

JOSÉ PÉREZ BALLESTER

Universitat de València

## Resumen

En este trabajo hacemos un breve repaso sobre los recipientes cerámicos usados en la Antigüedad relacionados con la elaboración, servicio, consumo y transporte del aceite y el vino, a través de la información que nos proporcionan los datos arqueológicos y la iconografía vascular. Partiremos de los importantes trabajos recopilatorios de Brun y Tchernia sobre el cultivo y la producción de vino y aceite en la Antigüedad; el reciente estudio de Foxhall sobre el consumo de aceite en Grecia; los de Manacorda, Hesnard, Vandermersch, Carandini o el mismo Tchernia, entre otros, sobre la producción y el comercio del vino itálico; y nuestras propias investigaciones y las del equipo de Gómez Bellard para el consumo y la comercialización del vino itálico, púnico o hispano en la península ibérica.

## Palabras clave

Vino. Aceite. Ánforas. Copas. Grecia. Roma.

## Abstrat

In this work we briefly review the ceramic vases used in the Antiquity related to the production, service, consumption and transport of oil and wine, across the information provided by archaeological details and vascular iconography. We will depart from the general works from Brun and Tchernia on the culture and the production of wine and oil in the Antiquity; Foxhall's recent study on the consumption of oil in Greece; the works on the production and the trade of the italic wine by Manacorda, Hesnard, Vandermersch, Carandini or Tchernia among others; and in our own investigations and these from the Gómez Bellard team for the consumption and commercialization of the Italic, Punic or Hispanic wine in the Iberian Peninsula.

## Key Words

Wine. Oil. Amphorae. Cups. Greece. Rome.

\* Este trabajo se ha realizado en el marco del Proyecto de Investigación HAR2009-11116 del Ministerio de Ciencia e Innovación.



## El Aceite

La producción de aceite de oliva en la Antigüedad se remonta a momentos muy tempranos. Ya en el III milenio se encontraron en las excavaciones del palacio de Ebla (Siria del Norte) miles de jarras que almacenaban 120.000 kg de aceite. En las tablillas de los archivos del palacio, en escritura cuneiforme, aparecen numerosas menciones a impuestos sobre el aceite, así como las distintas calidades del mismo. Los más delicados se utilizaban para elaborar perfumes con el añadido de esencias de mirto, incienso y otros aromas. Se habla también del aceite “nuevo”, del “amargo”, del “aromático”, del “perfumado”, etc. En Mari (Mesopotamia Central), en la mitad del II milenio, consta la importación de aceite de oliva en ánforas precisamente desde Siria del Norte, considerado un bien precioso. En Creta y Micenas, en la misma época los palacios guardaban gran cantidad de tinajas (*pithoi*) de aceite para su propio consumo: en Cnosos, en los conocidos depósitos laberínticos, 420 *pithoi* contuvieron 246.000 kg de aceite (BRUN 2004a: 44-78).

Su uso comprendía un amplio abanico de posibilidades: para rituales (religiosos y funerarios), para la iluminación o para el acicalamiento y aseo personal y también como elemento de lujo para el intercambio y regalos. Foxhall (2007) ha estudiado los usos tradicionales del aceite de oliva en diferentes puntos de Grecia y en la misma Atenas, estimando que se realizaba un consumo anual de 200-330 kg de aceite por casa y año.

### *El aceite para iluminación y sus recipientes*

A finales del III milenio se han documentado en Creta huesos de aceituna machacados, utilizados como combustible (desecho de la producción de aceite). También se hallaron las primeras lámparas de aceite o *lucernas*: un platillo o cuenco al que se le presiona en el borde con dos dedos para crear uno o dos picos o “piqueras”. Una mecha de fibra vegetal, a menudo de lino, iba del platillo al pico, empapada en el aceite que lograba la llama en su extremo y, a la vez, que no se quemase rápidamente. El mismo modelo de lucerna lo hallaremos pronto en el área sirio-palestina. El pecio de Ulu Burun (siglo XIV a. C.) hundido cerca de la antigua Halicarnaso, un barco de origen cananeo que transportaba entre otras mercancías un importante cargamento de lingotes de cobre chipriotas, presenta entre la vajilla de a bordo una lucerna o platillo como las cretenses,

con un pico. Será adoptada prácticamente sin modificaciones por las gentes de las ciudades fenicias (fig. 1) y las encontramos siempre presentes en los establecimientos fenicios occidentales de la península ibérica y hasta la costa atlántica de Marruecos, como en Lixus o Mogador, desde el siglo VIII a. C.



Figura 1. Lucerna fenicia de dos picos y bamiz rojo. S. VII a. C. La Fonteta, Guardamar. (Foto: MARQ)

En la Grecia Clásica la lucerna evolucionará (s. VI-IV a. C.) hacia un platillo anular más cerrado, con el borde reentrante, a veces provista de un hueco central que lo atraviesa posiblemente para poderlo colgar o suspender, y un pequeño pico cerrado que sobresale con un orificio que lo comunica con el interior o depósito (fig. 2). En época helenística la lucerna será ya un objeto especializado, que ha perdido el hueco central, tiene una base plana, el borde se ha cerrado dejando un pequeño orificio para el llenado del aceite y el pico se mantiene sobresaliendo de la lucerna, con distintos tamaños y formas. Las más elaboradas imitan a las de bronce, costosas y preciadas, con relieves e incluso figuras (un animal, una cabeza humana, etc.) logradas con el uso del molde. Las más sencillas, siempre a torno, están recubiertas de un barniz (engobe semivitrificado) de color negro brillante, como el de la vajilla de mesa ática más corriente. A inicios del s. II a. C., este modelo de lucerna de barniz negro pasará al repertorio romano de las cerámicas “campanienses” y, a partir de la mitad del s. I a. C., comienzan a realizarse a molde, con engobes de cubierta variados, desde el rojo al amarillo, así como sencillas o elaboradas decoraciones en relieve con motivos o escenas de carácter mitológico, eróticas, costumbristas o de anfiteatro. Todas portaban un asa en el extremo opuesto al pico (fig. 3). Así continuarán durante todo el Imperio, introduciéndose a partir de inicios del s. IV d. C. la temática cristiana en las decoraciones.



Figura 2. Lucerna griega. S. V a. C. Musée Départemental Dobrée, Nante. (http://www.loire-atlantique.fr) (23/02/2011)



Figura 3. Lucerna romana de disco. S. I-II d. C. Empúries, Girona. (© Museu de Prehistòria de València. http://museuprehistoriavalencia.es) (05/03/2011)

En Atenas, la iluminación nocturna era considerada un lujo y se asociaba a menudo a los actos sociales domésticos como el *simposion* o banquete. Foxhall (2007: 92-93) ha calculado que una pequeña lucerna podía consumir unos 50 ml de aceite en 7 horas. Para una buena iluminación de una estancia de *simposion*, se necesitarían unas 10 lámparas, es decir, 0,5 litros de aceite.

En Roma, predominaban las lámparas de bronce en las casas importantes y las de cerámica entre las clases populares. Podían tener entre uno y cinco picos y, normalmente, colgaban de “lampadarios” de alto pie, con cuatro, seis u ocho brazos o ganchos.



### *Aceites perfumados. Cuidado e higiene personal. Rituales sacros y funerarios*

La elaboración de aceites perfumados ya la encontramos desde finales del III milenio en Mesopotamia y luego en Creta y Micenas, como hemos visto en la introducción. Los archivos de esas épocas nos hablan de su funcionalidad: ofrendas a las divinidades, unciones rituales a las estatuas divinas (muchas eran de madera o de marfil y necesitaban de su aplicación), en ritos nupciales, unciones al rey, a la familia real o a los altos funcionarios. También, como regalos a otros reyes o representaciones diplomáticas.

En el mundo griego, a esta funcionalidad ritual se añade la del aseo y cuidado personal. Efectivamente, la práctica de la unción y el masajeado con aceite de oliva perfumado después de los ejercicios en la palestra o el gimnasio está bien documentada tanto por fuentes escritas como iconográficas, pero no es fácil calcular las cantidades de aceite usado en estos menesteres. Parece que los varones lo usaban más que las mujeres, pues el gimnasio era parte de su educación. Se ha calculado que los varones utilizaban el gimnasio unos 4/5 días por semana, usando unos 25-50 ml de aceite por sesión, lo que hace un total de unos 5-10 kg persona/año de aceite perfumado. La mujer lo utilizaba añadiéndolo al agua en el baño. La verdad es que las fuentes escritas hablan poco de la frecuencia de estos baños; Foxhall ha calculado una media de un baño semanal (30 ml de aceite cada vez), es decir, unos 1,5 kg de aceite perfumado al año (FOXHALL 2007: 91-92).

Los recipientes cerámicos del repertorio griego utilizados para contener estos aceites, casi perfumes, eran específicos: los pequeños *aribalos* y *alabastrones*, de apenas unos 5-10 cm de altura y los *lécitos*, normalmente de mayor tamaño. Los primeros los encontramos ya en el siglo VII a. C., como una especialidad corintia, decorados con motivos orientales, que caracterizaron a la cerámica corintia durante dos siglos.

El *aribalos* era un pequeño pomo globular con un estrecho cuello y una ancha

embocadura plana y circular, que permitía la aplicación directa del unguento en pequeñas dosis y la recuperación del líquido sobrante, actuando como un sistema “antigoteo” (fig. 4). Este mismo sistema de aplicación lo encontramos en los *alabastrones*. Como su nombre indica, imita a los recipientes de alabastro de origen egipcio, que igualmente contenían perfumes (fig. 5). Los *lécitos*, de mayor tamaño, iban provistos de un asa vertical, tenían un cuello más o menos destacado, pero más ancho que los vasos anteriores. No contenían



Figura 4. *Aribalos* corintio. S. VI a. C. (Foto: Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias “González Martí”, Valencia)



Figura 5. *Alabastron* etrusco corintio. S. VI a. C. (© Trustees of the British Museum)



Figura 6. *Léctio* ático de figuras negras. Fin s. VI a. C. (Foto: Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias "González Martí", Valencia)

perfumes, sino aceites a veces perfumados. Su embocadura era diferente, aunque particular: en forma de copa profunda, con el extremo del borde algo reentrante, que impedía igualmente el derrame involuntario del contenido.

*Alabastrones* y *aríbalos* pasarán al repertorio de la cerámica griega clásica de figuras negras, figuras rojas y barniz negro entre los siglos VI y IV a. C. Los *léctios* son ya propios del repertorio ático en el mismo período. La iconografía que muestran estos vasos remite a su uso: escenas de jóvenes en el gimnasio o palestra, guerreros, mujeres que van a tomar un baño o se regalan perfumes, etc.

A lo largo del s. VI a. C., se constata un nuevo uso de los *léctios*: funerario. Efectivamente, ya en las grandes necrópolis atenienses, los ajuares cerámicos que recogían vasos relacionados con el ritual del *simposion* son sustituidos por uno o varios *léctios*, como vemos también en las necrópolis griegas de Ampurias y de otros puntos del área emporitana, donde se han recuperado más de un centenar de estos vasos (TRIAS 1967). La temática representada es diversa: escenas mitológicas, en donde se concede un lugar preeminente al mundo dionisiaco por razones obvias (fig. 6); escenas de la vida cotidiana y en especial las de combates o la denominada "despedida del guerrero", quizás alusiones al propio difunto. Hacia la mitad del s. V a. C., aparece una innovación decorativa. Se trata de recubrir el cuerpo del vaso con un engobe de pasta blanca caolínica, sobre el que se pinta a pincel como si se tratase de un lienzo. Son vasos únicamente funerarios y los temas representados son explícitos: escenas de visita a la tumba con estela, representación del difunto, el pariente lloroso, Hermes, etc. Esta moda continuará hasta inicios del s. IV a. C. (fig. 7).

El mundo fenicio tiene también unos recipientes adecuados para contener aceites perfumados, que hallamos depositados en las necrópolis de los siglos VIII-VII a. C. en el



Mediterráneo Central (Cerdeña, Cartago) y Occidental (asentamientos fenicios del área malagueña, Cádiz y Huelva, Lixus, Mogador), con origen en las ciudades de la costa libanesa. Son los llamados “*jarros de boca de seta*”, globulares, con cuello destacado y una embocadura que recuerda a la de los *aríbalos*. A menudo están decorados con un bello engobe rojo bruñado (fig. 8).



Figura 7. *Léxito* funerario de engobe blanco. Pintor de Aquiles. Ca. 450 a. C. National Archive of Monuments by Greece. ([http://nam.culture.gr/portal/page/portal/deam/virtual\\_exhibitions/EAMV/EAMA1818](http://nam.culture.gr/portal/page/portal/deam/virtual_exhibitions/EAMV/EAMA1818)) (26/02/2011)



Figura 8. Jarro fenicio de boca de seta. S. VIII a. C. Morro de Mezquitilla (Málaga). Museo de Cádiz. (<http://www.juntaandalucia.es/cultura/museos/MMA>) (23/02/2011)

### *Perfumes en época helenística y romana*

Ya desde el siglo IV a. C. se han identificado “perfumerías” dentro de ciudades griegas, como en Olinto. Se trata de establecimientos con una pequeña área de prensado y almacenamiento, que no permite la producción de grandes cantidades de aceite, un pequeño horno y otras dependencias, en donde se prepararían los perfumes con base de aceite de oliva. Del siglo II a. C. se conocen varios de estos establecimientos en Delos, isla con famosos santuarios, entre ellos el de Apolo. Era también un importante puerto franco a donde llegaban productos tanto del Mediterráneo Oriental como Occidental. De hecho, parece que sustituiría a Corinto (destruida en el 146 a. C.) en el monopolio y producción de perfumes (BRUN 2004a: 111-112).

De las ciudades griegas de la Magna Grecia, Paestum ha proporcionado igualmente un taller de perfumes junto al foro de la ciudad; y los costosos aceites de Venafrum eran

utilizados en Campania como base de perfumes, que fue allí una industria floreciente. Los mejores perfumistas estaban en Cumas, pero también en otras ciudades como Puteoli o Pompeya, donde se han documentado talleres.

En época helenística, los recipientes de cerámica utilizados para contener los perfumes oleosos eran los llamados *ungüentaria*, que entre los siglos IV y I a. C. se hallarán en todo el Mediterráneo Central y Occidental. De pequeño tamaño, tenían un cuerpo fusiforme, con un pie más o menos alto y un cuello destacado. Es de señalar que estaban cuidadosamente barnizados de negro por el interior, consiguiendo una superficie más impermeable. El contenido no llegaba a 50 ml (fig. 9). Fueron desplazados a partir del s. I a. C. y durante todo el Imperio por los ungüentarios de vidrio soplado, más atractivos y económicos, aunque también más frágiles.



Figura 9. Ungüentario helenístico. S. II-I a. C. (Foto: Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias "González Martí", Valencia)

### *El aceite como premio: las ánforas panatenaicas*

En los Juegos Panatenaicos, que desde la mitad del s. VI a. C. y cada cuatro años se celebraban en Atenas en honor de su patrona Atenea, los premios eran más sustanciales que los asignados en los Juegos Olímpicos, Píticos, Nemeos o Istmicos (una simbólica cinta de lana o coronas vegetales: roble, pino, laurel, olivo, apio): plata u oro y, en los concursos gimnásticos e hípicas, una determinada cantidad de aceite procedente del olivar sagrado de Atenea, envasado en ánforas decoradas. El número de ánforas variaba según la competición: un máximo de 140 ánforas (35,61 kg de aceite cada una) para el vencedor de la carrera de carros; hasta 4 ánforas para el vencedor de tiro a caballo sobre una diana. Se necesitarían entre 700 y 1.500 ánforas para una sola convocatoria (15.000 / 30.000 kg de aceite). Con un precio medio de 55 dracmas por ánfora, el vencedor de la carrera de carros obtenía un beneficio de 7.700 dracmas (entre 250.000 y 300.000 € en la actualidad). En la mayor parte de los casos, los vencedores no conservaban las ánforas llenas de aceite ni se las llevaban de vuelta a sus hogares, sino que las vendían o donaban; los envases se vendían o cambiaban por separado, yendo a parar una gran cantidad de ellas a Etruria, donde las encontramos como parte del ajuar de tumbas importantes.

El encargo de las ánforas se realizaba cada vez a un taller por concurso público. En el s. V, el símbolo que decoraba el escudo de Atenea era la marca del taller. Así, las ánforas del Pintor de Kleophrades llevan en el escudo un Pegaso; las del Pintor de Eucárides, una serpiente; las del Pintor de Berlín, un Gorgoneion, etc. Todas estaban realizadas con la técnica de *Figuras Negras*, la vigente en el momento de inicio de los





Figura 10. Ánfora Panatenaica. (Foto: Museo Arqueológico Nacional, Inv. 1999/99/113. <http://www.mnat.es/exposic/apolo/index.html>) (19/02/2011)

Juegos. Así se mantuvo tradicionalmente hasta el s. IV, aun cuando esa técnica ya había desaparecido y estábamos en los últimos momentos de la de *Figuras Rojas*.

Los temas representados eran siempre los mismos: en la cara A, la estatua fidíaca de Atenea Prómacos, armada como es habitual. Aparece flanqueada por dos columnas con gallos, pero también lechuzas o Nikés, motivos asociados a la diosa. Lleva siempre una inscripción que, transcrita al alfabeto latino, se lee «*ton athenethen athlon*»: «uno de los premios de Atenas». A partir del s. IV se añade el nombre de uno de los tres arcontes o magistrados de la ciudad, el epónimo del año. En la cara B del vaso se representaba el juego o competición a la que iba destinado como premio (fig. 10).

### *El aceite para alimentación*

Es de nuevo Foxhall el que recoge los usos del aceite como alimento en la Grecia Clásica y calcula el consumo en kilogramos por persona y casa: entre 25 y 30 kg por persona/año, no muy alejado de los 50 kg persona/año en la actualidad. Ateneo, ya en época romana, distingue en Grecia diferentes calidades de aceite, de las que el “blanco”, al parecer elaborado con aceitunas verdes, era el más digestivo, siendo el mejor de esta clase el de la isla de Samos. Con otras calidades de aceite se preparaban lo que podríamos llamar conservas de pescado con vinagre o con pimienta; sesos de cerdo, pajaritos y otras especialidades. Entre la gente humilde se consumían aceites elaborados con variedades ordinarias de olivas ya maduras o recogidas del suelo (FOXHALL 2007: 85-91).

Las olivas eran también consumidas y muy apreciadas, como las de Tarento (Magna Grecia) al menos desde el s. IV, o en forma de *tapenade* o paté de aceitunas: el *epytirum* de Sicilia (BRUN 2004a: 166). Ya en época romana, las aceitunas del Salento, al sur de Apulia, gozaron de gran fama desde la República hasta fines del Imperio.

Pero el aceite significó también una importante aportación culinaria a las culturas perimediterráneas, desde Asia Menor a Cartagena y desde Cartago a Marsella, especialmente a partir de época helenística. Ciudades griegas como Olinto, Atenas o Corinto utilizan recipientes cerámicos de cocina susceptibles de cocinar con aceite prácticamente idénticos a los que encontramos en la Cartago púnica y su área de influencia hispana (Gades, Ebussus, Cartagena), así como en el entorno massaliota (p. ej. Olbia de Provençe). Los trabajos de Bats (1988), Principal (1998 y 2004) y del que suscribe (PÉREZ BALLESTER 2008a y 2008b; PÉREZ BALLESTER y GÓMEZ BELLARD 2009) han propuesto modelos de uso para estos recipientes:



*Lopas*. Recipiente bajo, de fondo abombado y de perfil redondeado o carenado; boca ancha, con resalte interno para apoyo de tapadera. Aparece en Grecia desde el siglo V y tradicionalmente se asocia a la elaboración de platos de pescado en salsas cortas, en donde tendría un importante papel el aceite. Pasa en el s. III a. C. a la vajilla de cocina púnica y luego a la romana.

*Caccabéo caccabus*. Cazuela de fondo abombado, más baja y ancha que la olla, con mayor diámetro de boca; presenta un resalte para apoyo de tapadera. Capaz de situarse tanto sobre brasas como sobre fuego vivo, serviría para cocciones de pescado y guisos de carne con especias y aceite. De origen griego, en el Mediterráneo Occidental aparece por primera vez en la vajilla culinaria púnica en pleno s. III a. C. Será adoptada por la cocina romana, apareciendo hasta época augustea.

*Patina*. Fuente baja de paredes rectas o ligeramente abombadas, fondo plano, de gran diámetro y con leve resalte interno para apoyo de tapadera. Por su forma, se puede situar sobre brasas o parrilla y también ir al horno. Típicamente itálica, desde el s. III a. C. hallamos en el área etrusca y luego en Campania unas fuentes similares con distintos formatos de borde y un grueso engobe rojo por el interior, ideal para su empleo en el horno al proporcionar una superficie antiadherente. Parece que el uso de la *patina* fue primero para cocinar el pescado y luego para cocer a fuego lento todo tipo de ingredientes, que se hacían en su salsa; las de engobe rojo interno, para la preparación al horno o sobre brasas del plato que da nombre al recipiente, *patinae* (pudding con huevos batidos), pasteles o incluso para cocer el pan.

*Sartago tagenon*. Equivalente a nuestras sartenes, era un recipiente muy bajo, de paredes abiertas, fondo plano y un mango alargado; iría sobre brasas o sobre fuego. Hay unanimidad en su preferente uso culinario: freír alimentos en aceite, especialmente pescado. Como en la actualidad, parece que sería un recipiente metálico, lo que justificaría el escaso número de piezas en cerámica que documentamos en los yacimientos.

### *El transporte del aceite en ánforas*

Parece que será el Ática quien produzca el primer envase cerámico para el transporte de aceite: un ánfora piriforme, de cuello corto cilíndrico, asas verticales y pequeña base plana, barnizada totalmente de negro salvo una metopa en el cuello que, siguiendo modelos geométricos algo anteriores, presenta siempre un motivo de círculos concéntricos entre series de “eses” verticales, que dieron pie a su denominación popular: “*Ánfora SOS*”. Su inicio pudo estar a finales del s. VIII a. C. y las encontramos por todo el Mediterráneo durante el siglo VII e inicios del s. VI. En la península ibérica parece asociada al comercio fenicio, pues se documenta en los establecimientos fenicios occidentales andaluces, así como en Huelva. Sin embargo, la especificidad de su función como envase oleario se contradice con alguna representación iconográfica, como la de una escena del famoso “Vaso François” de Ergótimos y Clitias (ca. 560/570 a. C.), donde aparece a espaldas de Dionisos en las bodas de Tetis y Peleo, aludiendo evidentemente a su contenido de vino. No se han realizado análisis de restos orgánicos en ninguna de



estas ánforas que pudiesen aclarar su contenido o la plurifuncionalidad de las mismas (fig. 11).

Tenemos que esperar a época romana republicana para encontrar ánforas claramente identificadas para el transporte y comercio del aceite a larga distancia.

Las primeras proceden de Apulia, una importante zona oleícola en la región de las actuales Brindisi o Lecce. Su aceite se exporta abundantemente desde finales del s. II a. C. y durante la primera mitad del s. I a. C. en las denominadas *ánforas ovoides brindisinas* y las encontramos en Hispania, entre otros destinos (MANACORDA 1988, 1989 y 1994; NONNIS 2001). Parece que en la 2.<sup>a</sup> mitad del s. I a. C. la producción de aceite disminuye fuertemente y a partir de época de Augusto cesa la producción de estas ánforas, aunque no la de aceite, que seguramente era enviada a Roma en otros envases que desconocemos (BRUN 2004b: 27-28). En el norte del Adriático, y más concretamente en el área de Istria, se envasa y comercializa aceite en las ánforas llamadas “Dressel 6B” durante los siglos I y la mitad del II d. C., aunque su distribución se limita a las costas adriáticas, valle del Po y Roma, siendo testimonial en el Mediterráneo Central y Occidental.

En la región de Cartago y más al este, tal como en la actualidad, los campos de olivos ocupaban amplias extensiones, más allá de las zonas costeras. Desde la primera mitad, pero sobre todo desde finales del s. II a. C., se exporta el aceite de la Tripolitania por todo el Mediterráneo Central y Occidental, en el seno de una estructura comercial ya romana. Son estas ánforas primero cilíndricas, luego ovoides y de nuevo cilíndricas ya en el s. I d. C., las que denominamos “*Tripolitanas Antiguas*”. Efectivamente, con un origen formal púnico, serán las primeras de toda una serie de ánforas olearias de la Tripolitania, que tendrán su *floruiten* los siglos III y IV d. C., cuando decaiga la producción del aceite bético, aunque su comercialización es anterior, como confirman los hallazgos de Pompeya, donde gran parte de las ánforas de aceite del momento de



Figura 11. Ánfora SOS. Cerro del Villar, Málaga. Museo de Málaga. ([www.juntadeandalucia.es/cultura/museos/MMA](http://www.juntadeandalucia.es/cultura/museos/MMA)) (19/02/2011)



Figura 12. Ánfora púnico-ebusitana PE 16 (Catálogo del Museo Nacional de Arqueología Subacuática. ARQVA)

la destrucción son tripolitanas (PASCUAL BERLANGA y RIBERA LACOMBA 2002, con bibliografía específica).

Ibiza será una importante productora de aceite de oliva, como demuestran los estudios del poblamiento rural de la isla llevados a cabo por el equipo de C. Gómez Bellard (1996, 2003; PUIG, GÓMEZ BELLARD y DíES 2004; MARÍ, PUIG y GÓMEZ BELLARD 2005). Desde finales del s. III y hasta el siglo I a. C. habrá un ánfora específica para el envasado y transporte de este producto: la conocida primero como *Mañá E*, luego como *PE 16, 17 y 18* y, tras la definitiva sistematización de J. Ramon (1995), las *T-8.1.2.1, T.8.1.3.1, T-8.1.3.2 y T-8.1.3.3*, con múltiples variantes. La presencia de restos de resina por el interior en algunas de ellas podría hacer pensar en una puntual polivalencia del envase, como por otro lado no es nada raro en el ambiente púnico (fig. 12).

### *Las ánforas Dressel 20 y el aceite de la Bética*

Ya desde época de Augusto los valles del Guadalquivir y del Genil estaban cubiertos de olivares. Los estudios sobre la ocupación romana del territorio de M. Ponsich (1974, 1979, 1987 y 1991) junto a otros más recientes de J. M. Blázquez y J. Remesal, especialmente, han puesto de manifiesto toda una estructura agraria y económica de centros de producción, puntos de embarque fluvial y lugares de fabricación de ánforas (más de 80 talleres). Su aceite fue envasado en las características ánforas casi esféricas, las Dressel 20, de las que se exportaron millones hacia Roma y también hacia los enclaves romanos en el *limes* germánico y hacia Britannia, formando parte de la *Annona Militaris*, donde constituyen un elemento precioso de datación y comercio debido a sus abundantes inscripciones pintadas (*tituli picti*) y sellos impresos. Peso del ánfora vacía, peso del aceite, datación consular, nombres de los *navicularii* que realizaban el transporte, sellos relativos a la *officina* que fabricaba las ánforas, etc., son algunos de los datos que pueden encontrarse en ellas (fig. 13).

El aceite bético llegaba al puerto de Ostia y de allí, remontando el Tíber en barcas, al puerto fluvial de Roma. Al desembarcar las ánforas, éstas eran vaciadas en almacenes y carros con odres de piel de vaca y las ánforas vacías eran arrojadas a un vertedero que después de tres siglos se convirtió en una pequeña colina artificial, el Monte Testaccio, de 1.500 m de perímetro y 50 m de altura, formada exclusivamente por cascotes de ánforas. Los estudios y excavaciones españolas, llevados a cabo primero por E. Rodríguez Almeida (1980 y 1981) y luego por J. M. Blázquez y J. Remesal (1999, 2001, 2003, 2007 y 2010), han hecho del Monte Testaccio una fuente inmensa de información epigráfica



Figura 13. Ánfora olearia Dressel 20. Costa valenciana. (Foto: Museo de Prehistoria de Valencia)



sobre la producción y el comercio de aceite bético entre el 50 y el 250 d. C. aproximadamente.

## El vino

Abordaremos el tema de los vasos cerámicos relacionados con el vino, agrupándolos según su función: vasos para mezclar, servir y beber el vino, contenedores para su transporte y algunos datos sobre recipientes relacionados con su elaboración. Introduciremos el discurso con un pequeño apartado dedicado a los recipientes no cerámicos.

*Pellejos* u *odres* eran utilizados para transportar y almacenar el vino al menos desde la Grecia Arcaica, como comprobamos en la iconografía presente en los vasos de figuras negras, donde son llevados por los sátiros, miembros del cortejo de Dionisos, que bebían el vino puro, al contrario que los griegos civilizados, que lo bebían siempre (o al menos así lo aseguraban) diluido con una cierta cantidad de agua.

Los *toneles* de madera son de origen celta; César los describe como *cupae* en su libro “*De Bellum Gallicum*”, donde se empleaban para almacenar la cerveza (TCHERNIA y BRUN 1999: 58-59). En época romana se utilizan primero (hacia los inicios del s. I) como lugar de almacenamiento y “envejecimiento” del vino en bodegas; hacia el s. II ya aparecen en algunas representaciones iconográficas, transportados en barcos, como en un relieve funerario hoy en el Museo de Arlés (fig. 14); pero su uso como contenedor para el transporte marítimo o fluvial no se generalizará hasta los siglos VI-VII d. C., con evidentes ventajas por su ligereza frente a las ánforas, cuyo peso igualaba a menudo el del vino contenido en ellas.



Figura 14. Relieve funerario de Cabrières (Vaucluse). S. II d. C. Musée Départemental d'Arles Antique. ([www.cesar-rhone.fr](http://www.cesar-rhone.fr)) (19/02/2011)

## Los inicios de la vinificación

Brun (2004a: 37-72) resume perfectamente los primeros momentos de este proceso, que tuvo lugar en el Próximo Oriente, precedido posiblemente por la elaboración de “vinos de frutas”, como se ha documentado en Çatal Hüyük, hacia el 5800 a. C. Al VI milenio pertenecen las primeras pepitas de uva cultivada, en Georgia, asociadas a recipientes con restos de vino y resina. En el V milenio hallamos residuos de vino y de resina de terebinto (se añadía como antiséptico y para perfumar la bebida) en Irán; poco después, en los Montes Zagros, con el hallazgo de grandes jarras de cerámica con capacidad entre 30 y 70 litros. En el III milenio, en Ebla, los archivos mencionan cultivos de viña junto a cereales y olivos; en Sumer, un documento habla de la llegada de una embarcación fluvial cargada de vino para Babilonia. En Mari (s. XVIII a. C.), los archivos revelan la existencia de varios tipos de vino, entre ellos, uno dulce de gran calidad y



otros añejos aromatizados con moras y bayas de mirto. En la Creta micénica grandes *pithoi* cerámicos, algunos con una capacidad de 350 litros, contenían restos de pepitas de uva y de vino con resina añadida. El barco que se hundió cerca de la antigua Halicarnaso, el Ulu Burun (s. XIV a. C.), portaba centenares de ánforas cananeas repletas de resina de terebinto cuyo destino era la elaboración de vino, posiblemente en Egipto.

### *Vasos para preparar; vasos para servir; vasos para consumir*

En el mundo griego, y evidentemente como herencia de los recipientes usados ya en los palacios micénicos y cretenses, se utiliza para el vino un vajilla especial formada por un recipiente donde mezclar el vino con agua (*dinos* y *crateras*), una jarra donde servirlo (*enócoes*, *olpes*, *lagínos*) y copas donde beberlo (*cílicas*, *cotilas*, *escifos*, *cántaros*, etc.).

### *Vasos para preparar*

*Dinos* y *crateras* se caracterizan por ser grandes recipientes de amplia boca (a veces su diámetro es el mayor del vaso), apta para remover bien los líquidos y poder introducir un cacillo o mejor la propia copa, como se ve en las escenas de algunos vasos.

El *dinos* lo encontramos desde el Geométrico Medio Ático (2.<sup>a</sup> mitad del s. IX a. C.) y se usa hasta bien entrado el s. VI a. C. Con base convexa, necesita siempre de otra pieza, un alto pie cerámico que completa su servicio. Así lo vemos, por ejemplo, en el *dinos* del Pintor de la Gorgona (fines del s. VII). Su aparición ilustrando escenas homéricas (Vaso François) o de *simposion*, pintadas en sendas *crateras* cuando ya el *dinos* prácticamente no se usaba, lo remonta a tiempos heroicos griegos. Seguramente tuvo prototipos metálicos, semejantes a los calderos con trípode que conocemos al menos desde el siglo VIII.

La *cratera* tiene igualmente sus orígenes más fieles en las *crateras* funerarias (en realidad estelas cerámicas para colocar sobre la tumba) del Geométrico Reciente (2.<sup>a</sup> mitad s. VIII a. C.), también sobre alto pie. En el siglo VII aparecerá la *cratera de volutas*, de origen corintio, que a su vez reproducía un modelo de éxito de los broncistas corintios, semejante a la famosa *cratera* hallada en la necrópolis celta de Vix (cerca de París), fuese ésta corintia o focea, según los especialistas. Se decorará con figuras negras o figuras rojas áticas para ser usada en el *simposion*. El modelo pasará a la Magna Grecia, donde fue empleada de nuevo como vaso funerario, especialmente en el área tarentina, hasta la segunda mitad del s. IV a. C. La *cratera de columnas* es igualmente de origen corintio y la encontramos durante los siglos VI y V a. C. en el Ática, no llegando al s. IV (fig. 15). Alcanzará un cierto éxito entre algunos pueblos indígenas que tuvieron intensos contactos con las gentes griegas, como los de Apulia e Iberia, que imitan en sus repertorios cerámicos esta forma de *cratera* y la usan como urna que contiene las cenizas del difunto; quizás por su aspecto arquitectónico o de casa que lo acoge, como ha propuesto R. Olmos. La *cratera de cálizes* más propia de los siglos V y IV y es creación ática. Pasará igualmente a la Magna Grecia, donde la encontraremos hasta la mitad del



s. IV. La *cratera de campana* será típica de la 2.<sup>a</sup> mitad del s. V y la 1.<sup>a</sup> mitad del s. IV a. C. Decorada con figuras rojas, está vinculada igualmente al *simposion* y se fabricó en grandes cantidades, siendo exportada a todo el Mediterráneo, especialmente al Mar Negro y al “Extremo Occidente”: la península ibérica, donde la encontramos en *oppida* y necrópolis ibéricas desde Cataluña a Andalucía. El barco de El Sec, hundido cerca de la bahía de Palma de Mallorca en el primer cuarto del s. IV, llevaba un cargamento de vino griego y vajilla de figuras rojas, entre las que se encontraban al menos una treintena de estas *crateras* (fig. 16).



Figura 15. *Cratera de columnas*. S. V a. C. Necrópolis de Cabezo Lucero (Rojales, Alicante). Museo Arqueológico de Alicante MARQ. (<http://marqalicante.com>) (23/02/2011)



Figura 16. *Cratera de campana* de figuras rojas. S. IV a. C. Ullastret. Museu Monogràfic. ([www.mac.cat/es/sedes/Ullastret](http://www.mac.cat/es/sedes/Ullastret))

### *Vasos para servir*

El *enócoe*. Las jarras para servir el vino tienen unas formas universales que hallamos en multitud de culturas. En el ámbito mediterráneo, ya encontramos entre la cerámica del Minoico Medio en Creta (2000-1600 a. C.) jarras con un asa vertical y largo pico vertedor, que seguirán hasta finales del Bronce del Egeo (s. XIII a. C.). En Atenas, desde el Protogeométrico (1050-900 a. C.) documentamos el prototipo del *enocoe*: jarra de alto cuello, con asa vertical, cuerpo con mayor anchura en su mitad superior y boca trilobulada que permite verter con comodidad (fig. 17). También encontramos una jarra similar en el entorno fenicio (s. VIII-VII a. C.), aunque allí aparece siempre vinculada a los ajuares funerarios, decorada con un bello engobe rojo bruñido a veces combinado con bandas negras (fig. 18). La jarra de boca trilobulada la hallaremos igualmente en la cerámica ibérica con diversos formatos de cuerpo, pero siempre con el asa vertical y el cuello destacado. También pasará al repertorio de la cerámica común romana. Vemos, pues, que es una forma que encontraremos a lo largo de toda la historia

de la cerámica antigua, llegando incluso a nuestros días, lo que dice mucho a favor del acierto en su diseño por las gentes del Egeo hace ya más de cuatro mil años.



Figura 17. *Enócoe* etrusco de figuras negras. 500-490 a. C. Col. Várez Fisa. (Foto: Museo Arqueológico Nacional)

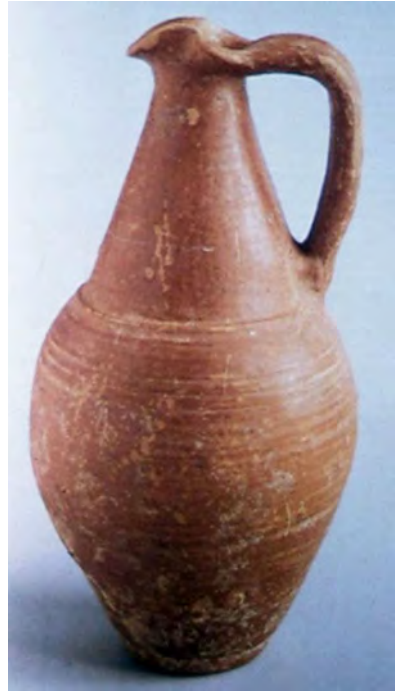


Figura 18. *Enócoe* fenicio de bamiz rojo. S. VIII a. C. Museo de Amatonte, Chipre

El *olpe*. Es igualmente una jarra con asa vertical, pero tiene notorias diferencias con el *enocoe*. Su origen hay que buscarlo en los jarros de bronce rodios (s. VIII-VII a. C.), que luego pasan a cerámica y son imitados en Corinto y Atenas. En él la boca es circular (no trilobulada) y muy exvasada, para permitir verter con garantías. El cuerpo del vaso tiene su mayor diámetro en la mitad inferior, al contrario que en el *enócoe*. Muy frecuente en Corinto, es reproducido en Atenas durante los siglos VI y V a. C., teniendo de nuevo un éxito efímero entre las cerámicas de figuras rojas magnogrecas del s. IV a. C. (fig. 19).



Figura 19. *Olpe* ático de figuras negras. Fin s. VI a. C. (Jerome M. Eisenberg Inc © 1999-2011) (04/03/2011)

El *lagynos*. Es una jarra de cuello alto y muy estrecho, cuerpo ancho y bajo, pequeña boca circular y esbelta asa vertical. Vaso y a la vez unidad de medida, sustituye hacia la mitad del s. IV a. C. al *enócoe*, siendo el recipiente más frecuente para llevar



el vino a la mesa en época helenística (PIEROBON 1983), pasando luego con el mismo nombre al mundo romano, aunque allí sirvió también como jarra para agua. Son especialmente notables aquellos cubiertos por un engobe blanco de mejor calidad que el que vimos en los *lécitos* funerarios áticos, sobre el que se representan objetos y guirnaldas vegetales relacionados con el *simposion* (fig. 20). Son de origen greco-oriental y llegarán hasta la península ibérica vía Delos y Puteoli, ya a finales del s. II e inicios del s. I a. C. (PÉREZ BALLESTER 1994).



Figura 20. *Lagynos* de engobe blanco. Museo Arqueológico de Corinto. (Foto: autor)

### *Vasos para beber*

La copa mediterránea no ha cambiado mucho a través de los siglos: un cuerpo más o menos profundo, siempre con el mayor diámetro en el borde; una o dos asas verticales u horizontales para asirla y, quizás, compartirla; una base provista de pie, en unos casos alto y esbelto, en otros bajo o anular. Como hemos visto hasta ahora, será en los repertorios micénicos o minoicos del II milenio antes de nuestra era donde encontremos los prototipos de estos vasos.

Las *cílicas*: Transcripción castellana de *kylix*, que dio luego *calix* en latín y cáliz en castellano. Es el vaso que representa mejor a la copa para beber en la Antigüedad. No aparece, sin embargo, entre la cerámica o los vasos metálicos micénicos o cretenses, ya que allí las copas tienen siempre asas verticales y la *cílica* se caracteriza por sus asas horizontales y un cuerpo poco profundo y ancho (fig. 21). Tenemos que llegar al Geométrico Medio Ático (2.ª mitad s. IX a. C.) para encontrar las primeras copas con asas horizontales y pie anular, aunque recuerdan más a lo que luego serán los *escifos* que no a las *cílicas*. Es un vaso, pues, de diseño totalmente cerámico y de origen griego,



Figura 21. *Cílica* (copa) etrusca de *bucchero nero*. (Foto: Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias "González Martí", Valencia)



siendo la copa más utilizada en el *simposion* entre los siglos VI y IV a. C., aunque a partir de finales del s. V perderá su esbelto pie alto, sustituido por uno anular. Los mejores pintores griegos los decorarán con escenas de todo tipo, aunque predominarán las relacionadas con el consumo del vino: *simposion* y sus protagonistas, Dionisos y su cortejo de ménades y sátiros, etc. También encontraremos escenas relacionadas con las actividades en la palestra y el gimnasio, encontrándose prácticamente ausentes las relacionadas con el mundo del gineceo: estamos ante un vaso de uso masculino.

El *escifo* y la *cotila*. Es el *escifo* un vaso también con asas horizontales, aunque de forma y tradición muy distintas a la *cílica*. El prototipo podría ser el mismo vaso que mencionamos al hablar de la *cílica*, del Geométrico Medio Ático. Siempre con pie bajo, es un vaso profundo y alto, con asas horizontales, que aparece por vez primera en el Geométrico Reciente Corintio (fig. 22). La *cotila*, igualmente profunda, no tendrá éxito en el repertorio ático, desapareciendo ya en el s. VII a. C., mientras que el *escifo* será un vaso que perdurará hasta los inicios de la época helenística.



Figura 22. *Escifo* sobrepintado apulo "De Gnathia". S. IV a. C. (Foto: Museo Arqueológico Nacional, en PÉREZ BALLESTER 2002)

El *cántaros*. Es un vaso para beber con asas verticales. Encontramos sus precedentes, siempre con pequeñas asas verticales, en copas de oro halladas en las tumbas principescas de Micenas (s. XVI a. C.), con pie alto y sin él. Se sigue reproduciendo la forma ya en cerámica en el Micénico Reciente (1500-1200 a. C.), luego más definida desde el Geométrico Antiguo y ya en Geométrico Medio Ático (2.<sup>a</sup> mitad del s. IX) con las características grandes asas verticales sobreelevadas que mantendrá en Grecia hasta fines del siglo VI a. C. (fig. 23). En la iconografía vascular, es considerada la copa sagrada que siempre porta Dionisos y aparece también en las manos de Heracles. A partir de finales del s. V, será sustituida por una copa que miniaturiza a la *cratera de columnas*, con asas verticales ajustadas al borde por una lengüeta horizontal, a modo de entablamento. Por esta razón se le denominará "crateriscos". Habitual en el repertorio ático de barniz negro con el cuerpo agallonado o liso, llegará hasta inicios del s. III a. C.



Figura 23. *Cántaros* de figuras rojas. S. V a. C. Museo Civico Archeologico di Bologna. (*Symposion. Il banchetto dei sensi*) (<http://banchettodeisensi.blogspot.com>)



Los *cuencos de relieves*. Propios ya de época helenística (s. III-I a. C.), se trata de boles hemiesféricos realizados a molde y decorados con relieves (fig. 24). Imitan a otros metálicos de origen oriental y greco-oriental y se fabrican en distintas ciudades del Mediterráneo Oriental: Pérgamo, Argos, Atenas, quizás Delos (SIEBERT 1987). Son relativamente frecuentes a finales del s. II e inicios del s. I a. C. en ciudades costeras de Hispania, como Carthago Nova, Ilici, Tarraco o Emporion. Su coincidencia con los *laginos* de engobe blanco en contextos arqueológicos hispanos, en la propia Delos así como en algún pecio nos ha llevado a proponer que *laginos* y *cuencos de relieves* formasen un servicio para beber vino, presumiblemente griego (PÉREZ BALLESTER 1994).



Figura 24. *Cuenco de relieves* helenístico. S. II a. C. British Museum. (<http://commons.wikimedia.org>)

### *Copas para libar*

En este apartado debe figurar la *fiále*, un cuenco de base cóncava con un *omphalos* central hueco (*fiále mesóntala*) que sobresale en relieve por el interior. Realizado con gallones o diversos motivos en relieve por medio de una matriz o molde o bien a torno con el cuerpo liso, reproduce al mismo vaso en metal que conocemos ya en el mundo oriental aqueménida del s. VI a. C., de donde parece que procede la forma. Su función es exclusiva, como nos muestra la iconografía y los contextos arqueológicos: santuarios o necrópolis, donde se utilizaba para libar (vino, leche y miel) sobre un altar o una sepultura (fig. 25).



Figura 25. *Fiále* helenística de relieves. Barniz negro de Cales. S. III a. C. British Museum (© Trustees of the British Museum)

### *Los vasos de barniz negro itálicos*

En época helenística, la falta de oferta por la disminución de la producción y el corte en las exportaciones de las cerámicas áticas de figuras rojas y de barniz negro hacia Occidente hizo que surgiesen nuevos talleres que intentaban reproducir esa vajilla en distintos lugares de Francia y la península ibérica que habitualmente se abastecían de

ella (p. ej. Massalia, Roses-Emporion, Ibiza, Gades), mientras que las ciudades de la Magna Grecia, Sicilia y el área tirrénica italiana (Etruria, Lacio), que ya las producían desde el s. V a. C., continuaron con su evolución autónomamente.

Las consecuencias políticas y económicas de las Guerras Púnicas significaron la apertura, cuando no el control, de todas las regiones del Mediterráneo Central y Occidental a una nueva entidad política y económica llamada Roma. Los cambios que se van a producir en el campo itálico en las formas de producción (CARANDINI 1989) irán hacia una mayor concentración de la tierra, un modo de producción esclavista y una tendencia a monocultivos cuyos excedentes eran dedicados a la exportación, especialmente en el área de Campania. Uno de estos productos era el vino. Su comercialización por vía marítima iba acompañada, desde finales del s. III pero sobre todo a partir del último tercio del s. II a. C., por lotes de vajilla de mesa de barniz negro “Campaniense”, que completaba las cargas de ánforas vinarias en las naves. Se trataba de una docena de formas entre platos, copas y cuencos que, para su fabricación en serie y mejor embalaje apiladas en cajas, tenderán a ser abiertas o poco profundas, con pies anulares, desapareciendo casi totalmente las asas. Las formas se irán sucediendo en el tiempo a lo largo de unos doscientos años, no llegando en total a más de treinta diferentes, lo que habla de un repertorio conservador y práctico (fig. 26). Los vasos para beber serán copas y cuencos de borde recto, ligeramente exvasado, o incluso copitas de borde reentrante, que inundarán las ciudades costeras y los *oppida* del interior de las Hispanias Citerior y Ulterior y luego de las Provincias, constituyendo un fósil cronológico inestimable así como un elemento muy valioso a la hora de valorar los cambios en los gustos culinarios de las gentes hispanas en época republicana (PRINCIPAL I PONCE 1998 y 2004; PÉREZ BALLESTER 2008a y 2008b; PÉREZ BALLESTER y GÓMEZ BELLARD 2009).



Figura 26. Cerámicas áticas y campanienses de barniz negro. Tossal de Sant Miquel de Lliria, Valencia. (Foto: Museo de Prehistoria de Valencia)



### Los vasos de paredes finas

Desde la 1.<sup>a</sup> mitad del siglo II a. C. y hasta finales del s. I d. C., encontramos en Italia y luego en talleres hispanos y galos una producción de vasitos de paredes muy delgadas (de ahí su nombre) que en los llamados “de cáscara de huevo” llegan a tener entre 1 y 1,5 mm de espesor. Se trata de vasos para beber. Entre los de época republicana los hay lisos y profundos, inspirados en vasos metálicos de culturas hallstáticas del norte de Italia; otros están decorados con incisiones, peine o barbotina, que recuerda igualmente a otros metálicos de la 2.<sup>a</sup> Edad del Hierro. A partir de Augusto son más parecidos a tacitas, a menudo con asas, apliques en relieve, decoraciones de hojas en barbotina y engobes brillantes, de tradición helenística; de hecho, aparece también la fabricación a molde (MÍNGUEZ MORALES 2005) (fig. 27).

Se trataba de un producto económico y sencillo, que venía a suplir a aquellos otros vasos metálicos que eran usados por quienes podían permitírselo. Conviven con los vasos para beber de barniz negro y, en algunos estudios que hemos realizado en comunidades hispánicas muy romanizadas, se nota cómo en la 1.<sup>a</sup> mitad del s. I a. C. son preferidos los de paredes finas a los de barniz negro (PÉREZ BALLESTER 2008b). Su paulatina desaparición va ligada a dos hechos: la generalización del vidrio soplado, especialmente a partir de Nerón, con el que fabricarán preferentemente vasos para beber y botellas; y la popularización, durante el siglo I d. C., de la vajilla *sigillata*, con cuyos servicios cubrirán las necesidades de platos para comer y cuencos para beber de todo el Imperio.



Figura 27. Cubilete romano de paredes finas. Puig des Molins, Ibiza.  
(© Museu de Prehistòria de València. <http://museuprehistoriavalencia.es>)  
(05/03/2011)

### Los vasos de Terra Sigillata

Esta vajilla de barniz rojo brillante y con el sello (*sigillum*) de su ceramista en el fondo interno nace seguramente en la ciudad etrusca de Arezzo, que tenía una importante tradición ceramista, a partir de una vajilla de barniz negro preexistente. Los primeros tanteos tienen lugar entre el 50 y el 25 a. C. (pre-aretina), siendo hacia el 20 a. C. cuando se consiguen los primeros productos de calidad en barniz rojo (una visión general actualizada, en ROCA ROUMENS 2005) (fig. 28). También en Italia, una producción napolitana de *sigillata* pudo ser simultánea o incluso anterior a la aretina (SORICELLI, SCHNEIDER y HEDINGER 1993; PEDRONI y SORICELLI 1996). Hay que decir, sin embargo, que esta vajilla de calidad en barniz rojo la conocemos en el Mediterráneo Oriental al menos desde la mitad del s. II a. C. y está documentada tanto en Italia como en Hispania.

La llegada de estas “*sigillatas* orientales” quizás tuvo que ver en el cambio de tendencia que hizo que se abandonase la producción de barniz negro (que necesitaba dos fases de cocción) por la de barniz rojo (una fase de cocción), con repertorios aún más estandarizados.

Desde su inicio, las vajillas de *sigillata* incorporaron el concepto de “servicio” en el que a un tipo de plato correspondía un determinado tipo de cuenco (comer y beber), como se observa en los porcentajes de formas de testares de hornos o de yacimientos con grandes concentraciones (p. ej. en La Graufesenque, GENIN 2007; en Cartagena, CASTELLANO CASTILLO 2000). Es un fenómeno, el de los servicios, que ya podemos intuir entre las cerámicas de barniz negro de Cales Media o Tardía (130 a 50/40 a. C.), con las formas Lamb. 5 (plato) y Lamb. 1 (cuenco) (PÉREZ BALLESTER 2008b). Esta vajilla de barniz rojo se fabricará en diferentes provincias del Imperio. En Hispania, en lugares como Tricio (La Rioja), La Cartuja (Granada), Andújar (Jaén), Abella (Girona), Bronchales (Teruel), etc. A partir del s. III y hasta el s. VI d. C., serán los talleres del norte de África los que inundan con sus vajillas de mesa y cocina al resto de provincias y la misma Roma.



Figura 28. *Sigillatas* Aretinas y otros vasos augusteos. Pozo votivo de La Almoína, Valencia. (Foto: Archivo S.I.A.M.)

### *Las ánforas de transporte*

#### *Las ánforas prerromanas (s. VII-III a. C.)*

El transporte de vino por vía marítima se hacía en contenedores cerámicos cuya forma tiende a ser redondeada o apuntada en la base, perdiéndose pronto la base plana que aún encontramos en las ánforas SOS áticas que pudieron transportar tanto vino como aceite a Occidente en el s. VII a. C., como ya hemos comentado más arriba.



A esa misma época corresponden las ánforas fenicias occidentales, producidas desde Cádiz hasta Denia (Alicante), con la característica forma de saco y conocidas como *Rashgún 1 (R-1)* o, mejor, ya en la nueva tipología de J. Ramon, como las *T-10.1.2.1* y *T-10.2.2.1* (fig. 29). Su funcionalidad no estuvo clara hasta que se estudió el yacimiento del Alt de Benimaquía (Denia, Alicante), una factoría de producción de vino de finales del s. VII y 1.<sup>a</sup> mitad del s. VI a. C. con prensas, lagares, miles de pepitas de uva *vitís vinífera* (cultivada) y ánforas de este tipo, fabricadas allí mismo (GÓMEZ BELLARD y GUÉRIN 1994). Esto no descarta que, como otros envases del ámbito fenicio púnico, pudiesen ser utilizadas para transportar otros productos; aunque su éxito en el comercio con los pueblos indígenas, desde Cádiz hasta el Ebro, hace pensar que era vino lo que mayoritariamente transportaban. Parece, pues, que fueron los fenicios los que introdujeron el cultivo de la vid, a partir de la selección realizada sobre la vid silvestre autóctona en la península o importando nuevas variedades.



Figura 29. Ánfora fenicia. Castillo de Doña Blanca (Puerto de Santa María). (Foto: Museo de Cádiz. <http://www.juntadeandalucia.es/cultura/museos/MCA> (23/02/2011))

Otras estructuras antiguas relacionadas con la producción de vino se han documentado en el Castillo de Doña Blanca (Bahía de Cádiz) y en Torrelló de Almassora (Castellón), también en tierras valencianas. Siguiendo en esta zona, de épocas más recientes encontramos pepitas de *vitís* cultivada en Los Villares de Caudete (Valencia) desde finales del s. VI a. C., aunque son especialmente abundantes durante los siglos V y IV a. C.; de la misma época conocemos también estructuras relacionadas con la producción de vino en La Monravana (Casinos, Valencia) y Tossal de S. Miquel de LLiria (Valencia), así como en La Illeta des Banyets (El Campello, Alicante). Recientemente, se han documentado abundantes lagares excavados en la roca, datables entre los siglos V y IV a. C., en la comarca de Utiel-Requena. El vino producido en estos lugares se comercializaba en ánforas que, en un primer momento, imitaban a las R-1. Más tarde, entre los siglos VI y IV a. C., responden a un modelo más alargado y apuntado, sin cuello y con borde reentrante apenas señalado, con las características pequeñas asas en forma de oreja, que se fabricaban desde el Ampordá (Girona) a Alicante. Sin embargo, no está claro que todas se dedicasen al transporte de vino, pues en algunas catalanas se han documentado restos de cereales fermentados, que quizás responden al envasado y transporte de una especie de cerveza.

Durante los siglos VI y V a. C., el vino griego llegaba al Mediterráneo Central y Occidental desde Corinto en unas características ánforas piriformes con cuello, apuntadas y con asas verticales destacadas. Pronto, la producción de vino de las ciudades del este de Sicilia y también las de la focense Massalia escogen esta forma de ánfora como

prototipo para envasar sus caldos, evolucionando luego por separado hacia formas más propias (fig. 30). Etruria, que produce vino desde la 2.<sup>a</sup> mitad del s. VII a. C., lo exportará en grandes cantidades hasta la 2.<sup>a</sup> mitad del s. VI a. C., cuando entre en competencia con el vino massaliota. Sus ánforas son originales: pequeñas, apuntadas, casi sin cuello y con pequeñas asas verticales elevadas junto al borde.

Ya desde este momento, las ánforas vinarias que llegaban del Mediterráneo Oriental estaban recubiertas interiormente por pez, una resina vegetal cocida, normalmente de pino, que tenía propiedades antisépticas y proporcionaba un gusto especial al vino, que todavía tiene en la actual región de Corinto. El vino griego y luego el romano, según cuenta Columela, se sometía además a tratamientos con sustancias añadidas. Una de las más habituales era el agua de mar, que salaba el vino a razón de 0,52/0,76 gr/l. Esto iba en beneficio de la clarificación: un vino más limpio y brillante; prevenía también del “picado” o “avinagrado”. Otro tratamiento era con cal o, mejor dicho, sulfato cálcico, es decir, yeso, que disminuía la actividad de la fermentación y favorecía su conservación, clarificación y acidificación (TCHERNIA y BRUN 1999: 114-116).

En Sicilia, las primeras exportaciones de vino se hacen a escala regional en ánforas que imitan a las conocidas como Corintias B desde finales del s. V a. C.; pero será a partir del final de la Primera Guerra Púnica (mitad del s. III a. C.) cuando se exporten en grandes cantidades y las encontramos en pecios y yacimientos de la costa tirrénica o en las costas de la península ibérica (CIBECCHINI 2008), en *ánforas MGS Vy VII* (VANDERMERSCH 1994), aunque a partir de finales del s. III en este mismo tipo de ánforas se envasa y comercializa vino campano, que será el más abundante en la Galia e Hispania. La forma del ánfora, piriforme, se hace algo más alargada, el borde presenta ahora una “visera” o labio triangular y, por supuesto, aparece revestida de pez por el interior (fig. 31).



Figura 30. Ánfora massaliota (s. V-IV a.C) Ullastret. Museu Monogràfic. (www.mac.cat/esl/sedes/Ullastret)



Fig. 31.- Ánfora grecoitalica. Ullastret. (Foto: Museu Arqueològic de Catalunya-Ullastret, www.mac.cat) (19/02/2011)



### *Las ánforas de época republicana: el vino tirrénico*

Las “*Grecoitálicas*”, que así se denominan también a las *MGS Vy Vz*, evolucionan hacia envases más estilizados: *Grecoitálicas* evolucionadas (EMPEREUR y HESNARD 1987: 29-30), más altas (circa 80 cm, frente a 60 cm de las antiguas), de más capacidad, con la “visera” del borde algo más plegada y una procedencia del vino ya exclusivamente itálica no siciliana: especialmente de Campania, pero también del Lacio o la costa etrusca (HESNARD *et alii* 1989). Los cargamentos de estas ánforas son los que traen también a nuestras costas la vajilla campaniense de barniz negro desde finales del s. III a. C., en su mayor parte desde el nuevo gran puerto de Puteoli, junto a Nápoles, que centralizaba el comercio de Roma y hacia Roma, y que debía cubrir además el crecimiento exponencial de una demanda exterior de vino de las propias legiones, de los contingentes de itálicos desplazados a las provincias relacionados con actividades económicas y administrativas y de las mismas poblaciones indígenas, especialmente las de la línea de costa.

El *ánfora Dressel 1* sucederá a la *Grecoitálica* hacia el 140/130 a. C. y se exporta hasta el 50/40 a. C. aproximadamente. Supone, además de un formato distinto más alargado, con gran cuello y fuertes asas rectas (fig. 32), un cambio en las condiciones de explotación del suelo itálico, que Carandini (1989) bautizó como la “Villa Varroniana”, basada en las descripciones de un establecimiento rural de la época hechas por Varrón en su obra *De Re Rustica* y que, sin abandonar el modelo esclavista, presenta una mayor superficie de las haciendas o *fundi*, dedicadas en muchos casos al monocultivo de la vid.

Tchernia (1986: 83-87) ha calculado el volumen de vino transportado en ánforas *Dressel 1* a la Galia entre la mitad del s. II y la mitad del s. I a. C. en unos 60.000 hl de vino por año, lo que supone, para ese periodo, un total de entre 55 y 65 millones de ánforas *Dr. 1* transportadas en barcos que tenían ya una capacidad media de 2.000 unidades, frente a las 500 ánforas de media unos cincuenta años antes, cuando transportaban las *ánforas Grecoitálicas*.

En suelo hispano, sin llegar a estas cantidades, sí encontramos grandes acumulaciones de ánforas *Dressel 1* en los grandes puertos como Carthago Nova, Saguntum o Tarraco, donde se transvasaban o bien se comercializaban hacia el interior (MOLINA VIDAL 1997; PÉREZ BALLESTER 1998). Se convertirá, junto a la vajilla de barniz negro, en el indicador más claro de la penetración comercial (que no presencia) romana en tierras ibéricas o celtibéricas, sin que ello quiera implicar un mayor control romano, que derivaría bastante más tarde en lo que algunos llaman “Romanización”.



Figura 32. Ánfora tirrénica *Dressel 1*. (Foto: Museo de Prehistoria de Valencia)



### *El ánfora Lamboglia 2 y el vino adriático*

Se utilizó para comercializar el vino adriático, aproximadamente entre el 110 y el 40/30 a. C. Su forma era más rechoncha que la *Dressel 1*, con un hombro marcado, alto cuello, asas robustas y borde primero similar a las *Dr. 1A*, y luego de sección rectangular (fig. 33). Sus destinos preferentes fueron las costas adriáticas ilírica y dalmática, donde se documentan más de la mitad de los pecios conocidos. Constituía la mercancía ideal para el intercambio con esclavos, pieles y ganado, tan abundantes allí. También se comercializaba en los mercados del Mediterráneo Oriental, a través de ciudades portuarias como Corinto y Delos. Se caracteriza por la abundancia de sellos en el borde o en sus asas, que nos hablan de esclavos que trabajan en la misma alfarería (MANACORDA 1994) y han servido para seguir sus procedencias y rutas de exportación por el Adriático y Mediterráneo Oriental hasta las costas de Hispania, especialmente a las de Murcia y Alicante, entre Mazarrón y Elche, siempre dentro del área de influencia comercial y minera de Carthago Nova (MOLINA VIDAL 1997 y 1999; PÉREZ BALLESTER y PASCUAL BERLANGA 2004). Allí los porcentajes de ánforas *Lamboglia 2* superan a los de *Dressel 1* para contextos de la misma época. Los autores antes mencionados lo relacionan con la presencia de personajes apulos en la explotación de las minas de Carthago Nova y en la importación de esclavos desde Delos para este fin.



Figura 33. Ánfora adriática *Lamboglia 2* Bajo de Dentro, Cabo de Palos, Murcia. (Catálogo del Museo Nacional de Arqueología Subacuática. ARQVA)

### *El vino de la Tarraconense: Las ánforas Dressel 2-4*

El suministro de vino a Roma, una ciudad que hacia el cambio de Era tenía ya más de 1.000.000 de habitantes, necesitaba entre 1.000.000 y 1.800.000 hl de vino al año. La decadencia del comercio de vino en Italia Central, la crisis del modelo de producción esclavista que había permitido la explotación casi gratuita de grandes extensiones de viñedos y, especialmente, la romanización de las Galias y de Hispania con un desarrollo autónomo y fructífero harán que, pese a la comercialización de los grandes vinos campanos (Falerno, Cécubo) en Roma, sea necesario la importación de caldos de otras provincias: Grecia, Galia e Hispania. La ventaja de la Tarraconense era



evidente: sus viñedos estaban situados en la franja costera de 20 km de ancho junto al mar y su distancia a Roma por el Estrecho de Bonifacio era mucho menor que la que debían recorrer los vinos adriáticos o, por supuesto, los griegos (TCHERNIA 1986: 21-27 y 153-181).

El vino de la Tarraconense, barato y de no muy buena calidad, como describe Marcial al hablar de los que proceden de la Laietania, o los saguntinos, comentados por Plinio, Juvenal o Frontino, de mala calidad, estaban presentes en todas las tabernas de Roma (ARANEGUI 1992 y 1999). Pero también había algunos apreciados, como el de Tarraco, el de las Baleares o el de Lauro (sur de Tarragona). Esta producción se envasó principalmente en el *ánfora Dressel 2-4*, que copia a las ánforas pompeyanas, que a su vez imitaban a los envases utilizados para exportar el vino de la isla griega de Cos (fig. 34). Estas ánforas, con sus características asas dobles, eran bastante más ligeras que las *Dressel 1* y se producen en enormes cantidades entre fines del s. I a. C. y principios del s. II d. C. en hornos distribuidos desde Girona a Alicante, de los que se conocen más de 60 talleres (BRUN 2004: 261-278). Como veremos, en la 1.ª mitad del s. I d. C. este vino viajó también en barcos cisterna de *dolia*.



Figura 34. Ánfora tarraconense *Dressel 2-4*. Els Horts, Vallada, Valencia. (Foto: Museo de Prehistoria de Valencia)

### *El vino de la Bética: las ánforas Haltern 70*

La producción de vino en la Bética se remonta a época republicana, cuando se envasaba en ánforas que imitan a las *Grecoitalicas* y a las *Dressel 1* (SÁEZ y DÍAZ 2007). A partir de Augusto, fueron sustituidas por el tipo *Haltern 70* que, además de vino, contuvieron otros productos, mencionados en algunas inscripciones pintadas sobre ellas (*tituli picti*): *defrutum*, un mosto espesado mediante cocción, con alto contenido en azúcar, que tras dejarlo reposar un año se añadía al vino para elevarle el grado de alcohol. Servía igualmente para conservar frutas durante largo tiempo, de las que se han documentado olivas. Otros *tituli picti* mencionan el contenido de *Mulsum*: un vino mezclado con miel, de alto precio, que Trimalción, personaje de Petronio (1.ª mitad s. I d. C.), hace beber a sus invitados con las entradas o aperitivos, o que ofrece como vino de honor acompañado de pequeños pasteles (TCHERNIA y BRUN 1999: 6-8).

## *Los dolia y el transporte de vino en buques cisterna*

Los *dolia* son grandes tinajas de múltiples usos (fig. 35) que, relacionadas con el vino, encontramos formando grandes depósitos u *horrea* (*dolia defossa*), como vemos en el puerto de Ostia, o bien en *villae rusticae* asociadas a áreas de prensado, utilizadas para la vinificación y el envejecimiento del vino. Para esta función, eran revestidas por una capa de pez, como se hacía con las ánforas (TCHERNIA y BRUN 1999: 106).

Durante un breve periodo, en la 1.<sup>a</sup> mitad del s. I d. C., según sabemos por los hallazgos de pecios, se puso en marcha un sistema de transporte de vino en “barcos cisterna” cuya bodega contenía entre 10 y 20 *dolia* fijados en ella, mientras que en proa y popa se podían cargar otras mercancías o incluso ánforas también de vino, como en el pecio de Diano Marina, que llevaba una carga complementaria de *Dressel 2-4*. Cada *dolium* contenía entre 1.500 y 3.000 litros de vino, lo que hacía rentable su transporte si tenemos en cuenta que las ánforas más ligeras del momento, las *Dressel 2-4*, suponían en peso la mitad de su contenido en vino (unos 24 L) (TCHERNIA 1986: 138-140). Los *dolia*, obviamente, no se sacaban del barco, sino que era el vino el que se cargaba y se extraía. El relativamente alto número de pecios (barcos hundidos) hallados con *dolia* hace pensar en que su transporte era más peligroso para la estabilidad del barco que otro cargado sólo con ánforas. Efectivamente, la rotura de una de estas grandes tinajas esféricas creaba por un lado un hueco de más de 1,5 m de diámetro que podía provocar el desestibado del resto de la carga, a lo que había que sumar entre dos y tres toneladas de vino deslizándose por la bodega, que contribuiría al desequilibrio de la nave.



Figura 35. *Dolia* Ostia Antica. (<http://commons.wikimedia.org>)



## Epílogo

Me gustaría cerrar esta visión sobre los recipientes cerámicos relacionados con el aceite y el vino en la Antigüedad con el célebre canto de invocación conminatoria dirigida a los ceramistas, atribuido a Herodoto en su “Vida de Homero”, datado en los siglos II o III d. C., pero para otros de un original más antiguo, entre el 130 y el 80 a. C., como recoge Noble (1988: 186-191)<sup>1</sup>:

Si me pagáis, ceramistas (*kerameos*), cantaré:

ven Atenea, y sostén tu mano sobre el horno (*kaminou*)

Que las copas y cuencos salgan todos de un buen color negro,

que estén bien cocidos y alcancen un buen precio, que se vendan en cantidad,

tanto en los mercados como en las calles

que se obtengan grandes beneficios y yo cantaré para vuestro placer.

Pero si os volvéis sinvergüenzas y falsos, convocaré a los Destruidores de hornos

Al Aplastador y al Rompelotodo, al Duro de cocer y al Estremecedor,

para acabar con el Malcocido que causa a este arte (*techné*) múltiples daños

pisoteando el túnel de carga y las cámaras, y que la confusión reine en todo el horno,

mientras los ceramistas lanzan ayes lastimeros. Igual que tritura la quijada del caballo,

así acabe el horno con todos los cacharros que están dentro...

...Que los ceramistas observen estos destrozos gimoteando

Mientras yo me regocijo viendo la mala fortuna de su arte.

Y si alguien se inclina a mirar por la mirilla (ventanuco) que

Toda su cara se abraza, para que todos aprendan a negociar con rectitud.

---

<sup>1</sup> Traducido al castellano en Jubier-Galinier, Laurens y Tsingarida (2004).

## Bibliografía

- ARANEGUI, C. (1992). “Testimonios de vino saguntino, entre otras cuestiones”. En: *Miscel·lània Arqueològica a Josep M. Recasens*. Tarragona. pp. 35-43.
- ARANEGUI, C. (1999). “El comercio del vino en la costa mediterránea española en época romana”. En: *Actas II Simposio Arqueología del Vino* (Jerez, 1996). Madrid. pp. 79-96. (Varia; 4).
- BATS, M. (1988). *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350 - v. 50 av. J-C.). Modèles culturels et catégories céramiques*, Suppl. 18 à *Revue Archéologique de la Narbonnaise*. París.
- BLÁZQUEZ MARTÍNEZ, J. M. y REMESAL, J. (eds.). (1999, 2001, 2003, 2007 y 2010). *Estudios sobre el Monte Testaccio (Roma) I a V*. Barcelona: Universitat de Barcelona. (Instrumenta; 6, 10, 14, 24 y 35).
- BRUN, J. P. (2004a). *Archéologie du vin et de l'huile. De la Préhistoire à l'époque hellénistique*. París: Errance.
- BRUN, J. P. (2004b). *Archéologie du vin et de l'huile dans l'Empire Romaine*. París: Errance.
- CARANDINI, A. (1989). “L'economia italica fra Repubblica e Medio Impero considerata dal punto di vista di una merce: il vino”. En: *Amphores Romaines et Histoire Économique: dix ans de recherche* (Siena, 1986). Rome: École Française de Rome. pp. 505-521. (Collection de l'École Française de Rome; 114).
- CASTELLANO CASTILLO, J. J. (2000). “La Terra Sigillata Sudgálica del área del anfiteatro romano de Carthago Nova”. *Saguntum*, 32, pp. 151-168.
- CIBECCHINI, F. (2008). “Tonnellagi e rotte in età repubblicana: il contributo dei relitti nel Mediterraneo Occidentale”. En: PÉREZ BALLESTER, J. y PASCUAL, G. (eds.). *Comercio, redistribución y fondeaderos. La navegación a vela en el Mediterráneo. Actas V Jornadas Internacionales de Arqueología Subacuática*. Valencia: Universidad de Valencia. pp. 483-500.
- EMPEREUR, J-Y. y HESNARD, A. (1987). “Les Amphores Hellénistiques du monde égéen”. En: *Céramiques Hellénistiques et Romaines*. II. Besançon: Université de Besançon. pp. 10-71.
- FOXHALL, L. (2007). *Olive Cultivation in Ancient Greece: Seeking the Ancient Economy*. Oxford; New York: Oxford University Press.
- GANDOLFI, D. (coord.) (2000). *Albenga. Museo Nazionale Romano. Schede Illustrate*. Bordighera.
- GENIN, M. (2007). *La Graufesenque (Millau, Aveyron)*, vol. II. *Sigillées lisses et autres productions*. Bordeaux: Aquitanie. (Études d'Archéologie Urbaine).
- GÓMEZ BELLARD, C. (1996). “Agricultura fenicio-púnica: algunos problemas y un caso de estudio”. *Complutum*, Extra 6, 1, pp. 389-400.



- GÓMEZ BELLARD, C. (coord.) (2003). *Ecohistoria del Paisaje Agrario: la agricultura fenicio púnica en el Mediterráneo*. Valencia.
- GÓMEZ BELLARD, C. y GUÉRIN, P., (1994). “Testimonios de producción vinícola arcaica en l’Alt de Benimaquía (Denia)”. *Huelva Arqueológica*, XIII, 2, pp. 9-31.
- HESNARD, A. *et alii*. (1989). “Aires de production des Grecoitaliques et des Dr.1”. En: *Amphores Romaines et Histoire Economique*. Rome: École Française de Rome. pp. 21-65. (Collection de l’École Française de Rome; 114).
- JUBIER-GALINIER, C.; LAURENS, A.-F. y TSINGARIDA, A. (2004). “Los talleres ceramistas en el Ática. De la idea al objeto”. En: CABRERA, P. y ROUILLARD, P. (eds.). *El Vaso Griego y sus Destinos: Catálogo de la Exposición (Museo Arqueológico Nacional, 2004-2005)*. Madrid: Ministerio de Cultura. pp. 27-44.
- MANACORDA, D. (1988). “Per uno studio dei centri produttori delle anfore brindisine”. En: MORANGIO, C. (ed.). *La Puglia in età repubblicana*. Galatina: Congedo. pp. 91-117.
- MANACORDA, D. (1989). “Le anfore dell’Italia repubblicana: aspetti economici e sociali”. En: *Amphores Romaines et Histoire Économique: dix ans de recherche* (Siena 1986). Rome: École Française de Rome. pp. 443-467. (Collection de l’École Française de Rome; 114).
- MANACORDA, D. (1994). “Produzione agricola, produzione ceramica e proprietà della terra nella Calabria romana tra Repubblica e Impero”. En: *Epigrafia della Produzione e della Distribuzione*. Rome: Università di Roma-La Sapienza: École Française de Rome. pp. 3-59. (Collection de l’École Française de Rome; 193).
- MARÍ, V.; PUIG, R. y GÓMEZ BELLARD, C. (2005). “Evolución del poblamiento rural en el NE de Ibiza en época púnica y romana”, *Saguntum* 37, pp. 27-44.
- MÍNGUEZ MORALES, J. A. (2005). “La cerámica de paredes finas”. En: ROCA, M. y FERNÁNDEZ, M. I. *Introducción al estudio de la cerámica romana. Una breve guía de referencia*. Málaga: Universidad de Málaga. pp. 317-404.
- MOLINA VIDAL, J. (1997). *La dinámica comercial romana entre Italia e Hispania Citerior*. Alicante: Instituto de Cultura Juan Gil-Albert: Universidad de Alicante.
- MOLINA VIDAL, J. (1999). “Vinculaciones entre Apulia y el área de influencia de Carthago Nova en época tardorrepública”. *Latomus*, 58, fasc. 3, pp. 509-524.
- NOBLE, J. (1988). *The Techniques of Painted Attic Pottery*. London: Thames and Hudson.
- NONNIS, D. (2001). “Appunti sulle anfore adriatiche d’età repubblicana: aree di produzione e di commercializzazione”. En: ZACCARIA (ed.). *Strutture portuali e rotte marittime nell’Adriatico di età romana*. Trieste-Roma. pp. 467-500.
- PASCUAL BERLANGA, G. y RIBERA LACOMBA, A. (2002). “Las ánforas tripolitanas antiguas en el contexto del occidente mediterráneo”. En: RIVET, L., y SCIALLANO, M. (eds.). *Vivre, produire et échanger: reflets méditerranéens: (Mélanges offert à Bernard Liou)*. Montagnac: Monique Mergoïl. pp. 303-317.

- PEDRONI, L. y SORICELLI, G. (1996). “Terra Sigillata da Cales”. *Archeologia Classica*, XLVIII, pp. 169-191.
- PÉREZ BALLESTER, J. (1994). “Asociaciones de lagynoi, boles de relieves y ánforas rodias en contextos mediterráneos”. En: *Íberos y griegos: lecturas desde la diversidad: Simposio Internacional celebrado en Ampurias, 3 al 5 de abril de 1991. Huelva Arqueológica*, XIII, 2, pp. 347-366.
- PÉREZ BALLESTER J. (1998). “El ‘*Portus*’ de Carthago Nova. Sociedad y comercio tardo-helenísticos”. En: PÉREZ BALLESTER, J. y PASCUAL, G. (eds.). *III Jornadas de Arqueología Subacuática: Puertos Antiguos y Comercio Marítimo*. Valencia. pp. 249-262.
- PÉREZ BALLESTER, J. (2002). *Vasos sobrepintados italiotas del Museo Arqueológico Nacional de Madrid*. Murcia: Fundación Cajamurcia: Asociación Cultural de Protectores y Amigos del Museo Arqueológico Nacional.
- PÉREZ BALLESTER, J. (2008a). “La cerámica de barniz negro como mercancía. Comercio y redistribución en Hispania”. En: PÉREZ BALLESTER, J. y PASCUAL, G., (eds.). *Comercio, redistribución y fondeaderos. La navegación a vela en el Mediterráneo*. Valencia. pp. 209-220.
- PÉREZ BALLESTER, J. (2008b). “Vajilla, Gusto y Consumo en la Carthago Nova republicana”. En: UROZ, J.; NOGUERA, J. M. y COARELLI, F. (eds.). *Iberia e Italia: Modelos de integración territorial*. Murcia: Tabularium. pp. 633-658.
- PÉREZ BALLESTER, J. y GÓMEZ BELLARD, C. (2009). *El depósito rural púnico de Can Vicent d'en Jaume*. Eivissa. (Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera; 63).
- PÉREZ BALLESTER, J. y PASCUAL BERLANGA, G. (2004). “The Adriatic Amphora Type L.2 Recovered from the Environment of Cartagena (Murcia, Spain)”. En: PASQUINUCCI, M. y WESKI, T. (eds.). *Close Encounters: Sea- and Riverborne Trade, Ports and Hinterlands, Ship Construction and Navigation in Antiquity, the Middle Ages and in Modern Time*. Oxford. pp. 27-37. (BAR International Series; 1283).
- PIEROBON, R. (1983). “Lagynos: funzione i forma”. *Rivista di Studi Liguri*, XLV, 1-4, pp. 27-50.
- PONSICH, M. (1973, 1979, 1987, 1991). *Implantation rurale Antique dans le Bas-Guadalquivir: I, II, III, IV*. Madrid: Casa de Velázquez.
- PRINCIPAL I PONCE, J. (1998). *Las importaciones de vajilla fina de barniz negro en la Cataluña Sur y Occidental durante el siglo III a. C.* Oxford. (BAR International Series; 729).
- PRINCIPAL I PONCE, J. (2004). “La vajilla de barniz negro itálica de época helenística en Cataluña. Tradiciones productivas y prácticas sociales”. En: OLMOS, R. y ROUILLARD, P. (coords.). *La vajilla ibérica en época helenística*. Madrid. pp. 151-164. (Collection de la Casa de Velázquez; 89).



- PUIG, R.; GÓMEZ BELLARD, C. y DíES, E. (2004). *Can Corda, un asentamiento rural púnico romano en el suroeste de Ibiza*. Eivissa. (Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera; 53).
- RAMON, J. (1995). *Las ánforas fenicio-púnicas del Mediterráneo Central y Occidental*. Barcelona: Universitat de Barcelona. (Instrumenta).
- ROCA ROUMENS, M. (2005). “Terra Sigillata Itálica”. En: ROCA, M. y FERNÁNDEZ, M. I. *Introducción al estudio de la cerámica romana: Una breve guía de referencia*. Málaga: Universidad de Málaga. pp. 81-114.
- RODRÍGUEZ ALMEIDA, E. (1980a). “El Monte Testaccio hoy: nuevos testimonios epigráficos”. En: BLÁZQUEZ, J. M. (coord.), *Producción y comercio del aceite en la Antigüedad*. pp. 57-102.
- RODRÍGUEZ ALMEIDA, E. (1980b). “Alcuni aspetti della topografia e dell’arqueologia in torno al monte Testaccio”. En: BLÁZQUEZ, J. M. (coord.). *Producción y comercio del aceite en la Antigüedad*. pp. 103-130.
- RODRÍGUEZ ALMEIDA, E. (1981). “Varia del Monte Testáceo”. *Italica. Cuadernos de Trabajos de la Escuela Española de Historia y Arqueología en Roma*, núm. 15, pp. 105-164.
- SÁEZ, A., y DÍAZ, 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*, núm. 70, pp. 195-208.
- SIEBERT, G. (1987). “Les bols à reliefs. Une industrie d'art de l'époque hellénistique”. En: *Céramiques Hellénistiques et Romaines*. Besançon: Université de Besançon. pp. 55-83. (Centre de Recherches d'Histoire Ancienne; 36)
- SORICELLI, G.; SCHNEIDER, G. y HEDINGER, B. (1993). “L’origine della ‘Tripolitanian Sigillata’ / ‘Produzione A della Baia di Napoli’”. En: OLCESE, G. (ed.). *Ceramica romana e archeometria: lo stato degli studi*. Firenze. pp. 67-88.
- TCHERNIA, A. (1986). *Le vin de l'Italie Romaine*. Roma: École Française de Rome. (Bibliothèque des Écoles Françaises d'Athènes et de Rome; 261).
- TCHERNIA, A. y BRUN, J. P. (1999). *Le vin romaine Antique*. Grenoble: Glénat.
- TRÍAS, G. (1967). *Cerámicas griegas de la Península Ibérica*. 2 vols. Valencia: The William L. Bryant Foundation.
- VANDERMERSCH, Ch. (1994). *Vins et amphores de Grande Grèce et de Sicile: IV-III s. avant J-C*. Naples: Centre Jean Bérard. (Études; 1).





*Bodas de Caná.* Retablo mayor de la iglesia parroquial de San Salvador, Ejea de los Caballeros (Zaragoza). Blasco de Grañén (Maestro de Lanaja). 1.ª m. siglo XV



*Última Cena.* Iglesia parroquial de San Miguel, Graus (Huesca). Pedro de Espelargues. Siglo XV

