



# ESPACIO, TIEMPO Y FORMA

AÑO 2020  
ISSN 1130-1082  
E-ISSN 2340-1370

33

SERIE II HISTORIA ANTIGUA  
REVISTA DE LA FACULTAD DE GEOGRAFÍA E HISTORIA

UNED





# ESPACIO, TIEMPO Y FORMA

AÑO 2020  
ISSN 1130-1082  
E-ISSN 2340-1370

# 33

**SERIE II HISTORIA ANTIGUA**  
REVISTA DE LA FACULTAD DE GEOGRAFÍA E HISTORIA

<http://dx.doi.org/10.5944/etfi.33.2020>



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN A DISTANCIA

La revista *Espacio, Tiempo y Forma* (siglas recomendadas: ETF), de la Facultad de Geografía e Historia de la UNED, que inició su publicación el año 1988, está organizada de la siguiente forma:

- SERIE I — Prehistoria y Arqueología
- SERIE II — Historia Antigua
- SERIE III — Historia Medieval
- SERIE IV — Historia Moderna
- SERIE V — Historia Contemporánea
- SERIE VI — Geografía
- SERIE VII — Historia del Arte

Excepcionalmente, algunos volúmenes del año 1988 atienden a la siguiente numeración:

- N.º 1 — Historia Contemporánea
- N.º 2 — Historia del Arte
- N.º 3 — Geografía
- N.º 4 — Historia Moderna

ETF no se solidariza necesariamente con las opiniones expresadas por los autores.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN A DISTANCIA  
Madrid, 2020

SERIE II · HISTORIA ANTIGUA N.º 33, 2020

ISSN 1130-1082 · E-ISSN 2340-1370

DEPÓSITO LEGAL  
M-21.037-1988

URL  
ETF II · HISTORIA ANTIGUA · <http://revistas.uned.es/index.php/ETFII>

DISEÑO Y COMPOSICIÓN  
Carmen Chincoa · <http://www.laurisilva.net/cch>

Impreso en España · Printed in Spain



Esta obra está bajo una licencia Creative Commons  
Reconocimiento-NoComercial 4.0 Internacional.

## ARTÍCULOS · ARTICLES



# PRODUCCIÓN Y COMERCIO DEL VINO EN EL SUROESTE DE LA PENÍNSULA IBÉRICA DURANTE LA ANTIGÜEDAD

## WINE PRODUCTION AND TRADE IN THE SOUTHWEST OF THE IBERIAN PENINSULA DURING ANTIQUITY

Alejandro Fornell Muñoz<sup>1</sup>

Recibido: 23/05/2020 · Aceptado: 07/08/2020

DOI: <http://dx.doi.org/10.5944/etfi.33.2020.27772>

### Resumen

El vino tiene una larga historia y múltiples facetas: religiosas, lúdicas, sociales y económicas. En este último aspecto se centrará nuestro trabajo, concretamente en la producción y el comercio de esta exitosa bebida psicotrópica, y en su consideración como elemento cultural de primer orden enraizado en los pueblos del suroeste peninsular desde la más remota antigüedad. Tratando de ofrecer una imagen forzosamente general de la información disponible, expondremos de forma sintética y diacrónica los conocimientos ya establecidos, a los que se sumarán las aportaciones realizadas en los últimos años, señalando las limitaciones (documentales y metodológicas) con las que aún se enfrenta la investigación a la hora de abordar esta temática.

### Palabras clave

Vino; Andalucía; Atlántico sur; Mediterráneo; fenicio-púnicos; griegos; Roma.

### Abstract

Wine has a long history and multiple facets: religious, recreational, social and economic. Our work will focused on this last aspect, specifically on the production and trade of this successful psychotropic drink, and its consideration as a cultural element of first order rooted in the southwest peninsular people from the remotest antiquity. Trying to offer a general image of the available information, we will present in a synthetic and diachronic way the already established knowledge, to which will be added the contributions made in recent years. Finally, we will point out the limitations (documentary and methodological) that research still faces in addressing this subject.

### Keywords

Wine; Andalusia; south Atlantic; Mediterranean; Phoenician-Punic; Greeks; Rome.

---

1. Universidad de Jaén. C. e.: [afornell@ujaen.es](mailto:afornell@ujaen.es)

.....

## INTRODUCCIÓN

Tradicionalmente, la investigación sobre la viticultura en la península Ibérica se ha basado en el análisis de la literatura clásica, la iconografía y el estudio tipológico y funcional de todos los recipientes relacionados con el consumo, almacenamiento y comercio de vino. Con el transcurso de los años, a estas fuentes se le han ido sumando la constatación de instalaciones protohistóricas de elaboración vinaria, el examen arqueobotánico (carpológico y palinológico) de los yacimientos, y las pruebas químicas –aún poco exhaustivas– tanto de los fondos como de las pastas de los envases cerámicos.

Las evidencias textuales, y sobre todo arqueológicas, que han experimentado un auge en las últimas décadas, testimonian que es concretamente en el suroeste peninsular donde el fenómeno enológico se produjo más tempranamente. Por ello, este trabajo propone efectuar un recorrido por la Antigüedad, con el propósito de mostrar la evolución de la producción y comercialización del vino en esta región a lo largo de los distintos períodos, especialmente el romano, que es el mejor documentado y durante el cual la viticultura alcanza sus mayores cotas, extendiéndose por todo el Mediterráneo.

Empleamos el término geográfico suroeste peninsular para referirnos a los territorios que *grosso modo* corresponden con la mitad occidental de la actual Andalucía (Huelva, Cádiz, Sevilla y Córdoba), ya que durante el pasado estuvieron adscritos, como veremos, a distintas realidades étnicas y administrativas. Dentro de esta región destacaremos el gran arco del golfo de Cádiz, franja litoral que comprende la Costa de la Luz, varios ríos menores de la vertiente sur atlántica y parte del valle del Guadalquivir, por ser la primera zona donde se detecta la vitivinicultura y una de las comercialmente más activas.

Por otra parte, no podemos olvidar que en la actualidad el «Jerez» o «Sherry», vino de reconocida fama mundial, se cría fundamentalmente en el triángulo comprendido entre Jerez, Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, junto a otros municipios de la provincia de Cádiz, como Chipiona, Rota, Trebujena, Chiclana y Puerto Real, espacio geográfico con clima y suelos favorables, y donde existe una larga tradición vinícola, que como veremos a lo largo de estas líneas, hunde sus raíces en la Antigüedad, y en cierto modo ayudan a entender esta realidad contemporánea.

Existe una vinculación entre la productividad y calidad de los caldos y las condiciones ecoclimáticas precisas de un territorio: suelos, humedad, temperatura, etc. No creemos oportuno describir en detalle estas características geográficas del área objeto de estudio, pues excederíamos innecesariamente los límites espaciales de este trabajo; lo interesante aquí es señalar que la zona a tratar goza de los requisitos necesarios para una óptima producción vinaria, y que ya los reunía desde la Edad Antigua, según se desprende de la arqueología y los textos grecolatinos<sup>2</sup>.

---

2. GARCÍA-GELABERT PÉREZ, María Paz: «Indigenismo y romanización en Turdetania durante la República», *Espacio, Tiempo y Forma*, Serie II, Hª Antigua, 6 (1993), pp. 99-103.

Los escritores antiguos vieron la península Ibérica bajo la premisa de la apropiación, por lo que sus condiciones ambientales y sus productos fueron generalmente elogiados, aunque dichas alabanzas se dirigieron especialmente a la zona meridional. Por ejemplo, Estrabón afirma que Hispania era muy pobre, salvo la Turdetania<sup>3</sup> y la costa mediterránea<sup>4</sup>. La opinión de Plinio coincide con la del geógrafo de Amasia, pues dice de la Bética que aventaja a todas las demás provincias romanas por la riqueza de su aspecto y por su fertilidad. En otro pasaje, en lo que a feracidad se refiere, admite la pobreza de ciertas regiones hispanas y la riqueza de otras, señalando que después de Italia, y exceptuando las fabulosas regiones de la India, debe colocarse a Hispania, al menos todo su borde costero<sup>5</sup>.

En cuanto a la visión ofrecida por los textos acerca del consumo de vino en la Turdetania, Estrabón señala que exportaba trigo y vino en cantidad<sup>6</sup>. Posteriormente, además de las referencias de poetas y eruditos<sup>7</sup>, esta noticia es confirmada por los agrónomos, especialmente Columela y Varrón, que describen el cultivo de la vid como una de las especialidades de la agricultura turdetana<sup>8</sup>.

## 1. ÉPOCA FENICIA: LA INTRODUCCIÓN DEL VINO EN LA PENÍNSULA IBÉRICA

La historia del vino es apasionante desde sus comienzos, pues no se puede precisar su lugar de alumbramiento. Aún hoy se sigue al acecho de un nuevo hallazgo que lo sitúe en fecha anterior a la conocida y acaso en un lugar insospechado<sup>9</sup>. Pero más que establecer el lugar y fecha de su origen remoto –cuestión en continua revisión–, nos interesa conocer cómo surgió en nuestro territorio.

Desde la Prehistoria se conoce la presencia de *vitis sylvestris* en la península Ibérica, donde se da de manera espontánea. La primera evidencia de la existencia de *vitis vinifera* o vides cultivadas se localiza en el yacimiento argárico granadino de Cuesta del Negro de Purullena (1800-1300 a.C. aprox.), que registra pepitas de uva inequívocamente domesticadas<sup>10</sup>. Sin embargo, el cultivo incipiente de viñas no implica necesariamente una temprana elaboración de vino, sino que puede simplemente responder al uso comestible del fruto. En el estado actual de la

3. Región del sur de la península que existía antes de la llegada de los romanos y que abarcaba el territorio bañado por el Guadalquivir desde el Algarve a Granada, y desde Sierra Morena al Estrecho, coincidiendo en buena parte con la anterior Tartessos. Tras la conquista romana sería integrada dentro de la provincia Ulterior, primero, y a partir de la reforma de Augusto, en la Bética.

4. ESTRABÓN, III, 4, 13.

5. PLINIO, *Nat.* 3, 7 y 37, 203.

6. ESTRABÓN, III, 2, 6.

7. MARCIAL, 13, 118 y 13, 124; OVIDIO, *Ars.*, 3, 645-646.

8. COLUMELA 1, 20; 3, 2, 19; 3, 9, 6-7; 3, 12, 6; 4, 14, 2; 9, 2, 58-60; VARRÓN, *R.*, 1, 7, 10 y 8, 1.

9. Actualmente, las evidencias arqueológicas más antiguas conocidas para el cultivo de la vid y la producción de vino se localizan en el Cáucaso (Georgia) y datan de entre el 6000 y 5800 a.C. RUIZ MATA, Diego: «Varios aspectos sobre el vino y la bodega turdetana-púnica de la sierra de San Cristóbal, en el Puerto de Santa María (Cádiz)», *Revista de Historia de El Puerto*, 60 (2018), pp. 14-16.

10. RAMOS LIZANA, Manuel & SAN MARTÍN MONTILLA, Concha: *Con pan, aceite y vino. La tríada mediterránea a través de su historia* (Guía), Granada, Museo Arqueológico de Granada, 1997, p. 108.

investigación, las pruebas fehacientes de su explotación para la producción vinaria no se documentan hasta el Orientalizante (s. VIII a.C.). Pero, esto no quiere decir que no llegara vino a los territorios peninsulares en fechas más tempranas.

Existen evidencias de contactos comerciales entre los puertos cananeos y el Mediterráneo occidental al menos desde la segunda mitad del II milenio a.C. También se han documentado algunos acercamientos del mundo micénico a la península Ibérica a finales del s. XIII a.C. en Llanete de los Moros (Montoro, Córdoba) (copa y crátera asociadas al consumo del vino) y posiblemente en la Cuesta del Negro en niveles del Bronce Tardío. La presencia de este vino arcaico podría inscribirse en el contexto de intercambios ocasionales de productos de lujo y del comercio de los metales. Por tanto, no hay que descartar que el vino oriental fuese conocido en el mediodía peninsular –aunque esporádicamente– con anterioridad al comercio fenicio<sup>11</sup>.

No es hasta el s. XII a.C. cuando se suele hablar propiamente de los fenicios, descendientes de los cananeos que habitaban en la franja costera desde Dor (Israel) hasta Arados (Siria). Ellos fueron uno de los primeros pueblos en tener un significativo efecto sobre la historia del vino, pues al principio a través del contacto comercial, y más tarde mediante la colonización protagonizada por Tiro, difundieron su conocimiento sobre la producción de vino y propagaron variedades antiguas de vid por el Mediterráneo, introduciendo y estimulando la expansión de la viticultura en la península Ibérica.

La fuente fundamental que nos informa para estos momentos son los recipientes que contenían esta bebida. La comercialización de vino, al menos para época romana, se realizaba utilizando contenedores específicos: ánforas, toneles o pellejos. La naturaleza percedera de estos últimos impide su preservación, siendo indetectables para la arqueología. En cambio, la composición cerámica de las ánforas asegura la perduración en el registro arqueológico, y el hallazgo, su localización y estudio. Por tanto, cuando el vino es comercializado en ánforas podemos, en la mayoría de ocasiones, detectar volúmenes de producción, rutas comerciales y mercados.

Uno de los principales envases relacionados con la distribución y consumo del vino oriental fenicio es el ánfora tipo Saguna (aunque no contamos con evidencias certeras que permitan confirmar este uso)<sup>12</sup>, producida en Fenicia y Chipre desde el s. XII a.C., que se transportaría hasta los establecimientos coloniales a partir de mediados del s. VIII a.C. en sus diversos subtipos. Así se constata en las factorías tirias de la costa gaditana y malagueña, donde se localizan Saguna-2 (solo en el Castillo de Doña Blanca, yacimiento entre Jerez y el Puerto de Santa María), Saguna-7a y 7b (Lagos, Puente de Noy y Trayamar)<sup>13</sup> (Tabla 1).

Más tarde, a mediados del s. VII a.C., se documenta la llegada a las costas andaluzas de las ánforas Cintas 282/283, cuya relación con la importación de vino oriental

11. Ibídem; CELESTINO PÉREZ, Sebastián y BLÁNQUEZ PÉREZ, Juan: «Origen y desarrollo del cultivo del vino en el Mediterráneo: la península Ibérica», *Revista Universum*, 22.1 (2007), p. 38.

12. GUERRERO AYUSO, Víctor: «El vino en la Protohistoria del Mediterráneo occidental», en CELESTINO PÉREZ, Sebastián (ed.), *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, 1995, p. 90.

13. RAMÓN TORRES, Joan: «Las ánforas fenicio-púnicas del Mediterráneo central y occidental», *Colección Instrumenta*, 2. Barcelona, Universidad de Barcelona, 1995, pp. 267 y 272.

está bien testimoniada. Este contenedor supone un relanzamiento a gran escala del comercio del vino oriental, que en esta ocasión se extenderá a la mayoría de colonias fenicias de Occidente (Cartago, área gaditana, malagueña y granadina). No obstante, como señala Guerrero Ayuso, su manifestación es demasiado escasa como para plantear una situación regular de importaciones de vino oriental, debiendo insertarse su presencia probablemente en una economía de bienes de prestigio<sup>14</sup>.

Pudiera ser que la mayor parte del vino consumido en el sur peninsular desde fines del s. VIII y a lo largo del VII a.C., se produjera en el hinterland agrícola controlado por los núcleos costeros fenicios<sup>15</sup>, utilizando para su almacenamiento y transporte las ánforas Rachgoun I (R-I), o mejor ya en la nueva clasificación, Ramón (R-10), y la mayoría de sus variantes (T-10.1.1.1, T-10.1.2.1 y T-10.2.1.1 y T-10.2.2.1). En realidad, se desconoce a ciencia cierta el contenido de dichos recipientes, pues lo que se desprende de los contextos arqueológicos en los cuales se constatan (santuarios y necrópolis) es que pudieron almacenar indistintamente vino, aceite, grano o salazones. Esto no impide suponer que en un porcentaje significativo de los casos sirviera para introducir los caldos entre las poblaciones indígenas del interior, algo que parece aún más admisible cuando las ánforas se detectan en espacios sagrados, donde suelen estar asociadas a otros elementos relacionados con el servicio y consumo vinario<sup>16</sup>. Estos contenedores, producidos en los asentamientos tirios del área del Estrecho, tienen una amplia difusión comercial (quizá debido a su uso tanto para líquidos como áridos) entre las comunidades autóctonas (tartesias) del valle del Guadalquivir, seguida del Levante y Cataluña, e incluso se han identificado algunos ejemplares en Sicilia, Cerdeña y la Etruria tirrénica<sup>17</sup> (Tabla 1).

Argumentos a favor de la producción de vino en el entorno de las factorías fenicias peninsulares son los registros arqueológicos que constatan la presencia de uva cultivada al menos desde mediados del s. VIII a.C. en el Castillo de Doña Blanca<sup>18</sup>, y puede que incluso antes en el yacimiento La Orden-Seminario (Huelva)<sup>19</sup>. Esto explicaría la ya mencionada escasez de envases fenicios orientales importados, pues la demanda vinaria sería satisfecha sobre todo a partir de caldos locales que eventualmente se pudieron envasar y comercializar en las mencionadas ánforas R-I/R-10. En cuanto a su consumo, debió realizarse en recipientes propios para la

14. GUERRERO AYUSO, Víctor: «Las ánforas Cintas - 282/283 y el comercio de vino fenicio en Occidente», *Saguntum*, 22, 1989, pp. 151-157.

15. Algunas fundaciones como *Gadir* (Cádiz) tienen desde el principio carácter de puerto comercial, mientras otras, tienen una probada orientación a la explotación agrícola, como Doña Blanca, Cerro del Prado, Cerro del Villar, Toscanos, Morro de Mezquitilla, Chorreras, Adra y Villaricos, cuyas pequeñas llanuras aluviales aptas para la agricultura de regadío y la comunicación fluvial con el interior, permitió una penetración comercial.

16. JIMÉNEZ FLORES, Ana María, GARCÍA FERNÁNDEZ, Francisco José y CAMACHO MORENO, Manuel: «In vino humanitas: el vino y su función socio-ideológica en el mundo oriental», *Anejos de AEspA*, 30 (2005), pp. 686-687.

17. GUERRERO AYUSO, Víctor: «Las ánforas Cintas 282/283...», pp. 158-160; RAMÓN TORRES, Joan: «Las ánforas fenicio-púnicas...», pp. 279 y 281.

18. RUIZ MATA, Diego: «El vino en época prerromana en Andalucía Occidental», en CELESTINO PÉREZ, Sebastián (ed.): *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, 1995, p. 198; RUIZ MATA, Diego: «Varios aspectos sobre el vino...», pp. 37-38.

19. Poblado sito al norte de Huelva, entre dos arroyos que desembocan en el río Tinto, originado en el Cobre. Su importancia reside en el hallazgo de vestigios de técnicas de cultivo dedicados a la plantación de viñedos con una cronología que oscila entre los siglos IX-VIII a.C. RUIZ MATA, Diego: op. cit., pp. 34-35.

ingestión de líquidos existentes tanto en la tradición indígena como en la oriental, antes del arribo masivo de vajilla griega a partir del s. VI a.C.<sup>20</sup>

La entrada de vino griego en el territorio peninsular se produjo en ánforas jonias y áticas del tipo SOS, y suelen ir acompañadas de copas. Las primeras ánforas helenas llegaron a Huelva, la Bahía de Cádiz y Málaga en la segunda mitad del s. VIII a.C. (probablemente debido a la intermediación de comerciantes fenicios con las colonias griegas del Mediterráneo central), pero no adquirirá un volumen notable hasta el s. VI a.C. (Tabla 1). Este vino griego representaría también, junto con la vajilla apropiada para su consumo, una cuestión de prestigio para determinadas élites tartésicas<sup>21</sup>.

Resumiendo, la carestía de vino llegado de Oriente se explicaría porque éste estuvo restringido a las elites coloniales fenicias, mientras que la mayor parte del crudo consumido, resultante de producciones locales de menor calidad (fabricadas en los establecimientos fenicios y sus alrededores), y acompañadas de las importaciones griegas, se destinaron al intercambio con las aristocracias indígenas. Por consiguiente, el vino asume una función de bebida distintiva de los grupos dirigentes, a los que les estaba reservado y quienes lo atesoraban, prestigiándose tanto por su escasez como por la utilización de exóticas vajillas de lujo para su consumo.

Hacia finales del s. VII a.C. decae la presencia de las R-I/R-IO en los asentamientos indígenas en favor de producciones locales de imitación. Posiblemente estas ánforas fabricadas en pequeños talleres del interior fueron usadas para contener el vino de producción nativa<sup>22</sup>.

En definitiva, podemos concluir afirmando que en la península Ibérica las primeras pruebas claras sobre la producción de vino con cierta continuidad se sitúan en época del establecimiento fenicio, con un destacado papel del territorio vinculado a *Gadir* (Cádiz). El inicio de su consumo estuvo asociado a las clases dirigentes, primero para satisfacer las necesidades de la elite fenicia asentada en las colonias costeras, y luego para proveer a las elites locales tartesias, quienes, tras degustar los caldos sidonios, lo convirtieron en una bebida imprescindible en los actos oficiales y religiosos<sup>23</sup>. Introducido como bien de prestigio durante la fase Orientalizante, este producto se integrará plenamente en el marco socio-ideológico de las poblaciones autóctonas, evolucionando sus formas de uso paralelamente a la propia cultura tartesia, y participando más adelante en la configuración de la cultura turdetana.

20. JIMÉNEZ FLORES, Ana María, GARCÍA FERNÁNDEZ, Francisco José y CAMACHO MORENO, Manuel: op. cit., p. 687.

21. PASCUAL BERLANGA, Guillermo & PÉREZ BALLESTER, José: «El comercio de vino griego en la península Ibérica (siglos III a.C.-I d.C.)», en AQUILUÉ, Xavier, CABRERA BONET, Paloma & ORFILA PONS, Margarita (coords.): *Homenaje a Glòria Trias Rubiés. Cerámicas griegas de la Península Ibérica: cincuenta años después (1967-2017)*, Barcelona, Centro Iberia Graeca, 2017, pp. 294-307. Sobre los servicios de consumo véase PÉREZ BALLESTER, José: «Recipientes cerámicos para aceite y vino en la Antigüedad. Arqueología e iconografía», en ÁLVAREZ GONZÁLEZ, Teresa (coord.): *La cerámica en el mundo del vino y del aceite*, La Rioja, Asociación de Ceramología, 2012, pp. 24-32.

22. RAMOS LIZANA, Manuel y SAN MARTÍN MONTILLA, Concepción: op. cit., p. 111.

23. El consumo de vino es reproducido por la aristocracia indígena, tal y como se desprende de los hallazgos de sus necrópolis. Para más detalle véase CELESTINO PÉREZ, Sebastián y BLÁNQUEZ PÉREZ, Juan: op. cit., p. 45; JIMÉNEZ FLORES, Ana María y García Fernández, Francisco José: «In vino humanitas (y II): vino y cultura en la Turdetania prerromana», *Habis*, 37 (2006), pp. 126-128.

## 2. EL VINO EN LAS CIUDADES FENICIO-PÚNICAS DE LA COSTA SUROESTE Y EL MUNDO INDÍGENA TURDETANO

El modelo socioeconómico existente en las franjas costeras del Mediterráneo Occidental desde la llegada de los colonos fenicios se transformará a partir del s.VI a.C. La caída de Tiro en Oriente tendrá en Occidente repercusiones tales como el colapso del sistema tartesio, apreciable en el hundimiento del comercio de metales, el decrecimiento de la producción en *Gadir*, y la completa independencia de Cartago, que pronto tomará el relevo a Tiro situándose al frente sus antiguas fundaciones como nueva metrópolis. Por consiguiente, debemos pensar en el desarrollo de una hegemonía política y económica de la ciudad norteafricana sobre las primitivas colonias tirias del mediodía peninsular, cuyos habitantes recibieron un aporte de población a pequeña escala, básicamente individuos de las elites gobernantes cartaginesas. Esto fue suficiente para provocar la adopción, entre los descendientes de los colonos tirios, de un modo de vida sociopolítico púnico, que se hizo paralelamente extensible a la mayoría de los territorios costeros del Mediterráneo central y occidental<sup>24</sup>.

El ascenso de Cartago y la evolución de la sociedad ibérica supondrán un significativo cambio en la producción y comercialización vinaria. Entre los ss. VI al III a.C. asistimos al desarrollo de las ciudades-estados fenicias del sur peninsular, pero la documentación arqueológica de este período –a diferencia de la etapa colonial (ss. VIII-VI a.C.)– es exigua, y las referencias de los textos grecolatinos bastante fragmentarias.

De los aspectos productivos de los asentamientos fenicio-púnicos sur-peninsulares, los escasos análisis paleobotánicos realizados señalan la continuidad del cultivo de vid en el s. VI a.C., como podemos ver en Doña Blanca (Cádiz), Cerro del Villar (Málaga), Villaricos (Almería) y La Fonteta (Guadamar)<sup>25</sup>. Por otra parte, algunos casos conocidos de asentamientos rurales agrícolas vinculados a las urbes, documentados en Almería e Ibiza, evidencian la presencia de granjas en un espacio rural colonizado a partir del s. V a.C. De todo ello se deduce que en estos establecimientos y su hinterland se producía vino, aunque se desconoce con claridad qué envases anfóricos lo contenían. En cambio, sí es posible reconocer la cerámica vinaria de importación, que indirectamente nos informa de los caldos consumidos por los fenicios occidentales<sup>26</sup>.

La difusión de recipientes anfóricos púnicos se detecta a partir del tipo denominado Mañá A (M-A), algunos de cuyos subtipos –como la M-A1/R1– han sido generalmente relacionados con el almacenaje y transporte de vino entre mediados del s. VI y finales del V a.C., mientras que otros como la Mañá-Pascual

24. PRADOS MARTÍNEZ, Fernando: «La producción vinícola en el mundo fenicio-púnico. Apuntes sobre cultivo de la vid y consumo del vino a través de las fuentes arqueológicas y literarias», *Gerión*, 29.1 (2011), p. 10.

25. *Idem*, pp. 21-22; RUIZ MATA, Diego: «Varios aspectos sobre el vino...», pp. 69-86.

26. LÓPEZ CASTRO, José Luis: «El trigo, la vid y el olivo: la tríada mediterránea entre fenicios y cartagineses», en SAN MARTÍN MONTILLA, Concepción y RAMOS LIZANA, Manuel (Coords): *Con pan, aceite y vino. La tríada mediterránea a través de su historia* (Catálogo de la exposición), Granada, Museo Arqueológico de Granada, 1997, pp. 48-49.

A4 debieron serlo entre el s. IV y mediados del III a.C. (Tabla 1). No obstante, pese a tales afirmaciones es complicado asignar tal especialización para los recipientes conocidos, pues sólo disponemos de una información parcial debido a la escasez de los análisis químicos de sus contenidos.

Finalmente, en el último cuarto del s. III a.C., coincidiendo con la ocupación bárquida, las relaciones con el mundo púnico se intensifican, produciéndose la llegada de ánforas de fabricación norteafricana. Así lo atestiguan las ánforas Mañá D (Ramón T-5.2.3.1) que, a través de *Gadir* (Cádiz) se distribuyen hacia el interior por el Guadalquivir (hasta Sevilla), aunque aquí su presencia es marginal si la comparamos con los ejemplares registrados en la propia Cádiz o en Castillo de Doña Blanca<sup>27</sup>.

Las ánforas púnicas, que acabaron ejerciendo una fuerte influencia en los contenedores ibéricos, se suelen constatar en yacimientos costeros, y rara vez aparecen en el interior<sup>28</sup>. No ocurre lo mismo con los productos relacionados con el consumo de vino griego, que se adentrarán más en el territorio meridional, alcanzando la Alta Andalucía y Extremadura. Las incipientes y esporádicas transacciones griegas del s. VI a.C., se hacen frecuente sobre todo a mediados del s. V a.C., ya sea como resultado del contacto directo de los fenicios-púnicos (capitaneados por *Gadir*) con Grecia, o indirecto a través de *Emporion* (Ampurias), y posiblemente fruto de la difusión de las afamadas salazones de pescado producidas en las ciudades extremo-occidentales. Entonces, las mercancías helenas, constituidas por vajilla ática y algunas ánforas corintias y massaliotas (que contenían preciados caldos), no eran todavía un producto frecuente, ciñéndose casi exclusivamente a los asentamientos costeros (Cádiz, Villaricos, Huelva y Málaga), con débiles penetraciones en el interior (Tejada, Cerro Macareno). Será a mitad del s. IV a.C. cuando asistamos a la eclosión de las importaciones; ahora se intensifica la constatación y diversidad de ánforas (corintias, massaliotas, y también samias, quiotas y grecoitálicas) y aumentan los servicios de cerámica fina ática en establecimientos litorales de Huelva, Cádiz (Doña Blanca y Cerro del Prado), Málaga, Granada (Almuñecar) o Almería (Villaricos), extendiéndose hacia territorios interiores de Sevilla (Montemolín) y Córdoba (Montemayor)<sup>29</sup>. Medio siglo después el tráfico de estos artículos entrarán en claro retroceso, debido a la situación de debilidad griega, y a finales del s. IV a.C., coincidiendo con la convulsa situación tras la muerte de Alejandro Magno, se produce la total interrupción del comercio griego con el sur peninsular.

Llegados a este punto es necesario señalar que existen claras diferencias entre el Bajo y Alto Guadalquivir, tanto en el volumen de transacciones griegas, como en la calidad y variedad de los recipientes importados. Este fenómeno, según Jiménez y García, no debe atribuirse tanto a las carencias en la investigación en la

27. GARCÍA VARGAS, Enrique & GARCÍA FERNÁNDEZ, Francisco José: «Romanización y consumo: cambios y continuidades en los contextos cerámicos de Hispalis en épocas turdetana y romano-republicana», *SPAL*, 18 (2009), p. 159.

28. PRADOS MARTÍNEZ, Fernando: op. cit., p. 24.

29. LÓPEZ CASTRO, José Luis: op. cit., p. 49; CABRERA BONET, Paloma: «Cádiz y el comercio de productos griegos en Andalucía occidental durante los siglos V y IV a.C.», *Trabajos de Prehistoria y Arqueología*, 51.2 (1994), p. 91.

zona occidental andaluza, sino más bien a las características de la demanda y las diferencias de hábitos de consumo entre ambas poblaciones<sup>30</sup>.

El arribo de los productos griegos al Alto Guadalquivir se produce gracias a las relaciones entre *Emporion* y el sureste peninsular, y al interés que muestran las aristocracias de tierra adentro por estas mercancías vinarias como elemento de prestigio, haciendo ostentación de su consumo en banquetes y rituales funerarios perceptible en algunas necrópolis. Las producciones que alcanzaron estos territorios eran generalmente de baja calidad, destinadas a mercados poco exigentes como las elites indígenas, que consumían los caldos utilizando parte de la vajilla griega apropiada para ello, pero no exactamente en la secuencia y forma helenas, sino en contextos que un griego consideraría bárbaro<sup>31</sup>.

Pese al desmoronamiento de Tartessos, en el Bajo Guadalquivir perdurarán determinadas estructuras socio-políticas que conforman los rasgos culturales propios de las sociedades turdetanas. Aquí, el destino de las importaciones helenas fueron las localidades costeras, especialmente *Gadir*, que seguía estando a la cabeza de las ciudades fenicias del litoral andaluz, desde donde el vino y las cerámicas finas relacionadas con su ingesta se introducirán en Huelva y, tierra adentro, por el curso bajo del río. Esto constituye un testimonio más de la inmersión de Cádiz, y a través suya de la Turdetania<sup>32</sup>, nuevamente en el sistema económico internacional tras la crisis del s. VI a.C.<sup>33</sup>.

En esta región del Bajo y Medio Guadalquivir, heredera del mundo tartésico y fenicio oriental, se observan particularidades respecto al comportamiento en el consumo del vino que permite diferenciarla de sus contemporáneas del ámbito púnico costero y, sobre todo, de los íberos del Alto Guadalquivir. Si el vino aparece en el interior del mediodía peninsular como un producto exótico consumido por una minoría dirigente con fruición y sin el protocolo observado en los consumidores grecorromanos, en los ambientes turdetanos no parece asumir un carácter elitista, pues aquí resulta ser una bebida bien conocida y además cultivada por los indígenas<sup>34</sup>.

Entre mediados y finales del s. VI a.C., surgen las ánforas Pellicer B-C, considerados los contenedores turdetanos por antonomasia, siendo sus áreas productoras las campiñas de la vega del Guadalquivir (hasta Carmona, en Sevilla) y la costa oriental del *lacus Ligustinus*. Con respecto a su contenido, tanto las Pellicer B-C, como sus sucesoras las D, se asocian al envasado de productos agropecuarios, aunque nunca con pruebas concluyentes. Es posible que estas ánforas polifuncionales estuvieran destinadas al transporte de aceite y grano, pero no se puede descartar que

30. JIMÉNEZ FLORES, Ana María & GARCÍA FERNÁNDEZ, Francisco José: «In vino humanitas (y II)...», p. 143.

31. RAMOS LIZANA, Manuel & SAN MARTÍN MONTILLA, Concepción: op. cit., p. 113; QUESADA SANZ, Fernando: «Vino, aristócratas, tumbas y guerreros en la cultura ibérica (ss. V-II a.C.)», *Verdolay*, 6 (1994), p. 114.

32. La ciudad fenicio-púnica *Gadir* y su área de influencia inmediata se encuentra en este territorio, pero muestra un comportamiento particular, ya que obviamente responde a una problemática distinta, aunque no ajena.

33. CABRERA BONET, Paloma: op. cit. p. 96.

34. En el poblado de Las Cumbres (Sierra de San Cristóbal), próximo al Castillo de Doña Blanca, se documenta además un complejo estructural datado en los ss. IV- III a.C. que revela claramente la existencia de instalaciones relacionadas con la producción y almacenaje de vino. En el propio yacimiento del Castillo de Doña Blanca también se localizó otro conjunto similar con la misma cronología, en este caso ubicado en el interior de las viviendas. RUIZ MATA, Diego: «Varios aspectos sobre el vino...», pp. 77-78; PRADOS MARTÍNEZ, Fernando: op. cit. pp. 19-20.

también sirvieran de envase vinario<sup>35</sup>. No obstante, su expansión no parece haber superado en mucho los límites geográficos del suroeste peninsular (hasta la mitad sur portuguesa), por lo que suelen considerarse destinadas a la distribución local o regional de las producciones agrícolas del campo turdetano (Tabla 1).

Resumiendo, la difusión de la cultura del vino en Turdetania, reflejada tanto en las fuentes materiales como en la literatura latina posterior<sup>36</sup>, apuntan a que varios siglos después de su introducción, el vino pudo extenderse hacia el resto de la sociedad turdetana, quizás porque ocupaba otro lugar en los hábitos sociales, o porque ya se había convertido en una debida común<sup>37</sup>.

TIPOLOGÍA ANFÓRICA	CRONOLOGÍA	PROCEDENCIA	DISTRIBUCIÓN
Saguna (2, 7a y 7b)	Mediados del VIII a.C.	Fenicios orientales	Asentamientos coloniales costeros de Cádiz, Málaga y Granada.
Cintas 282/283	Comienzos del s. VII a.C.		Área gaditana, malagueña y granadina.
Ánforas jónicas y áticas tipo SOS	Mediados del s. VIII al s. VI a.C.	Griegos	Huelva, la Bahía de Cádiz y Málaga
Rachgoun-I / Ramón 10 (*)	finés del VIII y a lo largo del VII a.C.	Producción local colonias fenicias	Costa del Levante hasta Cataluña, Ibiza, Languedoc, Sicilia, Cerdeña y área etrusco-tirrenica.
Mañá A1	Mediados del s. VI- finales del V a.C.	Cartago	Área gaditana y Bajo Guadalquivir
Pellicer B-C (*)	Finales del s. VI-I a.C.	Producción local turdetana	Suroeste peninsular hasta el Alentejo portugués
Corintias, massaliotas, samias y quiotas	Mediados del s. V-IV a.C.	Grecia	Ciudades fenopúnicas del sur peninsular
Mañá-Pascual A4	s. IV- mediados del s. III a.C.	Cartago, Ibiza y bahía gaditana	Sicilia y sur de la península Ibérica
Mañá D	s. III a.C.	norteafricanas	Cádiz y valle del Guadalquivir hasta Sevilla

TABLA 1.- ÁNFORAS VINARIAS PRERROMANAS DEL SUR DE LA PENÍNSULA. (\*) POTENCIALMENTE VINARIA A FALTA DE CONFIRMACIÓN

35. JIMÉNEZ FLOREZ, Ana María & GARCÍA FERNÁNDEZ, Francisco José: «In vino humanitas (y II)...», p. 140; GARCÍA FERNÁNDEZ, Francisco José: «Rumbo a poniente: el comercio de ánforas turdetanas en la costa atlántica de la península ibérica (siglos V-I a. C.)», *AEspA*, 92 (2019), pp. 122-143.

36. Ya hemos hecho referencia a las noticias de Estrabón (3, 2, 6) sobre la producción vinícola de la Turdetania, posteriormente confirmadas por Marcial (13, 118), que alaba la calidad de los vinos béticos, y los agrónomos, Varrón (1, 13, 6) y Columela (3, 3 y 9), que describen el cultivo de la vid como una de las especialidades de la agricultura turdetana y dan buena cuenta del grado de especialización alcanzado en las técnicas vitivinícolas.

37. JIMÉNEZ FLORES, Ana María & GARCÍA FERNÁNDEZ, Francisco José: op. cit., pp. 133-134.

### 3. PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN ÉPOCA ROMANA. DE LA TARDORREPÚBLICA AL BAJO IMPERIO

La conquista de la península Ibérica por Roma se inicia en el contexto de las Guerras Púnicas, a finales del s. III a.C., y termina a finales del s. I a.C. Durante este período ya se había iniciado su integración paulatina en las estructuras romanas, proceso que culminará en el s. I d.C. Poco después, bajo el gobierno de Trajano (98-117 d.C.), el imperio alcanzaría su máxima expansión abarcando desde las tierras de Britania al oeste, hasta los desiertos de Partia al este, y desde el Rin en el norte hasta África en el sur.

El auge del Imperio romano supuso un avance en la tecnología y el conocimiento de la producción vinaria, que se difundió por todo su territorio, ejerciendo un notable efecto en las regiones tradicionalmente vinícolas. Los latinos culminaron el proceso de democratización del consumo de esta bebida iniciado por los griegos, eligiéndola para ser disfrutada en sí misma. De modo que, al uso alimenticio y sanitario se unió el placentero, por lo que el vino acabó considerándose una necesidad vital. Esto no solo promovió su disponibilidad entre todas las clases (esclavos incluidos), sino que además generó el deseo de llevar la viticultura y la elaboración de vino al último rincón del imperio para garantizar de forma estable el suministro a los colonos romanos y especialmente al ejército.

En este período, para el territorio objeto de estudio –primero integrado dentro de la provincia Ulterior, luego en la Bética–, disponemos de mayor cantidad y variedad de fuentes: textuales y epigráficas; arqueológicas; iconográficas y, por último, la incorporación de los análisis químicos sobre las superficies de trabajo y los contenidos anfóricos. Pese a ello, seguimos encontrándonos con limitaciones importantes a la hora de estudiar la producción y el consumo vinario.

#### 3.1. PRODUCCIÓN

La elaboración en nuestro territorio de caldos destinados a la exportación es conocida a través de las fuentes escritas y esencialmente mediante los estudios anfóricos. Sin embargo, son muy escasos los datos estrictamente relacionados con los centros de producción (parte rústica y fructuaria de las *uillae*). Aunque en las dos últimas décadas han aumentado las actuaciones arqueológicas realizadas en Andalucía, y cada vez son más las *uillae* conocidas, la mayoría de las referencias recogidas siguen proviniendo de prospecciones, con las consecuentes limitaciones que supone el análisis de materiales en superficie; y cuando tenemos información derivada de una excavación, generalmente se trata de intervenciones puntuales que revelan solo una parte del complejo productivo.

A esto hemos de añadir otro problema que viene dado por la dificultad de distinguir las instalaciones para la elaboración del aceite y del vino. En la preparación de mostos se recurrió, en un primer momento, al pisado de la uva en una cuba (*calcatorium*), de las que apenas conservamos ejemplos, ya que fueron muy pocas las fabricadas en obra. Más tarde, para incrementar el estruje se utilizaron medios mecánicos muy parecidos al de la obtención de aceite (prácticamente el mismo tipo

de prensa o *torcularia*), siendo difícil distinguir cuando sirve para la extracción de un líquido u otro<sup>38</sup>. Por otra parte, en muchos casos también carecemos de testimonios secundarios que permitan especificar la naturaleza del producto generado. Así, el sitio donde tiene lugar un proceso exclusivo en la transformación del vino como es la fermentación, resulta difícil de determinar debido a que los grandes espacios de almacenamiento necesarios para este paso previo a la comercialización pueden confundirse con instalaciones oleícolas, que también disponen de depósitos de aceite para su posterior mercantilización. Ante esta indefinición arqueológica, se acaba recurriendo a la presencia de los contenedores anfóricos asociados a estos espacios (siempre y cuando tengan una tipología clara) como un elemento relativamente seguro para la identificación del producto elaborado en un enclave concreto.

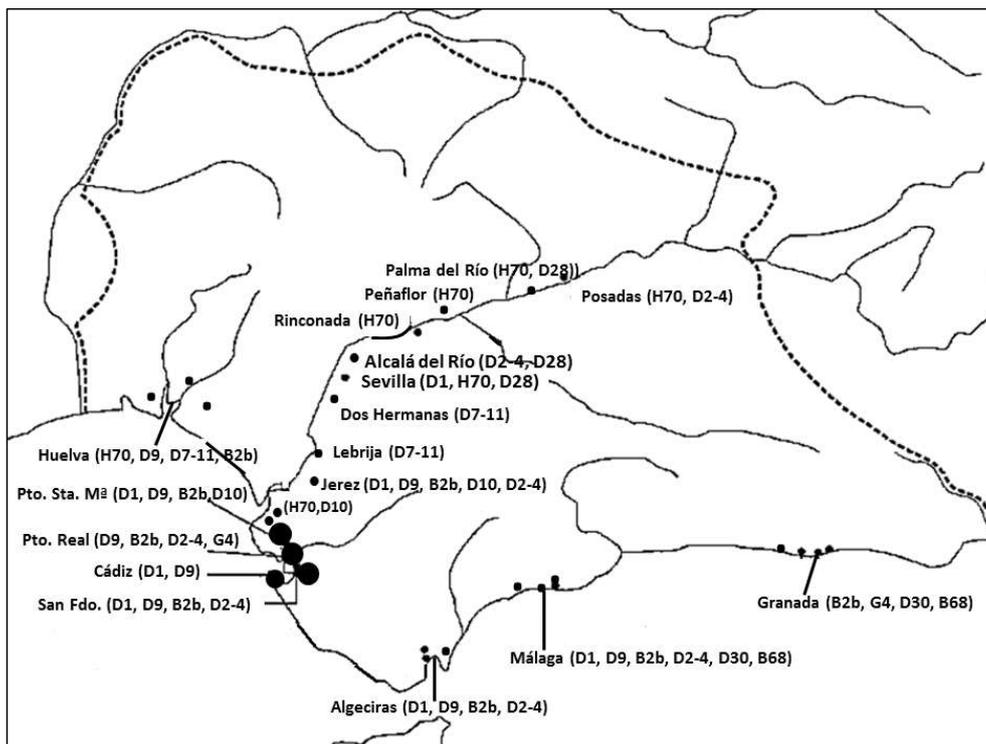


FIGURA 1. ALFARES VINARIOS DE LA BÉTICA AGRUPADOS EN FUNCIÓN DE SU DENSIDAD NUMÉRICA POR TÉRMINOS MUNICIPALES O POR PROVINCIAS. Fuente (elaboración propia a partir de Beltrán, 2004: 17 y catálogo *Amphorae ex Hispania* <http://amphorae.icac.cat/amphorae>)

Los lagares constituyen la evidencia arqueológica más significativa de actividad vinícola, pero considerando la falta de actuaciones arqueológicas intensivas y los problemas metodológicos para determinar ciertas partes en la estructura de transformación que también convienen al aceite, nos encontramos con una importante

38. En este contexto de consonancia estructural entre los sistemas de prensado de aceite y vino, el análisis químico de la superficie de trabajo y los estudios carpológicos y palinológicos de los sedimentos adquieren una extraordinaria importancia. PENA CERVANTES, Yolanda: «Torcularia. La producción de vino y aceite en Hispania», *Documenta*, 14, Tarragona, Instituto Catalán de Arqueología, 2010, pp. 40-49.

falta de pruebas de producción en el territorio objeto de análisis, pese a que la explotación agrícola alcanzó su apogeo en época romana y así lo demuestra la proliferación de *uillae* a partir del s. I d.C.

Tampoco resulta muy esclarecedora la información textual sobre el vino elaborado. Para estos momentos, a los datos de los geógrafos se suma la información aportada por los agrónomos latinos (Catón, Varrón, Columela y Paladio), cuyos escritos se distribuyen desde el período republicano hasta el Bajo Imperio. De todos ellos, tiene especial relevancia para nuestros intereses Columela (s. I a.C.), el gran tratadista de la viticultura, de origen gaditano, en cuya obra se ha puesto de manifiesto la importancia de la tradición hispana. Las repetidas menciones que hace de los campos de viñas ceretanos, localizados en la comarca de Jerez, y su formación agrícola en esta región de la mano de su tío, constituyen pruebas indirectas de una significativa raigambre vitivinícola en la zona, que, como ya vimos, se remonta al establecimiento de los colonos fenicios<sup>39</sup>.

Por otra parte, la presencia de sarmientos, pámpanos y racimos de uva en monedas tardorrepublicanas y tempranoimperiales emitidas por *Arva* (Alcolea del Río), *Acinippo* (Ronda la Vieja), *Baesippo* (Barbate), *Iulia Traducta* (Tarifa), *Olontigi* (Aznalcázar), *Oripo* (Dos Hermanas), *Osset* (San Juan de Aznalfarache), *Turri Regina* (en la provincia de Cádiz) o *Ulia* (Montemayor), sin llegar a simbolizar un destacado peso del vino en la economía de dichas ciudades, como algunos han querido ver<sup>40</sup>, suponen al menos un indicio de cuáles fueron las zonas de producción vinaria, por lo que la numismática parece confirmar los datos entresacados de las fuentes literarias.

Debido a la parcialidad e indefinición de las fuentes mencionadas, para conocer con más claridad el volumen productivo de vino en el suroeste peninsular debemos recurrir a los alfares (Figura 1) y a la distribución de las ánforas vinarias, aunque seguimos teniendo que lidiar con la problemática que encierra la indefinición tipológica de algunos contenedores<sup>41</sup>.

En resumen, pese a reconocer los avances producidos en los últimos años, la investigación en nuestro territorio se sigue mostrando insuficiente. La ausencia de datos y las carencias científicas que se continúan arrastrando no nos permiten determinar la naturaleza de los centros productivos, ni conocer los sistemas de elaboración y las técnicas de vinificación concretas, ni los ritmos de producción.

39. Idem, pp. 30 (nota 18) y 172.

40. RAMOS LIZANA, Manuel & SAN MARTÍN MONTILLA, Concepción: op. cit., p. 71; JIMÉNEZ FLORES, Ana María & GARCÍA FERNÁNDEZ, Francisco José: «In vino humanitas (y II)...», pp. 137-138, lo interpretan como un reflejo de la importancia del cultivo de vino en estas comunidades. Sin embargo, otros autores lo desmienten señalando que tal iconografía va muchas veces acompañada de otros elementos productivos (espigas de trigo, atunes), por lo que el papel del vino en sus economías no era exclusivo. MARÍN RUIZ, Nicolás & PRIETO ARCINIEGA, Alberto: «Observaciones sobre la forma de producción y circulación del vino de la provincia romana de la Bética», *El vi a l'Antiguitat*, 1, 1987, p. 373.

41. A día de hoy todavía existen dificultades no solo para determinar qué ánforas fueron realmente envases vinarios, sino también para saber qué tipo específico de vino o derivado del mismo contenían.

### 3.2. COMERCIALIZACIÓN

No solo están aún por resolver cuestiones básicas relacionadas con la producción, sino también detalles fundamentales en torno al comercio de los productos vinarios originados en nuestro territorio. El progresivo desarrollo de la arqueología submarina, reflejado en sucesivas publicaciones sobre pecios, y los hallazgos de ánforas béticas repartidos por diverso lugares de la órbita mediterránea, han supuesto cierto avance en el estudio de los circuitos comerciales. Sin embargo, todavía existen lagunas en el conocimiento de la distribución de algunas ánforas y, sobre todo, faltan datos para precisar los productos concretos que contenían.

Como señalan García y Bernal, a lo largo de los seis siglos transcurridos desde las primeras producciones anfóricas romanizadas, hasta las bajo-imperiales, el eje económico del mediodía peninsular se traslada varias veces. Durante el período republicano y tempranoimperial, veremos como el foco productivo más dinámico se sitúa en la costa atlántica, con una rápida extensión hacia la mediterránea<sup>42</sup>.

En los contextos militares del s. II a.C. y primer tercio del I a.C., la mercancía que abastecía a las tropas combatientes llegaba en ánforas producidas en la costa púnica hispana y africana y, sobre todo, en la Italia tirrénica. Este mismo panorama muestran los escenarios civiles de consumo, como *Hispalis* o *Ilipa* (Alcalá del Río), dominados por los contenedores campanos del tipo Dressel 1, seguidos a distancia por los vinos adriáticos (Lamboglia), que llegaban de la mano de *mercatores* y *negotiatores* romanos o romanizados<sup>43</sup>.

A principios del s. I a.C., en un momento en el que los envases de tradición prerromana siguen fabricándose y distribuyéndose en cierta cantidad, aparece toda una serie de imitaciones provinciales de Dressel 1, que se irán consolidando a lo largo de esta centuria por la Baja Andalucía, ya que, por lo que hoy sabemos, pueden atribuirse a los alfares de las bahías de Cádiz y Algeciras (El Rinconcillo), la costa malagueña (Cerro del Mar, Vélez-Málaga), y el valle del Guadalquivir (Sevilla, Carmona o la mina de La Loba, en Fuenteovejuna, Córdoba)<sup>44</sup>. Estas ánforas de fabricación local<sup>45</sup> protagonizan un abastecimiento regional cuyo máximo se alcanzará a mediados o tercer cuarto del siglo I a.C., permitiendo considerarla

42. GARCÍA VARGAS, Enrique & BERNAL CASASOLA, Darío: «Ánforas de la Bética», en BERNAL CASASOLA, Darío & RIBERA I LACOMBA, Albert (eds.): *Cerámicas hispanorromanas. Un estado de la cuestión*, Cádiz, Universidad de Cádiz, 2008, p. 661.

43. PÉREZ BALLESTER, José: «Recipientes cerámicos...», pp. 12-43; GARCÍA VARGAS, Enrique & GARCÍA FERNÁNDEZ, Francisco J. «Romanización y consumo...», pp. 156-161.

44. GARCÍA VARGAS, Enrique, ROBERTO DE ALMEIDA, Rui y GONZÁLEZ CESTEROS, Horacio: «Los tipos anfóricos del Guadalquivir en el marco de los envases hispanos del s. I a.C. Un universo heterogéneo entre la imitación y la estandarización», *SPAL*, 20 (2011), pp. 189 y 195.

45. Aunque la dedicación al transporte de vino de las ánforas provinciales Dressel 1 ha sido cuestionada por algunos investigadores presumiendo para ellas un contenido salsario, se impone la opinión de otros para quienes, como ocurre con las Dressel 7-11 y las Beltrán II, la dedicación salsaria de ciertas series de la forma es compatible con la existencia de series vinarias. Es más, las imitaciones de Dressel 1 pretendieron sacar partido de un tipo vinario itálico de demostrado éxito, por lo tanto es lícito relacionar su contenido con el vino. GARCÍA VARGAS, Enrique: «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.)*, en LAGÓSTENA BARRIOS, Lázaro & GARCÍA BERNAL CASASOLA, Darío (eds.), Oxford, B.A.R., int. ser., 1266, 2004, p. 507.

plenamente como un tipo con identidad propia. A diferencia de las ánforas turdetanas, cuya producción parece continuar hasta época de Augusto, las Dressel sudhispanas van a conocer una considerable difusión exterior, claro indicio del auge comercial experimentado por las mercancías agrícolas del área interior bética para cubrir el aprovisionamiento alimenticio de los mercados militares y civiles, incluidos los entornos mineros, que emergen a consecuencia de la conquista<sup>46</sup>.

Resumiendo, durante la Tardorrepublica, en las franjas costeras atlánticas y mediterráneas, pero también en el valle del Guadalquivir, se asiste a un proceso en el que la producción agropecuaria y la ordenación del territorio empiezan a regirse por patrones itálicos. El aprovechamiento de recursos se intensifica con vistas a una exportación dirigida principalmente a consumidores de costumbres romano-itálicas. Esto tendrá una clara manifestación en los envases destinados al transporte de los excedentes, apareciendo una variedad de formas que tomaron como modelo a los contenedores itálicos más difundidos del momento, pero que pronto adquirieron en cada región un marcado carácter local fruto de las tradiciones alfareras precedentes.

En el Alto Imperio, período bien articulado gracias a los innumerables trabajos del profesor García Vargas, nos encontramos con el primer envase vinario propiamente original, las Haltern 70, el mejor conocido y el de mayor difusión. Sus formas más antiguas aparecen en la costa gaditana, y poco después en el valle del Guadalquivir, en una horquilla cronológica comprendida entre mediados del s. I a.C. y el año 19 a.C. Entre los reinados de Augusto y Tiberio el contenedor adquiere su forma clásica y vive su período de apogeo comercial, perdurando hasta finales del s. I d.C., momento en el que desaparecen del registro arqueológico<sup>47</sup>.

En cuanto a su contenido específico, las menciones de los *tituli picti* conocidos y algunos análisis de los residuos orgánicos de su interior, definen a las Haltern 70 como un tipo anfórico genérico para productos de la uva (*defrutum* y *sapa*)<sup>48</sup>, incluido vino, y conservas de aceitunas, bien en jarabes de uvas y otras frutas, bien en salmueras<sup>49</sup>.

Las *figlinae* destinadas a la elaboración de estos envases vinarios se localizan en la Bahía de Cádiz y en el territorio de Jerez, así como en Huelva y en las Marismas, aunque el área de producción principal de estas ánforas es el interior del valle del Guadalquivir y el Genil. No obstante, la geografía productiva de la Haltern 70 resulta más amplia y dispersa, pues además de en la Bética (costa atlántica y valle del Guadalquivir) se conoce en la Lusitania (Figura 1).

46. GARCÍA VARGAS, Enrique, ROBERTO DE ALMEIDA, Rui y GONZÁLEZ CESTEROS, Horacio: op. cit., pp. 188-189.

47. CARRERAS MONFORT, César & BERNI, Piero: «Haltern 70 (Valle del Guadalquivir)», *Amphorae ex Hispania. Paisajes de producción y de consumo*, 2016, pp. 2-4; CARRERAS MONFORT, César, «Haltern 70 (Costa Bética)», *Amphorae ex Hispania. Paisajes de producción y de consumo*, 2016, p. 3.

48. El *defrutum* y la *sapa* que mencionan los *tituli picti* conservados en algunas ánforas de esta tipología, no pueden considerarse vinos en sentido estricto, sino más bien melazas no alcohólicas usadas como edulcorantes en sí mismas o como conservantes de otros productos (sobre todo aceitunas), aunque el primero se utilizó en los procesos de vinificación. Algunos autores defienden que otro contenido las Haltern 70 fue el *mulsum*, pero éste tampoco se puede incluir en la categoría de vinos, según la tradición literaria y la jurisprudencia romana. GARCÍA VARGAS, Enrique: «El vino de la Bética altoimperial y las ánforas. A propósito de algunas novedades epigráficas», *Gallaecia*, 23, 2004, pp. 118-119; «Las ánforas del vino bético altoimperial...», pp. 507-508.

49. GARCÍA VARGAS, Enrique: «El ánfora romana para productos vinícolas», *Museo Arqueológico Municipal de Jerez*, 2015, p. 8.

En momentos augusteos ya se aprecia la presencia de estas ánforas fuera de las áreas productoras peninsulares, pero será con los gobiernos de Claudio y Nerón, un período de estabilidad comercial, cuando adquieran un considerable volumen de producción y distribución, que se prolongará durante la segunda mitad del s. I d.C. A partir de aquí se observa una progresiva disminución de las exportaciones, hasta desaparecer a finales del s. I d.C., probablemente por la aparición de sucedáneos y producciones locales de *defrutum*, una cierta regionalización que habría frustrado el predominio del oeste bético en la producción de este compuesto y de otros similares<sup>50</sup>.

En sus aproximadamente cien años de vida las Haltern 70 alcanzaron prácticamente todos los mercados occidentales del Imperio, siendo ampliamente distribuida por el Atlántico norte y el Mediterráneo central a través de las rutas paralelas a las fachadas atlánticas de España, Portugal y Francia en dirección a Gran Bretaña y la Europa septentrional, y hacia el Mediterráneo y centro del continente europeo usando las vías fluviales interiores, como el eje Ródano-Rin, por el que llegaban al *limes* germánico (Tabla 2). Este éxito y difusión del *defrutum* bético posiblemente residan en su carácter edulcorante, que lo convertía en un sustituto de la miel, bastante más cara. Lo mismo puede decirse del *mulsum*, que al ser un compuesto de melaza resultaba más asequible que la miel pura<sup>51</sup>.

Otras ánforas potencialmente vinarias, originarias de las costas occidentales béticas y el bajo-medio valle del Guadalquivir, son la Dressel 9, la Dressel 7-11 y la Dressel 10 –que contemporizan con la Haltern 70–, y la Dressel 2-4, la Dressel 28 y la Beltrán IIB, que cubren el resto del periodo altoimperial (Tabla 2).

A raíz de las inscripciones constatadas sobre algunas ánforas Dressel 9 rescatadas de pecios<sup>52</sup>, se admite la identificación del *lymphatum* con un vino rebajado con agua (en vez de con un producto del pescado tipo *hydrogarum*) identificado con la *lora* citada en las fuentes latinas<sup>53</sup>. De este modo, cobran sentido los rótulos que indican *lump(hatum)*, *lum(phatum)*, *lymp(hatum)* o *lym(phatum)* sobre ánforas béticas que se creían salsarias, y que ahora se revelan bivalentes, pues contuvieron salsamentas y una variedad específica de vino de baja calidad, no sólo transportado en las Dressel 9, sino que puede que también en las Dressel 7-11 y las Beltrán II<sup>54</sup>.

La Dressel 9, originaria de la costa suoreste, se distribuye por las provincias occidentales romanas, mientras su homónima 7-11, producida en la costa y puntualmente en el valle del Guadalquivir, sólo se documenta en territorio

50. GARCÍA VARGAS, Enrique. «Las ánforas del vino bético altoimperial...», p. 512.

51. Ibídem; CARRERAS MONFORT, César y BERNI, Piero. «Haltern 70 (Valle del Guadalquivir)...», p. 6.

52. GARCÍA VARGAS, Enrique, MARTÍN-ARROYO, Daniel y LAGÓSTENA BARRIOS, Lázaro: «Dressel 9 (Costa Bética)», *Amphorae ex Hispania. Paisajes de producción y de consumo*, 2016, p. 4; CARRERAS MONFORT, César: «Dressel 7-11 (Valle del Guadalquivir)», *Amphorae ex Hispania. Paisajes de producción y de consumo*, 2016, p. 4.

53. La *lora* de Plinio (14, 86), denominada por Varrón (1, 54) *acinaticium*, es un subproducto de la vinificación obtenido mediante el prensado del orujo procedente de la elaboración de los mostos al que se le añade agua, es decir, nuestro aguapié. Columela (212, 40,1) detalla en la confección de la *lora* procedimientos encaminados a su bonificación similar a los empleados en el resto de los vinos. Entre ellos incluye la adición de espuma de *sapa* y de *defrutum*, que le da cuerpo y permite que envejezca sin descomponerse; también se empleaba agua dulce añejada para lograr una mayor conservación del producto. Estas fórmulas permitía mantener el *lymphatum* sin agriarse durante más de un año, lo que hacía posible su exportación en ánforas a largas distancias. GARCÍA VARGAS, Enrique. «El vino de la Bética altoimperial...», pp. 123-126.

54. Idem, p. 130; GARCÍA VARGAS, Enrique. «Las ánforas del vino bético altoimperial...», pp. 510-511.

peninsular (zonas de la costa catalana y en la franja Atlántica desde Pontevedra a Lisboa). Por su parte, la Beltrán IIB, fabricada en la costa bética con epicentro en la Bahía de Cádiz, se encuentran distribuidas por todo el Mediterráneo occidental y puntualmente por el oriental, destacando los mercados de *Britannia*, *Tingitana*, el *limes* renano-danubiano y todas las ciudades ribereñas de la cuenca mediterránea hasta la península Itálica, por lo que en cierta medida parece haber ocupado en expansión el lugar de las Haltern 70. En suma, esto sitúa a la *lora* entre las principales exportaciones vinarias de la provincia Bética<sup>55</sup>.

No creemos que cuando Estrabón o Marcial hablaban positivamente del vino meridional estuvieran pensando precisamente en la *lora*, sino en otros caldos de mejor calidad –aunque aún mediocres–, como el *Gaditanum*, el *Hast(ense)*<sup>56</sup> y el *amineum*. La denominación de este último no hace referencia a una categoría específica de vino, sino al obtenido de la variedad de uva *aminea*, de la que Plinio y Columela distinguen siete y seis tipos respectivamente, siendo uno de ellos el hispano<sup>57</sup>. Convenientemente injertado, el viñedo amíneo podía ser muy feraz, llegando a igualar, según el agrónomo gaditano, el rendimiento de la uva *coccolobis* (como la *aminea*, aprovechada para obtener vino blanco), variedad propia del sur peninsular de la que Plinio alaba la copiosidad de su jugo, pero que era de peor categoría. La apuesta por la productividad del viñedo amíneo presente en Columela evidentemente podía afectar a la calidad de sus caldos, pero en este contexto parece claro que lo que se pretende de esta uva es precisamente la cantidad. Aquí debió residir el secreto de la expansión, pues sin duda la abundancia incidía en la competitividad de sus precios en los mercados. En consecuencia, amíneos o no, los caldos béticos más logrados no fueron grandes crudos, sino vinos de uso corriente<sup>58</sup>.

La mayoría de los *tituli picti* conservados sobre Dressel 10 indican que su contenido fue un tipo de salsa de pescado. Sin embargo, se conocen algunos *tituli* asociados a este envase en el que se interpreta como lectura (*vinum*) *amin(eum)* y *HAS[tense vinum]*. La existencia de estos últimos rótulos abre la posibilidad de considerar las Dressel 10 al menos como ánforas bivalentes salsarias/vinarias (panorama que se repite en las Dressel 7-II, Dressel 9 y las Beltrán IIB). Este contenedor, originario de la bahía gaditana y las campiñas de sus alrededores, tiene una amplia distribución en las provincias occidentales del Imperio, con especial presencia en Roma, Ostia, Pompeya y el corredor del Ródano<sup>59</sup>.

A parte del probado transporte de vino bético en ánforas de tipología salsaria, siempre se ha supuesto que los caldos de esta provincia, principalmente los producidos en el valle del Guadalquivir, se exportaron en contenedores específicamente

55. GARCÍA VARGAS, Enrique, BERNAL CASASOLA, Darío y DÍAZ RODRIGUEZ, José Juan: «Beltrán IIB (Costa Bética)», *Amphorae ex Hispania. Paisajes de producción y de consumo*, 2016, p. 4.

56. *HAS[tense vinum]*, recogido en CIL XV 4731, podría referirse al vino de *Hasta Regia*, localizada en Jerez; *Gaditanum* (en CIL XV 4570), estaría haciendo referencia al puerto donde se embarcaba el vino (como en el caso del de Burdeos y Oporto), que en realidad podían tratarse del producido en Jerez.

57. PLINIO, 14, 21-22; COLUMELA, 3, 2, 8-13.

58. GARCÍA VARGAS, Enrique: «Las ánforas del vino bético altoimperial...», pp. 511-512.

59. GARCÍA VARGAS, Enrique, MARTÍN ARROYO, Daniel y LAGÓSTENA BARRIOS, Lázaro: «Dressel 10 (Costa Bética)», *Amphorae ex Hispania. Paisajes de producción y de consumo*, 2016, p. 4.

vinarios, como las Dressel 28, de amplia distribución por las provincias mediterráneas y atlánticas del occidente romano<sup>60</sup>, aunque en cantidades notablemente reducidas comparadas con otras ánforas béticas; o las Dressel 2-4 (fabricadas en la costa occidental y valle medio del Guadalquivir), que reproducen formalmente envases egeos de vinos *salsi* (especialmente el de Cos o Choum), quizás porque su contenido también pretendía imitar a estos mostos reputados por su calidad. Pese a confeccionarse a la manera griega, estas ánforas béticas están lejos de ser exclusivas de los mejores vinos, y tuvo una distribución dispar, tanto *mediterránea* (*levante hispano* y la propia Roma) como fundamentalmente atlántica (*Lusitania, Britannia*)<sup>61</sup>.

Como hemos podido ver, entre finales del s. I a.C. y casi todo el s. I d.C. asistimos a la eclosión de las producciones anfóricas vinarias de la Bética, a una diversificación de tipos y a la expansión masiva de algunos de estos contenedores. En cuanto a los centros productores, hay que señalar que desde mediados del s. I d.C. la costa suroccidental, aunque mantendrá su preponderancia hasta comienzos del s. III d.C., ya no es el único foco dinámico en la producción y comercialización de vino, pues el valle del Guadalquivir cobrará protagonismo, situación que se consolida en el s. II d.C. con las ánforas Dressel 2-4 y 28.

Para la época bajoimperial, aún poco estudiada, gracias a los trabajos realizados por Darío Bernal a finales de los noventa podemos articular un panorama todavía impreciso respecto a las ánforas vinarias y la actividad comercial. En línea generales, se aprecia que tras la crisis del s. III se producirá una reestructuración de estos ámbitos: en la costa extremo occidental se aprecia una reducción de alfares desde mediados del s. II d.C. (excepto los centros productores de Beltrán IIB), mientras que en el valle medio del Guadalquivir, a mitad del s. III d.C., se observa una cierta continuidad morfológica, aunque no económica. En el s. IV d.C., momento en el que los tradicionales envases altoimperiales serán definitivamente sustituidos por las Gauloise 4 *similis*, las Dressel 30 y las Beltrán 68<sup>62</sup>, asistimos a un renacimiento productivo de las áreas costeras, aunque el centro de actividad se desplazará ahora al litoral oriental bético, que, separado de la dinámica del área gaditana a la que había estado íntimamente ligado, cobra personalidad propia. En cuanto a la distribución de estas ánforas, no resulta tan masiva como lo fue en el Alto Imperio, ni tan extensa, aunque los tres tipos citados parecen seguir moviéndose por el ámbito atlántico y el Mediterráneo occidental<sup>63</sup> (Tabla 2).

60. Su carácter vinario se deduce, ante la falta generalizada de rótulos, por analogía morfológica con otros tipos vinarios tarraconenses y galos. CARRERAS MONFORT, César & GARCÍA VARGAS, Enrique: «Dressel 28 (Valle del Guadalquivir)», *Amphorae ex Hispania. Paisajes de producción y de consumo*, 2016, p. 4; GARCÍA VARGAS, Enrique. «El vino de la Bética altoimperial...», p. 128.

61. Idem, pp. 129-130; DÍAZ RODRÍGUEZ, José Juan & BERNAL CASASOLA, Darío: «Dressel 2-4 (Costa Bética)», *Amphorae ex Hispania. Paisajes de producción y de consumo*, 2016, pp. 1-7.

62. La ausencia de *tituli* y de restos físicos de paleocontenidos hace que la atribución vinaria de estas ánforas derive forzosamente de evidencias indirectas, como la morfología plana del envase, la presencia de resina adherida a la pared de algunos ejemplares (argumento tradicionalmente asociado a las producciones vinarias), o por analogía tipológica con otros envases de vino bien atestiguados altoimperiales o con los bajoimperiales en los que se inspiraron.

63. Aun siendo conscientes de que la dificultad en el reconocimiento de estas formas haya impedido su correcta filiación, y los problemas de visibilidad arqueológica por su desconocimiento en el ámbito internacional, los primeros mapas de distribución generales sitúan la presencia de ánforas vinarias béticas tardoantiguas en distintas localizaciones atlántico-mediterráneas, entre *Bracara Augusta* al oeste y Sicilia al este, y con una penetración en

TIPOLOGÍA ANFÓRICA	CRONOLOGÍA	PROCEDENCIA	DISTRIBUCIÓN
Dressel 1	s. II a.C.- comienzos del s. I a.C.	Italia Tirrénica	Costa suroeste y bajo Guadalquivir
Dressel sudhispanas	140/130 - 30/25 a.C.	Costa suroeste y bajo valle del Guadalquivir	Sur de las provincias hispanas, costa norte marroquí, Roma, Delos y Oristano
Haltern 70	50 a.C. - 90 d.C.	Bajo-medio valle del Guadalquivir y costa suroeste	Mediterráneo occidental, Atlántico norte y centro Europa
Dressel 9	40 a.C. - 90 d.C.	Costa suroeste	Provincias occidentales del Imperio
Dressel 7-11	40 a.C.-100 d. C.	Costa suroeste y bajo valle del Guadalquivir	Ámbito interprovincial
Dressel 10	20 a. C. - 80/85 d. C.	Bahía de Cádiz y campiñas alrededores	Provincias occidentales del Imperio, especialmente en Roma, Ostia, Pompeya y el corredor del Ródano
Dressel 2-4	25 a.C. - 125/150 d.C.	Costa occidental y valle medio del Guadalquivir	Atlántico (fundamentalmente), levante hispano y Roma
Dressel 28	1 - 150 d.C.	Bajo valle del Guadalquivir	Provincias mediterráneas y atlánticas del occidente romano
Beltrán IIB	50- 225 d.C. aprox.	Costa bética (principalmente la bahía de Cádiz)	Mediterráneo occidental y puntualmente oriental
Gauloise 4	175-350 d.C.	Bahía gaditana y litoral granadino	Boca del Ródano hasta Lyon
Dressel 30	150/175-400 d.C.	Costa malagueña y granadina	Ámbito interprovincial
Beltrán 68	250-400 d.C.	¿Costa malagueña y/o granadina?	A lo largo del Ródano y en la costa itálica.

TABLA 2.- ÁNFORAS VINARIAS ROMANAS DEL SUR PENINSULAR

Centroeuropa. BERNAL CASASOLA, Darío: «Ánforas y vino en la Antigüedad Tardía. El ejemplo de la Hispania meridional», en BLÁNQUEZ PÉREZ, Juan y CELESTINO PÉREZ, Sebastián (eds.): *El vino en época tardoantigua y medieval*, Madrid, 2009, pp. 53-56, figs. 16 y 17.

## BIBLIOGRAFÍA

- BELTRÁN LLORIS, Miguel: «Alfares y hornos romanos en Andalucía. Historiografía de la investigación y claves de lectura», en LAGÓSTENA BARRIOS, Lázaro G. & BERNAL CASASOLA, Darío (eds.): *Actas del Congreso Internacional Figlinae Baeticae, Talleres alfareros y producciones cerámicas en la Bética romana (ss. II a. C. - VII d. C.)*, B.A.R. Inter. ser., 1266, Oxford, 2004, pp. 9-38.
- BERNAL CASASOLA, Darío: «Ánforas y vino en la Antigüedad Tardía. El ejemplo de la Hispania meridional», en BLÁNQUEZ PÉREZ, Juan y CELESTINO PÉREZ, Sebastián (eds.): *El vino en época tardoantigua y medieval*, Madrid, 2009, pp. 33-60.
- CABRERA BONET, Paloma: «Cádiz y el comercio de productos griegos en Andalucía occidental durante los siglos V y IV a.C.», *Trabajos de Prehistoria y Arqueología*, 51.2 (1994), pp. 89-101.
- CARRERAS MONFORT, César: «Haltern 70 (Costa Bética)», *Amphorae ex Hispania. Paisajes de producción y de consumo*, 2016, pp. 1-5.
- CARRERAS MONFORT, César: «Dressel 7-II (Valle del Guadalquivir)», *Amphorae ex Hispania. Paisajes de producción y de consumo*, 2016, pp. 1-7.
- CARRERAS MONFORT, César & BERNI, Piero: «Haltern 70 (Valle del Guadalquivir)», *Amphorae ex Hispania. Paisajes de producción y de consumo*, 2016, pp. 1-8.
- CARRERAS MONFORT, César y GARCÍA VARGAS, Enrique: «Dressel 28 (Valle del Guadalquivir)», *Amphorae ex Hispania. Paisajes de producción y de consumo*, 2016, pp. 1-7.
- CELESTINO PÉREZ, Sebastián & BLÁNQUEZ PÉREZ, Juan: «Origen y desarrollo del cultivo del vino en el Mediterráneo: la península Ibérica», *Revista Universum*, 22.1 (2010), pp. 32-60.
- DÍAZ RODRÍGUEZ, José J. & BERNAL CASASOLA, Darío: «Dressel 2-4 (Costa Bética)», *Amphorae ex Hispania. Paisajes de producción y de consumo*, 2016, pp. 1-7.
- GARCÍA FERNÁNDEZ, Francisco José: «Rumbo a poniente: el comercio de ánforas turdetanas en la costa atlántica de la península ibérica (siglos V-I a. C.)», *AEspA*, 92 (2019), pp. 119-153.
- GARCÍA VARGAS, Enrique: «Las ánforas del vino bético altoimperial: formas, contenidos y alfares a la luz de algunas novedades arqueológicas», en LAGÓSTENA BARRIOS, Lázaro & BERNAL CASASOLA, Darío (eds.): *Actas del Congreso Internacional Figlinae Baeticae. Talleres alfareros y producciones cerámicas en la Bética romana (ss. II a.C. -VII d.C.)*, Oxford, B.A.R., int. ser., 1266, 2004, pp. 507-514.
- GARCÍA VARGAS, Enrique: «El vino de la Bética altoimperial y las ánforas. A propósito de algunas novedades epigráficas», *Gallaecia*, 23 (2004), pp. 117-134.
- GARCÍA VARGAS, Enrique: «El ánfora romana para productos vinícolas», *La Pieza del mes*, Museo Arqueológico Municipal de Jerez, 2015, pp. 1-10.
- GARCÍA VARGAS, Enrique & BERNAL CASASOLA, Darío: «Ánforas de la Bética», en BERNAL CASASOLA, Darío & RIBERA I LACOMBA, Albert (eds.): *Cerámicas hispanorromanas. Un estado de la cuestión*, Cádiz, Universidad de Cádiz, 2008, pp. 661-688.
- GARCÍA VARGAS, Enrique, ROBERTO DE ALMEIDA, Rui y GONZÁLEZ CESTEROS, Horacio: «Los tipos anfóricos del Guadalquivir en el marco de los envases hispanos del s. I a.C. Un universo heterogéneo entre la imitación y la estandarización», *SPAL*, 20 (2011), pp. 185-283.
- GARCÍA VARGAS, Enrique, BERNAL CASASOLA, Darío y DÍAZ RODRÍGUEZ, José Juan: «Beltrán IIB (Costa Bética)», *Amphorae ex Hispania. Paisajes de producción y de consumo*, 2016, 1-7.
- GARCÍA VARGAS, Enrique, MARTÍN-ARROYO, Daniel y LAGÓSTENA BARRIOS, Lázaro: «Dressel 9 (Costa Bética)», *Amphorae ex Hispania. Paisajes de producción y de consumo*, 2016, pp. 1-7.

- GARCÍA VARGAS, Enrique & GARCÍA FERNÁNDEZ, Francisco José: «Romanización y consumo: cambios y continuidades en los contextos cerámicos de Hispalis en épocas turdetana y romano-republicana», *SPAL*, 18 (2009), pp. 131-165.
- GARCÍA-GELABERT PÉREZ, M.<sup>a</sup> Paz: «Indigenismo y romanización en Turdetania durante la República», *Espacio, Tiempo y Forma*, Serie II, H<sup>a</sup> Antigua, 6 (1993), pp. 99-132.
- GUERRERO AYUSO, Víctor: «Las ánforas Cintas - 282/283 y el comercio de vino fenicio en Occidente», *Saguntum*, 22 (1989), pp. 147-164.
- GUERRERO AYUSO, Víctor: «El vino en la Protohistoria del Mediterráneo occidental», en CELESTINO PÉREZ, Sebastián (ed.): *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*, Jerez de la Fra., Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda, 1995, pp. 73-104.
- JIMÉNEZ FLORES, Ana María, GARCÍA FERNÁNDEZ, Francisco José y CAMACHO MORENO, Manuel: «In vino humanitas: el vino y su función socio-ideológica en el mundo orientalizador», *Anejos de AEspA*, 30 (2005), pp. 683-691.
- JIMÉNEZ FLORES, Ana María & GARCÍA FERNÁNDEZ, Francisco José: «In vino humanitas (y II): vino y cultura en la Turdetania prerromana», *Habis*, 37 (2006), pp. 125-144.
- LÓPEZ CASTRO, José Luis: «El trigo, la vid y el olivo: la tríada mediterránea entre fenicios y cartagineses», en SAN MARTÍN MOTILLA, Concepción & RAMOS LIZANA, Manuel (coords.): *Con pan, aceite y vino. La tríada mediterránea a través de su historia* (Catálogo de la exposición), Granada, Museo arqueológico, 1997, pp. 37-52.
- MARÍN RUIZ, Nicolás & PRIETO ARCINIEGA, Alberto: «Observaciones sobre la forma de producción y circulación del vino de la provincia romana de la Bética», *El vi a l'Antiguitat: economia, producció i comerç al Mediterrani occidental*, Badalona, 1987, pp. 369-376.
- ORFILA PONS, Margarita et al., «La ocupación rural de la vega de Granada. Villae, aceite y vino», *De vino et oleo Hispaniae, AnMurcia*, 27-28 (2011-2012), pp. 421-429.
- PASCUAL BERLANGA, Guillermo & PÉREZ BALLESTER, José: «El comercio de vino griego en la península Ibérica (siglos III a.C.-I d.C.)», en AQUILUÉ, Xavier, CABRERA BONET, Paloma y ORFILA PONS, Margarita (coords.): *Homenaje a Glòria Trias Rubiés. Cerámicas griegas de la Península Ibérica: cincuenta años después (1967-2017)*, Barcelona, Centro Iberia Graeca, 2017, pp. 294-307.
- PEÑA CERVANTES, Yolanda: «Torcularia. La producción de vino y aceite en Hispania», *Documenta*, 14, Tarragona, Instituto Catalán de Arqueología, 2010.
- PÉREZ BALLESTER, José. «Recipientes cerámicos para aceite y vino en la Antigüedad. Arqueología e iconografía», en ÁLVAREZ GONZÁLEZ, Teresa (coord.), *La cerámica en el mundo del vino y del aceite*, La Rioja, Asociación de Ceramología, 2012, pp. 12-43.
- PRADOS MARTÍNEZ, Fernando: «La producción vinícola en el mundo fenicio-púnico. Apuntes sobre cultivo de la vid y consumo del vino a través de las fuentes arqueológicas y literarias», *Gerión*, 29.1 (2011), pp. 9-35.
- QUESADA SANZ, Fernando: «Vino, aristócratas, tumbas y guerreros en la cultura ibérica (ss. V-II a.C.)», *Verdolay*, 6 (1994), pp. 99-124.
- RAMÓN TORRES, Joan: «Las ánforas fenicio-púnicas del Mediterráneo central y occidental», *Colección Instrumenta*, 2, Barcelona, Universidad de Barcelona, 1995.
- RAMOS LIZANA, Manuel & SAN MARTÍN MONTILLA, Concha: *Con pan, aceite y vino. La tríada mediterránea a través de su historia* (Guía), Granada, Museo Arqueológico de Granada, 1997.
- RUIZ MATA, Diego: «El vino en época prerromana en Andalucía Occidental», en CELESTINO PÉREZ, Sebastián (ed.): *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*, Jerez de la Fra., Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda, 1995, pp. 157-212.

- RUIZ MATA, Diego: «Varios aspectos sobre el vino y la bodega turdetana-púnica de la sierra de San Cristóbal, en el Puerto de Santa María (Cádiz)», *Revista de Historia de El Puerto*, 60 (2018), pp. 9-131.
- SÁEZ FERNÁNDEZ, Pedro. «La tríada mediterránea en la Bética romana», en SAN MARTÍN MONTILLA, Concepción & RAMOS LIZANA, Manuel (coords): *Con pan, aceite y vino. La tríada mediterránea a través de su historia (Catálogo de la exposición)*, Granada, Museo Arqueológico de Granada, 1997, pp. 54-80.



# 33

## ESPACIO, TIEMPO Y FORMA

UNED

SERIE II HISTORIA ANTIGUA  
REVISTA DE LA FACULTAD DE GEOGRAFÍA E HISTORIA

### Artículos · Articles

**13** OLGA TERMIS MORENO  
Etnicidad y emulación: estudio y desarrollo de la iconografía de la divinidad greco-egipcia Serapis / Ethnicity and Emulation: Study and Development of the Iconography of the Greco-Egyptian Divinity Serapis

**35** ALBERT SANCRISTÒFOL PARÉS  
*Andreía, gynaikeios y pólemos*. Modelos femeninos de hacer la guerra en Heródoto (I): El caso de Artemisa / *Andreía, Gynaikeios and Pólemos*. Female Models of Making War in Herodotus (I): The Case of Artemisia

**53** ALEJANDRO FORNELL MUÑOZ  
Producción y comercio del vino en el suroeste de la Península Ibérica durante la Antigüedad / Wine Production and Trade in the Southwest of the Iberian Peninsula during Antiquity

**77** MANUEL ANTONIO SEBASTIÁN EDO  
La oposición senatorial en tiempos de Augusto: el caso de Antistio Labeón / The Senatorial Opposition in the Time of Augustus: The Case of Antistius Labeo

**97** NUNO SIMÕES RODRIGUES  
A violação de Britânico (Tac. *Ann.* 13,17) / Britannicus' Rape (Tac. *Ann.* 13,17)

**123** NARCISO SANTOS YANGUAS  
El Distrito de Bustantigo (Allande), ejemplo de minería romana del oro en el suroccidente de Asturias / The Bustantigo District (Allande), Example of Roman Gold Mining in the Southwest of Asturias

**143** ADRIÁN CALONGE MIRANDA  
El siglo II en las ciudades romanas en el Ebro Medio, el Alto Duero y áreas limítrofes. La época antonina / The 2<sup>nd</sup> Century in the Roman Cities in the Middle Ebro, the High Duero and Neighboring Areas. The Antonine Era

**169** RAÚL SERRANO MADROÑAL  
El uso del plomo en las sanciones jurídicas tardorromanas: procedimientos, condenas y condenados / The Use of Lead in Late Roman Legal Sanctions: Procedures, Convictions and Convicted

**183** BRUNO P. CARCEDO DE ANDRÉS  
Dos fragmentos de estelas romanas procedentes de Lara de los Infantes (Burgos) / Two Fragments of Roman Steles from Lara de los Infantes (Burgos)

**199** JOSE D'ENCARNAÇÃO  
Apostillas epigráficas / Epigraphic Apostiles

**213** GIAN LUCA GREGORI  
*CIL*, VI 21521 = 34137 (cle 1109): un sogno in forma poetica / *CIL*, VI 21521 = 34137 (CLE 1109): A Dream in Poetic Form

### Reseñas · Book Review

**235** MALIK, Shushma: *The Nero-Antichrist: Founding and Fashioning a Paradigm* (JUSTINO GARCÍA DEL VELLO)

**239** MACHUCA PRIETO, Francisco: *Una forma fenicia de ser romano. Identidad e integración de las comunidades fenicias de la Península Ibérica bajo poder de Roma* (JUAN MIGUEL MORENO TOLEDO)

**243** CASTIGLIONI, María Paola: *La donna greca* (REBECA ARRANZ SANTOS)

**247** BARCA, Natale: *I Gracchi. Quando la politica finisce in tragedia* (PEDRO ÁNGEL FERNÁNDEZ VEGA)

**249** TONER, Jerry: *Infamia: El crimen en la antigua Roma* (MIGUEL ÁNGEL NOVILLO LÓPEZ)

**253** CHRISANTHOS, Stefan G.: *The Year of Julius and Caesar: 59 BC and the Transformation of the Roman Republic* (MIGUEL ÁNGEL NOVILLO LÓPEZ)

**257** ALDHOUSE-GREEN, Miranda: *Sacred Britannia. The Gods and Rituals of Roman Britain* (SABINO PEREA YÉBENES)

**263** ZEICHMANN, Christopher B. (ed.): *Essential Essays for the Study of the Military in First-Century Palestine. Soldiers and the New Testament Context* (RAÚL GONZÁLEZ SALINERO)

**265** GARDNER, Iain: *The Founder of Manichaeism. Rethinking the Life of Mani* (FERNANDO BERMEJO RUBIO)

## SERIE II HISTORIA ANTIGUA

REVISTA DE LA FACULTAD DE GEOGRAFÍA E HISTORIA

### Reseñas · Book Review

- 271 ANNESE, Andrea: *Il Vangelo di Tommaso. Introduzione storico-critica* (FERNANDO BERMEJO RUBIO)
- 277 LÓPEZ SÁNCHEZ, Fernando: *La moneda en la Antigüedad* (FERNANDO BERMEJO RUBIO)
- 281 MAÑAS ROMERO, Irene: *Las mujeres y las relaciones de género en la antigua Roma* (JOSÉ NICOLÁS SAIZ LÓPEZ)
- 285 RUBIERA CANCELAS, Carla: *La esclavitud en la sociedad romana antigua* (JOSÉ NICOLÁS SAIZ LÓPEZ)
- 289 BARATTA, Giulia (ed.): *L'abc di un Impero: iniziare a scrivere a Roma* (JAVIER ANDREU PINTADO)
- 293 NOVILLO LÓPEZ, Miguel Ángel: *La vida cotidiana en Roma* (VÍCTOR MANUEL CABAÑERO MARTÍN)
- 297 BAILÓN GARCÍA, Marta y JORDÁN GIMENA, Ignacio: *Cursus Publicus: El primer correo en Hispania* (PILAR FERNÁNDEZ URIEL)
- 301 ANDREU, Javier; OZCÁRIZ, Pablo y MATEO, Txaro: *Epigrafía romana de Santa Criz de Eslava (Eslava, Navarra)* (MANUEL RAMÍREZ-SÁNCHEZ)
- 305 PEREA YÉBENES, Sabino: *El ejército romano en Egipto* (ANTONIO MIGUEL JIMÉNEZ SERRANO)

