avanzado se empiezan a diversificar los tipos; y, en segundo lugar, porque estamos aún muy lejos de poder afirmar que existe una correspondencia entre contenidos y formas, y menos aún de concretar qué alimentos y qué tipos son los que se asocian³⁸ y deberán ser los análisis de residuos, los que tengan la última palabra.

Respecto a los otros tipos gaditanos del s. III destacan fundamentalmente dos formas (fig. 4), de sistematización más reciente³⁹, pero con un gran peso den-

³⁵ Ramón (1995: 279).

³⁶ Por último, Gómez Bellard (2003).

³⁷ Ruiz Mata, Córdoba y Pérez (1998: 389).

³⁸ Sin olvidar que, como otros autores han recordado –Cabrera (1995: 151-152)–, la producción y comercialización de vino a gran escala no hubo de estar tan desarrollada y tener el mismo peso dentro de la estructura económica del “Círculo del Estrecho” que las salazones y demás productos derivados de la pesca. Cf. Niveau de Villedary (2001a, en especial 329-332).

³⁹ Rodero (1995).

tro del conjunto anfórico sudpeninsular como muestran los últimos trabajos publicados. Aunque no cabe duda de su filiación extremo-occidental, el origen de estas formas no está tan claro. Para las ánforas de tipo “Tiñosa”/T-8.1.1.2. se ha propuesto un origen ebusitano⁴⁰, nada convincente si tenemos en cuenta que la presencia de envases de Ibiza en la bahía de Cádiz es prácticamente testimonial hasta los primeros momentos romanos⁴¹. Por su parte, las formas cilíndricas de las ánforas de tipo “Carmona”/T-8.2.1.1. y sus sucesoras las CC.NN/T-9.1.1.1. se han puesto en relación con los envases centromediterráneos de las S-4 y S-5 (Mañá D) que influirían en la creación del tipo occidental⁴², utilizado, una vez más, para el transporte de salazones.

En la variedad morfológica del momento a veces se ha querido ver el reflejo de una diversificación de productos; no obstante, nos movemos en el terreno de la mera especulación dada la escasez de análisis específicos que demuestren de forma incuestionable cuáles fueron estos contenidos⁴³, y aun en este caso no contaríamos con la certeza absoluta de estar ante los productos originales. Ciertos elementos como los recubrimientos interiores de resinas, descartado el aceite⁴⁴, pueden ser indicativos de la presencia de vino⁴⁵, pero también de salazones de pescado⁴⁶ e incluso de carne⁴⁷. Hasta el momento, en el interior de las formas “fenicio-occidentales” se ha podido comprobar la presencia de conservas de pescado⁴⁸ y de aceite de oliva⁴⁹, aunque algunos de los contextos –especialmente en las villas rurales del interior– donde aparecen de manera mayoritaria estas formas, podrían indicar que éstas también se destinaran a envasar la producción vitivinícola local⁵⁰; aunque, no obstante, nunca dejan de importarse vinos mediterráneos como productos de lujo. Entre ellos, en un primer momento, destacan por su calidad los caldos quiotas⁵¹ envasados en las características

⁴⁰ Ramón (1995: 222).

⁴¹ Niveau de Villedary (1999: lám. 4, 3 y 2003 a: 185).

⁴² Ferrer y García Vargas (1994: 48).

⁴³ Aunque recientemente se ha podido comprobar que en las ánforas del tipo T-8.1.1.2. se debía envasar casi exclusivamente la producción oleica de la zona. Estos datos en: Carretero (2007b).

⁴⁴ Rodero (2000: 296).

⁴⁵ Chic (1978), más recientemente Bordignon *et alii* (2005: 209).

⁴⁶ Ni tan siquiera para momentos romanos se puede adscribir con seguridad una determinada morfología anfórica a un producto concreto. Sobre el tema, Roldán (1999: 206-214) y, sobre todo, García Vargas (2004).

⁴⁷ Ramón (1995: 265).

⁴⁸ Ramón (1995: 264); Rodero (1995: 129-130).

⁴⁹ Carretero (2007b).

⁵⁰ Sin olvidarnos, en cualquier caso, que el aceite parece ser el producto principal envasado y comercializado en las T-8.1.1.2. Carretero (2007b).

⁵¹ Marangou-Lerat (2000).

ánforas de engobe blanco de las que se han hallado restos en la ciudad de Cádiz⁵² (fig. 5, 1) y cuya fama perdura a lo largo de los siglos⁵³.

Cada vez más numerosos son también los hallazgos de ánforas jonio-masaliotas, corintias B –relativamente numerosas en la bahía gaditana⁵⁴– y massaliotas (fig. 5, 2); que más adelante son sustituidas por todo el conjunto de envases definidos como “grecoitalicos” (fig. 6) –sin olvidar el vino rodio⁵⁵–, muy numerosos pero en los que se echa de menos una ordenación sistemática que aclare de una vez los lugares de origen y, por tanto, los centros de producción del vino que se importa a Iberia.

2.2. La preparación del vino

De todo lo expuesto podemos deducir que desde el comienzo de la presencia fenicia en la Bahía de Cádiz se conoce y se bebe vino, tanto importado como posiblemente local. Ahora bien ¿qué podemos decir sobre la manera de consumirlo?. Sabemos que en el Mediterráneo antiguo el vino raramente se bebe tal cual, para los griegos el tomar vino mezclado con agua es lo que lo distingue del “bárbaro”⁵⁶, mientras que en el Próximo Oriente el consumo del vino –con frecuencia aromatizado con especias– separa la zona sirio-palestina del mundo mesopotámico, donde se bebe cerveza⁵⁷. Tampoco hay que olvidar en qué contexto se consume el vino, siempre dentro de un sistema ideológico y simbólico elitista y muy reglamentado, que reproduce los valores aristocráticos en el caso griego y reales en el oriental. Si para el mundo griego estamos hablando del *sympósion* –circunscrito al acto de beber–⁵⁸, en el mundo oriental el vino se consume en el marco más amplio del “banquete” –donde se come carne, se bebe vino, se canta y se danza⁵⁹–, entendido como “celebración, acción de gracias y deber de hospitalidad”⁶⁰; aunque en ningún caso se concibe la ingesta de vino como un acto individual, sino colectivo⁶¹.

⁵² Muñoz (1995-96: 82, fig. 16, 1).

⁵³ García Soler (1999).

⁵⁴ Niveau de Villedary y Vallejo (2000: fig. 3).

⁵⁵ Beltrán, Ortiz y Paz (1999: 183).

⁵⁶ Domínguez Monedero (1995: 28).

⁵⁷ Spanò (2000: 65); Bottéro (1995).

⁵⁸ García Soler (2000).

⁵⁹ Niveau de Villedary (2004a: 381).

⁶⁰ Zamora (2000: 584).

⁶¹ Quesada (1994: 117).

De hecho, a la vista de los testimonios, se puede aventurar que el consumo de vino en la *Gadir* púnica no hubo de ser habitual, en cuanto se refiere a ordinario y cotidiano⁶² y casi con toda certeza su presencia se limitó a ciertas prácticas rituales o religiosas, que podían ser públicas o privadas, pero siempre un “consumo restringido”⁶³; de ahí el comentario de Morel que declara que “*bien entendu, les Carthaginois buvaient surtout de l’eau*”⁶⁴.

En la Península Ibérica el vino se acompaña de vajilla griega, pero no se bebe a la griega⁶⁵. En primer lugar y frente a la escasez de envases griegos se consumen, sobre todo, caldos fenicios o indígenas (como demuestra la preponderancia de envases fenicios e imitaciones locales de éstos); es decir que se trata de un vino elaborado y envasado al gusto fenicio⁶⁶. Las primeras importaciones griegas (casi con toda seguridad traídas por comerciantes fenicios) se corresponden con regalos de prestigio destinados a las elites tartésicas. En principio se puede descartar el consumo de vino a la griega por la ausencia de cráteras, que como recuerda P. Cabrera “son las que introducen –por su función para mezclar el vino y el agua– un rasgo definidor de una práctica muy concreta” (la autora se refiere al *sympósion*)⁶⁷. Cuando aparecen lo hacen en los contextos funerarios del mundo ibérico, normalmente como urna cineraria, de lo que se deduce su valor en estas sociedades como objeto de lujo o prestigio, pero no su valor funcional de recipiente para preparar la mezcla de vino y agua⁶⁸.

Para el mundo romano tenemos documentada una serie de recipientes destinados a trasvasar, filtrar, calentar y transportar a la mesa el vino, en suma preparar la bebida⁶⁹, que desconocemos para momentos anteriores.

Entonces ¿de qué forma se consumía el vino entre las poblaciones semitas? M. Botto ha propuesto recientemente una sugerente tesis que es necesario tener

⁶² En general se asume que el vino no alcanza la categoría de producto de consumo ordinario hasta época romana -Guerrero (1995: 104); Sáez Fernández (1999: 41); Roldán (1999: 201)- cuando su uso, en cierto modo, se “democratiza”, Bendala (1999: 52).

⁶³ Blánquez y Celestino (2000: 512).

⁶⁴ Morel (1998: 29).

⁶⁵ Faltan todos los elementos del simposio y Platón (Leyes 637 d-e) incluye a los cartagineses entre los pueblos que se embriagan, es decir que beben vino puro, García Romero (1999: 272).

⁶⁶ Domínguez Monedero (1995: 49).

⁶⁷ Cabrera (1995: 148).

⁶⁸ Valor que también pierde en época romana, cuando la crátera se convierte en un mero recipiente donde trasvasar el vino desde las ánforas -Beltrán, Ortiz y Paz (1999: 151)-; a pesar de que, como el griego, el romano consideraba una costumbre “bárbara” el beber vino puro y también lo toma mezclado, aunque en este caso cada comensal la realiza a su gusto, en su propio vaso (Roldán 1999: 214) y siguiendo otras reglas.

⁶⁹ Beltrán, Ortiz y Paz (1999: 142-150).

en cuenta. Tras el estudio del material orientalizante de algunas tumbas de Etruria y el *Latium Vetus*, al autor le llama la atención la frecuencia con que en estos contextos se documentan ciertas formas orientales –los llamados cuencos-trípode– cuya funcionalidad, en principio, remite a contextos de habitación. Entre los diversos usos que se han propuesto para las formas orientales de cuencos-trípode, Botto sostiene que debieron usarse en ambientes domésticos como morteros, para triturar. Mientras que las formas de mayor tamaño fabricadas en piedra se utilizarían para moler cereales o en otras actividades de tipo culinario, las formas más delicadas, de menor tamaño, fabricadas en cerámica, que en ocasiones incluso presentan tratamientos cuidados (barniz rojo), debieron servir para pulverizar otra serie de productos menos resistentes que el autor cree que debían ser especias⁷⁰. Son éstos los que aparecen en las tumbas itálicas, pero ¿con qué fin?. Según Botto podría tratarse de la prueba material de un consumo de vino aromatizado que él denomina “a la siria”⁷¹. De Siria esta costumbre se extendería a partir del s. VIII a.C. a otras regiones de Oriente, especialmente a Asiria. Este autor cree reconocer un cuenco trípode en el relieve del Palacio de Nínive que representa a Asurbanipal y su esposa bebiendo, posiblemente vino⁷² (fig. 7). En Occidente la presencia de estas formas en contextos funerarios etruscos y del *Latium Vetus*, con trazas de uso que indican su uso como morteros, le lleva a sostener una utilización ritual secundaria en el marco del “banquete funerario”⁷³, con un uso similar al documentado en Oriente, esto es, para triturar especias o sustancias aromáticas que se mezclarían con el vino servido durante el banquete (fig. 8, 1). Usos análogos o complementarios propone para otras formas de origen fenicio-chipriota⁷⁴, los denominados “bacini” término que se podría traducir por “lebrillo” y que en ambientes funerarios interpreta como parte del servicio funcional relacionado con el consumo ritual del vino.

⁷⁰ Los análisis de residuos realizados en uno de los ejemplares itálicos han permitido reconocer la presencia de resinas vegetales en su interior, vid. Botto (2000: 84, n. 187). Por último: Botto (2004-05).

⁷¹ Botto (2000: 84).

⁷² Botto (2000: 68).

⁷³ Botto (2000: 84).

⁷⁴ Bellelli y Botto (2002: 300).

⁷⁵ Martín Ruiz (1995: 107 y 116, fig. 95); Ruiz Mata y Pérez (1995: 66-67, fig. 18, 6 y 21, 6).

⁷⁶ Muñoz (1995-96: 81, fig. 19, 7 y 8).

⁷⁷ Ruiz Mata (1987: 309 y 311, fig. 4, 9-15).

⁷⁸ Niveau de Villedary (2003b: 15 y 23, fig. 11, 3-4 y 2009: 128-131).

⁷⁹ Niveau de Villedary (2001b).

⁸⁰ Ruiz Mata y Pérez (1995: figs. 27, 9-11 y 29, 3); Niveau de Villedary y Ruiz Mata (2000: fig. 6, 3).

⁸¹ Niveau de Villedary (2003b).

⁸² Quizás a semejanza de los grandes vasos de fabricación local que en el s. V empiezan a sustituir a las craáteras importadas en el yacimiento de Cancho Roano. Cf. Blánquez y Celestino (2000: 514). Sin embargo es más probable que en el caso gaditano se trate de una mezcla, no con agua “a la griega”, sino con especias “a la siria”: Botto (2000 y 2002); Bellelli y Botto (2002).

En la Península los cuencos-trípode están bien documentados en los lugares de habitación⁷⁵ (fig. 8, 2), pero también aparecen en contextos rituales relacionados con la necrópolis⁷⁶. Esta forma desaparece del repertorio occidental a partir del s. VI a.C. y es sustituida desde el punto de vista funcional por otra morfología de gran éxito en toda la segunda mitad del primer milenio: el mortero⁷⁷ (fig. 8, 3). Como los cuencos-trípode, los morteros, muy frecuentes en los lugares de habitación, se documentan también en contextos funerario-rituales⁷⁸. En concreto en el interior de los pozos-depósito diseminados por toda la necrópolis púnica de Cádiz, muy numerosos y que en ocasiones sirvieron de “basureros” para los desechos de los banquetes funerarios celebrados en ésta⁷⁹. Entre los restos cerámicos que ha sido posible analizar, pertenecientes en su mayoría a la segunda mitad del s. III a.C., aparece un número significativo de morteros. Dado su pequeño tamaño, generalmente de aspecto más frágil que los documentados en poblados⁸⁰, y que el resto del elenco material parece evidenciar un consumo de vino generalizado en el marco de estas ceremonias –abundan las ánforas, las jarras y, sobre todo, los vasos y copas⁸¹– nos atrevemos a proponer, siguiendo las tesis de M. Botto, que en la *Gadir* púnica continuase en boga la costumbre oriental de tomar vino aromatizado con especias que ahora se trituran en los morteros de menor talla.

Para que no perdiesen sus propiedades, estas mezclas, como en el caso griego, debían realizarse en el momento del consumo, seguramente también en formas amplias, profundas y abiertas. Otros autores han propuesto que las formas denominadas lebrillos (fig. 9, 1) se utilizasen como “cráteras”⁸² para mezclar el vino⁸³ (fig. 9, 2), aunque su presencia, a diferencia de los morteros, es prácticamente testimonial en los pozos gaditanos⁸⁴.

En los lugares de habitación, por el contrario, son formas muy numerosas, con características bien definidas y constantes⁸⁵. Destaca la presencia de varios ejemplares completos junto a los lagares en el poblado de Las Cumbres (El Puerto de Santa María)⁸⁶, por lo que se podría entender que se utilizaran para contener el primer mosto⁸⁷. En época romana los *dolia* que aparecen en las *villae* rurales se han interpretado como los contenedores del vino nuevo, aunque también de otros productos como aceite o grano⁸⁸.

⁸³ Ruiz Mata (1995: 186).

⁸⁴ Niveau de Villedary (2003b: 14-15, fig. 11, 1).

⁸⁵ Ruiz Mata y Niveau de Villedary (1999: 126).

⁸⁶ Ruiz Mata y Niveau de Villedary (1999: 126-127, figs. 2 y 3).

⁸⁷ La mayoría de los lebrillos de Las Cumbres presentan una pátina blanquecina en su cara interna que, no obstante, hasta que no se analicen no podemos saber a qué responden. Además, muchos de los

2.3. Vajilla y consumo

Se mezclase con agua, con especias o, en el caso más improbable, que se bebiese puro, lo cierto es que hasta nosotros ha llegado un gran número de recipientes que presumiblemente se utilizaron para beber vino. Y subrayo presumiblemente puesto que las fuentes no especifican los usos concretos de cada forma, y aunque tenemos algo más de información para época romana ésta tampoco es definitiva⁸⁹.

Los trabajos más reveladores desde el punto de vista funcional son los de Bats sobre la vajilla cerámica de Olbia, en Provenza⁹⁰, modelo que en España ha sido aplicado en el análisis de la vajilla de barniz negro de Cataluña⁹¹ y la propia del “Círculo del Estrecho”⁹²; y de forma más específica, para la vajilla romana relacionada con el vino⁹³.

En un primer momento el vino introducido por los comerciantes fenicios, se bebería en contextos indígenas en copas propias, a mano, pero de gran calidad⁹⁴; copas decoradas de “Estilo Guadalquivir II” del Bronce Final como las que vemos en los *silicernia* del Túmulo 1 de Las Cumbres⁹⁵ (fig. 10, 1), quizás inspiradas, como se desprende de la decoración geométrica, en las cotilas proto-corintias (fig. 10, 2) que llegaron a nuestras costas a manos fenicias junto a los propios tipos orientales a torno y barnizados –las copas carenadas o “carinated bowl”⁹⁶–.

Tanto las copas indígenas como las semitas carecen de asas, no así las griegas. Los vasos con asas como recuerdan Sanmartí y Principal “son recipientes reservados –al menos en teoría– al consumo de bebidas, en ambientes más o menos festivos, excepcionales y que denotan un cierto status por parte de la persona que los utiliza”⁹⁷.

recubrimientos resinosos característicos de los recipientes que han contenido vinos pueden no ser visibles a simple vista: vid. Juan-Tresserras (1998: 88).

⁸⁸ Beltrán, Ortiz y Paz (1999: 142).

⁸⁹ Beltrán, Ortiz y Paz (1999: 130).

⁹⁰ Bats (1988).

⁹¹ Principal (1998).

⁹² Niveau de Villedary (2003a).

⁹³ Beltrán, Ortiz y Paz (1999).

⁹⁴ Ruiz Mata (1995: 181).

⁹⁵ Córdoba (2004: 132-133, figs. 1-4).

⁹⁶ Ruiz Mata (1995: 184, fig. 12).

⁹⁷ Sanmartí y Principal (1998: 81).

A las cotilas protocorintias les suceden las copas jónicas⁹⁸, que en el s. VI a.C. se imitan ya en la península⁹⁹. Es de destacar la enorme proporción de vasos griegos relacionados con el vino (el 80 %, frente al 20% de vasos destinados a otros usos) que llegan en un primer momento, frente a la escasez de contenedores de vino griego (sólo el 20% frente al 80% de ánforas de aceite)¹⁰⁰. Esto se ha explicado porque el auge del comercio griego en Tartessos tiene lugar cuando las bases de los intercambios entre las elites indígenas y los pueblos orientales ya estaban establecidas¹⁰¹. Los griegos se limitan a aprovechar los mecanismos que estaban en funcionamiento, el producto con el que se introducen es la vajilla cerámica y otros elementos más lujosos, como las jarras de bronce de tipo rodio, etc¹⁰².

Sin embargo, pese a la introducción de la vajilla griega relacionada con el consumo del vino y como ya se ha señalado, el consumo de vino en el mundo púnico occidental poco tiene que ver con la forma clásica –simposiaca– de beber vino. Se utilizan formas griegas o de inspiración griega pero sin el valor simbólico que las formas tienen en origen. Lo que caracteriza a las importaciones griegas en la zona púnica a partir del s. V es, precisamente, la ausencia de cráteras y de vasos de figuras rojas y, por el contrario, el predominio abrumador de barniz negro, que además siempre se documentan en los lugares de habitación y no formando parte de lo ajueres funerarios¹⁰³; siendo un repertorio compuesto en su mayor parte de formas –pateras, lucernas y cuencos– que no están relacionadas directamente con el consumo del vino¹⁰⁴. No obstante también se documentan formas de copas con asas para beber, primero copas Cástulo y copas de la clase Delicada, que en el s. IV a. C. son substituidas por los bolsales de barniz negro. No obstante, como señaló Morel para el caso de Cartago, en los ambientes púnicos lo que encontramos es lo que se podría considerar un “servicio mínimo”¹⁰⁵.

En el área gaditana tenemos documentada la puesta en marcha de una producción local de vajilla helenística una vez que cesan las importaciones griegas (en torno a finales del s. IV a.C.). La vajilla conocida como de “tipo Kuass”¹⁰⁶

⁹⁸ Cabrera (1988-89).

⁹⁹ Ruiz Mata (1995: 185, fig. 13).

¹⁰⁰ Cabrera (1995: 146).

¹⁰¹ En este contexto el vino tiene un carácter de producto de intercambio de lujo, como bien de prestigio destinado a las elites locales.

¹⁰² Cabrera (1995: 148).

¹⁰³ Cabrera (1997: 382-383).

¹⁰⁴ Cabrera (1995: 151).

¹⁰⁵ Morel (1998: 34).

¹⁰⁶ Niveau de Villedary (2003a).

reproduce la mayor parte de las últimas formas áticas y funcionalmente también se cubren las necesidades antes satisfechas por los vasos griegos, entre ellas la de vasos para beber vino. Respecto a la cerámica púnica local, algunos autores han defendido la ausencia de vasos propios relacionados con el vino dentro del repertorio cerámico púnico, sin embargo, pensamos que algunas morfologías locales de cuencos y jarras debieron también utilizarse, aunque no fueran las “canónicas” –sobre todo por la ausencia de elementos de suspensión–, en el consumo del vino. Hay que tener en cuenta que las formas que en la Antigüedad se destinaron al consumo de vino no responden a criterios funcionales actuales: generalmente son formas poco profundas y bastante anchas, que hoy no nos parecen las más adecuadas para este fin.

En el caso de los vasos locales hay que distinguir, en un principio, entre las copas¹⁰⁷ propiamente dichas –con asas– y otras formas, quizás con funciones polivalentes dentro de la vajilla. La ausencia casi generalizada de copas con asas en ambientes púnicos se explica por diferencias culturales a la hora de consumir esta bebida. En Grecia la copa de vino por excelencia es la cílica, recipiente con dos asas que implica comunicación al tener que pasar de mano en mano entre los participantes en el simposio¹⁰⁸, por el contrario los vasos sin asas son vasos individuales¹⁰⁹, más acordes con la forma de consumir vino de las poblaciones semitas.

Aunque existen vasos de cerámica común que se utilizaron seguramente para beber vino, especialmente las formas más generalizadas de cuencos hemisféricos¹¹⁰, los talleres gaditanos fabrican formas destinadas expresamente para la bebida. Fundamentalmente se trata de las producciones más cuidadas de “tipo Kuass”. En otras ocasiones hemos apuntado que son precisamente las formas relacionadas con la bebida (fig. 11) –bolsales (Forma Niveau VII) (fig. 11, 1), copas (Forma Niveau VIII) (fig. 11, 2) y cuencos de borde reentrante (Tipo Niveau IX-B) (fig. 11, 3)– las que con mayor frecuencia presentan decoración estampillada en sus fondos internos, paredes más sutiles, glaseados más cuidados, etc¹¹¹.

¹⁰⁷ Lo correcto sería denominar “copa” sólo a los recipientes provistos de un pie desarrollado, utilizando la denominación más genérica de “vaso” para los que no cumplen esta condición, en nuestro caso la práctica totalidad de los documentados. Por lo tanto, con vistas a delimitar más precisamente las diferencias entre formas, utilizamos el término “copa” para definir los recipientes que nos parecen más directamente relacionados con la bebida.

¹⁰⁸ Olmos y Sánchez (1995: 111).

¹⁰⁹ Olmos y Sánchez (1995: 115).

¹¹⁰ Ruiz Mata (1987: 306, fig. 1, 12-14); Niveau de Villedary (2003b: 24, fig. 14, 2).

¹¹¹ Niveau de Villedary (2003a: 132).

Respecto a los primeros¹¹², por la presencia de asas y porque responden a un tipo morfológico ático bien definido, no cabe dudar de su uso como copa para beber¹¹³. En los otros dos casos consideramos que debieron utilizarse para el consumo de líquidos por una serie de razones. En primer lugar desde el punto de vista estrictamente morfológico¹¹⁴: dimensiones, profundidad y perfiles de las formas¹¹⁵, sin despreciar los ya aludidos criterios estéticos. En segundo lugar estas formas aparecen en ambientes donde han tenido lugar ceremonias en las que el consumo de vino debió desempeñar un importante papel (vid. infra, punto 3).

Para el caso concreto de los cuencos de borde reentrante se ha propuesto un carácter multifuncional¹¹⁶ para el consumo de sólidos, semisólidos y alimentos con salsas y, por qué no, también líquidos, entre ellos el vino, como parece desprenderse de la frecuencia con que se documentan en los pozos gaditanos en contextos relacionados con la celebración de banquetes funerarios¹¹⁷. También en época romana y a pesar de la multiplicación de formas y materiales y a la existencia de una vajilla específica para el consumo de líquidos, se ha propuesto el uso de estas formas para la bebida (entre ella el vino)¹¹⁸.

En el s. II, algunas de estas formas se dejan de fabricar -el ejemplo más claro es la forma clásica de bolsal-, continúan las copas y aparecen nuevas formas -L-31, L-33, en este momento tardío el taller gaditano no fabrica ninguna forma con asas-; no obstante, la producción local decae¹¹⁹, las copas barnizadas, ahora de Campaniense A y B, no tienen el mismo éxito que los platos y cuencos, y son sustituidas poco a poco por las producciones itálicas de paredes finas.

¹¹² El bolsal es la copa ática para beber más difundida en ambientes púnicos. En Cartago aparece tanto en contextos de hábitat como en necrópolis: Morel (1998: 34). En opinión de Morel esta forma destinada a la bebida es sustituida en la Península Ibérica por las formas de cuenco L-21 (1994: 335), a nuestro entender, esta afirmación es válida para ambientes ibéricos pero no se corresponde con la realidad de los sitios púnicos, ya que al menos en Doña Blanca son bastante numerosos, llegando a desarrollarse como venimos diciendo una producción local de esta forma, en ocasiones hasta imitada en cerámica común (es el caso de varios ejemplares hallados en la excavación gaditana de la «Casa del Obispo». Cf. Niveau de Villedary (2003a: 167, n. 118 y 119).

¹¹³ Niveau de Villedary (2003a: 64).

¹¹⁴ Niveau de Villedary (2003a: 156).

¹¹⁵ El vino aromatizado con especias diversas “a la siria” se bebe en copas bajas y carenadas para permitir que los posos se asienten, por el mismo motivo se suele servir con coladores (que no tenemos documentados en Cádiz) o en jarras con pitorros: Botto 2000: 69.

¹¹⁶ Principal (1998: 165-166); Niveau de Villedary (2003a: 156).

¹¹⁷ Niveau de Villedary (2003b: 12).

¹¹⁸ Beltrán, Ortiz y Paz (1999: 165-166).

¹¹⁹ Niveau de Villedary (2004b).

Otro elemento de la vajilla utilizado en el consumo del vino, en este caso para servirlo, es la jarra¹²⁰. Los diversos tipos que encontramos tienen en común el ser formas profundas y cerradas, con un cuerpo ancho que se estrecha en el cuello y se vuelve a abrir en su extremo adoptando diferentes formas –cazoletas, picos, etc.– para facilitar la labor de verter el líquido que contienen. Para esta misma función suelen estar dotadas de elementos de suspensión, en ocasiones una única asa que se sobreeleva, mientras que las formas con dos asas se pueden haber utilizado para el transporte y conserva de líquidos más pesados como la miel, leche, etc.¹²¹. Los talleres cerámicos gaditanos fabrican formas de jarras muy diversas, en cerámica común y cerámica barnizada “tipo Kuass” (fig. 12, 1). Los diferentes tamaños pueden responder también a una unidad de medida¹²². Las variantes son muy numerosas y no entraremos aquí ni en su descripción y ni el debate sobre los variados usos de todas estas formas: para contener líquidos pero también sustancias perfumadas, ungüentos, etc. –las formas de menor tamaño: ungüentarios, ampollitas, pudieron contener sustancias para aromatizar el vino o los perfumes, parte indispensable de las ceremonias rituales–, remitimos al lector a nuestros anteriores trabajos¹²³.

En contextos rituales y funerarios muchas de estas formas –en especial algunas como los vasos plásticos y *askoi*¹²⁴– se utilizarían para la realización de libaciones (fig. 12, 2), desde ellas se vierte el líquido sobre las pateras¹²⁵. Cuando aparece esta asociación (jarra/patera) podemos, por lo general, afirmar la función ritual del conjunto por una parte y, por otra, el más que probable uso del vino¹²⁶, aunque en el interior de las tumbas suelen indicar un servicio lustral¹²⁷. Es el caso de los ajuares de las tumbas principescas de La Joya, que nos muestran un servicio lustral en relación a la limpieza previa al consumo del vino, como describen los textos griegos¹²⁸.

Otros elementos como los cazos (*infundibula*)¹²⁹, frecuentes en el mundo itálico, son muy escasos en la Iberia prerromana, aunque su nómina ha aumentado en los últimos años gracias al hallazgo de un ejemplar descontextualizado

¹²⁰ Botto (2004-05: 26).

¹²¹ Beltrán, Ortiz y Paz (1999: 171).

¹²² Beltrán, Ortiz y Paz (1999: 167 y 170).

¹²³ Niveau de Villedary (2003a: 84-91; 2003b: 13; 2004c).

¹²⁴ Niveau de Villedary y Córdoba (2003).

¹²⁵ Lisarrague (1995); Aranegui (1999: 86-88).

¹²⁶ Beltrán, Ortiz y Paz (1999: 173).

¹²⁷ Beltrán, Ortiz y Paz (1999: 176).

¹²⁸ Celestino y Blánquez (2001: 125-126).

¹²⁹ Instrumento que también cumple las funciones de embudo y colador (Vives-Ferrándiz 2006-07: 320).

en aguas de Jávea¹³⁰ y a la revisión de los fondos antiguos de algunos museos¹³¹. Hasta entonces tan sólo se conocían dos *infundibula* etruscos en bronce en el yacimiento orientalizante de Cancho Roano, en Badajoz¹³², en un contexto arqueológico con ánforas vinarias y copas áticas, en lo que se muestra como una vajilla completa para el ritual del vino¹³³. Entre los elementos que componen la vajilla gaditana sólo el cubilete de la forma Niveau XII –documentado en el Castillo de Doña Blanca y en el alfar de Kuass– además de vaso para beber se podría haber utilizado, como sus prototipos helenísticos, como cucharón o recipiente para medir y probar¹³⁴.

3. El consumo de vino

Los diferentes autores que se han acercado al tema coinciden en señalar el carácter individual del consumo del vino en el mundo orientalizante e ibérico (¿también en el fenicio-púnico?) frente al carácter colectivo que este acto tiene entre griegos e itálicos. A falta de fuentes literarias la aproximación a la “cultura semita del vino”, como la de otros tantos aspectos, se hace necesariamente desde la Arqueología. No es nuestra intención presentar un panorama completo de los contextos arqueológicos relacionados de alguna forma con el vino; es más nos limitaremos, por razones de tiempo y espacio, a presentar algunos de ellos, los que a nuestro juicio son más indicativos de las actividades realizadas -productivas, de consumo, rituales y religiosas-.

3.1. Los contextos productivos: las zonas industriales

“*De Tourdetania se exportan trigo, mucho vino y aceite (Estr. III, 2, 6)*”. Del texto de Estrabón se deduce que al menos hacia el cambio de era, si no antes¹³⁵, la economía de la Bética se sustentaba en la explotación de la llamada tríada mediterránea, productos y cultivos introducidos en Iberia por los fenicios y desarrollados por las comunidades púnicas peninsulares¹³⁶.

¹³⁰ Vives-Ferrándiz (2007).

¹³¹ Pozo (2003).

¹³² Blánquez y Celestino (2000: 513-514); Celestino y De Zulueta 2003.

¹³³ Celestino y Blánquez (2001: 125).

¹³⁴ Niveau de Villedary (2003a: 82, fig. 21, 4).

¹³⁵ En ocasiones se ha defendido que Estrabón, aunque escribió en torno al cambio de era, describe en su libro III la situación anterior del sur de la Península Ibérica, que nunca visitó pero de la que tuvo conocimiento por obras anteriores y contemporáneas: vid. Ruiz Mata (1997: 331).

¹³⁶ López Castro (1997).

En relación a la producción del vino son ya repetidas las ocasiones en las que se han citado los hallazgos del Castillo de Doña Blanca y el poblado de Las Cumbres (El Puerto de Santa María, Cádiz). Se trata de tres conjuntos de piletas que su excavador relaciona con la producción de vino y que ya han sido descritos en otras publicaciones a las que nos remitimos¹³⁷. Lo interesante, al menos en comparación con otros contextos productivos similares como el Alt de Benimaquía¹³⁸, es que tanto en Doña Blanca como en Las Cumbres, y a falta de un estudio funcional y espacial más profundo, las estructuras vitivinícolas se hallan en zonas que no parecen exclusivas para usos industriales¹³⁹ (fig. 13). Lo que sí es cierto es que junto a las habitaciones donde se localizan los lagares existen otras que por su fisonomía –estrechas y alargadas– y por los materiales que se encontraron en su interior –un gran número de ánforas, y otros recipientes como lebrillos– debieron utilizarse como almacenes del mosto o del vino ya fermentado. También se han relacionado con la preparación del vino algunas estructuras circulares con evidencias de combustión¹⁴⁰, que Diego Ruiz Mata cree que pudieron utilizarse para cocer el mosto del modo que describe Columela¹⁴¹.

Recientemente se ha planteado una posible producción de vino en las pequeñas factorías de salazones que jalonan la costa portuense¹⁴², no sabemos si como actividad complementaria o subsidiaria de la industria principal. Además de restos biológicos de semillas y pepitas de *Vitis vinifera* y de contenedores anfóricos de formas relacionadas con el vino, los autores han reconocido en el entorno de estas factorías, marcas fosilizadas en las dunas que interpretan como los lugares de apoyo de los soportes de las cepas, por lo que proponen el cultivo de la vid en las inmediaciones, lo que vendría avalado por la presencia de instrumentos relacionados con la poda de las vides y la siega y recolección de los frutos¹⁴³.

¹³⁷ Ruiz Mata (1995: 196-199); Ruiz Mata, Córdoba y Pérez (1998: 390, fig. 1); Ruiz Mata y Niveau de Villedary (1999, *passim*).

¹³⁸ Gómez Bellard y Guerin (1994 y 1995).

¹³⁹ Para época romana ya se ha llamado la atención sobre la imbricación de los espacios domésticos y los propiamente industriales en el marco de las *villae*: Cerrillo (1999: 64). En el mundo romano está constatada la fabricación de vino en el interior de las ciudades, aunque en los espacios no edificadas –por ejemplo en Pompeya: Sáez Fernández (1999: 47)- y la fabricación a pequeña escala y posiblemente encaminado al autoconsumo en las *villae* rurales: Cerrillo (1999); Mezquíriz (1999).

¹⁴⁰ Ruiz Mata (1995: 201-202).

¹⁴¹ Vallejo, Castro y Niveau de Villedary (2002: 59).

¹⁴² López Amador y Ruiz Gil (2007: 14-16).

¹⁴³ López Amador y Ruiz Gil (2007: 15).

3.2. Consumo ritual en las necrópolis

El significado y protagonismo del vino en el mundo funerario le viene dado, como señala M. Bendala, por “*su condición de bebida que simboliza la regeneración, la vida que contrarresta o se contraponen a la muerte, la esperanza en la inmortalidad, de ahí su utilización en pasos rituales que tenían la función de contrarrestar cuanto en la muerte hay de destrucción, de acabamiento, con símbolos de regeneración, de restauración, de vida*”¹⁴⁴.

Aunque no tenemos la certeza absoluta, suponemos que en la necrópolis el vino se debió utilizar en las libaciones¹⁴⁵ y en el marco del banquete fúnebre¹⁴⁶. A las referencias literarias de la Antigüedad de libaciones con vino –en la Biblia¹⁴⁷, en la poesía homérica¹⁴⁸, etc.– hay que añadir la información que nos ofrece la epigrafía -inscripciones sobre copas¹⁴⁹–, la iconografía –estelas cartaginesas¹⁵⁰– y, por supuesto, la arqueología.

En la Bahía de Cádiz los primeros indicios de la realización de libaciones proceden del Túmulo 1 de Las Cumbres, en torno a la segunda mitad del s. VIII a.C.¹⁵¹. Se trata de un contexto indígena fuertemente influenciado por prácticas de origen oriental que testimonian la celeridad de los contactos y de la interacción entre ambas comunidades¹⁵². En el momento de la clausura del panteón, sobre las tumbas y entre el relleno tumular, se localizan fuegos de ofrendas con indicios de quema de perfumes y de realización de libaciones¹⁵³. Las libaciones, con mucha seguridad, se hicieron con vino como se desprende de la aparición, fragmentado y disperso, de un gran vaso “à chardon”, de varias ánforas occidentales R-1 y otra de tipo cananeo, además de un gran número –más de un centenar– de copas pintadas que debieron utilizarse también para el consumo del vino¹⁵⁴.

¹⁴⁴ Bendala (1999: 54).

¹⁴⁵ Como recuerda A-Mª Jiménez Flores algunos ritos funerarios, especialmente las libaciones, apenas dejan huella en el registro, a menos que se realicen en instalaciones destinadas a estos fines o se dejen los recipientes utilizados en el exterior de las tumbas: Jiménez Flores 2002: 132.

¹⁴⁶ Niveau de Villedary (2004a).

¹⁴⁷ Gen. 35, 14.

¹⁴⁸ Sobre los funerales de Patroclo cf. Ruiz Mata (1995: 188) y Bendala (1999: 55).

¹⁴⁹ Niveau de Villedary (2004a: 384-385).

¹⁵⁰ Fantar (1997: 43-45).

¹⁵¹ Córdoba (2004: 134).

¹⁵² Ruiz Mata y Pérez (1989).

¹⁵³ Córdoba (1998).

¹⁵⁴ Ruiz Mata (1995: 183-184); Córdoba (2004: 133).

En ambientes funerarios fenicios es frecuente la presencia de conductos o canalizaciones que comunican el interior de las tumbas con el exterior¹⁵⁵, costumbre que hay que poner en relación con la obligación de los deudos de proporcionar el “líquido vivificador” a sus muertos. Cuando la libación se realiza a los difuntos el líquido utilizado suele ser agua¹⁵⁶, pero también vino¹⁵⁷, aceite, leche, miel u otros¹⁵⁸.

En Cádiz, las tumbas de sillerías típicas de los ss. V-IV a.C. presentan con frecuencia orificios a la altura de la cabeza que se han interpretado en este sentido. Por el contrario, son escasas las estelas o cipos que señalizan los enterramientos y sobre las cuáles es costumbre verter las ofrendas líquidas. Más frecuentes son las evidencias de ritos de libación en los niveles más profundos de algunos pozos rituales –que hemos considerado depósitos sagrados–¹⁵⁹ (fig. 14). Se trata de asociaciones de ánforas completas, jarras y pateras que evidencian la sacralización, mediante rituales libatorios, de los espacios en cuestión¹⁶⁰.

Además de al difunto, se ofrecen libaciones de vino a los dioses. En el mundo clásico esta costumbre está ampliamente atestiguada en las libaciones que se realizan en los prolegómenos del *simposium* a los dioses del Olimpio y al “Buen Genio”¹⁶¹. En contextos fenicio-púnicos, además de la noticia transmitida por Plinio que cuenta que el vino del Líbano se ofrecía en libaciones a los dioses¹⁶², el resto de la información se reduce a unas cuantas referencias epigráficas, por ejemplo el “vino oscuro sidonio” que se dedica al dios Shadrappa según reza una inscripción sobre una jarra del s. II de Grotta Regina, en las proximidades de Palermo¹⁶³, o la libación de vino dedicada a la Señora de Biblos, que recoge otra inscripción sobre el pie de una copa griega de barniz negro hallada en la ciudad¹⁶⁴.

¹⁵⁵ Spanò (2000: 56).

¹⁵⁶ Lissarrague (1995: 126); Debergh (1983).

¹⁵⁷ En términos generales, y salvo las prescripciones para ritos específicos, las libaciones más frecuentes eran las realizadas con vino: Lissarrague 1995: 126.

¹⁵⁸ Las libaciones se hacían con agua, vino (siempre puro, no mezclado cf. Bendala 1999: 55; García Romero 1999: 272), leche (que a partir de Rómulo se sustituye por vino, y a partir de Numa con vino cultivado cf. Sáez Fernández 1999: 36-37), miel e incluso sangre (en la Eneida, cit. en Bendala 1999: 54-55).

¹⁵⁹ Niveau de Villedary (2001b: 222-223).

¹⁶⁰ Niveau de Villedary (2004a: 402-404).

¹⁶¹ García Soler (2000: 176).

¹⁶² Hist. Nat. XIV, 22, 2.

¹⁶³ Spanò (2000: 53).

¹⁶⁴ Spanò (2000: 54).

¹⁶⁵ Niveau de Villedary y Córdoba (2003).

Con casi total seguridad ofrendas libatorias a una divinidad femenina tuvieron lugar en una pequeña área de culto vinculada con la necrópolis gaditana¹⁶⁵. Las estructuras -un posible altar a cielo descubierto- y los restos materiales (cerámicos y orgánicos) indican que se realizaron ceremonias sacras con presentación de ofrendas, quema de perfumes, libaciones, etc. Las formas cerámicas documentadas: pateras, jarras y ungüentarios diversos nos remiten a los tipos utilizados en el desarrollo de estas prácticas.

Como adelantábamos al comienzo del epígrafe, el vino también desempeñó un importante papel en el desarrollo de los banquetes fúnebres. Habría que diferenciar entre ceremonias privadas -funerales propiamente dichos- y públicas -grandes “celebraciones” a las que las fuentes romanas hacen alusión¹⁶⁶-. Al contrario que entre los griegos que concelebran el banquete funerario no en los cementerios sino en la casa del difunto¹⁶⁷, en las necrópolis fenicio-púnicas existen evidencias de banquetes funerarios en el interior de las sepulturas o junto a éstas¹⁶⁸, con una presencia destacable de ánforas.

No obstante, la inmensa mayoría de cerámica amortizada en los depósitos -fosas y pozos- provendría de los grandes festines funerarios que debieron celebrarse periódicamente, a semejanza de ciertas prácticas próximo-orientales del II milenio¹⁶⁹. Por las formas documentadas sin duda alguna se consumiría vino. De esta manera encontramos ánforas en donde se transportarían los caldos; morteros y lebrillos para la preparación y mezcla del vino; jarras, enócoes y olpes para servirlo y copas para beberlo. Los tipos y las calidades son muy variados, destacando la vajilla de lujo local “tipo Kuass”, pero también otras muchas formas de la cerámica común púnico-gaditana¹⁷⁰.

3.3. Consumo en los lugares de habitación.

¿Existe un consumo cotidiano de vino en el mundo fenicio-púnico? A pesar de la escasez de fuentes sobre la alimentación fenicio-púnica¹⁷¹, los escritos de

¹⁶⁶ Jiménez Flores (1994: 132).

¹⁶⁷ Quesada (1994: 118).

¹⁶⁸ Jiménez Flores (1994: 133-137); Niveau de Villedary (2003b: 24, n. 83). También en el mundo romano tienen lugar un primer festín del que participa el difunto en el momento y lugar del sepelio, así como el celebrado a los 9 días con el que finaliza el duelo, cf. Bendala (1999: 58), y los que se celebra en fechas fijas; en la casa tienen lugar otra serie de acciones rituales funerarias, encaminadas sobre todo a su purificación -con agua, fuego y sacrificio de carneros-: Bendala (1999: 60).

¹⁶⁹ Jiménez Flores (1994: 128-132).

¹⁷⁰ Niveau de Villedary (2003b).

¹⁷¹ Spanò (2000: 45).

Magón, el más famoso de los agrónomos cartagineses, de los que nos han llegado retazos en las obras de los autores latinos (Columela, Varrón, Virgilio, Plinio, Justino, Apiano, etc.), nos transmiten la riqueza de las viñas de la región de Cartago, al menos desde el s. V a.C.¹⁷²

Sabemos que tanto en el Próximo Oriente como en Occidente la uva se consumió regularmente tal cual, como fruto de mesa, fresco o seco¹⁷³. No obstante, la abundancia de envases anfóricos –especialmente los de importación, algunos de ellos contenedores de caldos afamados– y la existencia de villas rústicas con instalaciones industriales para la transformación de los productos agrícolas¹⁷⁴ evidencian que pese a la referencia de Platón de la existencia en Cartago de una ley que regulaba el consumo de vino, limitándolo a contadas ocasiones (Leyes 674 a-b), este consumo, al menos el de los caldos de producción local y menor calidad, hubo de extenderse progresivamente entre la población¹⁷⁵.

En cualquier caso, el consumo cotidiano de vino como bebida de mesa parece que es relativamente reciente¹⁷⁶, muy diferente al modo griego y también al romano¹⁷⁷, momento en el que su uso se generaliza y, en cierto modo, se “liberaliza”¹⁷⁸.

En el mundo semita no tenemos constancia de la existencia de cultos domésticos en los que se hicieran ofrendas de vino a los dioses como en Roma, donde a los dioses lares, que por otra parte son también divinidades tectónicas o infernales, se les ofrece vino y cerdos (sobre todo cuando en la casa ha tenido lugar un óbito)¹⁷⁹.

Sí parece haber tenido lugar, en cambio, un consumo ciudadano –en cuanto a público y colectivo– en casos excepcionales, posiblemente teñido de connotaciones rituales. Del banquete sacro, con abundante consumo de vino en situaciones de peligro o previo al abandono del lugar, tenemos algunos ejemplos en la Península Ibérica en los últimos niveles de algunos yacimientos. En el santuario de Cancho Roano parece que tuvo lugar un gran ágape, acompañado de sacri-

¹⁷² Diodoro de Sicilia, XX, 8, 3-4.

¹⁷³ Spanò (1997: 59); Fantar (1997: 42); por último, Campanella (2008: 65).

¹⁷⁴ Prados (2000: 54 y 58).

¹⁷⁵ Spanò (2000: 68).

¹⁷⁶ Spanò (1997: 65).

¹⁷⁷ En Roma el consumo de vino no se separa de la cena propiamente dicha como en Grecia sino que, por el contrario, ambas prácticas aparecen unidas –*convivium*–, Salcedo (1999).

¹⁷⁸ Roldán (1999: 201).

¹⁷⁹ Bendala (1999: 60-61).

ficios, previo al abandono del mismo. Una vez finalizado se procedió a la destrucción, incendio y sellado del enclave¹⁸⁰. En el castro de Capote se ha documentado la realización de un gran banquete celebrado en torno a un edificio central –posiblemente sacro– al que asistirían cientos de personas y donde se consumiría carne y se beberían grandes cantidades, en este caso parece que de cerveza¹⁸¹. Su excavador, L. Berrocal, pone en relación este festín con el asedio y el asalto al poblado por los romanos, al modo de los numantinos ante la batalla final¹⁸².

También los habitantes del poblado gaditano de Las Cumbres (El Puerto de Santa María, Cádiz) parecen haber celebrado un gran banquete, con abundante ingesta de vino, de forma previa al abandono del lugar. Al menos ésta parece la explicación más plausible para los restos hallados en la estancia formada por las habitaciones XI, XII, XIII y XVIII, que desde el mismo momento de su excavación llamó la atención por sus singularidades constructivas, por la ausencia de vanos abiertos al exterior y porque apareció completamente colmatada de material cerámico y restos animales. Lo que en un primer momento se consideró un basurero, tras el estudio de los materiales se nos muestra como lo que en la literatura arqueológica se ha empezado a llamar “espacio singular”, es decir lugares con ciertas connotaciones sacras o en los que han tenido lugar ceremonias de tipo cívico¹⁸³. En esta habitación –posiblemente el “santuario” del poblado– parece que tuvo lugar un gran banquete¹⁸⁴ previo al abandono del yacimiento en el que se comió carne, se quemaron perfumes y, como no, se bebieron grandes cantidades de vino; y, como en Cancho Roano, finalmente fue sellado para preservarlo.

¹⁸⁰ Celestino (2001: 51-53).

¹⁸¹ Quesada (1994: 113, fig. 9).

¹⁸² Quesada (1995: 287).

¹⁸³ En este sentido y en relación también al vino se advierte un cierto paralelismo con el yacimiento ibérico de La Quejola (San Pedro, Albacete). Entre las estructuras del poblado fechado en el s. V a.C., su excavador ha individualizado tres casa-almacén para ánforas, dos habitaciones de carácter industrial, un puesto de guardia junto a la puerta principal y un “espacio singular”, definido tanto por los elementos constructivos como por los materiales arqueológicos que lo colmatan, de claras connotaciones sacras: Blánquez y Celestino (2000: 516-517).

¹⁸⁴ Esta costumbre perdura en época romana con la celebración de banquetes públicos de connotaciones religiosas, que se ofrecen a los dioses en determinados días –*lectisternia*– o con motivo de algún acontecimiento importante –*epulum*–, tanto por particulares como por municipios: Roldán (1999: 219).

Referencias bibliográficas:

- ARANEGUI GASCÓ, C. (1999): “El comercio del vino en la costa mediterránea española en época romana”, *II Simposio Arqueología del Vino. El vino en la Antigüedad Romana*, Jerez 1996. Madrid, Universidad Autónoma, Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, pp. 79-96.
- BATS, M. (1988): “Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350 - v. 50 av. J.-C.). Modeles culturels et catégories céramiques”, *Revue Archéologique de Narbonnaise* suppl.18. Paris.
- BELLELLI, V. y BOTTO, M. (2002): “I bacini di tipo fenicio-cipriota: considerazioni sulla diffusione di una forma ceramica nell’Italia medio-tirrenica nel periodo compreso fra il VII e il VI secolo A.C.” *Etruria e Sardegna centro-settentrionale tra la Età del Bronzo Finale e l’Arcaismo. Atti del XXI Convegno di Studi Etruschi ed Italiaci (Sassari-Alguero-Oristano-Torralba, ottobre 1998. Pisa-Roma, Istituti Editoriali e Poligrafici Internazionali*, pp-277-307.
- BELTRÁN LLORIS, M.; ORTIZ PALOMAR, M-E. y PAZ PERALTA, J-A. (1999): “La vajilla relacionada con el vino en *Hispania*”, *II Simposio Arqueología del Vino. El vino en la Antigüedad Romana*. Jerez 1996, Madrid, Universidad Autónoma y Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, pp. 129-200.
- BENDALA GALÁN, M. (1999): “El vino en el ritual y el simbolismo funerarios en la Roma Antigua”, *II Simposio Arqueología del Vino. El vino en la Antigüedad Romana*, Jerez 1996, Madrid, Universidad Autónoma y Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, pp. 51-62.
- BERNAL CASASOLA, D.; DÍAZ RODRÍGUEZ, J-J.; EXPÓSITO ÁLVAREZ, J-A.; SÁEZ ROMERO, A-M.; LORENZO MARTÍNEZ, L. y SÁEZ ESPLIGARES, A. (2003): *Arqueología y Urbanismo. Avance de los hallazgos de época púnica y romana en las obras de la carretera de Camposoto (San Fernando, Cádiz)*. Cádiz, Servicio de Publicaciones de la Universidad, y Gerencia Municipal de Urbanismo del Ayuntamiento de San Fernando.
- BLÁNQUEZ PÉREZ, J. y CELESTINO PÉREZ, S. (2000): “Proyectos arqueológicos sobre la utilización social del patrimonio cultural del vino”, *Actas del I Encuentro de Historiadores de la vitivinicultura española*, El Puerto de Santa María 1998, Serie Encuentros de Primavera en El Puerto, 2, El Puerto de Santa María, Ayuntamiento, pp. 511-533.
- BORDIGNON, F.; BOTTO, M.; POSITANO, M. y TROJSI, G. (2005): “Identificazione e studio di residui organici su campioni di anfore fenicie e puniche provenienti dalla Sardegna sud-occidentale”, *Mediterranea* II, Pisa-Roma, pp. 189-217.
- BOTTÉRO, J. (1995): “Le Vin dans une Civilisation de la Bière: la Mésopotamie”, *In*

- Vino Veritas* Oxford, British School at Rome, pp. 21-34.
- BOTTO, M. (2000): "Tripodi siriani e tripodi fenici dal *Latium Vetus* e dall'Etruria meridionale", *La ceramica fenicia di Sardegna. Dati, problematiche, confronti. Atti del Primo Congresso Internazionale Sulcitano*, Sant'Antioco 1997, Collezione di Studi Fenici, 40. Roma, pp. 63-98.
- ___ (2002): "I contatti fra le colonie fenicie di Sardegna e l'Etruria settentrionale attraverso lo studio della documentazione ceramica", *Etruria e Sardegna centro-settentrionale tra la Età del Bronzo Finale e l'Arcaismo. Atti del XXI Convegno di Studi Etruschi ed Italiaci*, Sassari-Alguero-Oristano-Torralba, ottobre 1998. Pisa-Roma, Istituti Editoriali e Poligrafici Internazionali, pp. 225-247.
- ___ (2004-05): «Da Sulky a Huelva: considerazioni sui commerci fenici nel Mediterraneo Antico», *Annali dell'Istituto Orientale di Napoli. Sezione di Archeologia e Storia Antica* 11-12, Napoli, pp. 9-27.
- CABRERA BONET, P. (1988-89): "El comercio foceo en Huelva: Cronología y fisonomía", *Tartessos y Huelva, Huelva Arqueológica* X-XI, 3. Huelva, pp. 41-100.
- ___ (1995): "La comercialización del vino griego en la Hispania Prerromana", *Arqueología del Vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Jerez de la Frontera, Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, pp. 139-156.
- ___ (1997): "La presencia griega en Andalucía (siglos VI al IV a.C.)", *La Andalucía Ibero-Turdetana (Siglos VI - IV a. C.)*, Huelva 1994, *Huelva Arqueológica* XIV. Huelva, pp. 367-390.
- CAMPANELLA, L. (2008): *Il cibo nel mondo fenicio e punico d'Occidente. Un'indagine sulle abitudini alimentari attraverso l'analisi di un deposito urbano di Sulky in Sardegna*, Collezione di Studi Fenici 43. Pisa - Roma.
- CANTERA BURGOS, F. y IGLESIAS GONZÁLEZ, M. (2003): *Sagrada Biblia. Versión crítica sobre los textos hebreo, arameo y griego*. Serie maior 10, Madrid, Biblioteca de Autores Cristianos.
- CARRETERO POBLETE, P-A. (2007a): «Las villas agrícolas púnico-turdetanas de la campiña gaditana (Cádiz-España)», *Las ciudades fenicio-púnicas en el Mediterráneo Occidental*. Almería, pp. 187-208.
- ___ (2007b): *Agricultura y Comercio Púnico-Turdetano en el bajo Guadalquivir. El inicio de las explotaciones oleícolas Peninsulares (siglos IV-II a.C.)*, *British Archaeological Reports, International Series* 1703, Oxford.
- CELESTINO PÉREZ, S. (2001): "Los santuarios de Cancho Roano. Del indigenismo al Orientalismo Arquitectónico", *Arquitectura Oriental y Orientalizante en la Península Ibérica*. Madrid, pp. 17-56.
- CELESTINO PÉREZ, S. y BLÁNQUEZ PÉREZ, J. (2001): "El instrumental del vino en la Protohistoria de la Península Ibérica", *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, El Puerto de Santa

- María, Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino y Ayuntamiento, pp. 121-138.
- (2007): «Origen y desarrollo del cultivo del vino en el Mediterráneo: La Península Ibérica», *Universum* 22, 1. Talca, pp. 32-66.
- CELESTINO PÉREZ, S. y DE ZULUETA, P. (2003): “Los bronces de Cancho Roano”, *Cancho Roano IX. Los materiales Arqueológicos II*. Madrid, pp. 11-123.
- CERRILLO MARTÍN DE CÁCERES, E. (1999): “La producción doméstica del vino en la Antigüedad romana. Entre las recomendaciones de los agrónomos y las evidencias arqueológicas”, *II Simposio Arqueología del Vino. El vino en la Antigüedad Romana*, Jerez 1996, Madrid, Universidad Autónoma y Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, pp. 63-78.
- 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.)*, *British Archaeological Reports International Series* 593. Oxford, Tempvs Reparatum. Archaeological and Historical Associates Limited, pp. 21-36.
- CHIC GARCÍA, G. (1978): “Acerca de un ánfora con pepitas de uvas encontrada en la Punta de la Nao (Cádiz)”, *Boletín del Museo de Cádiz I*. Cádiz, pp. 37-41.
- CLAVAÍN GONZÁLEZ, I. y SÁEZ ROMERO, A. (2003): “La intervención arqueológica de urgencia en el residencial David Fase II (UE 55) de El Pedroso (San Fernando, Cádiz)”, *Anuario Arqueológico de Andalucía, 2000 III*, 1 (Actividades de Urgencia). Sevilla, pp. 174-182.
- CÓRDOBA ALONSO, I. (1998): “Rituales de cremación durante la Protohistoria en el Mediterráneo y sur peninsular”, *Actas del Congreso El Mediterráneo en la Antigüedad: Oriente y Occidente. I Congreso Español de Antiguo Oriente Próximo*. Madrid.
- (2004): “La cerámica pintada con motivos radiales del Túmulo 1 de la necrópolis de Las Cumbres (El Puerto de Santa María, Cádiz)”, *II Encontro de Arqueología do Sudoeste da Península Iberica*, Faro 1996, *Promontoria Monográfica* 01. Faro, Centro de Estudos de Património. Universidade do Algarve, pp. 131-139.
- DEBERGH, J. (1983): “La libation funéraire dans L’Occident punique. Le témoignage des nécropoles”, *Atti del I Congresso Internazionale di Studi Fenici e Puniche*, Roma, 1979 III. Roma, pp. 757-762.
- DOMÍNGUEZ MONEDERO, A-J. (1995): “Del Simposio griego a los bárbaros bebedores: el vino en Iberia y su imagen en los autores antiguos”, *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Jerez de la Frontera, Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, pp. 21-72.
- FANTAR, M-H. (1997): “La vigne et le vin à l’époque carthaginoise”, *Africa. Serie*

- Reppal X*, pp. 41-52.
- FERRER ALBELDA, E. y GARCÍA VARGAS, E. (1994): “Sobre un tipo anfórico púnico-gaditano documentado en el Cerro de la Cruz (Almedinilla, Córdoba)”, *Antiquitas 5*. Córdoba, pp. 46-52.
- FRUTOS REYES, G-D. y MUÑOZ VICENTE, A. (1994): “Hornos púnicos de Torre Alta (San Fernando, Cádiz)”, *Arqueología en el entorno del Bajo Guadiana*. Huelva, pp. 393-414.
- GAGO VIDAL, M. H.; CLAVAIN GONZALEZ, I.; MUÑOZ VICENTE, A.; PERDIGONES MORENO, L. y FRUTOS REYES, G-D. (2000): “El complejo industrial de salazones gaditano de Camposoto, San Fernando (Cádiz): Estudio preliminar”, *Habis 31* Sevilla, pp 37-61.
- GARCÍA FERNÁNDEZ, F-J. y GARCÍA VARGAS, E. (2010): «Entre gaditanización y romanización: repertorios cerámicos, alimentación e integración cultural en Turdetania (siglos III-I a. C.)», *De la cuina a la taula. IV Reunió d’Economia en el Primer Mil·lenni ac, Sagvuntvm Extra 9*, Valencia, pp. 115-134.
- GARCÍA ROMERO, F-A. (1999): “*Hydromíktes*: vino puro, aguada y adulterado en época imperial”, *II Simposio Arqueología del Vino. El vino en la Antigüedad Romana*. Jerez 1996. Madrid, Universidad Autónoma y Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, pp. 271-275.
- GARCÍA SOLER, M-J. (1999): “El vino griego en las fuentes literarias latinas”, *II Simposio Arqueología del Vino. El vino en la Antigüedad Romana*, Jerez 1996. Madrid, Universidad Autónoma y Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, pp. 227-232.
- (2000): “Il vino come elemento di civiltà nella Grecia antica”, *L’avventura del vino nel bacino del Mediterraneo. Itinerari storici ed archeologici prima e dopo Roma. Simposio Internazionale (Conegliano, 1998)*. Treviso, pp. 175-182.
- GARCÍA VARGAS, E. (2004): “Las ánforas del vino bético altoimperial: formas contenidos y alfares a la luz de algunas novedades arqueológicas”, *Actas del Congreso Internacional Figlinae Baeticae. Talleres alfareros y producciones cerámicas en la Bética Romana (ss. II a.C.-VII d.C.)*, British Archaeological Reports International Series 1266, II. Oxford, Universidad de Cádiz, pp. 507-514.
- GARCÍA Y BELLIDO, A. (1986 [1945]): *España y los españoles hace dos mil años. Según la Geografía de Estrabón*, Colección Austral 515. Madrid.
- (1987 [1947]): *La España del siglo Primero de nuestra era (según P. Mela y C. Plinio)* Colección Austral 744. Madrid.
- GÓMEZ BELLARD, C. (ed.) (2003): *Ecohistoria del paisaje agrario. La agricultura fenicio-púnica en el Mediterráneo*. Valencia, Universitat.
- GÓMEZ BELLARD, C. y GUERIN, P. (1994): “Testimonios de producción vinícola arcaica en l’Alt de Benimaquía (Denia)”, *Iberos y Griegos: Lecturas desde la diversidad*, Ampurias 1991, *Huelva Arqueológica XIII*, 1. Huelva, pp. 9-31.

- (1995): “Los lagares del Alt de Benimaquia (Denia): en los inicios del vino ibérico”, *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Jerez de la Frontera, Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, pp. 241-270.
- GONZÁLEZ RODRÍGUEZ, R.; BARRIONUEVO CONTRERAS, F.; AGUILAR MOYA, L. y RUIZ MATA, D. (1993): “Paleogeografía humana del extremo noroccidental de Cádiz. Los procesos culturales desde el Neolítico hasta época medieval”, *Investigaciones Arqueológicas en Andalucía (1985-1992). Proyectos*. Huelva, pp. 799-807.
- GUERRERO AYUSO, V-M. (1995): “El vino en la Protohistoria del Mediterráneo Occidental”, *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Jerez de la Frontera, Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, pp. 73-104.
- HELTZER, M. (1993): “Olive Oil and Wine Production in Phoenicia and in Mediterranean Trade”, *La production du vin et de l’huile en Méditerranée, Bulletin de Correspondance Hellénique Supplément XXIV*, Athènes-Paris, pp. 49-54.
- JIMÉNEZ FLORES, A-M. (1994): “Ritual funerario y Sociedad: El banquete funerario en las necrópolis fenicias de la Península Ibérica”, *Un Periplo de Cinco Años. Miscelánea de Estudios sobre la Antigüedad, Kolaïos 3*. Sevilla, pp. 127-143.
- (2002): “Notas sobre las creencias funerarias fenicio-púnicas: el culto a los difuntos”, *Ex Oriente Lux: Las religiones orientales antiguas en la Península Ibérica, Spal Monografías II*. Sevilla, Universidad de Sevilla - Fundación El Monte, pp. 123-140.
- JIMÉNEZ FLORES, A-M. y GARCÍA FERNÁNDEZ, F-J. (2006): «*In vino humanitas* (y II): vino y cultura en la Turdetania prerromana», *Habis 37*. Sevilla, pp. 125-144.
- JIMÉNEZ FLORES, A-M. y CAMACHO MORENO, M. (2005): «*In vino humanitas*: el vino y su función socio-ideológica en el mundo orientalizante», *El Periodo Orientalizante. Actas del III Simposio Internacional de Arqueología de Mérida: Protohistoria del Mediterráneo Occidental*, Mérida, 2003, *Anejos de Archivo Español de Arqueología XXXV*, 1, Mérida, pp. 683-691.
- JUAN-TRESSERRAS, J. (1998): “El cultivo de la vid y la elaboración del vino en la Península Ibérica en la Antigüedad. Aportaciones de los análisis de residuos”, *Actes del II Col.loqui Internacional D’Arqueologia Romana. El vi a l’Antiguitat. Economia, producció y comerç al Mediterrani Occidental*, Badalona 1998, *Monografias Badalonines 14*. Barcelona, pp. 87-92.
- LISSARRAGUE, F. (1995): “Un Rituel du Vin: la Libation”, *In Vino Veritas*. Oxford, British School at Rome, pp. 126-144.
- LÓPEZ AMADOR, J-J. y 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*, pp. 11-36.
- LÓPEZ CASTRO, J-L. (1997): “El trigo, la vid y el olivo: La tríada mediterránea entre fenicios y cartagineses”, *Con pan, aceite y vino. La tríada mediterránea a través*

- de la Historia. *Catálogo de la Exposición*. Granada, pp. 34-52.
- MARANGOUE-LERAT, A. (2000): “Le plus agréable des vins grecs”, *L’Aventura del vino nel bacino del Mediterraneo. Itinerari storici ed archeologici prima e dopo Roma*, Conegliano 1998. Treviso, pp. 71-85.
- MARTÍN RUIZ, J-A. (1995): *Catálogo documental de los fenicios en Andalucía*. Sevilla.
- MEZQUÍRIZ, M-A. (1999): “La producción de vino en territorio navarro durante la época romana”, *II Simposio Arqueología del Vino. El vino en la Antigüedad Romana*, Jerez 1996. Madrid, Universidad Autónoma y Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, 241-251.
- MOREL, J-P. (1994): “La céramique attique à vernis noir en Ibérie et à Carthage: une comparaison”, *Iberos y Griegos: Lecturas desde la diversidad*, Ampurias 1991, *Huelva Arqueológica* XIII, 2. Huelva, pp. 323-344.
- (1998): “Que bouvant les Carthaginois?” *Actes del II Col·loqui Internacional D’Arqueología Romana. El vi a l’Antiguitat. Economia, producció y comerç al Mediterrani Occidental*, Badalona 1998, *Monografias Badalonines* 14. Barcelona, pp. 29-38.
- MUÑOZ VICENTE, A. (1995-1996): “Secuencia histórica del asentamiento fenicio-púnico de Cádiz: un análisis crono-espacial tras quince años de investigación arqueológica”, *Boletín del Museo de Cádiz* VII. Cádiz, pp. 77-105.
- NIVEAU DE VILLEDARY Y MARIÑAS, A-M. (1999): “Anforas turdetanas, mediterráneas y púnicas del s. III del Castillo de Doña Blanca (El Puerto de Santa María, Cádiz)”, *XXIV Congreso Nacional de Arqueología*, Cartagena 1997. Murcia, pp. 133-140.
- (2001a): “El espacio geopolítico gaditano en época púnica. Revisión y puesta al día del concepto de <Círculo del Estrecho>”, *Gerión* 19. Madrid, pp. 313-354.
- (2001b): “Pozos púnicos en la necrópolis de Cádiz: Evidencias de prácticas rituales funerarias”, *Rivista di Studi Fenici* XXIX, 2. Roma, pp. 183-230.
- (2003 a): *Las cerámicas gaditanas “tipo Kuass”*. Bases para el análisis de la bahía de Cádiz en época púnica, *Bibliotheca Archaeologica Hispana* 21. Madrid, Real Academia de la Historia.
- (2003 b): “El uso ritual de la vajilla cerámica en la necrópolis púnica de Cádiz”, *Archivo Español de Arqueología* 76. Madrid, pp. 3-30.
- (2004a): “El vino en la liturgia funeraria fenicio-púnica: banquetes y libaciones rituales en la necrópolis de Gadir”, *Actas do III Simpósio da Associação Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vino*, Funchal 2003. Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico e Secretaria Regional do Turismo e Cultura, pp. 379-415.
- (2004b): “Addenda a la tipología de la cerámica púnico-gaditana de barniz rojo o “tipo Kuass”. Acerca de las formas cerradas”, *Spal* 13. Sevilla, pp. 181-214.

- (2004c): “La producción de barniz púnico-gaditano en el s. II a.C. Nuevos datos aportados por el conjunto alfarero de Pery Junquera (San Fernando, Cádiz)”, *Actas del Congreso Internacional Figlinae Baeticae. Talleres alfareros y producciones cerámicas en la Bética Romana (ss. II a.C. - VII d.C.)*, *British Archaeological Reports* 1266. Oxford, pp. 677-690.
- (2005): “Tradición e innovación. La vajilla helenística en el mundo fenicio-púnico peninsular”, *El Periodo Orientalizante. Actas del III Simposio Internacional de Arqueología de Mérida: Protohistoria del Mediterráneo Occidental*, Mérida 2003, *Anejos de Archivo Español de Arqueología* XXXV, 2. Mérida, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, pp. 1395-1403.
- (2009): *Ofrendas, banquetes y libaciones. El ritual funerario en la necrópolis púnica de Cádiz*, *Spal Monografías* XII. Sevilla, Secretariado de Publicaciones de la Universidad y Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz.
- NIVEAU DE VILLEDARY Y MARIÑAS, A-M. y CÓRDOBA ALONSO, I. (2003): “Algunas consideraciones sobre la religiosidad de *Gadir*. Nuevos datos para su estudio”, *Saguntum* 35. Valencia, pp. 123-145.
- NIVEAU DE VILLEDARY Y MARIÑAS, A-M. y 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*, Cádiz 1995. II. Cádiz, pp. 893-903.
- NIVEAU DE VILLEDARY Y MARIÑAS, A-M. y VALLEJO SÁNCHEZ, J-I. (2000): “Evolución y estructura del comercio gaditano en época púnica. Un avance a partir de la documentación arqueológica. I. (ss. VI-IV a.n.e.)”, *Intercambio y Comercio Preclásico en el mediterráneo. Actas del I Coloquio del CEFYP*, Madrid 1998. Madrid, pp. 313-338.
- OLMOS ROMERA, R. y SÁNCHEZ FERNÁNDEZ, C. (1995): “Del Simposio griego a los bárbaros bebedores: el vino en Iberia y su imagen en los autores antiguos”, *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Jerez de la Frontera, Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, pp. 105-136.
- PADRÓ I PARCERISA, J. (1987): “Els més antics testimonis de l’arribada de vi a la Península Ibèrica”, *Actes del I Col.loqui D’Arqueologia Romana. El vi a l’Antiguitat. Economia, producció y comerç al Mediterrani Occidental*, Badalona 1985, *Monografies Badalonines* 9. Badalona, Museu de Badalona, pp. 40-41.
- POZO, S. F. (2003): “Recipientes y vajilla metálica de época pre-romana (fenicia, griega y etrusca) del sur de la Península Ibérica”, *Antiquitas* 15, Priego de Córdoba, pp. 5-50.
- 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.
- PRINCIPAL-PONCE, J. (1998): *Las importaciones de vajilla fina de barniz negro en la*

- Cataluña Sur y Occidental durante el siglo III a.C. Comercio y dinámica de adquisición en las sociedades indígenas, British Archaeological Reports. International Series 729. Oxford.*
- QUESADA SANZ, F. (1994): “Vino, aristócratas, tumbas y guerreros en la cultura ibérica (ss. V - II a.C.)”, *Verdolay. Revista del Museo de Murcia* 6. Murcia, pp. 99-124.
- (1995): “Vino y guerreros: banquete, valores aristocráticos y alcohol en Iberia”, *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Jerez de la Frontera, Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, pp. 271-296.
- RAMÓN TORRES, J. (1981): *Ibiza y la circulación de ánforas fenicias y púnicas en el Mediterráneo Occidental, Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza* 5. Ibiza.
- (1995): *Las ánforas fenicio-púnicas del Mediterráneo Central y Occidental, Col.lecció Instrumenta* 2. Barcelona, Universitat.
- RODERO RIAZA, A. (1995): *Las ánforas prerromanas en Andalucía, Epigrafía e Antichità* 13. Faenza.
- (2000): “Meditaciones en torno a las cualidades técnicas de las ánforas”, *La ceramica fenicia di Sardegna. Dati, problematiche, confronti. Atti del Primo Congresso Internazionale Sulcitano, Sant’Antioco 1997, Collezione di Studi Fenici* 40. Roma, pp. 293-297.
- ROLDÁN GÓMEZ, L. (1999): “La presencia del vino en el entorno de Jerez en época romana. Elementos arqueológicos e iconográficos”, *II Simposio Arqueología del Vino. El vino en la Antigüedad Romana*, Jerez 1996. Madrid, Universidad Autónoma y Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, pp. 201-224.
- RUIZ MATA, D. (1987): “La formación de la cultura turdetana en la Bahía de Cádiz a través del Castillo de Doña Blanca”, *Iberos. Actas de las I Jornadas sobre el Mundo Ibérico*, Jaén 1985. Jaén, pp. 299-314.
- (1993): “Los fenicios de época arcaica -siglos VIII/VII a.C.- en la bahía de Cádiz. Estado de la cuestión”, *Os Fenícios no Território Português, Estudos Orientais* IV. Lisboa, pp. 23-72.
- (1994): “El poblado fenicio del Castillo de Doña Blanca. Introducción al yacimiento”, *Castillo de Doña Blanca. Archaeo-environmental investigations in the Bay of Cádiz, Spain (750-500 B.C.)*, *British Archaeological Reports International Series* 593. Oxford, pp. 1-19.
- (1995): “El vino en época prerromana en Andalucía occidental”, *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Jerez de la Frontera, Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, pp. 157-212.
- (1997): “Fenicios, tartesios y turdetanos”, *La Andalucía Ibero-Turdetana (Siglos VI - IV a. C.)*, Huelva, 1994, *Huelva Arqueológica* XIV. Huelva, pp. 325-365.

- RUIZ MATA, D., CÓRDOBA ALONSO, I. y PÉREZ 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. y NIVEAU DE VILLEDARY Y MARIÑAS, A-M. (1999): “La zona industrial de Las Cumbres y la cerámica del s. III a.n.e. (Castillo de Doña Blanca, El Puerto de Santa María, Cádiz)”, *XXIV Congreso Nacional de Arqueología*, Cartagena 1997, T. 3. Murcia, pp. 125-131.
- RUIZ MATA, D. y 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, Cádiz, Ayuntamiento de El Puerto de Santa María.
- ___ (1989): “El Túmulo 1 de la Necrópolis de “Las Cumbres” (Puerto de Santa María, Cádiz)”, *Tartessos. Arqueología protohistórica del Bajo Guadalquivir*. Sabadell, Ed. Aúsa, pp. 287-295.
- SÁEZ FERNÁNDEZ, P. (1999): “El vino en las fuentes históricas romanas”, *II Simposio Arqueología del Vino. El vino en la Antigüedad Romana*, Jerez 1996. Madrid, Universidad Autónoma y Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, pp. 35-50.
- SÁEZ ROMERO, A. M. y DÍAZ RODRÍGUEZ, J-J. (2007): “La producción de ánforas de tipo griego y grecoitalico en Gadir y el área del Estrecho. Cuestiones tipológicas y de contenido”, *Zephyrus* 60. Zaragoza, pp. 195-208.
- SALCEDO GARCÉS, F. (1999): “La iconografía del vino en el mundo romano”, *II Simposio Arqueología del Vino. El vino en la Antigüedad Romana*, Jerez 1996. Madrid, Universidad Autónoma y Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, pp. 97-115.
- SANMARTÍ-GREGO, E. y PRINCIPAL-PONCE, J. (1998): “Del *Vas* al *Calix* o de la “democratització” dels estris de beure (de la producció de Roses a la Campaniana A)”, *Actes del II Col.loqui Internacional D’Arqueología Romana. El vi a l’Antiguitat. Economia, producció y comerç al Mediterrani Occidental*, Badalona 1998, *Monografias Badalonines* 14). Barcelona, pp. 81-86.
- SPANÒ-GIAMMELLARO, A. (1997): “Fenici e punici”, *Storia dell’alimentazione*. Roma-Bari, pp. 56-70.
- ___ (2000): “Il vino nel mondo fenicio-punico”, *L’Avventura del vino nel bacino del Mediterraneo. Itinerari storici ed archeologici prima e dopo Roma*, Conegliano 1998. Treviso, pp. 45-69.
- VALLEJO SÁNCHEZ, J-I.; CASTRO PÁEZ, E. y NIVEAU DE VILLEDARY Y MARIÑAS, A-M. (2002): “Los orígenes del vino en la bahía de Cádiz. Testimonios arqueológicos y literarios”, *Douro- Estudos & Documentos* VII (14). Oporto, pp. 47-63.
- VIVES-FERRÁNDIZ SÁNCHEZ, J. (2007): «A propósito de un *infundíbulum* etrusco hallado en aguas de la Bahía de Xàbia (Alacant)», *Madridier Mitteilungen* 48. Mainz, pp. 154-173.

ZAMORA LÓPEZ, J-A. (2000): *La vid y el vino en Ugarit*. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

___ (2003): «El «ánfora cananea» y las medidas de capacidad en el Oriente mediterráneo de la Edad del Bronce Final», *Spal* 12. Sevilla, pp. 231-257.

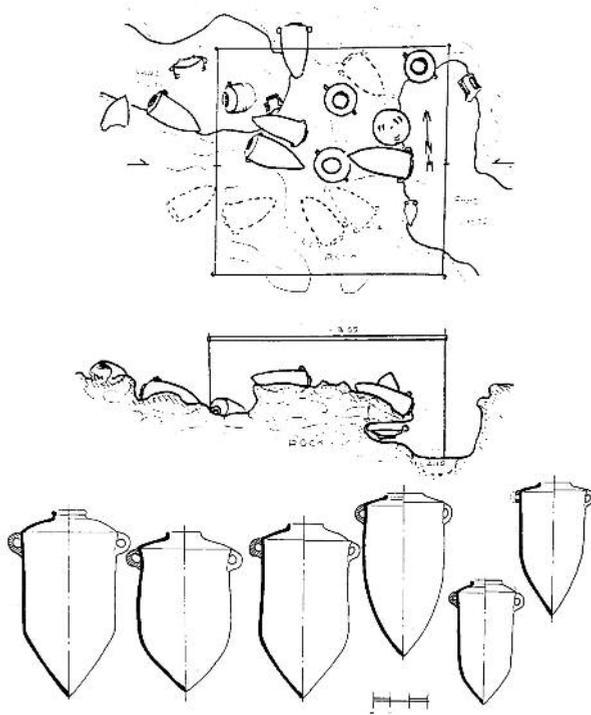


Fig. 1: Ánforas cananeas del pecio de Acre (según Guerrero 1995: 89, fig. 3).

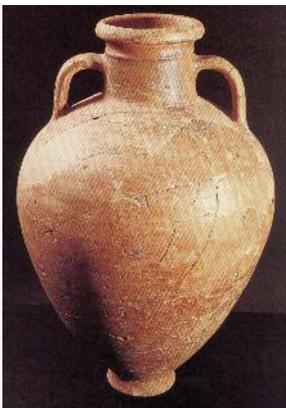


Fig. 2: 1. Ánfora griega SOS procedente del Cerro del Villar (Málaga) (según Martín Ruiz 1995: 144, fig. 135).



Fig. 2: 2. Vaso de alabastro egipcio procedente de Lagos (según Martín Ruiz 1995: 175, fig. 176).

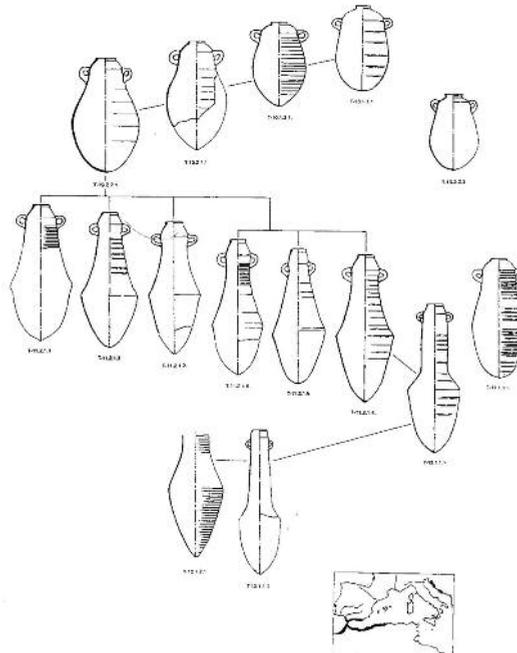


Fig. 3: Evolución de las morfologías anfóricas extremo-occidentales (según Ramón 1995: 496, fig. 135).



Fig. 4: Ánforas púnico-occidentales procedentes de "Cerro Naranja" (Jerez de la Frontera, Cádiz) -s. III a.C.- Fotografía: Museo Arqueológico de Jerez de la Frontera.

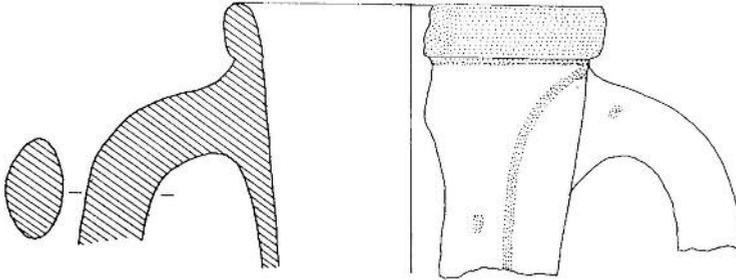


Fig. 5: 1: Ánforas vinarias de origen griego procedentes de la necrópolis fenicio-púnica de Cádiz.

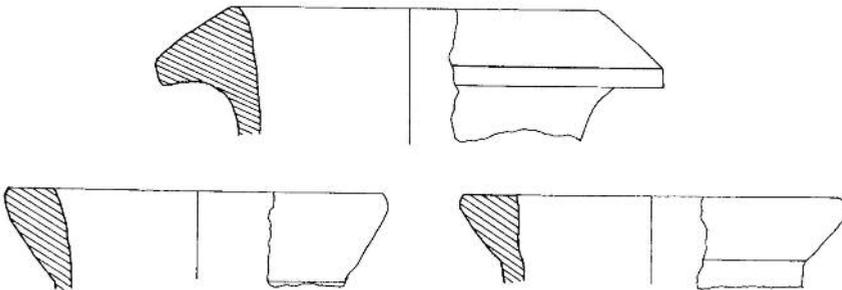


Fig. 5: 2. Ánforas corintias (según Muñoz 1995-96: 102, fig. 16, 2-3A).

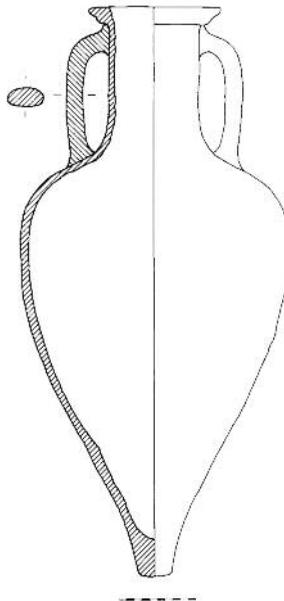


Fig. 6: Ánfora grecoitalica hallada en el interior de un pozo ritual gaditano.
Dibujo: Ana-M^a Niveau de Villedary y Mariñas.



Fig. 7: Relieve del “Banquete bajo la Pérgola”, palacio de Nínive (según Botto 2000: 98, lám. II).

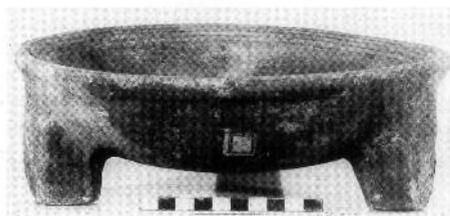


Fig. 8: 1. Cuenco-trípode de la tumba A del túmulo de la Vaccareccia, Veio (según Botto 2000: 97, lám. I, 6).

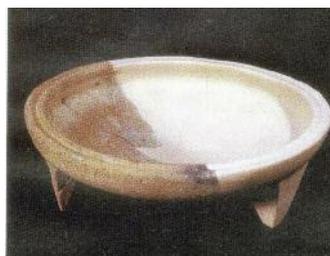


Fig. 8: 2. Cuenco-trípode del Castillo de Doña Blanca (según Ruiz Mata y Pérez 1995: 133, lám. 5c).

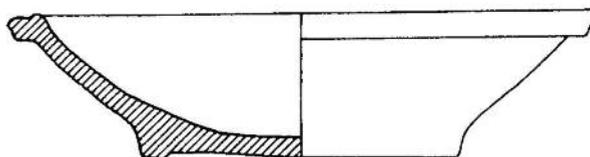


Fig. 8: 3. Mortero del s. III a.C. de Las Cumbres (El Puerto de Santa María, Cádiz) (según Niveau de Villedary y Ruiz Mata 2000: 903, fig. 6, 3).

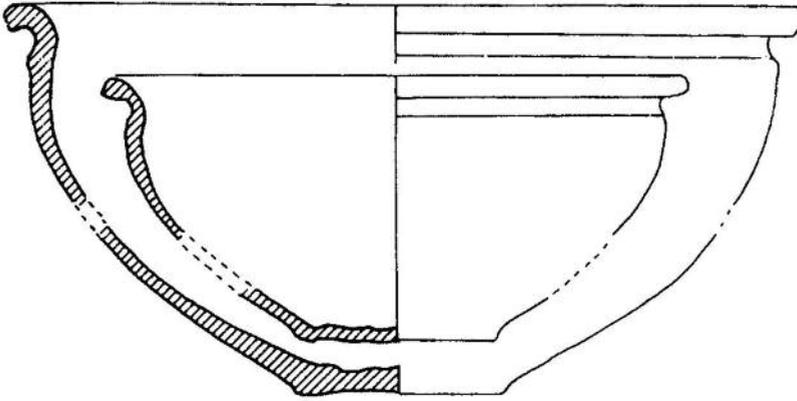


Fig. 9: 1. Lebrillos del s. III a.C. del poblado de Las Cumbres (El Puerto de Santa María, Cádiz) (según Niveau de Villedary y Ruiz Mata 2000: 903, fig. 6, 1-2). **2.** Crátera griega.



Fig. 9: 2. Crátera griega.

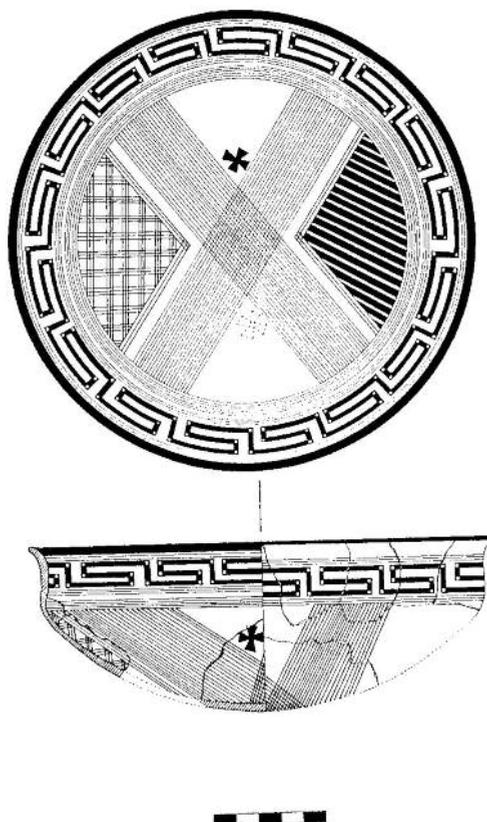


Fig. 10: 1. Copa indígena a mano decorada, de estilo “Guadalquivir II” procedente del Túmulo 1 de la necrópolis de Las Cumbres (El Puerto de Santa María, Cádiz) (según Córdoba 2004: 139, fig. 4).



Fig. 10: 2. Cotilas protocorintias del Cerro de San Cristóbal (Almuñécar, Granada) (según Martín Ruiz 1995: 143, fig. 134).

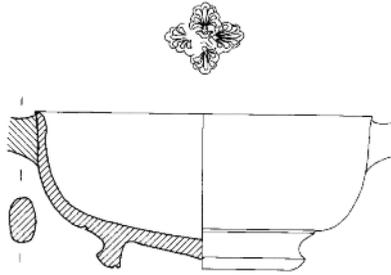


Fig. 11: 1. Bolsal (Forma Niveau VII).
Vasos “tipo Kuass” relacionados con la bebida.

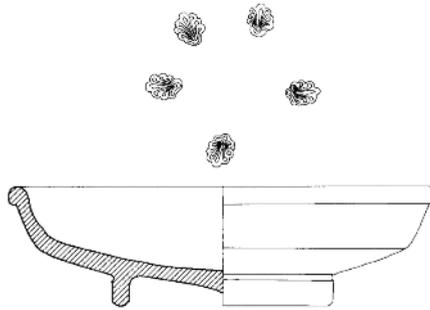


Fig. 11: 2. Copa (Forma Niveau VIII).

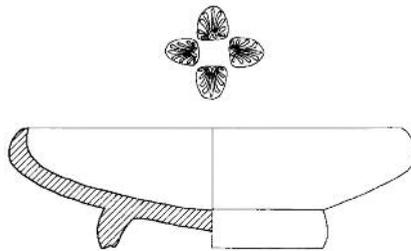


Fig. 11: 3. Cuenco de borde reentrante (Tipo Niveau IX-B).
Vasos “tipo Kuass” relacionados con la bebida.
Dibujos: A. M^a. Niveau de Villedary y Mariñas.

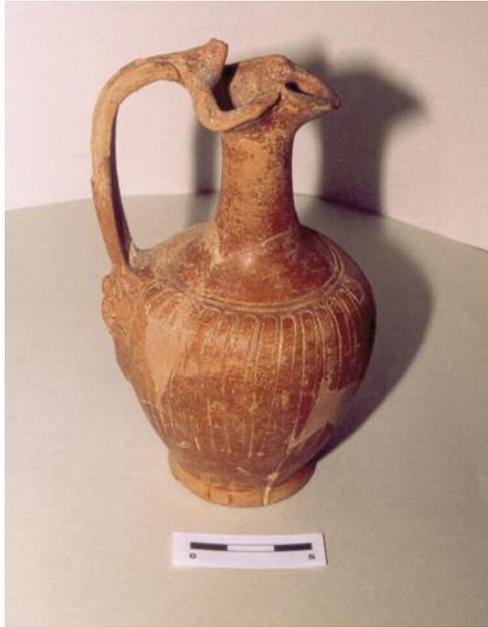


Fig. 12: 1. Enocóe “tipo Kuass” procedente del interior de un pozo ritual gaditano. Fotografía: A-M^a. Niveau de Villedary y Mariñas.

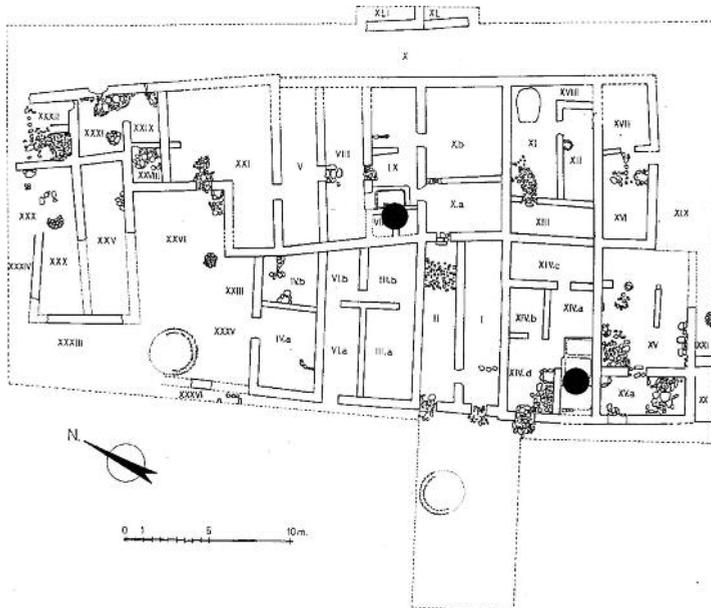


Fig. 13: Poblado de Las Cumbres -s. III a.C.- (El Puerto de Santa María, Cádiz), con indicación de los lagares (según Ruiz Mata y Niveau de Villedary 1999: 129, fig. 1).



Fig. 14: Ánfora procedente de los niveles inferiores de un pozo ritual de la necrópolis de Cádiz.
Fotografía: Ignacio Córdoba Alonso.