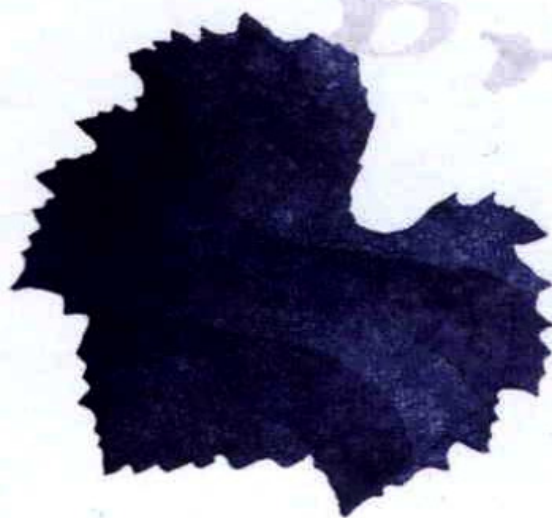


Jerez, Cultura y Vino



*Ciclo de conferencias celebradas en el Consejo Regulador
con motivo del nombramiento de Jerez como*

Ciudad europea del vino 2014
DENOMINACIÓN DE ORIGEN JEREZ-XÉRÈS-SHERRY

P PERIPECIASLIBROS

Autores fotos de las conferencias

- La Ciudad Bodega (Primera conferencia): Adrián Fatou Valenzuela
- Identidad Cultural (Segunda conferencia): Mariano Cano Carrasco
- Leyendas y realidades (Tercera conferencia): Mariano Cano Carrasco
- Tabancos (Cuarta conferencia): Francisco Javier Sambruno Trinidad
- El Arco de Ballesta (Quinta conferencia): Adrián Fatou Valenzuela
- Las Almas y las Letras (Sexta conferencia): Miriam Ruiz Fernández
- Las Artes y el Vino (Séptima conferencia): Mariano Cano Carrasco
- El Vino en la Antigüedad (Octava conferencia): José Vázquez Llamas
- El Vino en la Edad Media (Novena Conferencia): José Vázquez Llamas

© PERIPECIAS LIBROS. Ediciones Presea, S.L.

direccion@edicionespresea.es

Diseño y maquetación: Lola Revidiego

Diseño portada: Belén Roldán

ISBN: 978-84-943595-0-7

Depósito Legal: CA-139-20015

Printed in Spain. Impreso en España

Estugraf Impresores

PI Los Huertecillos. Nave 13.

28350 Ciempozuelos Madrid

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra sólo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

Conferencia VIII

LA CULTURA DEL VINO EN LA COLECCIÓN DEL MUSEO ARQUEOLÓGICO DE JEREZ

Rosalía González Rodríguez

Directora del Museo Arqueológico de Jerez

El Museo Arqueológico Municipal de Jerez ha dado comienzo a una nueva actividad de difusión consistente en visitas temáticas, cuyo objetivo es ir poniendo a disposición del visitante diversos recorridos centrados en aspectos concretos de nuestra historia que resultan imposibles de abordar en el recorrido ordinario. Se trata de visitas guiadas, en las que se destacan determinadas piezas expuestas en las distintas salas relacionadas con el tema cuestión, a lo que además se añaden otros elementos de apoyo (personajes, objetos, etc.) que permiten involucrar al visitante y conseguir una mayor participación del público.

Y como no podía ser de otra forma es el vino que tanto ha marcado la historia de Jerez, en especial en las últimas centurias, el protagonista de esta primera visita. Inaugurada con motivo del *I World Sherry Day*, lleva el título "*Antes de las soleras y el catavino*" y permite conocer diferentes aspectos de la historia y cultura del vino en la comarca de Jerez hasta finales del siglo XVIII, cuando comienza el actual sistema de crianza y elaboración.

Nuestro museo cuenta con vasos cerámicos, ánforas, esculturas, relieves, mosaicos, piezas de vidrio, etc. que nos hablan de dioses, mitos, símbolos, rituales, comercio..., relativos al vino. En las siguientes páginas vamos a realizar una aproximación a algunos de estos objetos, si bien he de advertir que no siempre y sobre todo para los momentos más antiguos hay unanimidad a la hora de relacionarlos con esta función.

El consumo de vino en Oriente es conocido al menos desde el III milenio a. C., pero su presencia en nuestra zona no está documentada, con los datos que se conocen en la actualidad, hasta los albores del I milenio a. C. Aunque hay evidencias de *Vitis silvestris* en suelo hispano desde el Neolítico, y hallazgos como los fragmentos micénicos del LLanete de los Moros en Córdoba (1.300 a. C) documentan la llegada de algún caldo elaborado en momentos precoloniales, el vino no se introdujo ni se generalizó en la península Ibérica hasta época fenicia (Celestino y Blánquez, 2007: 39-40).

Es en este momento cuando asistimos, en palabras de A. M. ^a Niveau de Villedary, al nacimiento de una auténtica “cultura del vino”, limitada en un primer momento a la importación de vinos orientales y griegos para, a continuación, incorporarse plenamente a la economía peninsular tanto el cultivo de *Vitis vinifera* L., variante domesticada de la vid, como su posterior transformación industrial (Niveau de Villedary, 2011: 10).

Tras la llegada de los primeros navegantes fenicios, la manifestación más antigua que se ha puesto en relación con el consumo de una bebida, que bien pudo ser vino, en nuestro territorio, son las copas del Bronce Final, fechadas entre los siglos IX-VIII a. C. Su aparición es frecuente en los yacimientos tartésicos de Andalucía Occidental, con especial incidencia en aquellos enclaves en donde los fenicios ejercieron mayor actividad, en la bahía gaditana y en los cabezos onubenses (Ruiz Mata, 1995: 181-184).

Se trata de recipientes de pequeño tamaño, paredes muy finas, superficies muy bien bruñidas que le confieren un aspecto metálico, de los que se exponen en el Museo algunos ejemplares hallados en el cercano yacimiento de Mesas de Asta.

Le acompañan en la misma vitrina, con la misma procedencia y similar cronología, cerámicas pintadas conocidas en la bibliografía científica como “tipo Carambolo”, cuya denominación se debe a J. de M. Carriazo, quien las documentó en el conocido como “fondo de cabaña” del Carambolo, en Sevilla, siendo uno de los primeros elementos de cultura material identificado como tartésico.

Se decoran en el exterior con motivos geométricos a base de bandas y metopas realizadas en pintura roja, vinculándose en general al horizonte de cerámicas geométricas que se extiende por el Mediterráneo a comienzos del I milenio a. C.

Un trabajo en curso, cuya información debemos a M. Torres y F. J. Barrionuevo, plantea que estas piezas, por su cuidada factura y la tipología concreta que presentan, –grandes vasos, cazuelas, soportes y pequeñas copas como las expuestas en el Museo–, podrían ponerse en relación con el consumo en ocasiones especiales –ceremonias religiosas/funerarias o sociales de cierta importancia para el grupo familiar o la comunidad– de alguna bebida alcohólica, probablemente vino.

Su reciente hallazgo en las excavaciones realizadas en Huelva (C/ Méndez Núñez / Plaza de las Monjas), en asociación con vasos griegos del Geométrico Medio II, casi con seguridad traídos por comerciantes fenicios, escifos y cántaros destinados al consumo del vino, con los que los autores encuentran ciertas semejanzas formales, sugieren esta función.

¿De dónde procedía este vino? La *vitis vinífera* domesticada está documentada a partir de restos de semillas desde el siglo VIII a. C. en el cercano yacimiento del Castillo de Doña Blanca en el Puerto de Santa María (Ruiz Mata, 1995: 170-173), en el cerro del Villar (Málaga), a lo que además habría que añadir la identificación de huellas de cultivo de viñas en el yacimiento de La Orden-Seminario en Huelva, también en contextos de siglo IX a. C. (Vera y Echevarría, 2013: 104).

Es obvio que su sola presencia no implica necesariamente producción de vino, ya que la uva pudo ser consumida como fruto fresco o como pasas, fáciles de almacenar. No obstante, la abundancia entre los materiales de las factorías fenicias occidentales –y por tanto en el anteriormente mencionado enclave portuense– de ánforas arcaicas fenicias autóctonas, las conocidas como R-1 o ánforas de saco, que se consideran contenedores entre otros productos de vino, evidencian su producción local y comercialización ya en los siglos VIII-VII a. C.

Comercio que en buena parte estuvo destinado a las poblaciones indígenas, como ponen de manifiesto algunos ejemplares de estos envases anfóricos hallados en yacimientos tartésicos jerezanos (González,

Barrionuevo y Aguilar, 2000: 785-786), poblaciones en las que el vino estaría considerado en estos primeros momentos como un producto exótico solo al alcance de las jefaturas locales.

Tras la crisis económica de Tartessos, a mediados del siglo VI a. C. los griegos fundan *Emporion* (Ampurias, Gerona), establecimiento que se convertirá en base de operaciones del comercio griego en Iberia y estimulará la demanda indígena de productos griegos, especialmente intensa a partir del siglo V a. C. Entre estos productos se encuentran en un porcentaje abrumador los recipientes de “barniz negro” destinados al consumo del vino, de los que se exponen algunos fragmentos correspondientes a kylikes y cántaros de los siglos V y IV a. C. Son claras evidencias del especial protagonismo que va adquiriendo el vino entre las elites aristocráticas turdetanas que emplean, como expresión de su elevado estatus, vajilla griega para su consumo (Celestino y Blánquez, 2007: 57).

Uno de los mejores indicios arqueológicos para detectar la presencia de vitivinicultura son las estructuras industriales relacionadas con su elaboración. Los conocidos lagares turdetanos (siglos IV-III a. C.) excavados tanto en el Castillo de Doña Blanca, como en el poblado de Las Cumbres, en la cima de la sierra de san Cristóbal, constituyen en este sentido un documento excepcional. Sin duda su adecuación para la visita constituiría un punto de arranque extraordinario para un recorrido temático sobre el vino en nuestra comarca que consideramos inexplicablemente desaprovechado.

En resumen se trata de tres lagares, cada uno de ellos con sus respectivas piletas, en dos de las cuales se prensarían las uvas y una tercera, situada en un nivel inferior, en la que se depositaría el caldo vertido a través de unos pequeños caños. Junto a ellas se localizaron varias habitaciones estrechas y alargadas, que por los materiales hallados en su interior, debieron utilizarse como almacenes del mosto o del vino ya fermentado (Ruiz Mata, 1995: 196-202).

Entre el abundante material recogido en estas instalaciones industriales y que por tanto se pueden relacionar de una u otra forma con el vino, aparecen ánforas, algunos de cuyos tipos pueden verse en el Museo procedentes del yacimiento de los Garciajos, así como copas correspondientes a lo que se conoce como cerámicas “tipo Kuass” –por haberse

identificado por vez primera en esta localidad marroquí—, vajilla fabricada por los talleres locales que imita y/o se inspira en vasos griegos para beber (Ruiz Mata, 1995: 196-202), de las que también contamos con varios ejemplares tanto de Mesas de Asta como de los Garciagos.

Una mención, aunque breve, merece este último yacimiento al ser el único establecimiento rural de época turdetana parcialmente excavado hasta el presente en nuestra zona y que por su interés merecería un proyecto de recuperación (González Rodríguez, 1987). Situado al pie de los Llanos de Caulina y muy bien comunicado con enclaves de la importancia de *Asta Regia* o la propia Doña Blanca, nos proporciona una idea aproximada de cómo fueron estos asentamientos agrícolas precursores de la *villae* romanas.

Por lo excavado, se puede deducir un establecimiento perfectamente planificado a nivel espacial. Un ancho muro de cuidada fábrica con contrafuertes exteriores delimita todo el conjunto. En su interior, distintas estancias de planta rectangular se distribuyen en torno a un patio central, que aloja en la zona oeste dos grandes depósitos subterráneos en forma de bañera.

El elevado número de ánforas halladas refleja su carácter de pequeño núcleo abastecedor de productos agrícolas. Análisis efectuados sobre algunas de estas ánforas apuntan al aceite como el principal producto envasado y comercializado (Carretero Poblete, 2006), aunque no es descartable que también se destinaran a envasar la producción vitivinícola local (Niveau de Villedary, 2011: 15).

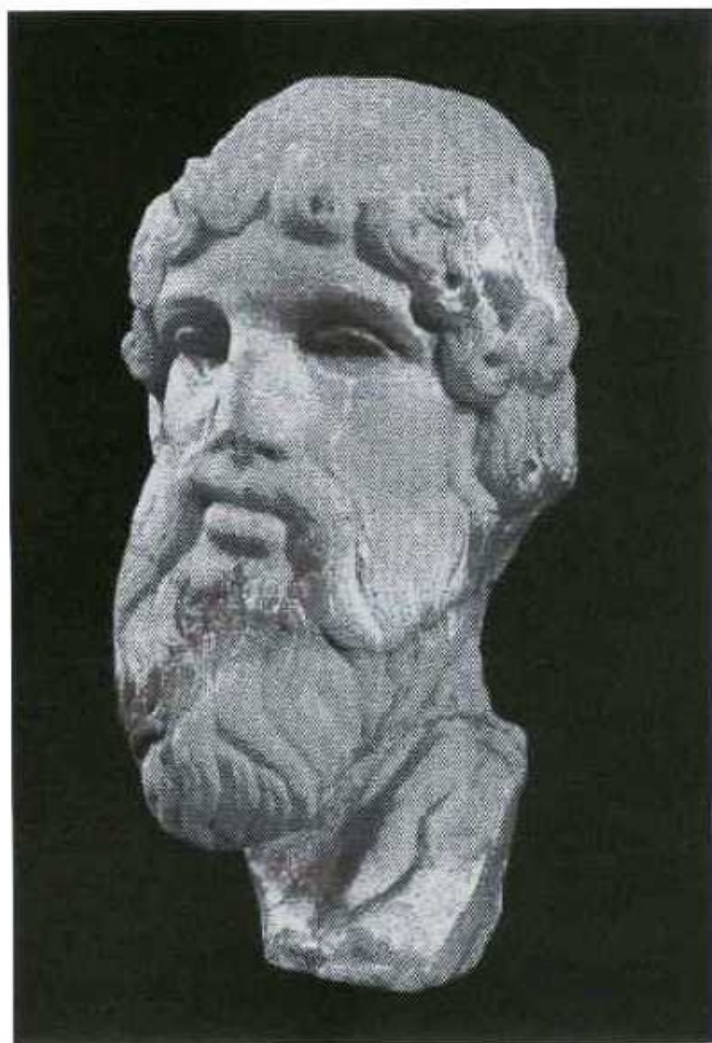
Ya en lo que se refiere a época clásica el dios de la viña, del vino y del delirio místico, era en esencia Dioniso, el Baco latino, identificado en Roma con el antiguo dios itálico *Liber Pater* (Roldán Gómez, 1999: 214). Fue el protagonista de una compleja mitología y sus representaciones son numerosísimas en todas las épocas y estilos.

En las salas del Museo pueden contemplarse dos pequeñas esculturas de temática dionisiaca. Se trata de dos hermas.

Un herma es un pilar cuadrangular rematado en un busto o una cabeza. Tradicionalmente se admite que este tipo de monumento es una creación griega (ática) que se disponía en los cruces de caminos y está

íntimamente relacionado con el dios Hermes, protector de viajeros y caminantes, de ahí su nombre. Pronto deja de ser una imagen exclusiva de Hermes para dar cabida a otras divinidades, entre las que se encuentran Dioniso y los miembros de su cortejo. La iconografía romana de Baco toma elementos de los principales periodos de la escultura griega y solo en muy raras ocasiones plantea una imagen nueva.

Hay varios tipos de hermas, pero el más extendido corresponde a esculturas de pequeño formato —como es el caso de las nuestras que tienen respectivamente 14 cm y 21 cm de altura—, elaboradas en mármol, tanto blanco como de color. Se definen por su visión frontal, con sus lados inferior y posterior completamente planos, hombros seccionados verticalmente y un característico vaciado de las pupilas o de toda la cuenca de los ojos que serviría para rellenarlos de pintura o insertar



Representación hermaica del dios Baco. Siglo I d. C. Romanina la Baja. Museo Arqueológico Jerez

piezas de pasta vítrea. Desde el punto de vista cronológico el grueso de la producción de estos hermas simples se sitúa en el siglo I d. C.

En una de ellas, que destaca por su calidad y factura, procedente de la finca Romanina la Baja, se muestra al dios adulto, con actitud hierática y solemne —representado al modo del arte griego arcaico tardío— rostro severo, barbado, rizada cabellera, recogida mediante una cinta, cuyos extremos caen a modo de mechones ondulados por delante de los hombros. A pesar de la ausencia de atributos, la identificación como Dioniso se basa en la comparación del rostro con otros hermas que muestran coronas vegetales, características del dios (Peña Jurado, 2009: 324).

La otra escultura, de procedencia desconocida, ha sido tradicionalmente identificada con Baco niño, en la línea de modelos clásicos y helenísticos (García y Bellido, 1949: 437). Últimos trabajos abogan por considerarla una representación de Eros. Nos presenta un personaje con rostro mofletudo y peinado de raya central, con pelo provisto de un mechón dispuesto sobre el cráneo, a modo de cresta, signo distintivo del hijo de Venus. El pelo está tocado con una corona de hojas de hiedra y corimbos, con cintas (*lemnisci*) enrolladas que caen sobre sus hombros. Aunque Eros no pertenece directamente al cortejo dionisiaco, la posesión de corona vegetal lo pone de esta forma en relación con los seguidores de Dioniso (Peña Jurado, 2009: 325-326).

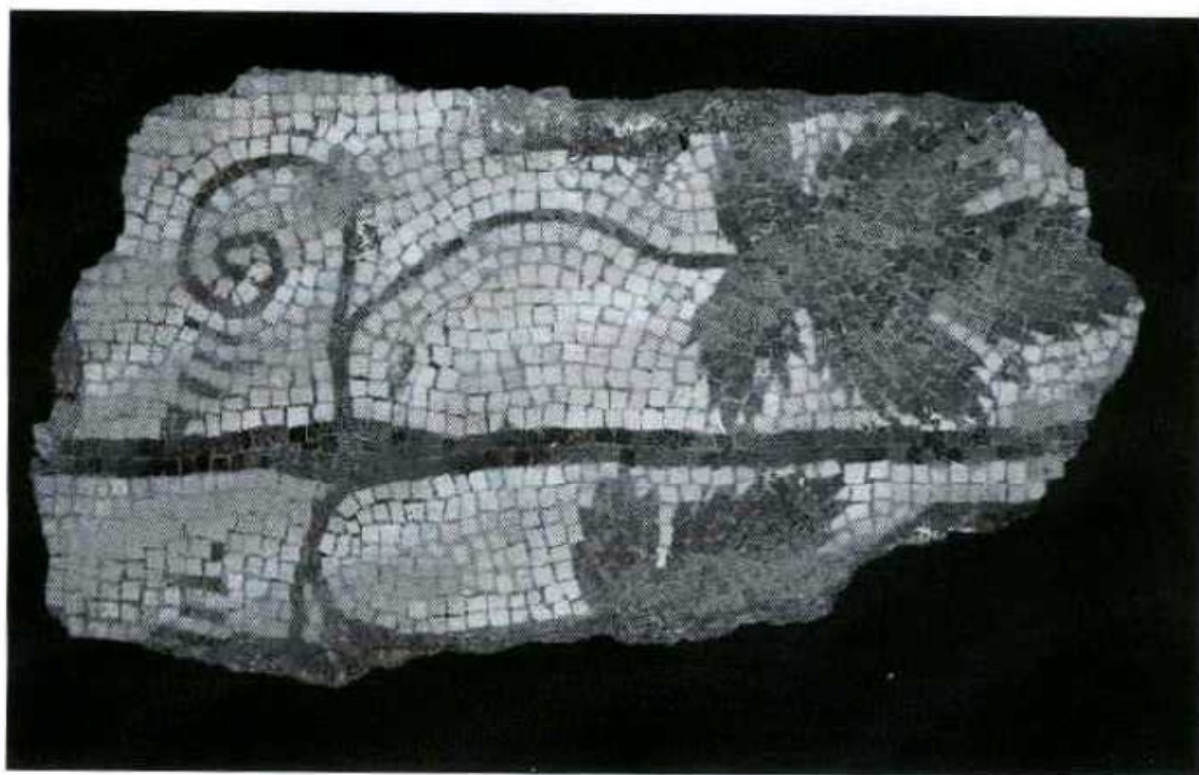
El conocimiento del contexto arqueológico en el que se insertan los hermas de pequeño formato no suele ser habitual, pues en su mayoría son fruto de hallazgos casuales. El hecho de que uno de nuestros ejemplares proceda del cortijo de Romanina la Baja, donde se localiza una de las muchas *villae* que estuvieron distribuidas por la campiña de Jerez en época romana, podría estar poniendo de manifiesto una vinculación de estas creaciones con *villae* especialmente dedicadas al cultivo de la vid y la elaboración del vino.

También de tema dionisiaco se puede contemplar durante la visita un fragmento de mosaico polícromo de época alto-imperial con representación de hojas y tallos de parra, cuyo interés reside en ser, junto con el mosaico de Baco hallado en la *villa* de Puente Melchor (Puerto Real) (Lavado Florido, 2004: 104-105), uno de los pocos de esta temática que se conservan en la provincia de Cádiz. Según M. P. y E. García-Gela-

bert la iconografía de Dionisos se halla muy enraizada con las vides, una de sus plantas “totémicas” y es común que cuando se quieren expresar los conceptos abstractos relacionados con el dios se haga uso de la vid y de la recolección de su fruto (2009-2010: 191).

Fue hallado en circunstancias desconocidas a fines del siglo XIX en la llamada “plaza de armas” en el antiguo olivar del cortijo del Rosario de Mesas de Asta. Un fragmento de similares características que incluso puede unir con él se encuentra en una colección privada de Jerez (Esteve Guerrero, 1941: 43).

Debió formar parte de un mosaico de mayores dimensiones, adorno alegre, quizá con un cierto contenido religioso, del *triclinium* de una vivienda privada. Tal vez sirvió como elemento de separación entre distintos motivos, o bien formó parte de una escena de vendimia como la de la Casa del Anfiteatro de Mérida, datada en el siglo III d. C., donde aparecen tres personajes pisando la uva depositada en una artesa, rodeados de un enramado de racimos de uva y hojas de parra similar a este (Blanco Freijeiro, 1978: 44).



Fragmento de mosaico con representación de hojas de parra. Mesas de Asta. Siglos I-II d. C. Museo Arqueológico Jerez

Ánforas y *dolia* nos ilustran aspectos relativos a la elaboración, transporte y comercio del vino de la zona en época romana. Un vino que en principio no parece se ajustaba en demasía a los gustos que imponen los nuevos pobladores itálicos, como ponen de manifiesto las importaciones de vinos italianos durante la etapa republicana en contenedores como las características ánforas Dressel 1 (Roldán Gómez, 1999: 202 y 207), de la que contamos con la mitad superior de un ejemplar¹.

El reconocimiento de cierta calidad para nuestros caldos empieza a documentarse al menos a partir de los escritos del poeta hispano Marcial (fines del s. I d. C.) quien compara los vinos “ceretanos” con los de Setia, los preferidos de Augusto, que se encontraban entre los vinos romanos de cierto prestigio. Vino procedente de los campos “ceretanos” que Columela menciona en dos pasajes de su obra *De re rustica* y que diversos estudiosos desde J. Pemartín, consideran hay que localizar en su patria chica, en los campos cercanos a *Gades*, en la zona entre Jerez y El Puerto de Santa María, donde el agrónomo pasó su infancia y tuvo como maestro práctico de agricultura a su tío Marco Columela (Sáez Fernández, 1987:4).

En nuestra visita puede contemplarse un *dolium* procedente del cortijo de Montegil. El *dolium* es una tinaja globular, de grandes dimensiones, con o sin asas y amplia boca, que se utilizaba como contenedor del mosto nuevo para su fermentación y envejecimiento, aunque también pudo servir para guardar trigo, aceite y otros alimentos. A menudo llevan tapadera (*opercula*), que podía ser una placa de losa o *calcaria*, fabricándose también en cerámica.

Dolia similares al nuestro aparecen representados en escenas de pisa de la uva en los mosaicos que decoran las bóvedas del mausoleo de Santa Constanza en Roma del siglo IV d. C.; en uno de los mosaicos de Cherchell, la antigua *Caesarea* (Argelia) fechado en el siglo III d.C. (García-Gelabert Pérez y García-Gelabert Rivero, 2009-2010: 195 y 203) y

¹ Aunque también es cierto, como han señalado algunos autores (Vera y Echevarría, 2013: 105), que puede deberse a las medidas prohibicionistas que Roma impuso respecto al cultivo de la vid, para garantizar el monopolio de productos itálicos, hasta el inicio de la política colonial de César.

parecen corresponder también a esta tipología las tres vasijas panzudas con dos asas en las que se vierte el mosto del anteriormente mencionado mosaico de la Casa del Anfiteatro de Mérida.

Por su parte, los recipientes anfóricos constituían el envase ideal para el transporte de grandes cantidades de productos líquidos o semilíquidos como el vino y sus derivados, el *defrutum* y la *sapa*. Un *titulus pictus* –etiqueta pintada, por lo que su conservación es bastante deficiente– que podría relacionarse con el vino, ya que se puede leer VIN D/ (vino de) se conserva en un ánfora de tradición púnica o cartaginesa (Mañá C), de los siglos II-I a. C. Procede de de Mesas de Asta y tal vez sea el documento más antiguo con que contamos referente a los vinos en el marco de Jerez.

Junto a ella se expone, ya de época augustea, un ánfora Haltern 70, tipo considerado de origen bético al que se asigna un contenido vinario, tal vez *mulsum* (García Vargas, 2004: 119), recuperada en este caso entre los rellenos de bóvedas del claustro de procesiones del convento de Santo Domingo.

Otros productos que hacen alusión a la producción vinícola son un fondo de cerámica sigillata itálica que muestra un sello con un ánfora central y el nombre *Nicolaus Sex An(i)lli* alrededor y un fragmento de pared de sigillata sudgálica Dragendorff 29 decorada con ánforas tipo Dressel 2/4 (Roldán Gómez, 1999: 221-222), ambos procedentes asimismo de Mesas de Asta.

Si durante los periodos anteriores el consumo del vino aparece asociado a las élites dirigentes, es en época romana cuando se encuentran pruebas de la popularización de esta bebida. Pero ni todos los vinos tenían la misma calidad, ni tampoco tenía la misma categoría la vajilla empleada para su consumo, que variaba, en función del rango social, desde el oro y la plata hasta la terracota y la madera.

El *scyphus* o taza constituye uno de los recipientes más característicos de la *mensa vinaria* o servicio destinado al consumo del vino. Aparte de las producciones en metal también se fabricó en otros materiales como la cerámica. Existen en la colección del Museo varias piezas realizadas en lo que se denomina cerámica de “paredes finas”. Se caracterizan por

sus paredes muy delgadas y sus formas elegantes. Ofrecen una variada gama de arcillas y decoraciones, tanto geométricas como vegetales. El vidrio, su gran competidor acabará por sustituirlas en su función, tras la aparición de la técnica del soplado en la segunda mitad del siglo I d. C.

El vino por su condición de bebida que simboliza la regeneración se va a hacer presente en el mundo de las creencias funerarias romanas y de los ritos que le son propios (*funus*). Su uso está atestiguado tanto en los rituales crematorios, como en las ofrendas mortuorias, como en los banquetes funerarios celebrados por distintos motivos en las propias necrópolis. Sendas aras funerarias romanas llevan representados en sus laterales un *praefericulum*, especie de aguamanil de boca prominente y un asa en el que se ponía el vino para las libaciones. Se usaba junto con una pátera —especie de bandeja o vaso de poco fondo para derramar el vino— que también aparecen representadas en el otro lateral de dichas aras. Proceden respectivamente de Mesas de Asta y de la finca La Peruela. Están realizadas en mármol, tienen cuerpo cuadrangular con basa, rematado por *pulvini* y *foculus* para las ofrendas.



Detalle de jarra para libaciones (praefericulum) en ara funeraria procedente de Mesas de Asta. Siglos II d. C. Museo Arqueológico Jerez

En el rito incineratorio o crematorio, tal y como recogen varios textos de la poesía homérica y de la tradición posthomérica, el vino se empleaba para enjuagar o lavar los restos de la incineración del cadáver antes de ser dispuestos en la urna cineraria. También se apagaban con vino las cenizas resultantes de la combustión, ritualidad que queda patente en la epigrafía funeraria a través de un epitafio métrico hallado en Roma que dice “*echaré sobre tus huesos el vino que jamás has bebido*”. (Hernández García, 2005: 104-106; Bendala Galán, 1999: 56).

Ya adentrándonos en época islámica, el consumo del vino estuvo fuertemente condicionado por las prescripciones religiosas que derivan de algunas de las suras del Corán que reprueban la ingesta de vino, aunque no censuran taxativamente su producción. De hecho, en el propio Corán, el vino es una de las recompensas para los puros y piadosos en el paraíso. Más que el producto en sí lo que se censura es la embriaguez (Martínez Salvador y Bellón Aguilera, 2005: 159)

Al no existir una condena precisa, las diferentes escuelas jurídico-religiosas tomaron una posición u otra respecto a la bebida. En el caso de al-Andalus, la tradición estuvo marcada principalmente por la escuela malikí, imperante desde el siglo X, que aunque lo prohibía, fue relativamente permisiva con su ingesta.

En este sentido está admitido por la mayoría de los autores, desde Lèvi-Provençal, que el consumo de vino estaba generalizado en la sociedad andalusí, especialmente durante el periodo califal y los reinos de taifas, en los siglos X y XI, debido en buena parte a la presencia de una aún nutrida comunidad cristiana o mozárabe. No obstante, periódicamente se daban reacciones en contra, siempre a cargo de alfaquíes rigurosos o de poderes dinásticos especialmente empeñados en la regeneración religiosa de sus súbditos, como ocurre en los siglos XII y XIII con la llegada de los estados norteafricanos (Marín, 2003: 273-275).

Las fuentes literarias y poéticas andalusíes están llenas de alusiones al vino y su consumo, especialmente dentro del ambiente de fiestas y recreo del mundo taifa de tradición omeya y, en palabras de M. Marín (2003: 286), no escatiman datos sobre “las tertulias de bebida” (*maʿālis šarābi-hi*), reuniones que se desarrollaban en ambientes refinados y constituían una práctica habitual de la aristocracia y los miembros de

las familias soberanas. En estas sesiones de carácter privado se genera un tipo de poesía que festejaba los temas báquicos en los que podemos encontrar todo un léxico dedicado al vino y a los utensilios que lo contenían y que se usaban en estas reuniones de placer.

De esta manera sabemos que la presencia del copero, probablemente un esclavo, era imprescindible y que el vino se escanciaba en botellas o redomas y se degustaba en copas o cubiletes, tal y como aparecen en diversas representaciones iconográficas recogidas por Martínez Salvador y Bellón Aguilera (2005: 161-163).

En el museo se expone una redoma y una copa, ambas piezas destacadas del siglo X. La primera procede de Mesas de Asta (Esteve 1950: 33) y la segunda fue hallada en el propio Jerez, en las excavaciones de la plaza Belén. Las dos están vidriadas y decoradas en lo que se conoce como “verde y manganeso” o “verde y morado” debido a los colores empleados en su ornamentación, que se consideran símbolo del poder de los omeyas andalusíes, blanco, el color de la dinastía, y verde, el color del profeta Muhammad (Barceló, 1993: 294).

La primera es una forma usual en *Madīnat al-Zabrā*. Muestra cuerpo panzudo, ligeramente aplastado y cuello alto y estrecho con escotaduras en la boca que debió rematar en un labio engrosado. No tiene asa y lleva en el exterior un rico desarrollo ornamental sobre fondo blanco estannífero, donde se lee la palabra *al-mulke*, el poder, emblema también de la dinastía omeya, frecuente en las producciones de la ciudad palatina.

La copa, por su parte, es una pieza única en su género, sin paralelos morfológicos conocidos, si bien los motivos de su ornamentación a base de flores tripétalas y franjas con motivos geométricos son claramente califales. Sin duda sirvió dentro del servicio de mesa como vaso de elevada categoría para beber. Por su forma, con base ensanchada y cuerpo en forma troncocónica invertida que se separa de la base por una serie de acanaladuras concéntricas, parece estar imitando ejemplares en metal o vidrio.

En el momento de la conquista castellana, tal y como se deduce de los libros de Repartimiento que se han conservado, estamos ante una “limitada” presencia del viñedo. De hecho cuando se procede al repar-

to de tierras entre los nuevos pobladores, los cultivos predominantes serán el cereal y el olivar. La viña, situada preferentemente en los alrededores de las ciudades, —recordemos la descripción que hace al-Idrīsī de Jerez en el siglo XII como una ciudad rodeada de viñedos, olivares e higueras— constituye, cuando aparece, un complemento a lo repartido.

Hay que señalar en este sentido los últimos periodos vividos en época musulmana, donde los poderes políticos, sobre todo el almohade, aplicaron duras restricciones, —resultado de un programa ideológico bien estructurado en el que la prescripción coránica es una excusa y el control de las riendas del poder el verdadero móvil (De Castro Martínez 1995: 597) —, que debieron provocar una reducción tanto de su cultivo como de su consumo, pero no su desaparición.

El Libro del Repartimiento de Jerez señala doce bodegas, de las cuales tres son edificadas de nuevo, dos son antiguas mezquitas y las demás son casas, corrales e incluso una tahona, lo que parece indicar que se trataba de pequeñas bodegas para el autoconsumo, sin un modelo arquitectónico definido (González Jiménez y González Gómez, 1980: XLI).

Debido al importante papel que el vino tenía en la dieta alimenticia de la Edad Media, los nuevos pobladores se verán obligados a realizar una continuada labor de plantación de vides, lo que trajo una expansión del viñedo desde la segunda mitad del s. XIII, pero sobre todo después del alejamiento de la frontera y de los peligros que acechaban el territorio, tras la batalla del Salado en 1340.

Ya a fines de la Edad Media se van destacando en Andalucía, varias comarcas, entre ellas la nuestra, cuya producción superaba con mucho los niveles de autoconsumo, lo que dará lugar en el siglo XV al inicio de un mercado con otras regiones peninsulares, con el norte de Europa en especial Inglaterra y Flandes y con la costa atlántica africana (Martín Gutiérrez, 2006: 2010).

Los protocolos notariales de Jerez del siglo XV, estudiados por J. Abellán, testimonian que para el servicio de mesa la vajilla variaba en función del poder adquisitivo de cada unidad familiar. Junto a ejemplares de producción local fabricados en barro, se emplearon en las casas más adineradas piezas foráneas, sobre todo “lozas doradas” de elevado pre-

cio, y también aparecen, aunque en número más escaso, recipientes de vidrio, sobre todo copas y vasos para beber líquidos, entre ellos vino, así como redomas o botellas de cuello largo.

Esta escasa representación de piezas elaboradas en vidrio se justifica posiblemente por la poca presencia de vidrieros en la ciudad durante el siglo XV, lo que supondría que buena parte de estos objetos fueran de importación (Abellán Pérez, 2011: 81-84). Además, hay que añadir la fragilidad que tienen este tipo de recipientes y lo difícil que resulta que puedan reconstruirse piezas completas procedentes de intervenciones arqueológicas, donde lo habitual es que aparezcan fragmentos sueltos que apenas permiten insinuar su forma. Por otra parte el vidrio también se recicla por lo que su presencia es menor.

De aquí la importancia que tienen los ejemplares que podemos contemplar en la visita. Proceden de una intervención realizada en la Cl. M. M.^a González Górdon, frente al Alcázar, en el solar que debió ocupar la morada del noble Gonzalo Pérez de Gallegos, descendiente de los primeros pobladores de Jerez, una de las casas más ricas y opulentas de la ciudad. Se hallaron en una fosa de desechos (conjunto cerrado), junto con piezas valencianas de loza dorada de la serie del Ave Maria, lo que permitió ajustar con bastante precisión su cronología.

Dentro del conjunto aparecen vasos troncocónicos de coloración ámbar, algunos con decoración de bullones, y redomas en vidrio verde tosco, muy propio de esta época, con cuello largo y ala en la boca para facilitar el escanciado, o bien decoradas con un anillo superpuesto rodeando el cuello en el tercio superior. Las características técnicas y formales de algunos de estos recipientes, nos llevan a pensar que se trate de importaciones procedentes de los hornos vidrieros catalanes, cuyas manufacturas alcanzaron gran prestigio y sabemos se exportaban al menos desde mediados del siglo XIV (Diago Hernando, 2000: 36).

No es hasta el siglo XVI cuando se empiezan a introducir productos de vidrio de un modo regular en las viviendas y comienza a extenderse su uso de manera paulatina en otros ámbitos como puede ser el farmacéutico, envasado, almacenaje o transporte. De hecho en 1504 el Concejo de Jerez concedió licencia a un vidriero, para instalar hornos de vidrio, cuya producción debía dirigirse fundamentalmente al consumo interno,

pero sin impedir, abastecido el consumo local, su exportación a otras comarcas (Abellán Pérez, 2011: 82).

La mejora en la tecnología del vidrio y en sus procesos de fabricación, como el empleo de carbón como combustible para los hornos de fusión de vidrio, hace que en el siglo XVII aparezcan las primeras botellas para envasado del vino y otras bebidas espirituosas destinadas al comercio minorista, siendo su uso muy corriente en las tabernas y tiendas de los comerciantes vinateros a lo largo del siglo XVIII.

Estas botellas, de las que contamos con un ejemplar en exposición procedente de la intervención realizada en la Cl. San Cristóbal 1-3, son de cristal grueso, superando la fragilidad de los vidrios anteriores, lo que evitaba roturas durante su manejo. Tienen color verde oliva, casi negro, con pequeñas burbujas e imperfecciones y aunque su forma, color y tamaño varía al tratarse de vidrio soplado, en general muestran cuello corto cónico, borde engrosado, base amplia con fondo cóncavo y cuerpo globular aplastado en forma de cebolla, de ahí que se las conozca como “onion bottle” (Deagan, 1987: 135).

Son el precedente de las botellas cilíndricas, mucho más aptas para el embalaje y almacenamiento, que en la actualidad se siguen utilizando en el embotellado del vino.

Si L. Iunio Moderato Columela, el agrónomo latino por excelencia, nos dio la bienvenida en nuestro recorrido, de su mano conocimos la antigua geografía de lo que hoy es el marco de Jerez y nos ilustró acerca de las características de las distintas tierras vitícolas, nos despidió otro personaje: Juan Sánchez López de la Torre.

Íntimamente relacionado con el vino de Jerez, experto catador, capataz de bodega y almacenista, lo que le reportó cuantiosos beneficios, vivió a caballo entre los siglos XVIII y XIX (Maldonado Rosso, 2011). Tras su fallecimiento y en cumplimiento de su voluntad se fundó con parte de su herencia, en el edificio de su propiedad de la Plaza del Mercado, el Colegio de Humanidades San Juan Bautista, llamado así en homenaje a su fundador, que posteriormente se convirtió en el Instituto Padre Luis Coloma y hoy acoge las dependencias del Museo Arqueológico. El destino ha querido que vino e historia sigan unidos en nuestra sede.

Bibliografía

- ABELLÁN PÉREZ, J. (2011): *El ajuar de las viviendas jerezanas en época de Isabel I de Castilla (1474-1504)*. Monografías Historia y Arte. Universidad de Cádiz, 206 p.
- BARCELÓ, M. (1993): “*Al-Mulk*, el verde y el blanco. La vajilla califal omeya de Madinat al-Zahra”. En Malpica Cuello, A. ed.: *La cerámica altomedieval en el sur de al-Andalus*. Universidad de Granada, pp. 293-299.
- BENDALA GALÁN, M. (1999). “El vino en el ritual y el simbolismo funerarios en la Roma antigua”. En *El vino en la Antigüedad romana*, UAM Serie Vana 4, Madrid, pp.51-62
- BLANCO FREIJEIRO, A. (1978): *Mosaicos romanos de Mérida*. CSIC. Madrid, 65 p. y 108 lam.
- CARRETERO POBLETE, P. A. (2006): “El uso del aceite de oliva en los rituales religiosos de Castro Marim durante el período púnico-turdetano”. En XELB 6: III Encontro de Arqueologia do Algarve 2005, Silves (Portugal).
- CELESTINO PÉREZ, S. y BLÁNQUEZ PÉREZ, J. (2007): “Origen y desarrollo del cultivo del vino en el Mediterráneo: la península Ibérica”. En *Universum* 22, vol I. Universidad de Talca, pp. 32-60.
- DE CASTRO MARTÍNEZ, T. (1996): “La alimentación en la cronística almohade y nazarí: acerca del consumo del vino”. En A.Riera y M. Barceló (Ed.): *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*. Palma de Mallorca. Institut d'Estudis Baleàrics, pp. 591-614.
- DEAGAN, K. (1987): *Artifacts of the Spanish Colonies of Florida and the Caribbean, 1500-1800. Volume 1: Ceramics, Glassware, and Beads*. Washington: Smithsonian Institution Press.
- DIAGO HERNANDO, M. (2000): “Relaciones comerciales de la Corona de Aragón con la Andalucía Atlántica durante el siglo XIV y primera mitad del XV”. En *Historia, instituciones, documentos*, N° 27. Universidad de Sevilla. Departamento de Historia Medieval y Ciencias y Técnicas Historiográficas, pp. 19-54.

- ESTEVE GUERRERO, M. (1941): "Contribución al conocimiento de Asta Regia". En *Miscelánea Arqueológica Jerezana*. Centro de Estudios Históricos Jerezanos. Jerez 1979, pp. 27-58.
- (1950): *Excavaciones en Asta Regia (Mesas de Asta, Jerez)*. Campaña de 1945-46, Ministerio de Educación Nacional. Informes y Memorias nº 22. Madrid. 38 p; XXXII lam.
- GARCÍA-GELABERT PÉREZ, M. P. y GARCÍA-GELABERT, E. (2010): "Reflejos de la vendimia y aplicaciones derivadas en los textos clásicos, en los mosaicos de Hispania y África y en los sarcófagos romanos". En *Hispania Antiqua XXXIII-XXXIV* (2009-2010). Universidad de Valladolid, pp.187-224.
- GARCÍA Y BELLIDO, A. (1949): *Esculturas romanas de España y Portugal*. 2 vol. CSIC. Madrid, 352 p.
- GARCÍA VARGAS, E. (2004): "El vino de la Bética altoimperial y las ánforas. A propósito de algunas novedades epigráficas". En *Gallaecia 23*. Universidad de Santiago de Compostela pp.117-134.
- GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M. y GONZÁLEZ GÓMEZ, A. (1980): *El libro del Repartimiento de Jerez de la Frontera. Estudio y Edición*. Instituto de Estudios Gaditanos. Diputación provincial. Cádiz, 277 p.
- GONZÁLEZ RODRÍGUEZ, R. (1987): "Cerro Naranja. Un asentamiento rural púnico en la campiña de Jerez". En *Anuario Arqueológico de Andalucía. 1985. Tomo III*, Sevilla, pp. 90-96.
- GONZÁLEZ RODRÍGUEZ, R.; BARRIONUEVO CONTRERAS, F. y AGUILAR MOYA, L. (2000): "Presencia fenicia en el territorio tartésico de los esteros del Guadalquivir". En *Actas del IV Congreso Internacional de Estudios Fenicios y Púnicos. Vol. 2*, Cádiz, 1995, pp. 785-794.
- HERNÁNDEZ GARCÍA, J. de D. (2005): "Ánforas vinarias en la necrópolis de incineración de Águilas: el uso del vino en los rituales funerarios romanos". En *Revista Murciana de Antropología N° 12*. Universidad de Murcia, pp.101-118.

- LAVADO FLORIDO, M. ^a L. (2010): “Memoria final de la intervención arqueológica llevada a cabo en proyecto de la duplicación de la carretera N-IV. Tramo final: variante Puerto Real-Tres Caminos del P.K. 671,8. Cádiz”. En *Anuario de Arqueología de Andalucía 2004.II*. Junta de Andalucía, Consejería de Cultura. Sevilla, pp. 99-114
- MARTÍN GUTIÉRREZ, E. (2006): “La participación de Jerez de la Frontera en los circuitos comerciales atlánticos a finales de la Edad Media: los contratos de fletamiento”. En González, M y Montes, M. (Eds.) *La península Ibérica entre el Mediterráneo y el Atlántico. Siglos XIII-XV*. Diputación de Cádiz-Sociedad Española de Estudios Medievales. Sevilla-Cádiz, pp.133-141.
- (2010): “El viñedo en la zona jerezana a fines de la Edad Media”, En Malpica, A.; Peinado, R.G y Fábregas, A. (Eds.), *VII Coloquio Historia de Andalucía*, Universidad de Granada, edición CD, pp. 287-300.
- MARÍN, M. (2003): “En los márgenes de la ley: El consumo de alcohol en al-Ándalus”. *Estudios onomástico-biográficos de al-Ándalus (Identidades marginales) XIII*, Cristina de la Puente (edit). CSIC, pp. 271-328.
- MARTÍNEZ SÁNCHEZ, C. y BELLÓN AGUILERA, J. (2005): “Consideraciones sobre la simbología, tradición y materialidad del vino en al-Andalus”. En *Revista Murciana de Antropología 12*. Universidad de Murcia, pp. 159-174.
- MALDONADO ROSSO; J. (2011): “Juan Sánchez López (c. 1757-1838)”. En A. Parejo (Dir.) *Cien empresarios andaluces*. LID Editorial Empresarial, pp. 39-42.
- NIVEAU DE VILLEDARY y MARIÑAS, A. M. ^a (2011): “El consumo de vino en la Bahía de Cádiz en época púnica”. En *Revista de Historia de El Puerto n° 46*, pp. 9-50.
- PEÑA JURADO, A. (2000): “Los hermas en el mundo clásico: Estado actual de la cuestión”. En *Anales de Arqueología Cordobesa 11*. Universidad de Córdoba, pp. 203-216.
- (2009): “La escultura decorativa”. En León, P. (Coord.) *Arte romano de la Bética. Escultura*. Fundación Focus-Abengoa. Sevilla, pp. 322-379.

- ROLDÁN GÓMEZ, L. (1999). “La presencia del vino en el entorno de Jerez en época romana. Elementos arqueológicos e iconográficos”. En *El vino en la Antigüedad romana*, UAM Serie Vana 4, Madrid, pp. 201-222).
- RUIZ MATA, D. (1995): “El vino en época prerromana en Andalucía Occidental”. En Celestino Pérez (ed.): *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xerez-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda. Jerez de la Fra., pp. 161-212.
- SAËZ FERNÁNDEZ; P. (1987): *Agricultura romana de la Bética I*. Monografías del Departamento de Historia Antigua de la Universidad de Sevilla, 252 p.
- VERA RODRÍGUEZ J. C. y ECHEVARRÍA SÁNCHEZ, A. (2013): “Sistemas agrícolas del I milenio a.C. en el yacimiento de La Orden-Seminario de Huelva. Viticultura protohistórica a partir del análisis arqueológico de las huellas de cultivo”. En Celestino, S.; Blánquez, J. (eds.): *Patrimonio cultural de la vid y el vino. Comunicaciones*. UAM. Madrid, pp. 95-106.