

**LOS LEBRILLOS DEL CASTILLO DE DOÑA BLANCA Y LA BODEGA
COMPLETA MÁS ANTIGUA DE OCCIDENTE (SIGLOS IV-III A.C.),
EL PUERTO DE SANTA MARÍA.
UN VASO MULTIUSOS PARA LA ELABORACIÓN
Y EL CONSUMO DE VINO**

**THE BOWLS OF THE CASTILLO DE DOÑA BLANCA AND THE OL-
DEST COMPLETE WINERY IN THE WEST (4TH-3RD CENTURIES BC),
EL PUERTO DE SANTA MARÍA.
A MULTIPURPOSE VESSEL FOR MAKING AND DRINKING WINE**

Resumen: Los lebrillos, por sus características morfológicas, tipométricas y contextuales, son vasos cerámicos cuyas funciones pueden ser múltiples y variadas. De este modo, hemos creído conveniente ordenar la gran variedad de ejemplares documentados hasta ahora para los siglos IV-III a.C. en el Castillo de Doña Blanca y el poblado de Las Cumbres, o como se ha denominado recientemente: la bodega completa más antigua de Occidente, y ponerlos en relación con la elaboración y el consumo del vino.

Palabras claves: Lebrillos, tipología cerámica, siglos IV-III a.C., consumo de vino.

Abstract: Bowls, due to their morphological, typometric and contextual characteristics, are ceramic vessels whose purposes can be multiple and varied. In this way, we have seen fit to arrange the great variety of specimens documented up to now for the 4th-3rd centuries BC in the *Castillo de Doña Blanca* and the settlement of Las Cumbres, or, as it has recently been termed, the oldest complete winery in the West, and put them in relation to the production and consumption of wine.

Keywords: Bowls, ceramic typology, 4th -3rd centuries BC, consumption of wine.

I. Introducción.

La ciudad fenicia del Castillo de Doña Blanca¹ y el poblado de Las Cumbres, interpretado este último actualmente como la bodega completa más antigua de Occidente², se sitúan a los pies de la Sierra de San Cristóbal y sobre la misma, respectivamente, en el término municipal de El Puerto de Santa María (Cádiz). Un punto estratégico y privilegiado, pues se localizaban en un espacio costero abierto al mar y a la vez respaldado de los vientos. A la par, la sierra ofrecía -y ofrece- buena visibilidad del territorio de la Bahía y la campiña y una gran fuente

* Doctoranda (Universidad de Sevilla) bajo la dirección de los Dres. D. Eduardo Ferrer-Albelda y D. Diego Ruiz-Mata. PAI-HUM-152: “de la Turdetania a la Bética” (Universidad de Sevilla). Correo electrónico: sefora.uca@hotmail.com

Fechas recepción, evaluación y aceptación: 30/06/2021; 03/09/2021; 20/09/2021.

¹ En adelante CDB.

² Ruiz Mata (2020).

de recursos básicos: tierras para el cultivo, piedra y otros materiales de construcción y agua.

Desde el inicio, las excavaciones de ambos yacimientos han generado una gran cantidad de restos materiales cerámicos, posibilitando la realización de estudios tipológicos en los que, con toda seguridad, pueden clasificarse múltiples tipos y variantes con el resultado de estar definiendo gran parte del repertorio del momento, pudiendo tratarse en términos universales y no sólo locales o puntuales.

Los lebrillos, o como los hemos denominado: Forma L, por sus características morfológicas, tipométricas y contextuales, responden a un vaso cerámico cuyas funciones pueden ser múltiples y diversas. Así, hemos considerado útil registrar y ordenar la gran variedad de tipos documentados en el CDB y el poblado de Las Cumbres y ponerlos en relación con la elaboración y el consumo del vino, pues gran parte del repertorio se registró en contextos relacionados con la producción de estos caldos.

II. La bahía de Cádiz en el contexto de los siglos IV-III a.C. Breve síntesis.

Después de la llamada “crisis del siglo VI a. C.” se producen en el Mediterráneo acontecimientos políticos-económicos que afectan a la estructura conformada siglos atrás. Llega a su fin el Período Orientalizante Tartésico³ y surgen nuevos intereses comerciales. Los cartagineses inician una política de control en las costas sardas y sicilianas que conllevó a: por una parte, la firma de tratado entre Cartago y Roma en el año 509-508 a.C., en el cual, los saqueos y avances cartagineses a ciudades romanas del Lacio quedaban prohibidos y, por otra, a la batalla de Himera en el 480 a.C., que enfrentó a las fuerzas griegas de Gelón (tirano de Siracusa) y Terón (tirano de Agrigento) contra el ejército cartaginés (al mando de Amílcar Magón) con la consecuente derrota de Cartago, lo que provocó que los cartagineses cambiaran la dirección de sus intereses y se centraran en el Mediterráneo Central, el Norte de África y la Península Ibérica en vistas de ampliar sus recursos, sobre todo militares⁴.

Entre tanto, *Gadir* se consolidó como ciudad-estado por la redefinición de su economía con un comercio centrado en la explotación de sus recursos pesqueros. Durante el siglo V a.C. se incrementaron las factorías piscícolas⁵, aprove-

³ Torres Ortiz (2014: 276 ss.).

⁴ Aubet Semmler (1995: 48; 2009); Domínguez Monedero (2010).

⁵ Véase: Frutos Reyes *et al.* (1994); Gago Vidal *et al.* (2000); Gutiérrez López (2000); Sáez Romero (2008; 2018; 2019); Sáez Romero *et al.* (2020).

chándose las especies del litoral gaditano y de toda la costa atlántica-mediterránea en general. A nuestras costas llegarán contenedores y repertorios cerámicos cartagineses, griegos, emporitanos, etc.⁶, que confirman los vínculos comerciales que estaban forjándose. Asimismo, en la siguiente centuria, también se instalarán pequeñas villas industriales en las zonas de campiña centradas en la explotación agrícola del aceite y del vino⁷.

En el siglo IV a.C. dio un paso más, intentó reforzar su autonomía político-económica fortaleciendo el control sobre el litoral atlántico. La creación de una supuesta “liga púnico-¿gaditana?”, en torno a *Gadir* y los territorios que conforman el “Círculo del Estrecho”, regularía el comercio y las posibles disputas que pudieran surgir sobre el control de los territorios y los límites fronterizos⁸. Cartago, por su parte, apostó por la expansión económico-comercial y territorial, momento en el que empezó a manifestar un creciente interés por Iberia, en general, y por la bahía gaditana, en particular. Esta atención se refleja sobre todo en el II Tratado pactado con Roma (hacia 348 a.C.)⁹ en el que se especificó la exclusividad para los cartagineses de comercio y colonización de modo que, “las tierras y los mares del entorno de las Columnas de Heracles estaban en la órbita de Cartago desde un momento no bien definido, pero con seguridad a partir de mediados del siglo IV a.C.”¹⁰.

Dentro del panorama comercial a finales de la cuarta centuria y primeros años del siglo III a.C. el flujo de cerámicas áticas en las costas gaditanas desaparece, ahora producen sus propias cerámicas barnizadas de influjo heleno-mediterráneo¹¹, lo que denota un cambio social y de reorientación de mercado, desconocemos si por iniciativa propia.

A tener en cuenta es la “ayuda” prestada por Cartago a *Gadir*, antes del desembarco de Aníbal en la Península, en un momento en el que la segunda se sintió amenazada por pueblos vecinos. Cartago no sólo socorrió a *Gadir* sino que

6 Domínguez Pérez (2006); Sáez Romero (2008; 2018; 2019).

7 González Rodríguez (1987a; 1987b); Ruiz Mata (1995; 2018b; 2020); Carretero Poblete (2007a; 2007b); López Amador y Ruiz Gil (2007); Bueno Serrano (2021).

8 Una réplica reciente basada en una lectura global de la literatura griega y latina en: Ferrer Albelda (2006; 2010) y Ferrer Albelda y Pliego Vázquez (2010), concluyendo que: “*Gadir* era un puerto de comercio muy dinámico, y su santuario adquirió prestigio como oráculo en toda la ecúmene, pero nunca llegó a poseer territorios extensos en tierra firme y, por tanto, recursos para impulsar una «liga» bajo su liderazgo ni para ejercer el papel de árbitro en el escenario interregional”. Ferrer Albelda y Pliego Vázquez (2010: 541).

9 Polibio (2000); Ferrer Albelda y Pliego Vázquez (2010: 530).

10 Ferrer Albelda y Pliego Vázquez (2010: 536).

11 Cabrera Bonet (1998); Niveau de Villedary (2003).

además conquistó media provincia. A partir de entonces se hace más que evidente que las relaciones político-económicas entre ambas no son recíprocas. Al igual que ya pasara en Cerdeña y Sicilia¹², Cartago apoyaría los intereses de sus *socii*s siempre y cuando coincidieran con los suyos propios¹³.

Para el CDB el siglo IV a.C. también es una época de gran actividad. Se construye la segunda muralla *ex novo* de casamatas y, posiblemente, se modifica y rehace gran parte de la ciudad. En el siglo III a.C., en medio del ambiente bélico que se estaba gestando por la lucha de control sobre el Mediterráneo entre Cartago y Roma, se edifica, con estructura de nueva planta, la tercera muralla de la ciudad con casamatas y torres cuadradas separadas cada 50 m¹⁴. Por otro lado, parte del poblado se traslada y/o amplía hacia una zona más alta (Las Cumbres), aumentando los metros de superficies habitadas exponencialmente y estableciéndose una nueva zona industrial.

Para concluir, entre los siglos III-II a.C. Cartago y Roma se enfrentarían hasta en tres ocasiones, marcando un antes y un después en la historia:

I Guerra Púnica (264-241 a.C.), desarrollada en Sicilia y con Roma como ganadora. Los Barca en aras de reforzar su hegemonía desembarcan en *Gadir* (237 a.C.), teniendo como objetivo el control de los recursos y la captación de mercenarios¹⁵. El territorio gaditano servirá como cabeza de puente para la conquista del valle del Guadalquivir¹⁶.

II Guerra Púnica (218-201 a.C.), tuvo como escenario la Península Ibérica, Italia y África. *Gadir* abandonaría el bando cartaginés postulándose por el romano mediante la firma de un *foedus* (206 a.C.)¹⁷. Mientras, el reducto del CDB/Las Cumbres ¿se mantuvo fiel a los cartagineses?, con el consecuente asedio de la ciudad por parte del ¿ejército romano? o ¿fueron los propios cartagineses quienes las asediaron?¹⁸

12 Cf. Whittaker (1978); Gómez Bellard (1991); Lancel (1994); Eckstein (2006: 159); Ferrer Albelda (2006); Aubet-Semmler (2009), Domínguez Monedero (2010), entre otros.

13 Ferrer Albelda y Pliego Vázquez (2010: 539 y 542).

14 Ruiz Mata (2018b: 71).

15 Recientemente, este episodio se interpreta por la existencia de algún tipo de acuerdo previo y estable entre las dos ciudades-estado (Ferrer Albelda y Pliego Vázquez, 2010: 539) y no por la existencia de un dominio precedente cartaginés (Blázquez Martínez y García Gelabert, 1991: 27).

16 González Wagner (1999).

17 López Castro (1991).

18 Cf. Ruiz Gil (1995); Ruiz Mata (2018b: 266; 2020).

III Guerra Púnica (151-148 a.C.), aunque fuera de nuestro marco histórico, sucedería en la provincia africana y finalizó con la destrucción de la ciudad de Cartago en el 146 a.C.¹⁹.

III. El Castillo de Doña Blanca y La Bodega de la Sierra de San Cristóbal como marcos para el análisis.

El material estudiado procede en su totalidad del CDB y del poblado de Las Cumbres, contextos bien datados a nivel estratigráfico y/o por asociación del repertorio cerámico²⁰.

En el extremo suroeste, sobre lo que se ha denominado “barrio fenicio”²¹ (Fig. 1), en la vertiente norte del llamado “Espigón” (ESP/VN), se acumulan una serie de estratos de vertidos²² donde la presencia de cerámicas griegas es abundante y entre las que destacan dos fragmentos (bordes y fondos) de ánforas tipo Corintia-A y asas de vasos tipo *kylix*²³, fechándonos el espacio hacia la segunda mitad del siglo IV a.C.

En otro punto, en la esquina sureste del yacimiento (UT) (delante de la entrada de la nave-almacén), se sitúa un sector amplio (de 900 m² aproximadamente) de habitaciones, parte de una calle (con una anchura de 4 m y suelos de arcilla), hornos, lagares y piletas para el pisado y cocinado de la uva y zonas abiertas o plazas²⁴ relativos a los siglos IV-III a.C. (Fig. 2). Los cortes en este área que mejor representan los últimos siglos de vida de la ciudad son, sin duda, los concernientes a ciertas zonas de la calle y algunos espacios conexos a la misma; otros puntos, sin embargo, debido a remodelaciones con motivo de la construcción de la última muralla del siglo III a.C., erosiones naturales del terreno, ocupaciones posteriores de época almohade, expolios recientes o trabajos agrícolas quedan en peores condiciones, muy revueltos, profanados por fosas medievales (Fig. 2) o totalmente arrasados.

El corte efectuado en la calle reveló que en un período de entre ochenta y cien años el suelo se había renovado hasta en cinco ocasiones. Los niveles de

19 Aubet Semmler (2009); Barceló (2019).

20 Previamente análisis, se han escogido vasos procedentes de diferentes puntos de la ciudad del CDB y la totalidad de los hallados en el poblado de Las Cumbres de la Sierra de San Cristóbal.

21 Ruiz Mata y Pérez Pérez (1995).

22 Si bien es cierto que no podemos establecer una contextualización precisa, ya que los elementos depositados en estos estratos han sido usados y desechados, si observamos que estos aparecen asociados a elementos vasculares bien datados y definidos, proponiéndonos una cronología similar..

24 Ruiz Mata y Pérez Pérez (1995: 90-31 y 105-107).

relleno y abandono del primer pavimento indican que puede datarse hacia la primera mitad del siglo III a.C. por los tipos de ánforas y otros elementos vasculares registrados -platos de pescado con pestaña, páteras, cerámicas tipo kuass, etc.-²⁵. Tras este, sigue un nivel de colmatación de un segundo pavimento con abundante material datado hacia fines del siglo IV o muy comienzos del III a.C., debido a la aparición de cerámicas áticas y de tipo kuass al mismo tiempo. Finalmente, en un piso inferior el último tipo de vajilla señalado ya no aparece y sólo se documentan las primeras junto al repertorio local del momento, datándonos el estrato hacia la segunda mitad del siglo IV a.C.²⁶.

En la zona norte del yacimiento la búsqueda de la continuación de la muralla reveló unos niveles de colmatación (MN1) cuyos materiales registrados van desde los siglos V al III a.C. En estratos más antiguos se registraron fragmentos de cerámicas griegas (siglos V-IV a.C.), en los más superiores de tipo kuass (siglo III a.C.) y en los intermedios ambos (fines del siglo IV-principios del III a.C.)²⁷. Igualmente, los tipos de ánforas y platos documentados posibilitan datar con precisión los diferentes niveles²⁸.

En la vertiente sur del “Espigón” (ESP/VS) el momento final de la ciudad del CDB se encuentra bien constatado (Fig. 1). Los estratos FS y PP dieron un potente nivel de incendio casi en superficie, interpretándose como un episodio de asedio y/o conflicto bélico. El material registrado es relativo a la segunda mitad del siglo III a.C. (coetáneo al poblado de Las Cumbres). Destaca un depósito de bolardos de piedra (dentro de un murete semicircular pegado a la muralla) y un tesoro de 56 monedas cartaginesas (en la esquina noroeste del denominado “Almacén 1”) encuadrado dentro de los tipo conocido como “pérdidas accidentales; [...] aparecieron pegadas unas a otras [...] y con una mancha de materia orgánica a su alrededor por lo que originariamente debieron estar metidas en una especie de saquito de cuero”²⁹, fechándonos el contexto con mucha precisión entre los años 221-210 a.C. (Fig. 1). Por último, el contexto también ofreció un elevado número de cerámicas de producción local -comunes y tipo kuass-, ánforas grecoitalicas y centromediterráneas del tipo T. 3.2.1.2³⁰ o Merlín-Drappier ³¹ *in situ*.

25 *Ibidem*: 90-91.

26 Ruiz Mata (1987; 2001); Ruiz Mata y Pérez Pérez (1995: 90-91 y 106); Niveau de Villedary (2003: 179).

27 Niveau de Villedary (2003: 179).

28 Ruiz Mata (1985; 1987; 2001).

29 Alfaro Asins y Marcos Alonso (1993; 1994)

30 Ramón Torres (1995).

31 Merlín y Drappier (1909).

A comienzos del III a.C. se iniciarían las construcciones en la zona más alta del extremo oriental de la Sierra de San Cristóbal de la bodega más antigua conservada en toda su extensión³² (Fig. 3), o historiográficamente conocido como poblado de Las Cumbres³³ (PSC). Se trata de un conjunto cerrado de habitaciones (hasta 38) limitadas al norte por una calle y espacios abiertos al sur³⁴. El hecho de que sólo cuente con un nivel de habitación, con un período de vida de no más de ochenta años y que no haya habido ocupaciones y ni remociones posteriores nos ofrece ciertas ventajas con respecto al CDB. Por un lado, parte del material se encuentra *in situ*, lo que nos permitirá sugerir usos y funciones, y por otro, la cronología queda perfectamente controlada.

Las estancias se entienden como lugares para el almacenaje, para las labores del trabajo propio de una bodega, viviendas para los jornaleros y, por último, zonas religiosas (Fig. 3). Otros espacios son plazas abiertas en las que se sitúan estructuras fornáceas para la cocción del vino.

Los hornos, similares a los emplazados en la ciudad del CDB, están delimitados por un zócalo circular de piedras, de entre 3 y 4 m de diámetro, revestido de adobe y con suelos de piedrecillas, fragmentos cerámicos y arcilla³⁵.

Los muros que delimitan las habitaciones se componen de mampuestos de pequeño y mediano tamaño calzados con ripios y con una anchura media de entre 50 y 55 cm, correspondiendo con la medida del Gran Codo cartaginés³⁶. El aglutinante que los mantiene unidos se compone de una pasta acastañada-rojiza. Otros tabiques, constituidos para divisiones internas, alcanzan los 35 cm de espesor y están fabricados mediante un encofrado de adobe. Todos apoyan sobre la roca natural de la Sierra, o bien se encajan en zanjas de cimentación de poco más de 10 cm.

Las puertas de las salas más importantes, por su parte, se rematan con jambas y sillares perfectamente trabajados. En su mayoría rondan entre 0,80 y 1 m de anchura.

Los suelos, por lo común, están constituidos por capas de arcillas y piedrecitas o pequeños trozos de cerámica apisonadas (al igual que en la ciudad del

32 Ruiz Mata (2018a: 69 ss.; 2020).

33 Ruiz Mata y Niveau de Villedary (1999).

34 Barrionuevo Contreras (1991).

35 Ruiz Mata (2020: 162-163).

36 Pachón Veira y Manzano Agugliaro (2002); Prados Martínez (2007).

CDB). Otros pisos, relacionados con entradas o espacios sacros, se construyen con grandes losas pétreas o pequeñas piedras³⁷.

Los lagares y piletas para la recogida del zumo resultante de la pisada de la uva se sitúan en las habitaciones VIII, IX y XIV-d (Fig. 3). A los primeros se les atribuye una función estrictamente industrial, mientras que el segundo se encontraría en un contexto religioso dentro de las zonas explicadas como templos y donde se rendiría culto a algún dios relacionado con el vino representado mediante la figura del betilo³⁸. Importante señalar en estos espacios son los soportes consistentes en un círculo de piedras para la colocación de vasos de grandes dimensiones -o lebrillos- (Fig. 3), situados en las esquinas de entrada a los posibles santuarios y junto a pequeñas piletas excavadas en el firme natural. Mismas estructuras se evidencian también justo debajo de las canaletas de los lagares.

En otra de las habitaciones -la número XI- destaca un foso de tendencia cilíndrica con 1 m de diámetro en su parte más ancha y que alcanza 1,70 m de profundidad a partir de la cota de suelo. Se halló colmatado de cerámicas inutilizadas y restos orgánicos, explicándose como una *favissa*³⁹ (Fig. 3).

Finalmente, cabe señalar que prácticamente la totalidad de cerámicas pintadas halladas en el poblado de Las Cumbres, escasísimas para el sitio por otra parte, se documentan en estos espacios identificados como sacros.

IV. Criterios para una clasificación.

Consideramos que los sistemas tipológicos comprenden dos partes: la tipología, o conjunto de reglas para clasificar artículos, y el propio proceso de clasificación⁴⁰. En este sentido, la propuesta tipológica que presentamos se ha elaborado conforme a los atributos y características morfométricas principales que muestran nuestros vasos. Mismamente, hemos definido tipos principales, variantes y, en alguna ocasión, subvariantes.

Los tipos atienden a particularidades específicas que la forma presenta y que no se dan en otros ejemplares. Se trata de piezas principales cuyas caracte-

37 De forma general, se observa una gran precisión en la arquitectura de este emplazamiento. Las divisiones de los espacios y las medidas de los muros divisores presentan una gran homogeneidad. Ruiz Mata (2018b: 131-138).

38 Ruiz Mata (2020: 146-162).

39 Ruiz Mata (2018b: 69 ss.).

40 Whittaker *et al.* (1998: 130).

rísticas se repiten de manera frecuente. En un escalón más bajo, se han definido las variantes. Dentro de los parámetros establecidos para el tipo y sus límites morfométricos, las piezas incluidas en este nivel presentan un cierto grado de variabilidad en alguno de los atributos que definen al tipo principal. Constituyen las variables que un tipo puede desarrollar, bien por la propia “evolución” de la forma, por el gusto de cada artesano, por las influencias exteriores que el taller esté percibiendo, etc. En último lugar, las subvariantes reconocen ciertas particularidades, métricas o de otra índole menor, que se pueden admitir como una variedad dentro de la variante.

Nuestra sistematización queda dividida en dos partes: en primer lugar, se han clasificado y analizado la morfometría de los cuerpos, y en segundo lugar, los bordes. Como veremos *infra*, la morfología de las paredes, hombros y cuellos presentan bastante identidad como para poder ser definidos y clasificados sin ser necesario atender a los tipos de bordes. No obstante, también se han ordenado estos últimos, pues son elementos claves para advertir el propio desarrollo de los recipientes o los posibles talleres donde se estén produciendo⁴¹.

La nomenclatura utilizada para señalar cada nivel tipológico se ha procurado definir de modo que sea fácil y rápida de asimilar. La forma principal se ha identificado con una letra mayúscula que corresponde a la inicial del nombre con que tradicionalmente se vienen reconociendo estos vasos⁴². De este modo, el lebrillo pasa a ser “Forma L”. Los diferentes tipos se señalan mediante números romanos, las variantes con letras del alfabeto latino en minúscula y las subvariantes con números cardinales.

Para los tipos de bordes, al ser elementos “menos complejos” en su ordenación, se han utilizado otras terminologías. Los tipos principales se enumeran y las variantes se señalan con letras del alfabeto latino en minúscula.

41 Los criterios que hemos utilizado para la clasificación de los bordes se han basado exclusivamente: en primer lugar, los acabados que presentan el labio y la inclinación del borde y en segundo lugar, la concavidad, más o menos desarrollada, del cuello. La tendencia y morfología de los hombros y paredes se han dejado en un plano secundario, pues ya han sido analizadas en la tipología propuesta para los cuerpos.

42 Hemos creído conveniente seguir utilizando la nomenclatura clásica en aras de facilitar su identidad.

V. Propuesta tipológica⁴³.

Los Lebrillos o Forma L son grandes vasos abiertos, profundos y con diámetros superiores que bailan entre los 58 cm y los 21 cm, con una media de 39 cm⁴⁴. Por lo general, presentan un borde más o menos desarrollado y, en ocasiones, saliente; cuello bajo el labio⁴⁵; hombros indicados o carenados -aunque existen tipos y variantes en los que los hombros caen, formando un perfil más suave o recto-; cuerpo de tendencia globular y bases indicadas y/o anulares.

Su profundidad es relativa al tamaño del recipiente, pero habitualmente es dos veces menor al diámetro de los bordes. Las bases, en contraposición, son pequeñas, no superando los 14 cm, con una media de 11,6 cm.

Característicamente, las pastas suelen presentar arcillas con desgrasantes de tamaño medio con alguno mayor a media frecuencia, compuestos por nódulos de arcilla, cal, cuarzo, mica y, ocasionalmente, pequeñas vacuolas originadas por algún tipo de adherencia orgánica. Facturas bastante compactas y coloraciones anaranjadas-rojizas, aunque también se documentan castañas, beige-crema o de tipo sándwich.

De manera general, los acabados muestran superficies alisadas y la aplicación de un fino engobado de barbotina del mismo color de la pasta en tonos anaranjados-castaños o beige-amarillentos⁴⁶. Asimismo, los ejemplares más antiguos pueden presentar algún tipo de decoración a bandas pintadas a la altura del borde, que perderán del todo a partir del siglo III a.C.

El origen de estas formas se sitúa en los prototipos fenicios occidentales. Los mejores ejemplos sobre sus antecedentes se atestiguan en el propio yacimiento del CDB, en niveles referentes a los siglos VI-V a.C.⁴⁷, no difiriendo en demasía de algunos de los ítems aquí presentados.

43 En el presente artículo sólo se muestran las formas más representativas de los ejemplares estudiados por motivos de espacio. El resto de ejemplos podrán ser consultados una vez concluyamos y defendamos nuestra tesis doctoral.

44 Esta oscilación en los tamaños ya nos advierte que sus funciones estarían destinadas a diversos usos.

45 En cronologías relativas al último tercio del siglo III a.C. pueden presentar asas cortas y salientes que se adosan al borde, tal y como se constatan en otros yacimientos gaditanos (Cf. la tipología propuesta por el Prof. Dr. Sáez Romero (2008: 632-636): Forma GRD 4.0.0.). Igualmente, como apunta el autor antes citado, no es descartable alguna aparición ocasional de ejemplares con asas en fechas anteriores; no obstante, en el CDB y Las Cumbres no se han registrado por el momento.

46 En algunos lebrillos puede no presentarse este tipo de tratamiento, rematándose la pieza con un simple retorneado o suavizado de sus paredes, visualizando, a veces, las huellas de torno; en contraposición, otros exteriorizan una capa de engobe que puede alcanzar un espesor mayor y de bastante calidad.

47 Ruiz Mata (1985: 311-312; 1990: 291-300); Ruiz Mata y Pérez Pérez (1995: 87-89).

- Tipos, variantes y subvariantes con base en la morfometría de las paredes, hombros y cuellos.

TIPO LI. Perfil carenado (Lámina 1)

Es el tipo más representativo de la Forma L. Su principal característica es la carenación del hombro. Sobre este y bajo el labio se forma un cuello cóncavo y estrangulado. Los cuerpos tienen tendencia globular y las bases son pies cortos (anulares o pseudo-anulares) de escaso diámetro, entre 12,4 cm y 9 cm.

La altura máxima es dos veces menor al diámetro del borde, aproximadamente.

Para una mejor visión del tipo hemos distinguido cuatro variantes:

Variante L.I.a. Cuerpo hemisférico y cuello muy marcado. Variedad que se caracteriza por un cuello bien definido bajo el labio. Borde más o menos engrosado y poco o nada saliente. Hombros carenados y cuerpo que tiende a la hemisfericidad.

Diferenciamos tres subtipos atendiendo al mayor o menor tamaño que presentan:

- L.I.a.1. Mayor tamaño. Los diámetros superiores miden más de 43 cm.
- L.I.a.2. Tamaño medio. Diámetros que bailan entre los 42 y 33 cm.
- L.I.a.3. Pequeño tamaño. Los diámetros superiores no superarán los 30 cm.

Variante L.I.b. Cuello poco marcado. El borde de esta variante se alarga y sobresale del perfil del cuerpo.

Variante L.I.c. Cuerpo globular y fondo atípico. Vaso que se destaca de sus semejantes, además de por las dimensiones, por su morfología inferior. Destaca, por así definirlo, la doble carena que muestra su perfil: una la primera en sus hombros, nada fuera de lo normal, y una segunda en su tercio inferior, distinguiéndolo del resto de fondos analizados.

Variante L.I.d. Boca más estrecha. La apertura de la boca, en esta ocasión, tiende a invasarse. El labio presenta sección triangular, diferenciándose del resto de la pared.

TIPO L.II. Perfil con tendencia vertical (Láminas 2 y 3)

Este tipo se identifica por la tendencia vertical de las paredes a continuación de los hombros o los bordes. La altura vuelve a cumplir la regla antes propuesta, la mitad del diámetro del borde. Bases señaladas y/o con pies semianulares.

Desglosamos el tipo en cuatro variantes:

Variante L.II.a. Cuello estrangulado y borde corto. Bordes que no sobresalen del perfil del cuerpo. Cuellos definidos y hombros señalados sin carenación.

Se distinguen tres subtipos en función del tamaño:

- L.II.a.1. Grandes vasos. Ejemplares que alcanzan los 56 cm de diámetro.
- L.II.a.2. Tamaño medio/grande. Con una media de 48,9 cm de diámetro.
- L.II.a.3. Tamaño medio. Con un diámetro máximo de 39,15 cm.

Variante L.II.b. Cuello estrangulado y borde algo saliente. El borde se alarga y sobresale del perfil del cuerpo. El cuello se presenta más marcado con respecto a la variante anterior debido al mayor desarrollo del labio.

Variante L.II.c. Cuello recto y estilizado. En esta variante los hombros apenas se señalan, suavizándose bastante el perfil.

Variante L.II.d. Hombros caídos y cuello apenas marcado o inexistente.

- L.II.d.1. Mayor tamaño. Oscilan entre los 51,8 cm y los 47,8 cm de diámetro de borde.
- L.II.d.2. Tamaño medio. Con diámetros superiores inferiores a 42 cm.
- L.II.d.3. Pequeño tamaño. El diámetro superior ronda entre 31 y 26 cm.

TIPO L.III. Hombros de perfil redondeado (Lámina 4)

Contrario al tipo anterior, la tendencia de las paredes tras el cuello es curvada. Los hombros se redondean y expanden de manera casi exagerada. Presentan diámetros dispares, desde los 50,4 cm a los escasos 21 cm, con una media de 42,1 cm.

Aunque no conocemos ejemplares completos al 100%, la tendencia de las paredes indican la existencia de dos subtipos bien diferenciados en función de su profundidad: el primero (L.III.a) sigue la regla establecida, altura igual a dos

veces menor a la del diámetro del borde, y el segundo (L.III.b) es algo más ancho y bajo.

Variante L.III.a. Altura estándar. Presentan cuellos muy marcados, más o menos amplios.

En función del perfil que muestran se diferencian cuatro subvariantes:

- L.III.a.1. Cuello cóncavo. Cuellos estrangulados y hombros redondeados de manera casi exagerada.

- L.III.a.2. Borde y cuello corto. Los cuellos se acortan y los bordes miran ligeramente hacia arriba. Los hombros, por su parte, son los que sobresalen en la línea del perfil.

- L.III.a.3. Cuello definido. Cuellos estrangulados, aunque no tan pronunciados como en la subvariante L.III.a.1. Los bordes se alargan, pero sin llegar a sobrepasar en demasía la línea del perfil de los hombros.

- L.III.a.4. Borde saliente. Bordes que sobresalen del perfil del cuerpo.

Variante L.III.b. Anchos y bajos. Menos profundo que la variante anterior. Los labios, generalmente, sobresalen de la línea del perfil de los hombros.

- L.III.b.1. Mayor tamaño. Con un diámetro superior mayor a 50 cm.

- L.III.b.2. Tamaño medio. Los diámetros se mueven entre los 34 cm y los 30 cm de diámetro.

TIPO L.IV. Perfil suave (Lámina 5)

El perfil se suaviza. Los hombros caen o directamente desaparecen y los bordes sobresalen del cuerpo. Presentan diámetros superiores desde los 58 cm hasta los escasos 22 cm.

Se consideran dos variantes de acuerdo con la concavidad de los cuellos:

Variante L.IV.a. Cuello cóncavo. Cuellos estrangulados bajo el borde. Se diferencian tres tamaños:

L.IV.a.1. Mayor tamaño. Alcanzando hasta 58 cm de diámetro.

L.IV.a.2. Tamaño medio. Los diámetros no superan los 50 cm.

L.IV.a.3. Pequeño tamaño. Rondando los 24 cm de diámetro de media.

Variante L.IV.b. Cuello indicado. Muestran bordes más cortos y engrosados y cuellos menos hundidos o inexistentes.

En función del tamaño se organizan tres subvariantes:

- L.IV.b.1. Mayor tamaño. Rozan los 50 cm de diámetro, con una media de 47,8 cm.

- L.IV.b.2. Tamaño medio. El diámetro de los borde es inferior a los 43 cm.

- L.IV.b.3. Pequeño tamaño. Con tan sólo 24 cm de diámetro de media.

➤ Tipos y variantes según la morfología de los bordes y cuellos⁴⁸.

TIPO 1. Bordes achatados (Lámina 6)

Bordes que rematan de manera plana.

Variante 1-a: Borde corto

Bordes cortos y engrosados que miran ligeramente hacia arriba. Cuellos de más a menos acentuados.

Variante 1-b: Borde engrosado

Bordes cortos, con tendencia horizontal, perfil chato y sección engrosada al interior. Cuellos indicados generados por la curvatura de la pared.

Variante 1-c: Borde con perfil recto

Bordes de tendencia horizontal que se desarrollan algo más que los anteriores y que siguen el mismo grosor de la pared. Cuellos poco marcados.

Variante 1-d: Borde con parte superior plana

48 Como señalábamos, dada la variedad y características específicas que los bordes muestran podemos estudiarlos por separado. Por otra parte, lo creemos necesario debido a que, en ocasiones, el escaso tamaño de los fragmentos, no contar con un diámetro preciso o porque no coinciden con ninguno de los prototipos presentados, no nos posibilita adscribirlos a la tipología antes planteada.

49 Siendo posible que a finales del II milenio a.C. la Península ya formara parte de alguna red de intercambios

La pared se incurva hacia el exterior acabando el labio de manera achatada. La superficie de asiento del borde apoya en sus puntos medios. Los cuellos están más o menos desarrollados en función de la expansión de los hombros.

Variante 1-e: Borde más desarrollado

Bordes y paredes menos engrosadas. Borde que se alargan, sobresaliendo del perfil del cuerpo. Los hombros caen y los cuellos apenas se aprecian.

Variante 1-f: Cuello estrangulado

Bordes que comparten las mismas características de los anteriores, sin embargo, esta variante presenta cuellos estrangulados y hombros redondeados.

TIPO 2. Carenados (Láminas 6-7)

La variante 2-c es la más representativa de la Forma L. Se caracterizan por presentar cuellos bien definidos de sección cóncava y hombros carenados.

Variante 2-a: Borde corto

Bordes cortos y engrosados que miran ligeramente hacia arriba. Muestran cuellos esbeltos y amplios.

Variante 2-b: Borde engrosado

Similar a la variante anterior, pero en este caso el labio termina engrosándose.

Variante 2-c: Cuello cóncavo

Cuellos cóncavos y muy marcados. Los bordes se alargan, aunque sin apenas salir del perfil de los hombros.

Variante 2-d: Cuello poco marcado

Bordes que se engrosan más que los anteriores y cuellos que se empequeñecen. Por lo general, los bordes sobresalen del perfil del vaso.

Variante 2-d: Borde de cabeza de ánade

Bordes cuyo perfil recuerdan a la cabeza y el pico de pato. Cuellos generalmente amplios. Algunos ejemplares presentan decoración a bandas rojas.

TIPO 3. Bordes redondeados (Láminas 7-8)

Bordes de sección redondeada.

Variante 3-a: Borde corto y redondeado

Bordes cortos y redondeados que miran ligeramente hacia arriba. Presentan cuellos diferentes, de menos a más acentuados.

Variante 3-b: Borde engrosado

La pared se incurva hacia el exterior para acabar de forma engrosada redondeada o semiapuntada. Los cuellos estarán más o menos desarrollados en función de la tendencia de la pared y la expansión de los hombros.

Variante 3-c: Borde de sección semicircular

Bordes señalados y que acaba engrosándose. Labios de sección semicircular, rematando la parte inferior de manera plana. En esta variante el cuello parece perderse en la mayoría de ejemplos debido al decaimiento de los hombros.

Variante 3-d: Borde semivuelto

La pared se vuelve hacia fuera levemente y termina engrosándose.

Variante 3-e: Borde caído

Similar al anterior, pero en este caso los bordes se desarrollan algo más. La parte inferior del labio se alarga generando una pseudopestaña.

TIPO 4. Borde moldurado (Lámina 8)

Bordes que presentan una incurvación justo al rematar el labio.

Variante 4-a: Borde corto

Bordes cortos que se engrosan y miran ligeramente hacia arriba. Presentan cuellos estrangulados y hombros definidos.

Variante 4-b: Borde alargado

Bordes que se alargan y sobresalen del perfil general de la pieza. Exhiben cuellos más amplios, señalados y/o indicados.

Variante 4-c: Borde definido

El borde termina acanalándose y cae de manera acusada. Algunos de los ejemplares muestran otra acanaladura en su parte superior para el encaje de tapaderas?

Variante 4-d: Borde revertido

Bordes que se vuelven hacia fuera de forma muy acentuada. Ambos ejemplares también muestran hendiduras superiores.

TIPO 5. Borde vuelto (Lámina 8)

Bordes que se vuelven hacia el exterior y que al seccionarse muestran un labio engrosado de tendencia triangular. Cuellos de menos o más acentuados en dependencia del realce de los hombros.

IV. Un vaso multiusos para la elaboración y el consumo de vino

Los contextos que mejor posibilitan una interpretación de los usos y funciones de cualquier forma cerámica son aquellos en los que éstas se hallan *in situ* o en los que se disponen de suficientes datos estratigráficos para interpretarlos. Ambos casos son los que encontramos en la bodega de la Sierra de San Cristóbal (fig. 3).

El consumo de vino en la península Ibérica se constata al menos desde el primer milenio a.C., siendo en un primer lugar importado por comerciantes orientales, griegos e incluso egipcios⁴⁹ y de elaboración propia después con la llegada de los fenicios. En la campiña y bahía gaditana este líquido pronto se convirtió, por muchos motivos -culturales, religiosos, económicos, etc.-, en una institución local, la cual requirió de instrumentos propios para su materialización. En este sentido, el repertorio vascular que gira en torno a este licor se vuelve imprescindible para su propio desarrollo comercial, y casos estos últimos que nos incumben, elaboración y consumo.

La vajilla utilizada en el mundo griego para la ingesta y preparación de estos caldos está claramente vinculada a su consumo⁵⁰; las comunidades fenicias y púnicas, sin embargo, no tenían unos vasos definidos para tal actividad y, seguramente, utilizarían los mismos que empleaban en su día a día⁵¹. Sus copas, a diferencia de las griegas, carecen de asas y su decoración es austera o simplemente está ausente. Asimismo, a finales del siglo IV a.C., una vez cesan las importaciones griegas, comienzan a producirse las cerámicas gaditanas de inspiración helenística que imitan a la perfección las últimas formas áticas⁵². No obstante, como referíamos *supra*, debido a la aparición este tipo de vajilla y cerámicas comunes en un mismo contexto, no parecen ser consideradas como las formas en las que explícitamente se ha de servir y beber el vino, sino que compartirían protagonismo con las otras.

Así pues, ¿cómo preparaban y consumían el vino?, ¿qué papel desempeñaría nuestra Forma L en este proceso?

El vino en el Mediterráneo antiguo rara vez se bebía puro, se tomaba mezclado con agua y/o aderezado con plantas aromáticas y especias. Para los griegos la mezcla del mosto con agua era lo que los diferenciaban de los bárbaros, de aquellos que lo bebían tal cual o de los otros que bebían cerveza⁵³. El contexto en el que se consumía, igualmente, siempre era específico, pues se enmarcaba en un

comerciales de productos de prestigio entre las élites locales y los comerciantes egeos. Guerrero Ayuso (1995); Vallejo Sánchez *et al.* (2002: 48); González de Canales *et al.* (2006); Celestino Pérez y Blánquez Pérez (2007: 38-39).

50 Pérez Ballester (2012).

51 Al interior de la Turdetania parece darse también el mismo patrón. Jiménez Flores y García Fernández (2006: 133).

52 Niveau de Villedary (2003).

53 Domínguez Monedero (1995).

54 Quesada Sanz (1994); Cabrera Bonet (1995).

sistema ideológico y simbólico reglado y restringido⁵⁴. Su ingesta, por otra parte, se destinaba a llevar a un estado de embriaguez a los participantes en los actos religiosos⁵⁵.

Empero, si el papel de este como “bebida para la celebración” queda claro entre las poblaciones fenicias de Occidente no lo está tanto su forma de elaboración. Son dos básicamente las hipótesis que se barajan. Por un lado, el investigador italiano M. Botto, debido a la presencia de pequeños cuencos trípodes -o morteros de pequeño tamaño- en varias tumbas de Etruria y del *Latium Vetus*, plantea un consumo de vino “a la siria” compuesto por la combinación de este con hierbas aromáticas y no con agua. La mezcla, según el autor, se realizaría en el mismo momento de ser consumido durante la celebración de ritos funerarios⁵⁶. Por otro lado, otros autores proponen un consumo de vino mezclado con diferentes aditivos a la vez que rebajado con agua, es decir, al modo greco-romano⁵⁷.

Siguiendo ambas propuestas y basándonos en los materiales registrados en la bodega de la Sierra de San Cristóbal -numerosos morteros, lebrillos (de mediano y gran tamaño, respectivamente), urnas (que podrían ser utilizadas a modo de *hidria* o *kados*) y algunas jarras⁵⁸- se piensa, a falta de estudios arqueobotánicos y arqueométricos que lo confirmen o lo desmientan⁵⁹, en una receta mixta, esto es, una mezcla del mosto con agua a la vez que especias y/u otras hierbas aromáticas⁶⁰. A este tenor, la necesidad de grandes tinajas para el combinado de los ingredientes -a modo de crátera griega⁶¹ o de *bacinis* fenicio-chipriota⁶²- justificaría

55 Dietler (1990); Amat Flórez (2006); González Wagner (2011); Zamora López (2015; 2017).

56 Cf. Botto (2000); Bellelli y Botto (2002); Rossi (2005: 432-433).

Siguiendo esta conjetura, se ha sugerido la misma forma de consumo (sin agua) en los banquetes funerarios de la necrópolis púnica de Cádiz. Niveau de Villedary (2011: 19).

57 Blánquez Pérez y Celestino Pérez (2000: 514); Zamora López (2000); Ruiz Mata (2018b: 28).

58 Ruiz Mata y Niveau de Villedary (1999).

59 Estos tipos de estudios han posibilitado reproducciones aproximadas de los vinos y salsas de pescado que se consumían en época romana. Cf. El proyecto liderado por Dr. Darío Bernal-Casasola y Dr. Víctor Palacios “Recuperando el *Garum*. De Pompeya a Baelo Claudia”. Igualmente, estos análisis pueden ayudarnos a diferenciar diferentes tipos de economías regionales/locales y a identificar y relacionar formas y productos envasados, siempre y cuando haya una muestra suficiente para apuntar tendencias generales. García Fernández *et al.* (2015).

60 Columela así lo explica en su *De Re Rustica* XII, 19, 2; 22; 24 y 25. El autor romano recoge los diferentes aderezos con los que estos caldos, jóvenes y viejos, pueden ser mezclados. Por otra parte, se conoce que en Ugarit ya se mezclaba el vino con agua y otros ingredientes y que incluso existía el oficio de mezclador en los templos y palacios para conseguir un vino lo más aceptable posible. Fantar (1997); Blánquez Pérez y Celestino Pérez (2000); Zamora López (2000); Ruiz Mata (2018b: 28).

61 “Las cráteras (al igual que la mayoría de lebrillos) se caracterizan por ser grandes recipientes de amplias bocas (a veces su diámetro es el mayor del vaso), aptas para remover bien los líquidos y poder introducir un cacillo o mejor la propia copa”. Pérez Ballester (2012: 24-25); Cabrera Bonet (1995).

62 Se trata de una forma cerámica similar al lebrillo.

63 Quesada Sanz (1994: 16); Morala Fernández (2018: 171-209).

~~64 En época romana la crátera o lebrillo se utilizaba como un recipiente donde verter el vino desde las ánforas.~~

el uso de nuestra Forma L como “vaso procesador”, en este caso, de líquidos y condimentos varios.

Sea como fuere, con agua, hierbas aromáticas o ambas, otro de los usos que podemos asociar al lebrillo con respecto al vino es su función como “útil para el almacenaje”.

Los primeros zumos obtenidos tras la pisada de la uva pasan a fermentar al aire libre o bien se recogían en vasijas portátiles y de fácil asido para su traslado hacia los lugares de almacenamiento y/o procesado⁶³. Los lebrillos, junto con las ánforas, son una de las formas más numerosas y de mayor tamaño registrada en las diferentes habitaciones que comprende la bodega del poblado de Las Cumbres por lo que su uso como contenedores transportables (dentro del espacio de almacenes, claro está) se ha barajado; no obstante, sus características morfométricas -insistimos, vasijas de bocas amplias- nos hacen dudar de tal posibilidad debido al estado líquido o semilíquido del producto a trasladar. Así, creemos más factible su empleo como contenedor/almacenador fijo o poco móvil en el que se vertieran⁶⁴ los jugos obtenidos de la pisada de la uva, pero no directamente desde el lagar, sino desde otra vasija intermediaria de morfología cerrada o menos abierta⁶⁵.

A colación de lo expuesto, proponemos que el hueco -cuello- presente entre los bordes y los hombros, además de para facilitar el asido⁶⁶, pudiera estar orientado para la cubrición del recipiente con pieles (o algún otro tipo de tejido orgánico) mediante el amarre con cuerdas de fibra vegetal, de manera que los alimentos y/o líquidos quedasen resguardados⁶⁷. El mismo método podría ser utilizado en otros recipientes -ollas y urnas-, no estudiados por el momento, cuyos bordes y cuellos guardan las mismas características. En este sentido, como plantean F. J. García y E. García⁶⁸, podríamos hablar de dos formas de almacenamiento en función del tipo de producto envasado y de la duración prevista para su consumo: un almacenamiento a medio y largo plazo, destinado a la provisión del vino, y un almacenamiento a corto plazo, para un consumo más inmediato del mismo.

Beltrán Lloris *et al.* (1999: 151).

65 Una vez se analicen pormenorizadamente el resto de formas cerámicas estaremos en situación de proponer concretamente cuál, por el momento sólo podemos sugerir el uso de ¿ánforas? (véase la nota anterior) o ¿urnas? (más pequeñas y manejables).

66 Sáez Romero (2008: 635).

67 Esta idea se basa además en la inexistencia de tapaderas u otras formas cerámicas -páteras, cuencos, etc.- que pudieran ser utilizadas como tal con diámetros tan amplios.

68 García Fernández y García Vargas (2010: 123).

69 Existen testimonios sobre el consumo de vino en la antigua Grecia de manera particular y familiar, mezclado con harina, cebolla, queso, miel, etc. o utilizado para la elaboración de diversos guisos de carne o pescado,

Por último, también se contempla la utilización de la Forma L como “vasija para un servicio de mesa colectivo”. Debemos recordar que el vino era un líquido que desde sus comienzos adquirió un carácter social y festivo y que (¿) no era común que se consumiera de manera individual (?)⁶⁹. Así, durante los actos culturales los vinos se expondrían a la comunidad en estos recipientes de forma que cada participante y/o sacerdote se sirviera de manera individual introduciendo directamente sus vasos o cuencos en los lebrillos⁷⁰ para, bien acabar vertiendo el vino, en el caso de la bodega sobre las pequeñas piletas cavadas en el firme natural, a modo de libación, o bien ingerirlo. De igual modo, los soportes pétreos constatados en algunas de las entradas de las habitaciones de la bodega en los que, con toda probabilidad⁷¹, se posarían estas vasijas sugieren tal función (Fig. 3).

VII. Consideraciones finales

Los múltiples tipos y usos observados en esta forma cerámica le otorgan al lebrillo un carácter funcional polivalente.

A pesar de parecer un recipiente vascular simple en su morfología, hemos podido apreciar la existencia de diferentes tipos de perfiles y dimensiones. Los tipos responderían a la simple evolución de la forma y/o a los gustos o influencias que estuvieran recibiendo cada taller alfarero y los tamaños a los usos o funciones que fueran a desempeñar o a las cantidades de alimentos que pudieran que albergar.

Se trataría, sin duda, de una de las vasijas más versátil del momento, perdurando hasta época romana y pudiendo usarse tanto para cocinar en frío como para almacenar y servir los alimentos.

salsas, postres, etc., en definitiva, como un producto más con el que condimentar los platos. También parece consumirse de forma un tanto habitual entre los jornaleros, campesinos y, por supuesto, entre la élite. Morala Fernández (2018: 603). Asimismo, en el mundo cartaginés aparentemente se redactaron ciertas leyes prohibitivas sobre el consumo de vino. El hecho de que tales leyes pudieran haber sido promulgadas indica que se bebería con cierta asiduidad y en todos los sectores sociales (aunque la calidad del vino no fuera la misma). Cf. Aristóteles, *Económica*, (I, V, 2, 1344); Platón, *Leyes* (674, a-b); Fantar (1997); Prados Martínez (2000; 2011).

⁷⁰ En el ritual griego, además de la cratera y las copas, existía una especie de cazo con el que servir el vino *-infundibulum-* y del que hasta la fecha, prácticamente, no han aparecido ejemplares en la Península, a excepción de los hallados en Cancho Roano (Badajoz) o en Xabia (Alicante) de tipo etrusco. Véase sobre esto último: Blánquez Pérez y Celestino Pérez (2000); Vives-Ferrándiz Sánchez (2007).

⁷¹ La medida de los soportes son de 50 x 50 cm, aproximadamente, coincidiendo con los diámetros de las panzas de los lebrillos de grandes dimensiones (FIG. 3). Igualmente, se reconocen estructuras similares en la instalación vitivinícola de Vatípetro (Creta), fechada hacia 1600 a.C. Véase imagen en: Morala Fernández (2018: 174) y en el asentamiento fortificado de L'Alt de Benimaquia (Denia, Alicante), con una ocupación comprendida entre los siglos VI-IV a.C. Gómez Bellard y Guerin (1995: 255).

⁷² Ferrer Albelda y García Fernández (2008); Sáez Romero (2008).

Dado el gran número de ejemplares documentados en zona industrial de Las Cumbres -hemos contabilizado más de 500 fragmentos-, la Forma L tendría un papel muy activo en la elaboración y el consumo de vino.

Por otra parte, no existiría un recipiente específico con unas características concretas (como ocurría en el caso griego) dedicado a la preparación y servicio de los caldos en un contexto ritual/sacro, sino que un recipiente cerámico común, como es el lebrillo, podía ser válido para desempeñar tales funciones.

En último lugar, la escasa o nula decoración de estos vasos, a diferencia de otros recipientes de características y usos similares en otras culturas y regiones, no sería más que el resultado de la sobriedad imperante entre las comunidades turdetanas y púnicas del sur peninsular⁷².

Referencias bibliográficas

- ALFARO ASINS, C. y MARCOS ALONSO, C. (1993): “Nota sobre el tesorillo de moneda cartaginesa de la Torre de Doña Blanca (Puerto de Santa María, Cádiz)”, *XIe Congrès International de Numismatique*, Bruselas 1991, *Louvain la Neuve*, vol. 1, pp. 39-44.
- _____ (1994): “Tesorillo de moneda cartaginesa hallado en la Torre de Doña Blanca”, *AEspA*, 67, pp. 229-244.
- AMAT FLÓREZ, C. M. (2006): “Embriaguez y moderación en el consumo de vino en la Antigüedad”, *Iberia*, 9, pp. 125-142.
- AUBET SEMMLER, M. E. (1995): “From trading post to town in the Phoenician-Punic world”, *Social complexity and the development of twons in Iberia, From the Copper Age to the second Century AD*, eds. B. Cunliffe – S. Keay, (=Proceedings of the british academy, 86), Londres, pp. 47-65.
- _____ (2009): *Tiro y las colonias fenicias de Occidente*, Ed. Bellaterra, (Tercera edición actualizada y ampliada), Barcelona.
- BARCELÓ, P. (2019): *Las Guerras Púnicas*, ed. Síntesis, Madrid.
- BARRIONUEVO CONTRERAS, F. (1991): *Informe de la campaña de excavaciones de 1991. Poblado púnico de la Sierra de San Cristóbal*. Informe inédito depositado en Delegación Provincial de Cultura de Cádiz.
- BELLELLI, V. y BOTTO, M. (2002): “I bacini di tipo fenicio-cipriota: considerazioni sulla diffusione di una forma ceramica nell’Italia medio-tirrenica nel periodo compreso fra il VII e il VI secolo A.C.”, *Etruria e Sardegna centro-settentrionale tra la Età del Bronzo Finale e l’Arcaismo, Atti del XXI Convegno di Studi Etruschi ed Italiaci Sassari-Alghero-Oriстано-Torralba*, Istituti Editoriali e Poligrafici Internazionali, Pisa-Roma (1998), pp-277-307.
- BELTRÁN LLORIS, M., ORTIZ PALOMAR, M. E. y PAZ PERALTA, J. A. (1999): “La vajilla relacionada con el vino en Hispania”, *II Simposio Arqueología del Vino. El vino en la Antigüedad Romana*, Madrid, Universidad Autónoma y Consejo Regulador de las

- Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, Cádiz (1996), pp. 129-200.
- BLÁZQUEZ MARTÍNEZ, J. M y GARCÍA GELABERT, M.P. (1991): “Los Bárquidas en la Península Ibérica” *Atti del II Congresso Internazionale di Studi Fenici e Punici*, Vol. 1, pp. 27-50.
 - BLÁNQUEZ PÉREZ, J. y CELESTINO PÉREZ, S. (2000): “Proyectos arqueológicos sobre la utilización social del patrimonio cultural del vino”, *Actas del I Encuentro de Historiadores de la vitivinicultura española, Serie Encuentros de Primavera en El Puerto, 2, El Puerto de Santa María* 1988, pp. 511-533.
 - BOTTO, M. (2000): “Tripodi siriani e tripodi fenici dal Latium Vetus e dall’Etruria meridionale”, *La ceramica fenicia di Sardegna. Dati, problematiche, confronti. Atti del Primo Congresso Internazionale Sulcitano, Collezione di Studi Fenici*, 40, Sant’Antioco (1997), Roma, pp. 63-98.
 - BUENO SERRANO, P. (2021): “El Cerro del Castillo, Chiclana (Cádiz, España). Un asentamiento agrícola fenicio-púnico en la campiña gaditana”, *Il Mediterraneo Occidentale dalla fase fenicia all’egemonia cartaginese Dinamiche insediative, forme rituali e cultura materiale nel V secolo a. C.*, ed. A. Roppa; M. Botto y P. van Dommelen, pp. 229-238.
 - CABRERA BONET, P. (1995): “La comercialización del vino griego en la Hispania Prerromana”, *Arqueología del Vino. Los orígenes del vino en Occidente. Jerez de la Frontera*, edit. Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, Cádiz, pp. 139-156.
 - _____ (1998): “El comercio turdetano a través de las cerámicas griegas del Castillo de Doña Blanca”, ed. D. Ruiz Mata, *La colonización fenicia en la Bahía de Cádiz a través del Castillo de Doña Blanca. El Puerto de Santa María*, memoria inédita depositada en Delegación Provincial de Cultura de Cádiz, pp. 473-481.
 - CARRETERO POBLETE, P. (2007a): *Agricultura y Comercio Púnico-Turdetano en el Bajo Guadalquivir. El inicio de las explotaciones oleícolas peninsulares (siglos IV-II a.C.)*, BAR International Series, 1703, Oxford.
 - _____ (2007b): “Las villas agrícolas púnico-turdetanas de la campiña gaditana (Cádiz-España)”, ed. J.L. López Castro, *Las ciudades fenicio-púnicas en el Mediterráneo occidental*, Almería, pp. 187-208.
 - CELESTINO PÉREZ, S. y BLÁNQUEZ PÉREZ, J. (2007): “Origen y desarrollo del cultivo del vino en el mediterráneo: la península Ibérica”, *Revista Universum*, 22 Vol.1, pp. 32-60.
 - CERDÁ, D. (1987): “Las ánforas de la nave del Sec”, *El barco de El Sec (Calví, Mallorca). Estudios de los materiales*. A. Arribas, G. Trías, D. Cerdá y J. de Hoz, eds., pp. 401-499.
 - DIETLER, M. (1990): “Driven by Drink: The Role of Drinking in the Political Economy and the Case of Early Iron Age France”, *Journal of Anthropological Archaeology*, 9, pp. 312-406.
 - DOMÍNGUEZ MONEDERO, A. J. (1995): “Del Simposio griego a los bárbaros bebedores: el vino en Iberia y su imagen en los autores antiguos”, *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*, edit. Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, Cádiz, pp. 21-72.
 - _____ (2010): “Cartago y Sicilia durante los siglos VI y V a.C.”, *Mainake*, XXXII (II), Málaga, pp. 735-759.
 - DOMÍNGUEZ PÉREZ, J. C. (2006): *Gadir y los fenicios occidentales federados V-III a. C. Dialéctica aplicada al territorio productivo turdetano*, (=BAR International Series 1513), Oxford.
 - ECKSTEIN, A. M. (2006): *Mediterranean anarchy, interstate war and the rise of Rome*, Los Ángeles, California.

- FANTAR, M. H. (1997): “La vigne et le vin à l’époque carthaginoise”, *Africa, Serie Reppal*, X, pp. 41-52.
- FERRER ALBELDA, E. (2006): “La bahía de Cádiz en el contexto del mundo púnico: aspectos étnicos y políticos”, *Spal*, 15, Sevilla, pp. 267-280.
- FERRER ALBELDA, E. y GARCÍA FERNÁNDEZ, F. J. (2008): “Cerámica Turdetana”, *Cerámicas hispanorromanas. Un estado de la cuestión*, eds. D. Bernal Casasola y A. Ribera i Lacomba, Cádiz, pp. 201-219.
- FERRER ALBELDA, E. y PLIEGO VÁZQUEZ, R. (2010): “...Auxiliim consaguineis karthaginiensis misere: un nuevo marco interpretativo de las relaciones entre Cartago y las comunidades púnicas de Iberia”, *Mainake*, XXXII (I), Málaga, pp. 525-557.
- FRUTOS REYES, G.D. y MUÑOZ VICENTE, A. (1994): “Hornos púnicos de Torre Alta (San Fernando, Cádiz)”, *Arqueología en el entorno del Bajo Guadiana*, Huelva, pp. 393-414.
- GAGO VIDAL, M. H., CLAVAIN GONZALEZ, I., MUÑOZ VICENTE, A., PERDIGONES MORENO, L. y FRUTOS REYES, G. D. (2000): “El complejo industrial de salazones gaditano de Camposoto, San Fernando (Cádiz): Estudio preliminar”, *Habis*, 31, Sevilla, pp. 37-61.
- GARCÍA FERNÁNDEZ, F. J., FERRER ALBELDA, E., ÁLVAREZ MATEOS, P. y DURÁN BARRANTES, M. M. (2015): “Análisis de residuos orgánicos y posibles contenidos en ánforas púnicas y turdetanas procedentes del valle del Guadalquivir”, *Saguntum: Papeles del Laboratorio de Arqueología de Valencia*, 48, pp. 59-87.
- GARCÍA FERNÁNDEZ, F.J. y GARCÍA VARGAS, E. (2010): Entre la gaditanización y la romanización: repertorios cerámicos, alimentación e integración cultural en la Turdetania (siglos III-I a.C.), *Saguntum Extra*, pp. 115-134.
- GÓMEZ BELLARD, C. (1991): “La expansión cartaginesa en Sicilia y Cerdeña”, *Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza y Formentera*, pp. 47-57.
- GÓMEZ BELLARD, C. y GERIN, P. (1995): “Los lagares del Alt de Benimaquia (Denia): En los inicios del vino ibérico”, *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente. Jerez de la Frontera*, Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xerez Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, pp. 243-270.
- GONZÁLEZ DE CANALES, F., SERRANO, L. y LLOMPART, J. (2006): “The Precolonial Phoenician Emporium of Huelva. Ca 900-770 BC”, *BABesch*, 81, pp. 13-29.
- GONZÁLEZ RODRÍGUEZ, R. (1987a): “Cerro Naranja. Un asentamiento rural púnico en la campiña de Jerez”, *Anuario Arqueológico de Andalucía 1985*, III, Sevilla, pp. 90-95.
- _____ (1987b): “Notas sobre las excavaciones de urgencia realizadas en el yacimiento prerromano de «Cerro Naranja» (Finca de Los Garcíagos, Jerez de la Frontera)”, *Cádiz en su Historia. VI Jornadas de Historia de Cádiz*, Cádiz, pp. 27-44.
- GONZÁLEZ WAGNER C. (1999): “Los Bárquidas y la conquista de la Península Ibérica”, *Georión*, 17, pp. 263-294.
- _____ (2011): “El poema de Gilgamesh: algunas preguntas desde la etnobotánica, la psicofarmacología y la confrontación de los mitos clásicos”, *Espacio, Tiempo y Forma. Serie Historia II*, 24, pp. 31-46.
- GUERRERO AYUSO, V. M. (1995): “El vino en la Protohistoria del Mediterráneo Occidental”, *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente. Jerez de la Frontera*, Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xerez Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, pp. 73-104.
- GUTIÉRREZ LÓPEZ, J. M. (2000): “Aportaciones a la producción de salazones de Gadir: la factoría púnico-gaditana Puerto 19”, *Revista de Historia de El Puerto*, 24, El Puerto de Santa María (Cádiz), pp. 11-46.

- JIMÉNEZ FLORES, A. M. y GARCÍA FERNÁNDEZ, F.J. (2006): “In vino humanitas (Y II): Vino y cultura en la Turdetania prerromana”, *Habis*, 37, pp. 125-144.
- LANCEL, S. (1994): *Cartago*, Traducción castellana de M. JOSÉ AUBET, ed. Crítica, Barcelona.
- LÓPEZ AMADOR, J. J. y RUIZ GIL, J. A. (2007): “Arqueología de la vid y el vino en El Puerto de Santa María”, *Revista de Historia de El Puerto*, 38, El Puerto de Santa María (Cádiz), pp. 11-36.
- LÓPEZ CASTRO, J. L. (1991): “El Foedus de Gadir del 206 a. C.: Una revisión”, *Florentia iliberritana: Revista de estudios de antigüedad clásica*, 2, pp. 269-280.
- MERLIN, A. y DRAPPIER, L. (1909): *La nécropole punique d’Ard el-Kéraïb à Carthage*. Paris.
- MORALA FERNÁNDEZ, S. (2018): *Vides y vinos de la antigua Grecia*, Tesis doctoral, Universidad Complutense de Madrid, Madrid.
- NIVEAU DE VILLEDARY Y MARIÑAS, A. M. (2003): *Cerámicas gaditanas “tipo Kuass”. Bases para el análisis de la Bahía de Cádiz en época Púnica*, Ed. Real Academia de la Historia - Universidad de Cádiz, Madrid.
- _____ (2011): “El consumo de vino en la bahía de Cádiz en época púnica”, *Revista de Historia de El Puerto*, 46, El Puerto de Santa María (Cádiz), pp. 9-50.
- PACHÓN VEIRA, R. F. y MANZANO AGUGLIARO, F. (2002): “Metrología en las civilizaciones de Mesopotamia, Egipto, Fenicia, Israel, Grecia, Cartago, Roma y otras culturas de la Antigüedad”, *XIV Congreso Internacional de Ingeniería Gráfica*, Santander, pp. 1-13.
- PÉREZ BALLESTER, J. (2012): “Recipientes cerámicos para aceite y vino en la Antigüedad. Arqueología e Iconografía”, *XV Congreso anual de la asociación de ceramología. La cerámica en el mundo del vino y del aceite*, pp. 12-43.
- _____ (2000): “El desarrollo de la viticultura y el consumo del vino en el ámbito cartaginés”, *Espacio, Tiempo y Forma, Serie II, Historia Antigua*, 13, pp. 45-64.
- _____ (2007): “La edificación púnica y su reflejo en la arquitectura ibérica: materiales, aparejos y técnicas constructivas”, *Pallas*, 75, pp. 9-35.
- _____ (2011): “La producción vinícola en el mundo fenicio-púnico. Apuntes sobre cultivo de la vid y consumo del vino a través de las fuentes arqueológicas y literarias”, *Gerión*, vol. 29, I, pp. 9-35.
- QUESADA SANZ, F. (1994): “Vino, aristócratas, tumbas y guerreros en la cultura ibérica (ss. V-II a.C.)”, *Verdolay: Revista del Museo Arqueológico de Murcia*, 6, pp. 99-124.
- ROSSI, S. (2005): “Uso alimentare o ritualità alimentare? Il caso dei mortai in cerámica di tipo estrusco padano in Veneto: Analisis tipocronologica, aspetti tecnologici e ipotesi su funzione ed uso”, edits. Attema P., Nijboer A. y Zifferero A, *BAR International Series 1452 (I), Papers in Italian Archaeology VI*, pp. 426-434.
- RUIZ GIL, J.A. (1995): “La Segunda Guerra Púnica en la Bahía de Cádiz. Precisiones desde el Castillo de Doña Blanca, El puerto de Santa María (Cádiz)”, *Revista de Historia de El Puerto*, 14, El Puerto de Santa María (Cádiz), pp. 11-21.
- RUIZ MATA, D. (1985): “La formación de la cultura turdetana en la Bahía de Cádiz a través del Castillo de Doña Blanca”, *Íberos. Actas de las I Jornadas sobre el Mundo Ibérico*, Jaén, pp. 299-314.
- _____ (1987): “Informe sobre las excavaciones sistemáticas realizadas en el Castillo de Doña Blanca, El Puerto de Santa María (Cádiz), *Anuario Arqueológico de Andalucía 1985*, vol. III, pp. 158-160.
- _____ (1990): “La colonización fenicia en la Bahía de Cádiz a través del Castillo de Doña Blanca, El Puerto de Santa María (Cádiz), *Anuario Arqueológico de Andalucía*, vol. II, pp. 291-300.

- _____ (1995): “El vino en época Prerromana en Andalucía Occidental”, *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente. Jerez de la Frontera*, Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xerez Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, pp. 157-216.
- _____ (2001): “Arquitectura y urbanismo en la ciudad protohistórica del Castillo de Doña Blanca (El Puerto de Santa María, Cádiz)”, *Arquitectura oriental y orientalizante en la península ibérica*, coord. D. Ruiz Mata – S. Celestino Pérez, pp. 261-274.
- _____ (2018a): “Gadir, su estructura plural. Un modo de ver su fundación fenicia en el espacio y en el tiempo”, *Revista Onoba*, 06, Huelva, pp. 249-288.
- _____ (2018b): “Varios aspectos sobre el vino y la bodega turdetana-púnica de la Sierra de San Cristóbal en El Puerto de Santa María (Cádiz)”, *Revista de Historia de El Puerto*, nº 60, El Puerto de Santa María (Cádiz), pp. 9-131.
- _____ (2020): *Sobre el vino y la bodega del siglo III a.C. de la Sierra de San Cristóbal, en El Puerto de Santa María (Cádiz)*, edit. Peripecias libros, Jerez de la Frontera (Cádiz).
- RUIZ MATA, D. y CÓRDOBA ALONSO, I. y PÉREZ PÉREZ, C. J. (1998): “Vinos, aceites y salazones en la Turdetania”, *Saguntum: Papeles del Laboratorio de Arqueología de Valencia*, 1, (Ejemplar dedicado a: Actas del Congreso Internacional “Los Iberos, Príncipes de Occidente”, Centro Cultural de la Fundación la Caixa, Barcelona, pp. 387-398.
- RUIZ MATA, D. y NIVEAU DE VILLEDARY, A. M. (1999): “La zona industrial de Las Cumbres y la cerámica del siglo III A.N.E. (Castillo de Doña Blanca-El Puerto de Santa María, Cádiz)”. *Actas del XXIV Congreso Nacional de Arqueología (Cartagena)*, Murcia, pp. 125-131.
- RUIZ MATA, D. y PÉREZ PÉREZ, C. J. (1995): *El poblado fenicio del Castillo de Doña Blanca (El Puerto de Santa María, Cádiz)*, *Biblioteca de Temas Portuenses 5*. El Puerto de Santa María, Cádiz.
- SÁEZ ROMERO, A. M. (2008): *La producción de cerámica en Gadir en época tardo-púnica (siglos -III/-I)*, *BAR Internacional Series, S1812*, (1-2 vols.), Oxford.
- _____ (2018): “Apuntes sobre las dinámicas comerciales de Gadir entre los siglos VI y III a.C.”, *Gerión*, 36(1), pp. 11-40.
- _____ (2019): “Geografía económica de Gadir. Las áreas alfareras y el modelo urbano”, *VIIIème congrès international des études phéniciennes et puniques*, pp. 607-620.
- SÁEZ ROMERO, A. M., GUTIÉRREZ LÓPEZ, J. M. Y REINOSO DEL RÍO, M. C. (2020): “Un asentamiento de época púnica en la campiña costera de la Bahía de Cádiz. Estructuras, fases de uso y contextos materiales de Puerto-19”, *AEsPa: Archivo Español De Arqueología*, 93, pp. 61-80.
- TORRES ORTIZ, M. (2014): “Tarsis, Tartessos y Turdetania”, *Protohistoria de la Península Ibérica. Del Neolítico a la Romanización*, Universidad de Burgos, Fundación Atapuerca, Burgos, pp. 251-283.
- VALLEJO SÁNCHEZ, J. I., CASTRO PÁEZ, E. y NIVEAU DE VILLEDARY Y MARIÑAS, A. M. (2002): “Los orígenes del vino en la bahía de Cádiz. Testimonios arqueológicos y literarios”, *Douro: Estudos & Documentos VII* (14), Oporto, pp. 47-63.
- VIVES-FERRÁNDIZ SÁNCHEZ, J. (2007): “A propósito de un infundíbulum etrusco hallado en aguas de la Bahía de Xàbia (Alacant)”, *Madrider Mitteilungen*, 48, Mainz, pp. 154-173.
- WHITTAKER, C. (1979): “Carthaginian imperialism in the Fifth and Fourth Centuries”, P. Garnsey & C. Whittaker (Eds.), *Imperialism in the Ancient World: The Cambridge University Research Seminar in Ancient History* (= Cambridge Classical Studies), Cambridge: Cambridge University Press, pp. 59-90.

- WHITTAKER, J. C., DOUGLAS CAULKINS, D. y KATHRYN, A. K. (1998): “Evaluating consistency in typology and classification”, *Revista de método y teoría arqueológicos*, vol. 5, 2, pp. 129-164.
- ZAMORA LÓPEZ, J. A. (2000): *La vid y el vino en Ugarit*, edit. Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid.
- _____ (2015): “Que coman y beban los dioses”. Religión y alimentación en el mundo fenicio (desde sus precedentes orientales al occidente púnico)”, *El alimento de los dioses, sacrificio y consumo de alimentos en las religiones antiguas*, Coords. F.J. García Fernández, F. Lozano Gómez y A. Pereira Delgado, *SPAL Monografías XX*, Sevilla, pp. 58-88.
- _____ (2017): “El consumo (embriagante) del vino en la antigua Siria Palestina: la consideración de la ebriedad, el beber del padre y los deberes del buen hijo”, *El vino en el mundo antiguo*, *Antiqua XXIV*, publicación online.

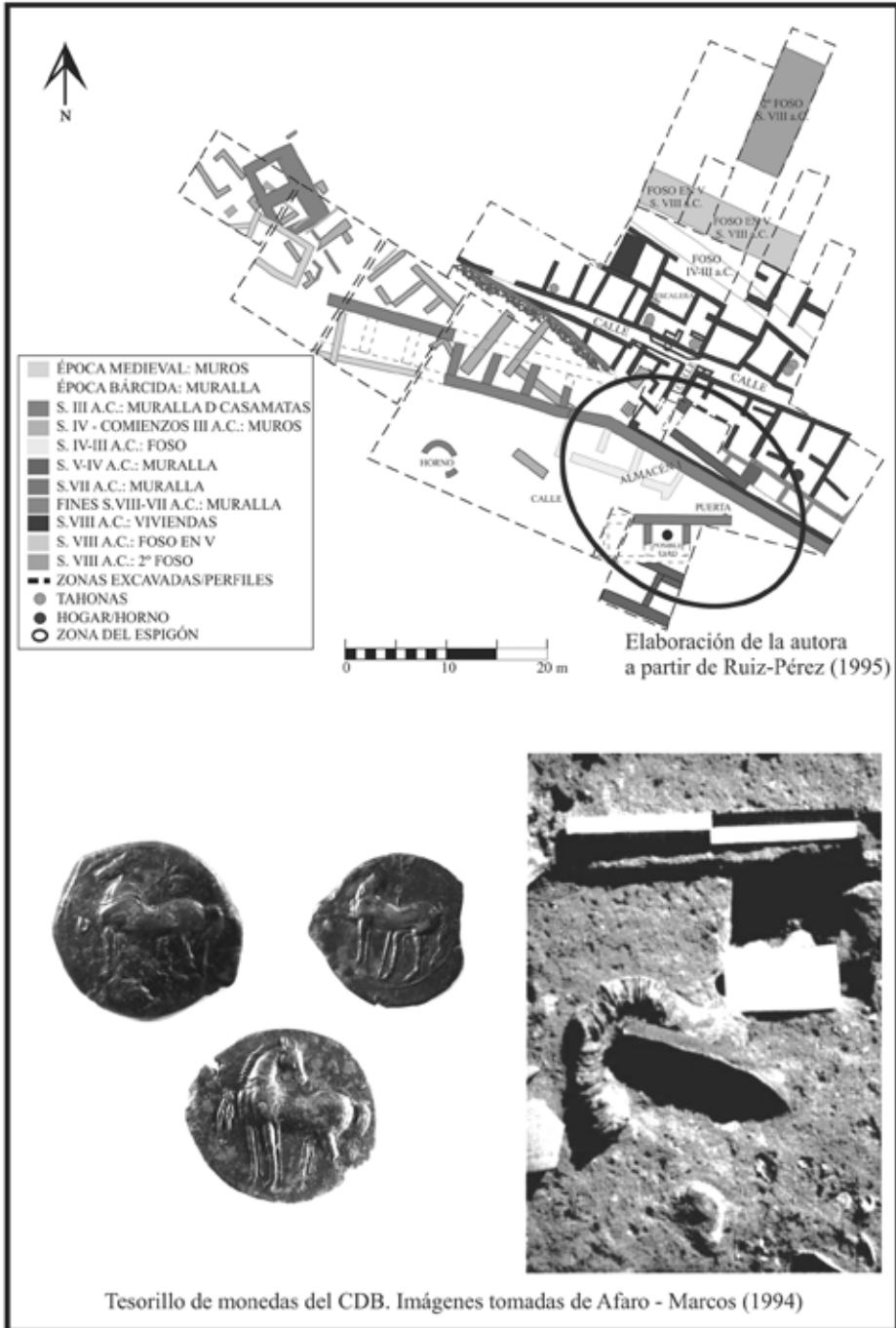


Figura 1. Zona del Espigón y tesoro de monedas cartaginesas

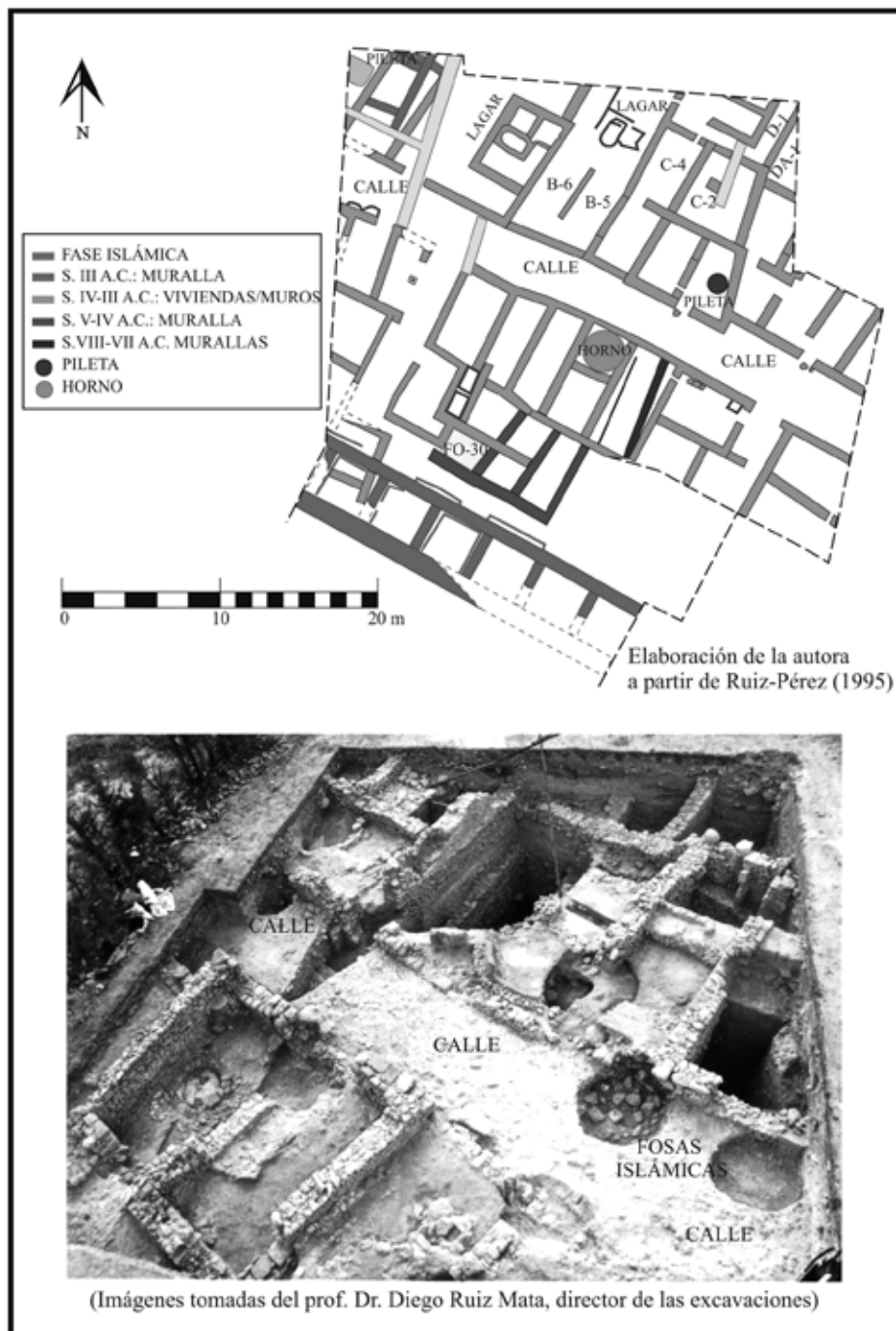


Figura 2. Urbanismo de los siglos IV-III a.C.

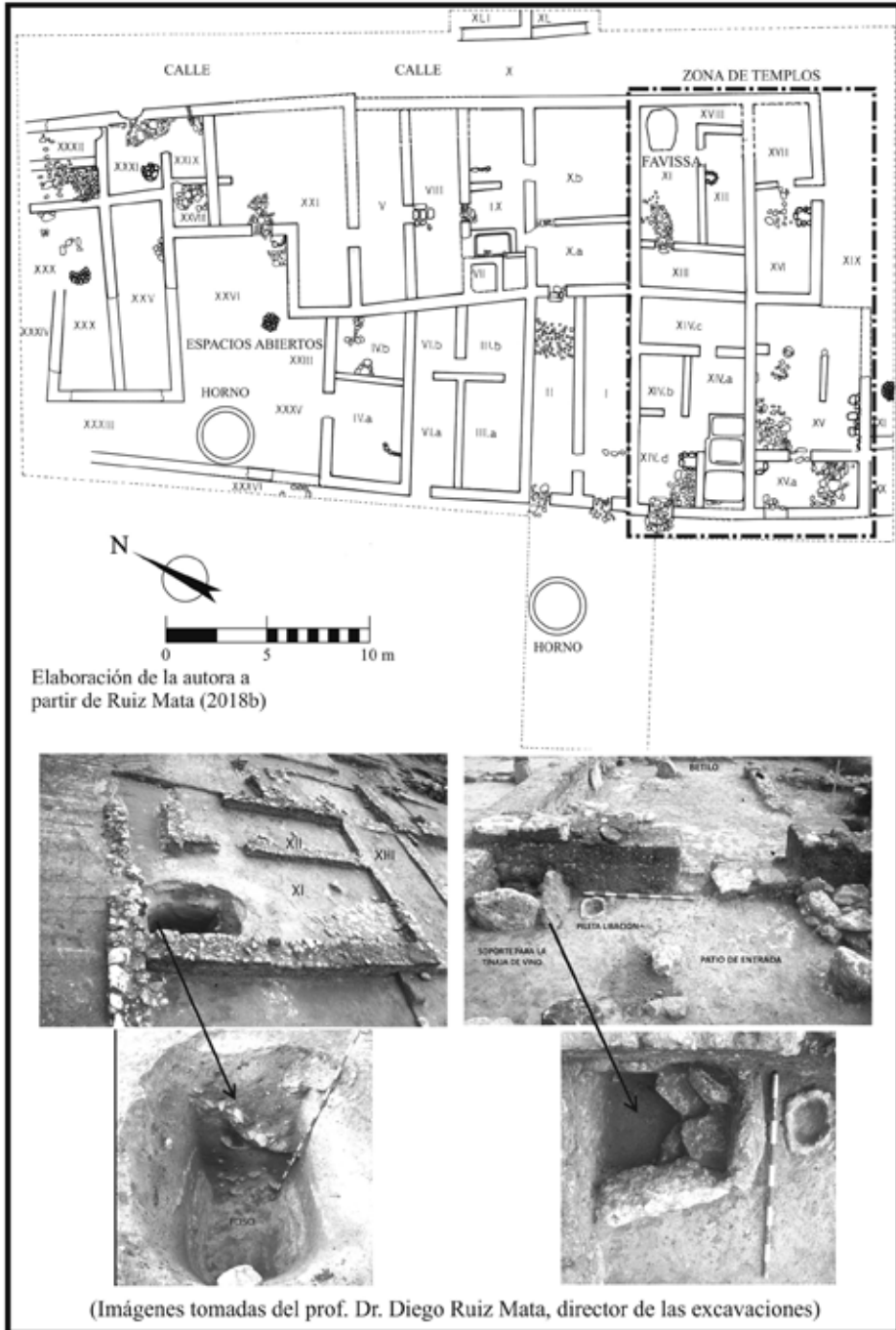


Figura 3. Planta general de la bodega. Favissa y soporte de piedra

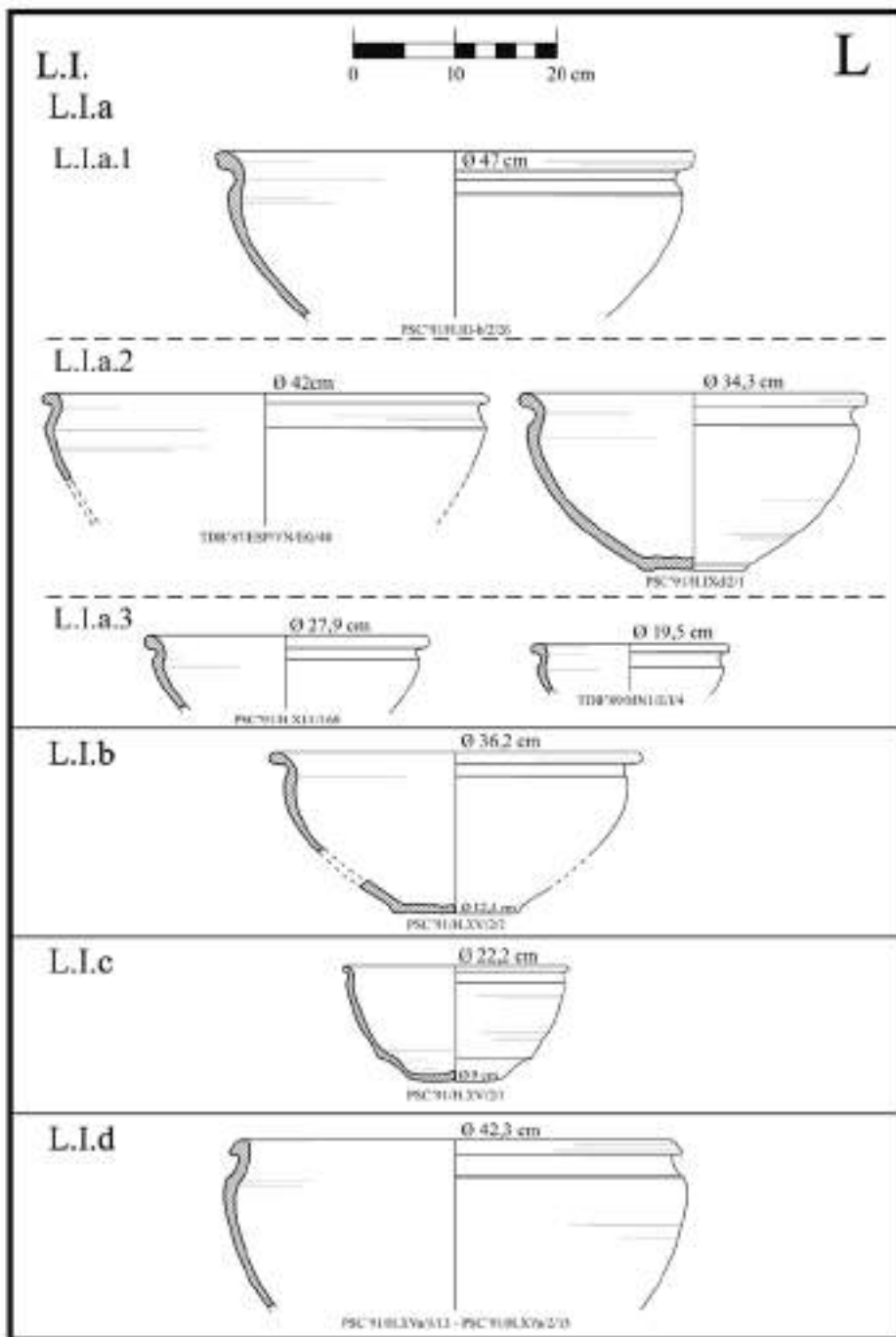


Lámina 1. Tipo I. Perfil carenado

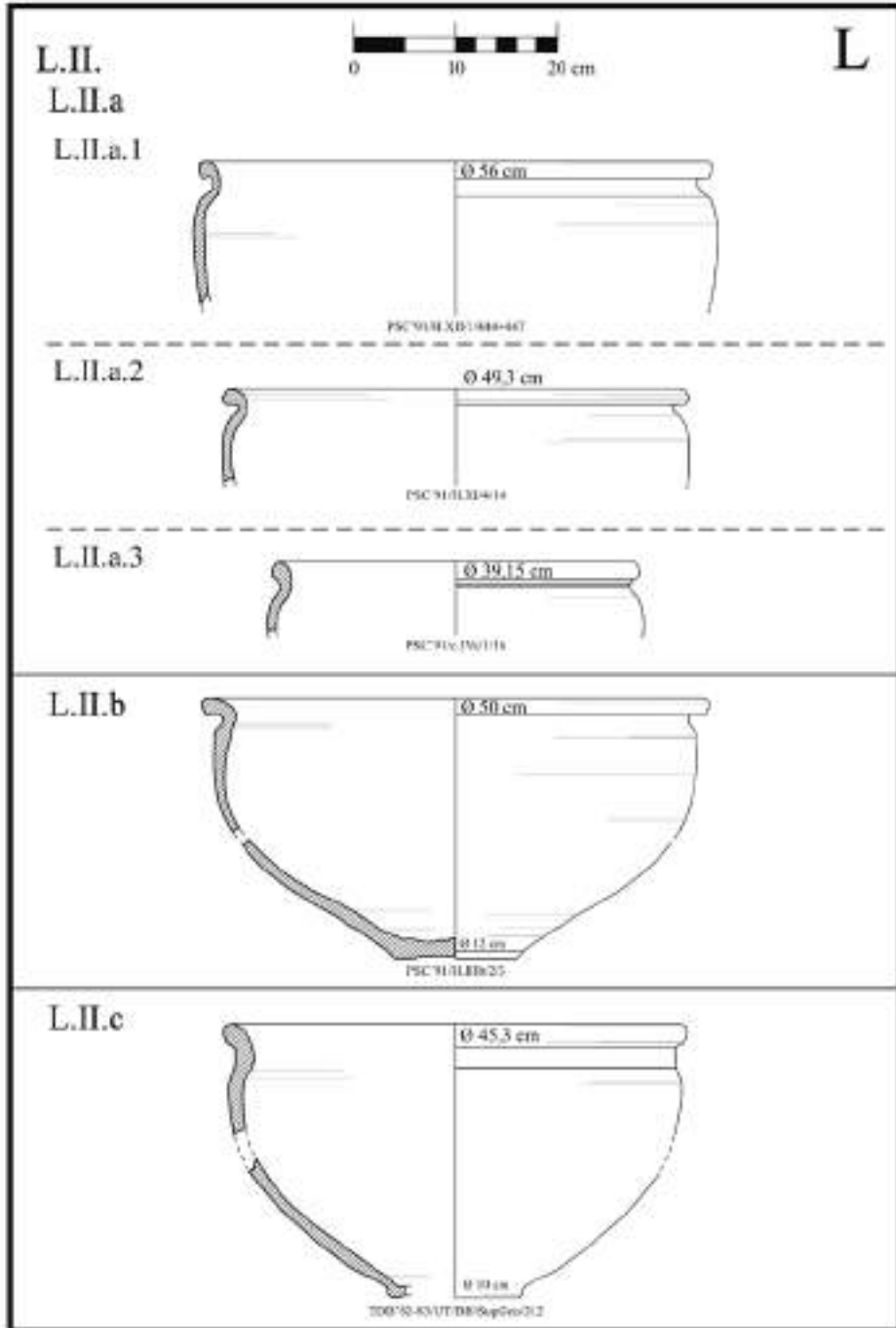


Lámina 1. Tipo II. Perfil con tendencia vertical

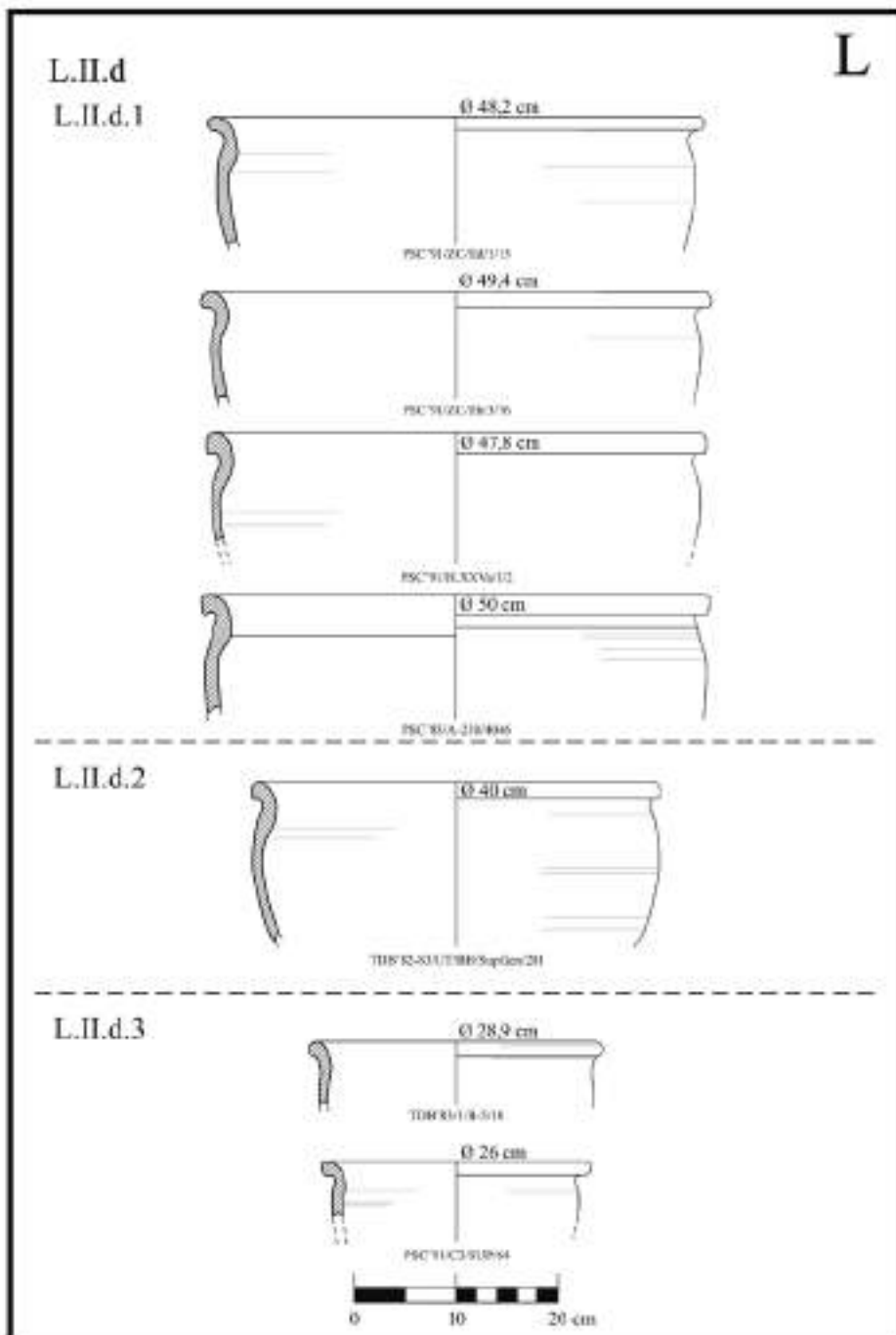


Lámina 3. Tipo II. Perfil con tendencia vertical

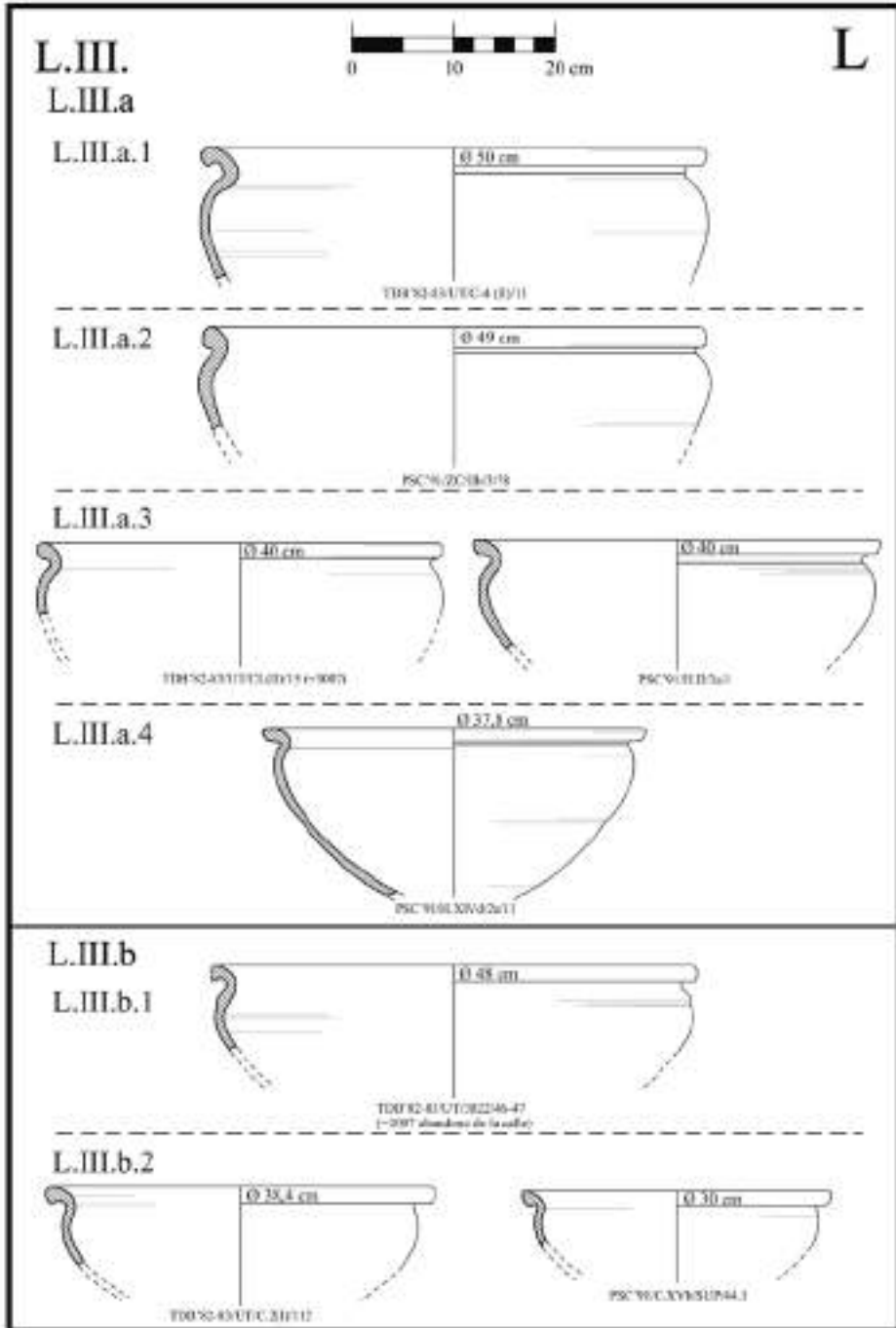


Lámina 4. Tipo III. Hombros de perfil redondeado

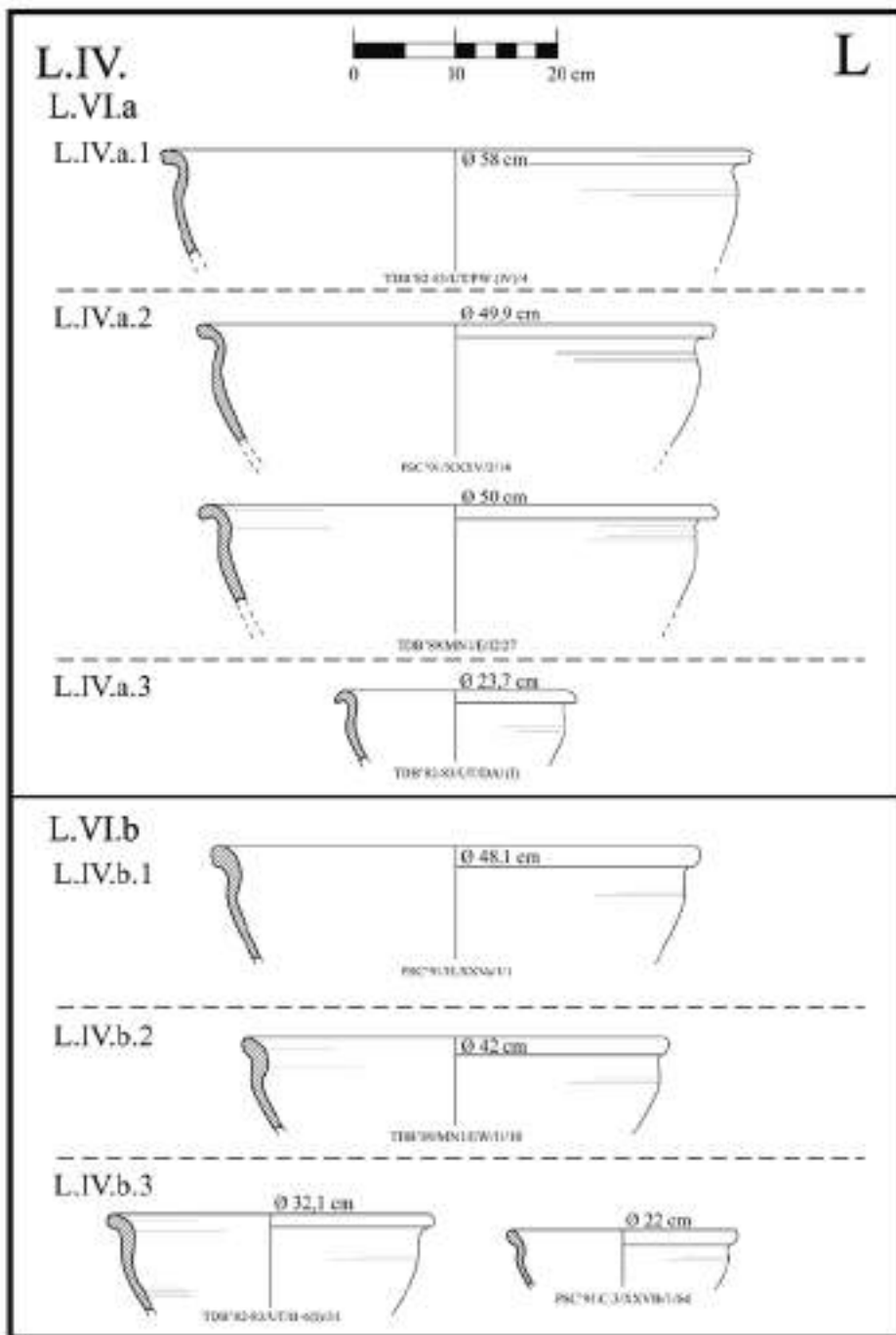


Lámina 5. Tipo IV. Perfil suave

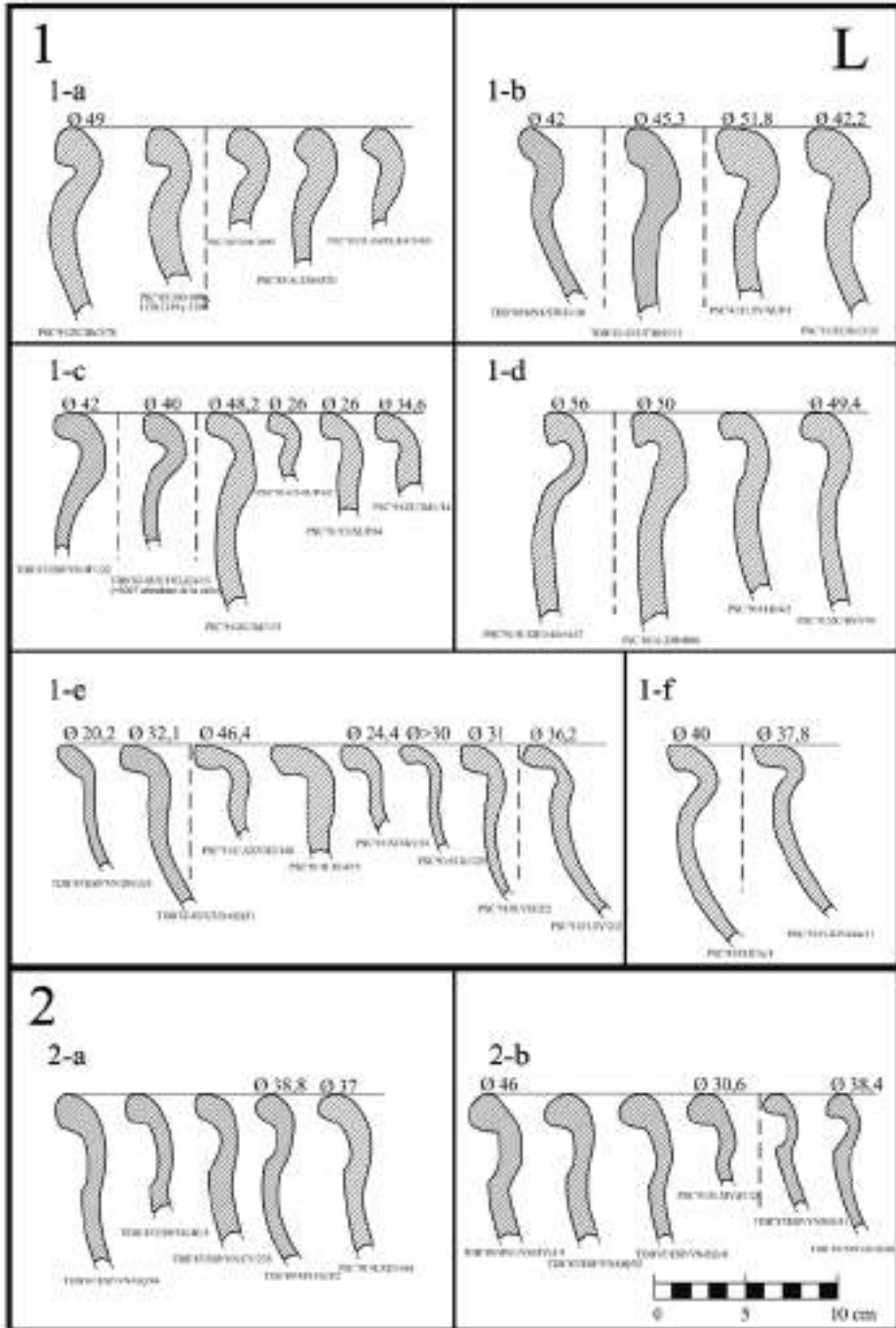


Lámina 6. Bordes. Tipos 1 y 2

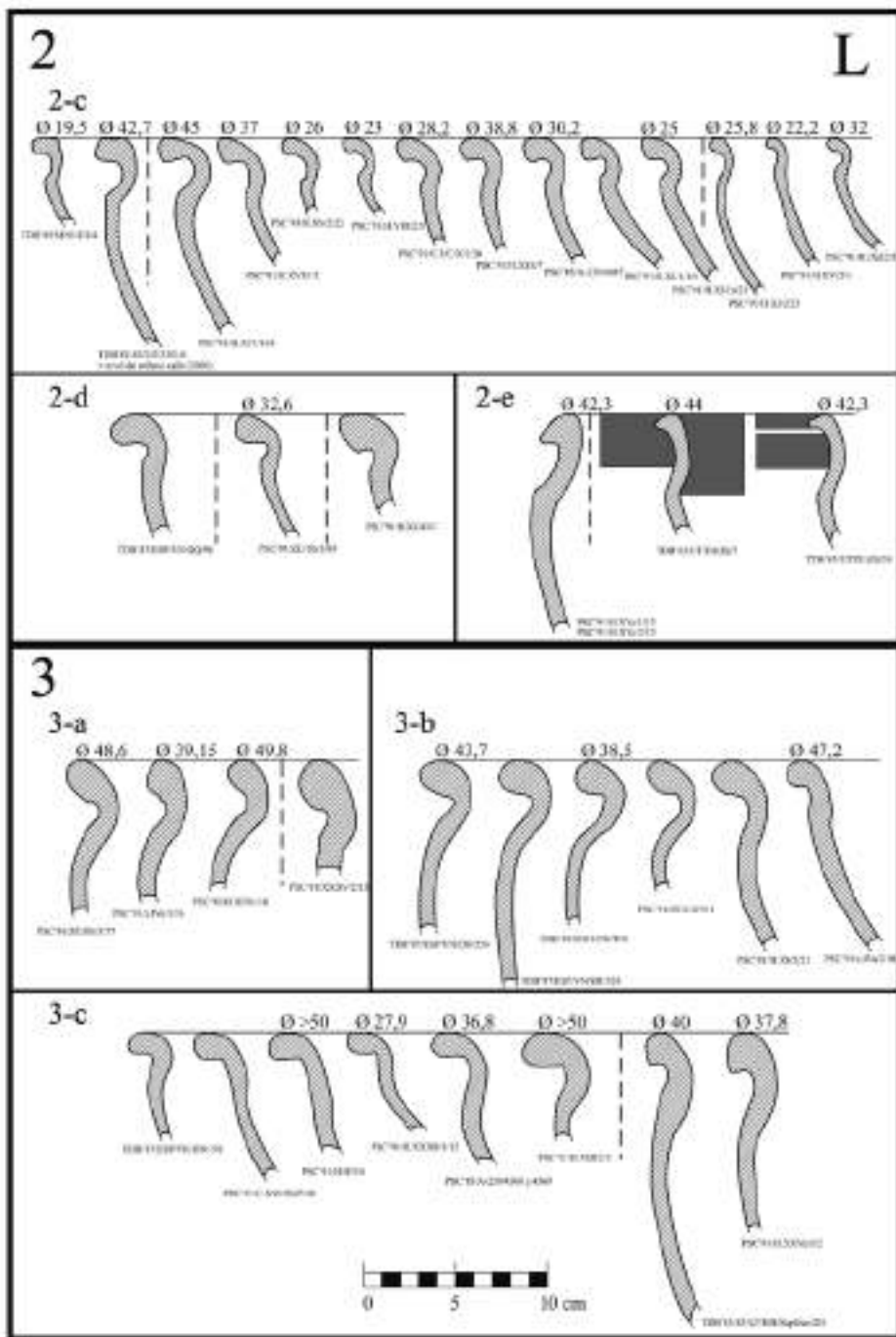


Lámina 7. Bordes. Tipos 2 y 3

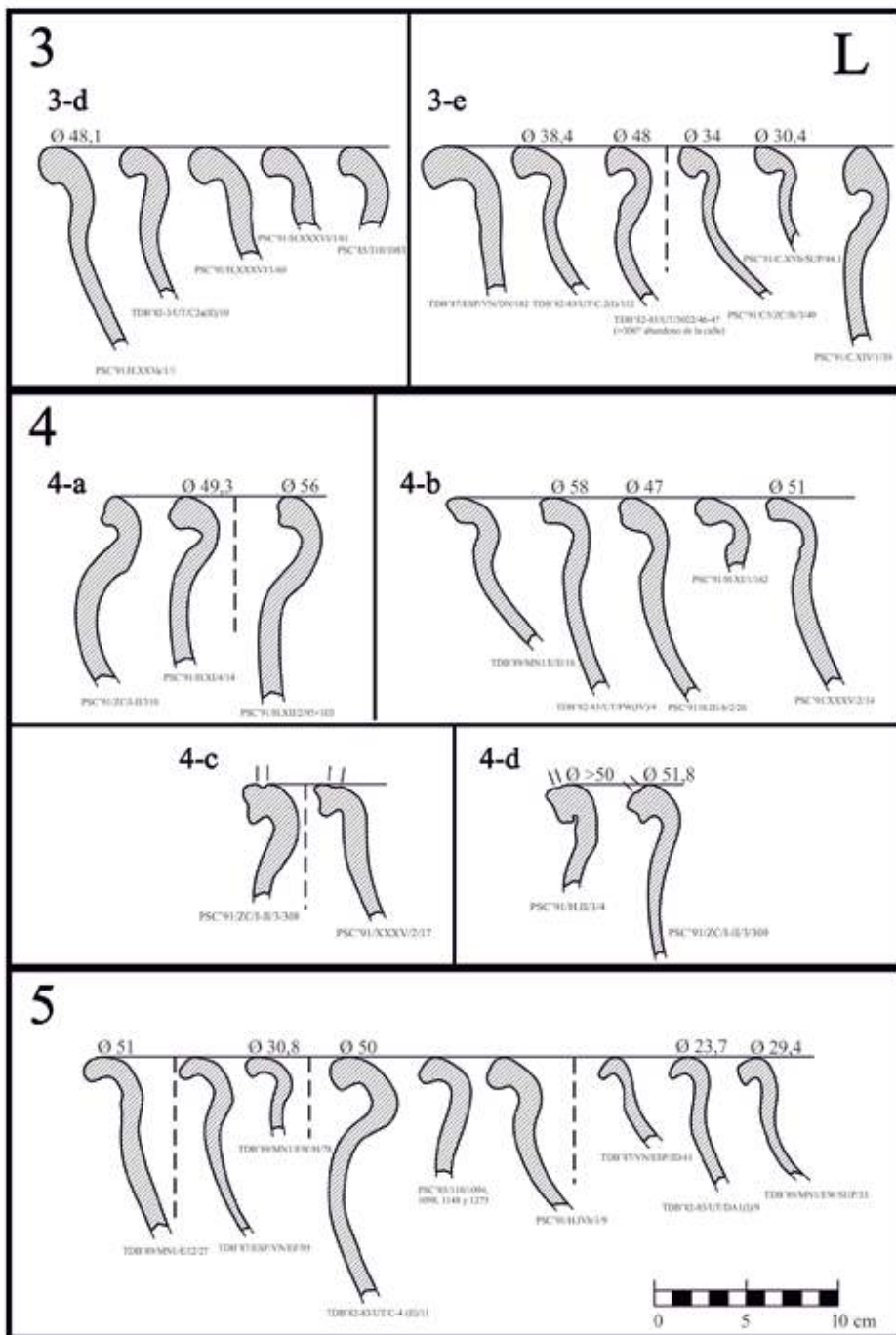


Lámina 8. Bordes. Tipos 3, 4 y 5