



Universidad de Valladolid

Facultad de Filosofía y Letras

Grado en Historia

**El consumo de vino durante la Edad del Bronce
en el mundo minoico**

Andrea González Horcajada

Tutora: Elisa Guerra Doce

Curso: 2018-2019

RESUMEN

El presente trabajo pretende estudiar las primeras evidencias sobre la elaboración de vino en el Egeo y posteriormente analizar el incremento de la producción y consumo de esta bebida en el mundo minoico durante la Edad del Bronce. No sólo realizaremos una compilación de todos aquellos vestigios relacionados con su consumición y procesamiento, sino también llevaremos a cabo una lectura social de las implicaciones que el consumo de vino tenía dentro de la sociedad minoica durante el Bronce.

PALABRAS CLAVE:

Vino, vitivinicultura, Creta, Edad del Bronce, Banquete, Palacios

ABSTRACT

The present work intends to initially study the first evidences about wine-making process in the Aegean and, subsequently, to analyze the production and consumption increase of this beverage in the Minoan world during the Bronze Age. Not only will all those vestiges related to its consumption and processing be completed but a social reading about the implications and consequences that wine consumption had within the Minoian society during the mentioned Bronze Age will be carried out.

KEY WORDS

Wine, vitiviniculture, Crete, Bronze Age, Feast, Palaces

ÍNDICE

1.-Introducción	7
2.-Los inicios de la viticultura y la vinificación en el Viejo Mundo	9
2.1 La producción de vino	12
2.2. Las primeras evidencias en el ámbito griego	14
3.-La consolidación de la vitivinicultura durante la Edad de Bronce.....	16
3.1-El incremento de la producción y consumo en el mundo minoico.....	18
3.2-El vino en los banquetes minoicos.....	25
4.- Conclusiones	28
5.-Bibliografía	30

1.-Introducción

El vino, desde sus remotos orígenes neolíticos hasta la actualidad, es un producto que ha generado mucha atracción e interés, en gran parte debido a los efectos psicoactivos que su ingesta generaba a aquellos que lo consumían pero también por lo que su consumo implicaba socialmente. Su delicada elaboración y su vinculación con el mundo ritual lo han convertido en una bebida de gran prestigio, estrechamente vinculada a diversas ceremonias religiosas y relatos sagrados.

Importantes civilizaciones como la egipcia otorgaron un lugar significativo al vino, vinculándolo con el dios Horus, siendo muy frecuentes los epítetos en los cuales se comparaba esta bebida con la sangre de la principal divinidad del panteón egipcio. Los hallazgos de jarras contenedoras de vino en tumbas faraónicas como la de Tutankhamon reflejan la relevancia de este licor y su alto status (Guerra, 2009)¹. El caso griego es mucho más conocido, dada la gran popularidad y difusión tanto de su mitología como de sus dioses. Dionisos, hijo de Zeus y la princesa Sêmele, fue el encargado de proporcionar a los hombres el vino y los conocimientos necesarios para su elaboración. Son muy recurrentes las representaciones artísticas de Dionisos junto a sus cepas y uvas. Su matrimonio con la princesa minoica Ariadna lo vincularía estrechamente con la isla y su tradición vinícola (McGovern, 2013). La Biblia también nos ayuda a comprender la gran importancia que el vino tuvo dentro de la religión cristiana. A parte de emplear el vino como símbolo de la sangre de Cristo, las viñas eran relacionadas con la riqueza y prosperidad de la tierra (Guerra, 2009).

Todos estos ejemplos anteriormente citados nos ayudan a comprender la gran relevancia que el vino tuvo en las primeras civilizaciones. Sin embargo, el objetivo de este Trabajo de Fin de Grado no es recopilar los relatos o narraciones vinculadas con el vino y todo aquello que le rodea, sino que su propósito se centra en rastrear las primeras evidencias sobre la producción de vino durante la Prehistoria, y posteriormente centrar el foco en el ámbito minoico durante la etapa del Bronce, compilando todos aquellos hallazgos arqueológicos que demuestren el crecimiento exponencial de su producción y consumo, finalizando con un análisis del papel social que tuvo el vino y su vinculación con los festines y banquetes cretenses.

¹ El sistema de citas empleado es el que sigue la revista BSAA arqueología (Boletín del Seminario de Estudios de Arte y Arqueología) del Departamento de Prehistoria, Arqueología, Antropología Social y Ciencias y Técnicas Historiográficas de la Universidad de Valladolid

Las *fuentes* empleadas para la elaboración de este trabajo han sido bibliográficas en su totalidad, incluyendo monografías, artículos de revistas y actas de congresos. Su análisis me ha permitido estudiar las primeras evidencias sobre vinificación, analizar los restos arqueobotánicos y marcadores químicos relacionados con la presencia de uva y vino, recopilar todos aquellos artefactos empleados en el proceso vinícola y su posterior consumo escanciado, elaborando un relato detallado sobre la vitivinicultura minoica y sus implicaciones sociales.

A pesar de la gran cantidad de imágenes relacionadas con la elaboración y consumo de vino, he optado por incluirlas exclusivamente en la presentación Power Point que emplearé el día de la defensa como apoyo ilustrativo.

Los *objetivos* perseguidos con este trabajo pueden resumirse en dos epígrafes diferenciados: 1- La investigación y estudio de los primeros indicios rastreables sobre la elaboración de vino durante el Neolítico y 2- La recopilación de datos (arqueobotánicos, químicos, y arqueológicos) que prueben el incremento del consumo del vino durante la Edad de Bronce minoica, centrando el foco en los complejos palaciales y sus depósitos materiales.

Todos los datos recopilados han permitido además llevar a cabo una lectura social sobre la consumición de esta bebida durante el Bronce en Creta: su relación con las élites palaciegas, su papel dentro de las relaciones socio-políticas, su importancia como bien de prestigio y su posterior desarrollo que culminará en los conocidos simposios de la Grecia clásica.

2.-Los inicios de la viticultura y la vinificación en el Viejo Mundo

Antes de adentrarnos en el mundo de la producción y distribución del vino en el Egeo es necesario ahondar en las primeras evidencias arqueológicas sobre el desarrollo de la viticultura. Para ello debemos servirnos de restos arqueobotánicos, los cuales arrojan luz sobre los primeros vestigios vegetales vinculados con la vid. Es importante apuntar previamente que aunque la gran mayor del vino elaborado y consumido proviene de la uva, también podemos encontrar otras variedades de vino obtenidas de dátiles o arroz, es decir que la uva no es el único fruto del cual puede obtenerse vino.

La uva es un cultivo de gran relevancia y extensión, destacando en el ámbito mediterráneo por su gran producción y consumo, de modo que rastrear sus orígenes no debería de resultar muy complicado basándonos en las evidencias arqueológicas recogidas en distintos asentamientos. Antes de proseguir con la vid y su desarrollo, es necesario diferenciar los dos tipos de uva que podemos encontrar en los depósitos arqueológicos. La primera variedad de la que vamos a hablar es la uva silvestre o *Vitis vinifera sylvestris*, la cual se extiende por un amplio territorio que abarca la Península Ibérica, Norte de África, costa del Mar Negro, sur del Caspio, llegando incluso al Himalaya (Guerra, 2009).

La uva silvestre se consumía como fruto durante el Paleolítico por las comunidades de cazadores-recolectores, al igual que las bellotas, las avellanas o las frambuesas (Buxó, 1997). Son varios los yacimientos en los que se han encontrado pepitas de uva silvestre como la Cueva Franchthi en Grecia o Abu Hureyra en Siria (Guerra, 2009:11-12). La uva silvestre fue un alimento bastante recurrente en la dieta de los individuos del Paleolítico, al ser un fruto que contaba con una serie de beneficios nutritivos específicos (alto contenido en azúcar, vitaminas, carbohidratos y ácidos) y además era un sustento de fácil digestión. Su alto valor nutritivo completaba una alimentación rica en productos vegetales (Buxó, 1997).

La vid silvestre, como ya hemos visto antes, aparece sin mucha dificultad en la Europa mediterránea y la zona norteafricana, lo cual coincide con climas templados y cálidos. Las riberas de los ríos y bosques húmedos son emplazamientos frecuentes e idóneos para el crecimiento de la uva silvestre, siendo la humedad bastante beneficiosa para su desarrollo (bosques de fresnos, álamos...) (Buxó, 1997). En el Egeo, los estudios paleobotánicos datan el consumo de uvas silvestres en el Paleolítico-Mesolítico, manejando fechas cercanas al 7000 a.C.

El arranque del Neolítico e inicio del desarrollo de la agricultura y ganadería no implican que la vid y otros árboles frutales fueran cultivados desde el comienzo de este proceso. La recolección continuó siendo una actividad de gran importancia que irá perdiendo repercusión según se vaya avanzando en el proceso de neolitización. Buxó señala que en yacimientos neolíticos con gran desarrollo como La Draga (Girona) se han encontrado restos de alimentos recolectados, entre ellos pepitas de vid silvestre, lo cual sustenta lo anteriormente expuesto (Buxó, 2000).

Pero, ¿qué es lo que provoca el inicio del cultivo de la vid? Hay una transformación general a partir del Neolítico Medio, consolidándose las actividades agropecuarias y aumentando la cantidad de tierra cultivada (Buxó, 1997). Sin embargo, el cultivo de árboles frutales tendrá que esperar a fechas posteriores debido a diversas razones como la necesidad de técnicas más avanzadas o el mayor tiempo de trabajo que exige este tipo de plantación, con unos rendimientos poco inmediatos. A pesar de estas dificultades iniciales, la vid fue uno de los primeros cultivos frutales en desarrollarse debido a varias razones: su labranza era bastante favorable y se extendía con facilidad aunque la calidad del suelo no fuera óptima. Su resistencia a las bajas temperaturas y a la humedad hizo de la uva un cultivo bastante recurrente. Pero no sólo la uva contaba con excelentes condiciones para su cultivo y desarrollo, el vino obtenido de ella era fácil de almacenar, su fermentación era sencilla y tenía una gran capacidad de conservación (Zamora, 2000).

¿Cómo se diferencian los restos arqueobotánicos de uva silvestre (*Vitis vinifera sylvestris*) de la cultivada (*Vitis vinifera sativa*)? Son varios los aspectos que varían entre la vid silvestre y la vid cultivada comenzando por su tamaño. Las pepitas de vid silvestre son de menor tamaño tienen una forma más redondeada, mientras que las pepitas de uva cultivada tienen una mayor magnitud y su forma es ovalada o de pera. Por lo tanto, analizando las pepitas, podemos distinguir generalmente la tipología de la uva que está siendo investigada, encontrando mayores dificultades cuanto más antiguo sea el hallazgo. Si la semilla es alargada, estaremos hablando de vid cultivada mientras que si la semilla es de menor tamaño y con una morfología redondeada será vid silvestre (Buxó, 1997).

A pesar de estas claras diferenciaciones, no resulta tan sencillo distinguir las semillas de uvas en el registro arqueobotánico ya que en sus primeros momentos de su domesticación no mostraban diferencias morfológicas tan evidentes como ocurre con las uvas modernas y

además los estudios apuntan a que las primeras semillas empleadas para la elaboración de vino y consumo eran silvestres y poco a poco se las fue modificando para mejorar ciertas propiedades (color, sabor, tamaño, rendimiento) (Garnier y Valamoti, 2016).

La vid domesticada va a tener claras ventajas para la producción a gran escala de vino ya que cuenta con órganos tanto masculinos como femeninos, de modo que el proceso de fertilización es sencillo, sin depender de aspectos como el viento o la acción de los insectos. En el caso de la uva silvestre, solo las hembras dan frutos, de modo que la producción de uvas es inferior que en caso anterior.

Cuando la uva comienza a ser cultivada de manera sistemática podemos empezar a hablar de viticultura. Los intentos de siembra de *Vitis vinifera sylvestris* provocaron cambios en las semillas, dando lugar a la variedad de uva cultivada, la cual presentaba características más óptimas para su cultivo y expansión. Es frecuente el hallazgo de semillas de uva silvestre en yacimientos del Neolítico en Grecia, lo cual puede indicar que la viticultura tuvo un desarrollo propio en la zona.

La vinicultura surgió y se propagó íntimamente ligada al cultivo sistemático de la vid. Por lo general, el vino era el principal objetivo del cultivo de uva, siendo una bebida rápidamente extendida (Zamora, 2000). El vino se vinculará desde sus inicios al surgimiento de las élites de la Edad del Bronce (sumerias, egipcias, minoicas...), lo cual demuestra que se trataba de un bien de lujo, asociado con rituales funerarios y banquetes (Garnier y Valamoti, 2016). Sobre este tema profundizaremos en apartados posteriores.

2.1 La producción de vino

Las propiedades del vino fueron ya descubiertas por las comunidades del Neolítico, lo cual implica que no sólo puede producirse vino con uvas cultivadas sino que su variedad silvestre también lo permite. El yacimiento iraní de Hajji Firuz Tepe es considerado como el primer núcleo vinícola documentado, elaborándose allí vino con *Vitis vinifera sylvestris* a finales del VI milenio a.C. (McGovern *et alii*, 1996).

Sin embargo, recientes investigaciones y análisis llevados a cabo por el arqueólogo Patrick Edward McGovern ofrecen fechas aún más remotas, demostrando a través de análisis químicos la existencia de vino en Georgia durante el Neolítico temprano (6000-5800 a.C.). Exámenes químicos, evidencias arqueobotánicas (polen de uva, hollejos de uva o almidón) y restos cerámicos de los yacimientos de Shulaveris Gora y Gadachrili Gora avalan sus hipótesis (McGovern *et alii*, 2017).

Ya se habían llevado a cabo investigaciones arqueológicas en la zona en los años 60. Dos fragmentos cerámicos procedentes de Shulaveris Gora habían sido objeto de estudio, por procedimientos químicos mostrando restos de ácido tartárico, principal biomarcador de la uva/vino. Éste ácido es el más abundante en la uva y el vino (no el único) y su principal función es la protección ante los microorganismos que pudieran dañar a la uva/vino, además su presencia también dota al vino de su característico sabor amargo y su color rojizo.

Las excavaciones en ambos yacimientos georgianos volvieron a retomarse a partir del año 2012 con nuevos procedimientos que aportaron una cronología más precisa y una imagen más clara de la viticultura en este yacimiento. La cerámica tuvo un papel primordial en las investigaciones biomoleculares llevadas a cabo, ya que al ser un material poroso albergaba residuos vegetales y animales que podían extraerse mediante procedimientos químicos. Se pudo reconstruir lo que se cree que fue el principal tipo de cerámica en este yacimiento durante el Neolítico reciente, siendo unos recipientes de considerables dimensiones (1m. de alto, 1m. de ancho y capacidad en torno a 300 L.) con una base reducida que dificultaría su estabilidad. Es posible que estos recipientes fueran cubiertos con una tapa hecha con material orgánico como cuero o tela (McGovern *et alii*, 2017).

Las muestras cerámicas analizadas en ambos yacimientos datan de la primera mitad del VI milenio a.C. Los análisis químicos confirmaron la presencia de ácido tartárico en cinco cerámicas en Gadachrili y tres en Shulaveri. También dieron positivo en otros ácidos como el

málico, succínico y cítrico. El ácido málico, al igual que el tartárico, es predominante en la uva durante los primeros momentos de desarrollo del fruto, formándose a partir de los azúcares presentes en la uva. Cuando empieza el proceso de maduración, la presencia de ácido málico disminuye, convirtiéndose en azúcar. En el momento en que se inicia la fermentación de la uva para la posterior producción de vino, este ácido málico se transforma en ácido láctico gracias a la fermentación maloláctica, proceso por el cual el ácido málico se transforma en ácido láctico, reduciéndose así la acidez del vino. El ácido succínico, que dota de sabores ácidos al vino, se produce durante el proceso de fermentación del zumo de uva por la acción de las levaduras presentes de la fruta (Pecci *et alii*, 2012).

Hasta ahora no se han encontrado restos carpológicos de vid, de modo que se tomaron otras evidencias como el polen de uva, lo cual prueba que esta especie tenía que crecer cerca del yacimiento, quizás dentro de la misma aldea para su uso como alimento y para la producción de vino. La elaboración de caldo se llevaría a cabo cerca de la zona donde crecían los frutos, evitando posibles accidentes durante el transporte de la uva.

Hajji Firuz Tepe, yacimiento iraní que hasta hace poco ostentaba el título de evidencia más antigua sobre la vinificación en el Cercano Oriente, se encuentra a unos 500 km de Shulaveri y Gadachrili. Esto nos lleva a preguntarnos algo, ¿qué región fue pionera en la producción de vino de uva silvestre? Es complicado dar una respuesta a esta cuestión ya que los datos que se poseen aún son insuficientes, requiriéndose aún más investigaciones y análisis de los territorios considerados como la “cuna del vino y viticultura” (McGovern *et alii*, 2017).

En resumen, los resultados de estos nuevos trabajos demuestran que estos yacimientos georgianos producían vino en fechas anteriores a las de Hajji Firuz. Será necesario promover más estudios en la zona del Creciente Fértil para obtener más datos y fechas en relación con la producción de vino.

Si hablamos de viticultura y uvas domesticadas, las fechas avanzan en torno al V- IV milenio a.C. y nos llevan a Oriente Próximo y Levante. Yacimientos como Tell Shuna, en la zona norte del valle del Jordán, cuenta en su registro con restos de uvas domésticas, al igual que Kurban Höyük en Turquía. Éste último emplazamiento se localiza cerca del monte Ararat, lugar donde Noé planta los primeros viñedos según la tradición bíblica. Desde estos lugares, la viticultura comenzó a extenderse por Oriente Próximo y ya durante el III milenio a.C., el consumo y producción de vino se habían difundido notablemente (Guerra, 2009).

2.2. Las primeras evidencias en el ámbito griego

Nuevas investigaciones están demostrando que en la zona norte del Grecia, durante periodos neolíticos, se elaboró vino, proporcionando una de las pruebas sólidas más remotas para la vinificación en Europa y la zona del Mediterráneo oriental. La investigación fue llevada a cabo por Nicolas Garnier y Soultana Maria Valamoti en 2014 y destaca por el uso de un nuevo protocolo analítico de dos pasos que proporciona datos imperceptibles con procedimientos anteriores.

El yacimiento que atestigua la presencia de vino en etapa neolítica es Dikili-Tash, localizado en Macedonia Oriental. Este asentamiento ha sido objeto de estudio desde hace cinco décadas. Un conjunto de viviendas rectangulares neolíticas, descubiertas en las excavaciones de los años noventa del siglo pasado, destaca por su buena conservación, a pesar de haber sufrido un incendio en fechas cercanas al 4300 a.C. Este hecho favoreció el hallazgo de una gran cantidad de pepitas de uva y hollejos carbonizados en el interior de una de las estructuras domésticas. No sólo se encontraron restos arqueobotánicos vinculados con la uva, también aparecieron granos de cereales, semillas de frutas, legumbres y frutos secos (Valamoti *et alii*, 2007).

Las pepitas de uva son datadas en torno al 4460-4000 a.C. Se encontraron en la zona sur de la casa, contabilizándose en torno a 3000 pepitas y más de 300 hollejos prensados, algunos vacíos y otros con pepita dentro. Estos últimos son indicativos del proceso de vinificación llevado a cabo en este lugar.

Sobre si las uvas de Dikili Tash eran silvestres o cultivadas se han desarrollado dos hipótesis: la primera apunta que las uvas fueron recogidas de parras silvestres y la segunda defiende que las uvas provenían de parras ya cultivadas pero muy recientemente, de modo que las características morfológicas típicas de la variedad cultivada aún no se habían desarrollado. El hallazgo de higos carbonizados en la vivienda apoya la teoría de las uvas silvestres ya que el vino proveniente de ellas tendría un sabor tan amargo que necesitaría ser endulzado con edulcorantes naturales como la miel o los higos (Valamoti *et alii*, 2007).

Obviamente, el vino no se ha conservado en este yacimiento hasta la actualidad, de modo que sólo podemos estudiarlo a través de los restos que éste ha ido dejando en el entorno: suelos, prensas, cerámica... Las pepitas, hollejos y ramas son parte de los restos arqueobotánicos que demuestran la existencia de vid en el yacimiento pero no revelan

directamente la presencia de vino. Para ello es necesario analizar los residuos adheridos a las porosas paredes de los fragmentos cerámicos ya que por medio de estudios químicos es posible confirmar la presencia de vino en estos contenedores, aunque en muchas ocasiones no presenten residuos a primera vista.

Se seleccionaron dos recipientes cerámicos para someterlos a una serie de procesos químicos que revelaran biomarcadores vinculados con la uva o el vino (ácido tartárico, cítrico, málico...) Ninguno de los fragmentos presentaba residuos visibles (tartratos o posos) (Garnier y Valamoti, 2016).

Uno de los contenedores cerámicos analizados estaba vinculado a los prensados de uva anteriormente citados. El esparcimiento de estos vestigios de vid alrededor del tarro podría indicar que la vivienda se derrumbó a causa de un incendio mientras la fermentación estaba teniendo lugar en el recipiente.

Los análisis químicos también revelaron la presencia de resina de conífera en la vasija, ácido tartárico y restos de ácido málico. También aparecen restos de ácido siríngico, un tipo de compuesto generado por la descomposición de la malvidina, un pigmento vegetal muy común y presente en la uva. Un segundo fragmento del mismo recipiente cerámico corroboró el proceso de fermentación que estaba teniendo lugar ya que los estudios identificaron ácido tartárico, málico y siríngico (marcadores biológicos de la uva) y ácido pirúvico y succínico (marcadores de la fermentación).

El otro recipiente seleccionado era de dimensiones inferiores y aparentemente no poseía restos arqueobotánicos vinculados. Los análisis químicos revelaron la presencia de marcadores de fermentación (ácido pirúvico y succínico), restos de uva y de grasa animal. Los datos obtenidos confirman que esta jarra fue empleada para verter líquidos, en este caso vino (Garnier y Valamoti, 2016).

Todas estas evidencias anteriormente citadas demuestran el inicio de las actividades vitivinícolas en el Egeo ya desde el periodo Neolítico. La producción de uva y vino en esta región va a verse intensificada y afianzada durante la Edad del Bronce, hecho que explicaremos en el siguiente epígrafe.

3.-La consolidación de la vitivinicultura durante la Edad de Bronce

Una vez estudiados los orígenes de la viticultura y la vinificación en el Egeo procederemos a exponer cómo y por qué durante la Edad del Bronce tuvo lugar un incremento, tanto de la producción como del consumo de vino. Para ello, nos basaremos en restos cerámicos vinculados con su almacenamiento, escanciado e ingesta, inscripciones en vasijas y restos arqueológicos (prensas de vino, almacenes, recipientes de almacenamiento...) vinculados con las actividades de producción en las civilizaciones palaciegas.

Antes de comenzar a desarrollar las posibles causas que explican el aumento de la producción y consumo de vino, es necesario destacar dos ámbitos geográficos y culturales diferenciados dentro del mundo egeo: la Grecia continental o Hélade y Creta. Cada una de ellas tuvo un periodo de esplendor y una posterior decadencia, siendo todas englobadas bajo la etiqueta de civilizaciones prehelénicas. Sobre la vitivinicultura en las Cícladas durante la Edad del Bronce apenas se recogen datos, sólo evidencias indirectas, de modo que nos centraremos en el mundo minoico y micénico ya que ofrecen un mayor número de testimonios y vestigios en relación con la producción y consumo de vino.

Creta y la civilización minoica alcanzó su máximo auge en la primera mitad del II milenio a.C., destacando por la organización de la población en torno a palacios de grandes magnitudes como el de Cnosos, excavado por Arthur Evans a comienzos del s.XX. El arqueólogo británico, impresionado por la trascendencia de aquellos hallazgos arqueológicos, atribuyó la propiedad de este palacio al legendario rey Minos, nombre del cual deriva la posterior nomenclatura de la cultura cretense de la Edad del Bronce. Cnosos no es el único palacio de la isla pero sí el de mayores dimensiones y riqueza. La isla gozó de gran influencia convirtiéndose en una importante potencia comercial. En el ámbito cultural, la civilización minoica desarrolló dos tipos distintos de escritura, una de ellas jeroglífica, ejemplificada en el famoso disco de Festo, y otra conocida como Lineal A, compuesta por silabogramas, signos que parecen representar cifras y logogramas.

La Grecia continental iniciará su periodo de mayor desarrollo a raíz de la decadencia de Creta, a mediados del II milenio (S.XVI a.C.), durante el llamado Heládico Reciente I. Esta civilización bebe directamente de la cultura minoica en varios aspectos destacando entre todos

el “sistema palacial” y su organización político-económica. También cuentan con un sistema de escritura, conocida bajo el nombre de Lineal B, descifrada por el arqueólogo británico Michael Ventris en 1952. La organización social micénica era de carácter jerarquizado, destacando la figura de un “monarca” y una aristocracia terrateniente vinculada con el ejército. Ambos grupos, pertenecientes a la élite sociopolítica, participarían en festines y banquetes, lo cual sería una forma de mostrar su poder e influencia. El consumo de vino en estas celebraciones, evidenciado por las bodegas-almacenes y recipientes de almacenamiento hallados en los complejos palaciales, definiría el carácter elitista y exótico del vino en este periodo (Dickinson, 2000).

En cuanto a vitivinicultura se refiere, tradicionalmente se ha vinculado a Grecia continental y su entorno insular con el “policultivo mediterráneo”, es decir, con la labranza de determinados tipos de cultivo como los cereales (trigo-cebada), la vid y el olivo. El arqueólogo británico Colin Renfrew fue el principal defensor de esta hipótesis, exponiéndola en su obra *The Emergence of Civilisation: The Cyclades and the Aegean in the Third Millennium B.C.* (1972). La extensión de esta “triada mediterránea” tal y como apuntan las teorías más conservadoras, estaría estrechamente relacionada con el auge y desarrollo del poder de los grandes centros palaciales, siendo estos los encargados, primero a nivel local y luego a mayor escala, de seleccionar los tipos de cultivos más favorables para su siembra y posteriormente se ocuparían de la distribución de los productos obtenidos (Hamilakis, 1996).

Sin embargo, a día de hoy no contamos con evidencias arqueológicas que prueben la existencia y extensión de este característico modelo de cultivo en el área del Egeo. Esto no quiere decir que el vino no fuera consumido en Creta y Grecia continental desde los primeros momentos de la Edad del Bronce ya que disponemos de indicios arqueológicos y botánicos directos, algunos de ellos fechados en época neolítica (Dikili Tash), sobre el cultivo de vid y el consumo de vino. Carporrestos (semillas carbonizadas, hollejos, hojas o madera), restos polínicos (polen de vid) y mecanismos ligados con el procesamiento de vid (prensas de uva, ánforas, *pithoi* de almacenamiento...) serán las principales confirmaciones.

3.1-El incremento de la producción y consumo en el mundo minoico

La producción de vino es un hecho constatado en el ámbito egeo desde el V milenio a.C. gracias a las recientes investigaciones llevadas a cabo por Garnier y Valamoti. Con el inicio de la Edad del Bronce, la producción y consumo de vino incrementará notablemente, tal y como demuestran los análisis arqueobotánicos realizados, los carporrestos y artefactos localizados en los distintos asentamientos y las inscripciones en Lineal B. Todas estas evidencias van a ser recogidas a continuación para la elaboración de una contextualización global que demuestre que la gran popularidad que adquirió el consumo de vino en Grecia durante época clásica tiene sus orígenes a comienzos del Bronce.

Una de las primeras pruebas de esta intensificación de las actividades relacionadas con el vino la encontramos en Aphrodite's Kephali, un yacimiento cretense ubicado en la zona oriental de la isla, excavado en 1997 por Theodore Eliopoulos y de nuevo en 2013 por Stavroula Apostolakou. El sitio está compuesto por un edificio de pequeñas dimensiones, vestigios de lo que parece haber sido un complejo defensivo, un patio abierto con marcas de fuego (incendio) y la entrada a una cueva natural. Los restos cerámicos localizados están datados aproximadamente entre los años 3200-2700 a.C. (Minoico Antiguo). Encontramos entre ellos cerámica de tipo Kamarés, de gran calidad y ornamentada con motivos policromados, y cerámicas bruñidas con diversa decoración. Estas últimas son muy comunes en la Grecia continental, lo cual nos hace pensar que quizás algunas piezas fueran importaciones. También se localizaron numerosos *pithoi*, algunos en buen estado y otros fragmentados. Al no encontrar evidencias a simple vista en ninguno de los recipientes (carporrestos), se procedió a realizar una serie de análisis químicos que revelaran el posible contenido de estos contenedores (Koh y Betancourt, 2010).

Uno de los recipientes examinados, originario del Este de Creta, ofreció resultados positivos en relación con la presencia de ácido tartárico, principal biomarcador del vino, y ácido siríngico, lo cual especificaba que el vino almacenado en la vasija era tinto. También había restos de ácido oleanólico, lo cual indicaba la existencia de algún tipo de resina, algo muy común en el vino prehistórico ya que ayudaba a su conservación y evitaba su conversión en vinagre. Otro contenedor cerámico, esta vez procedente de la Grecia continental a juzgar por su superficie bruñida, proporcionó resultados similares a la vasija anterior a excepción del ácido oleanólico, de modo que el vino almacenado en este recipiente no era resinado.

La cerámica de mayor tamaño y capacidad (150 l.), originaria de Creta, también presentó evidencias de biomarcadores vinculados con el vino (ácido tartárico). Es importante apuntar que una tinaja tan grande como esta pudo haber tenido una vida lo suficientemente larga como para sufrir algún tipo de fragmentación y haber sido arreglada, siendo imposible contener algún líquido tras su reparación. De modo que esta vasija pudo haber contenido vino en sus primeros momentos de uso, tal y como evidencia el ácido tartárico, y posteriormente haber sido empleada para almacenar otro tipo de contenidos. Un total de 9 *pithoi* han sido vinculados con este yacimiento por los fragmentos encontrados, lo cual indica que quizás pudiera tratarse de algún tipo de almacén de mercancías, entre ellas vino y aceite, para su posterior distribución (Koh y Betancourt, 2010).

Investigaciones llevadas a cabo en los principales centros palaciales y villas aristocráticas minoicas (Cnosos, Festo, Malia, Monastiraki...) han proporcionado datos sustanciosos en relación con el consumo de vino. McGovern y su equipo, gracias a una serie de exhaustivos análisis, confirmaron la presencia de vino en el yacimiento de Phournou Koryphe, yacimiento anteriormente investigado por el arqueólogo Peter Warren, perteneciente al Minoico Antiguo y con una estrecha vinculación en el posterior yacimiento de Mirtos. Los *pithoi* encontrados pertenecen a los últimos momentos de ocupación de este asentamiento en torno al año 2200 a.C. a pesar de que esta aldea fue habitada desde inicios del Tercer Milenio a.C. Casi un total de 44 *pithoi* de gran capacidad (90 l.) fueron localizados en habitaciones que han sido interpretadas como posibles almacenes y cocinas. Estos recipientes mostraban residuos de color rojizo en su interior y en algunos casos restos arqueobotánicos compuestos por tallos de vid y hollejos. Los estudios químicos realizados en seis de ellos revelaron también la presencia de ácido tartárico y resina procedente de algún tipo de árbol, posiblemente empleada para una mejor conservación del vino. Estos *pithoi* presentan también marcas de cuerdas, lo cual puede deberse a una intención ornamental o a la utilización de estas para atar una posible membrana o tela de material orgánico para tapar la boca de estos contenedores. Algunos de estos recipientes tenían pequeñas perforaciones, realizadas antes de su cocción, para poder escanciarlo sin que los posos presentes en el fondo de los tarros contaminaran el resto de la bebida. Si todos estos *pithoi* descubiertos contuvieran vino la cantidad ascendería a casi 4000 litros, una proporción demasiado alta para una pequeña comunidad, lo cual podría significar que gran parte de este caldo estaría destinado al abastecimiento de centros palaciales como Cnosos (McGovern, 2013).

En Mirtos se encontraron pepitas, tallos y hollejos de uva en el suelo de una de las estancias y en el interior de un *pithos*. Todos estos restos estaban carbonizados, lo cual ha permitido su mejor preservación. A parte de estos restos carpológicos, han aparecido artefactos hechos de arcilla que podrían haber sido empleados para la elaboración de vino, estructuras para llevar a cabo el prensado de la vid y recipientes para recolectar el mosto de uva resultante. (Hamilakis, 1996). También han sido recuperadas numerosas jarras que podrían haber desempeñado funciones de almacenamiento o transporte de vino e incluso para recolectar las sustancias flotantes presentes en el mosto antes de su fermentación en los *pithoi* de grandes dimensiones. Los distintos tipos de recipientes encontrados en el yacimiento (jarras trípodes, vasos de cuello largo y arqueado) eran idóneos para el consumo de este tipo de bebidas.

El vino elaborado en Mirtos no sólo se empleaba para su distribución, parte de la producción se destinaba al consumo local y su uso en ceremonias religiosas. En un pequeño altar localizado en la zona suroeste del asentamiento, se hallaron una serie de tarros que pudieron haber contenido ofrendas de comida y bebida en honor a una pequeña figura conocida como la “Diosa de Myrtos”, la cual portaba una pequeña jarra similar a las que se empleaban para almacenar y servir vino. En habitáculo contiguo a este pequeño santuario se descubrió un cuenco que contuvo licor hecho con uvas, lo cual podía evidenciar que se trataba de una bodega. La hipótesis fue confirmada con la aparición de una cuba para el procesamiento y prensado de uvas y un conjunto de *pithoi* para el almacenamiento. La presencia del santuario y la diosa protectora quizás se debiera al temor por parte de la población de que el proceso de fermentación se truncara, lo cual tendría graves consecuencias. Para evitar que esto ocurriera realizaban ofrendas a la divinidad para que esta protegiera todo el proceso y asegurara un resultado satisfactorio. Este culto a divinidades femeninas y su relación con las bebidas alcohólicas no solo tendría lugar en el mundo minoico, civilizaciones como la egipcia y la mesopotámica también realizaban ofrendas para una producción fructífera (McGovern, 2013). Estos descubrimientos anteriormente expuestos evidencian la producción y consumo de vino en Creta durante el Minoico Antiguo II (2500-2300 a.C.).

En el complejo palacial de Festo, ubicado en la zona sur de la isla, también se han hallado restos de semillas y hollejos de uva en el fondo de un *pithos*, todo ello carbonizado, siendo datados en el periodo de los primeros palacios durante el Minoico Medio. En este caso no hay objetos directamente relacionados con la elaboración de vino (Hamilakis, 1996).

Monastiraki, otro yacimiento palaciego minoico, también cuenta con más de mil semillas de *Vitis vinifera sativa* carbonizadas a causa de un incendio, posiblemente provocado por una erupción volcánica durante el periodo de los primeros palacios. De todos los restos carpológicos encontrados, el más abundante es la semilla de uva con 8463 ejemplares (Fiorentino y Solinas, 2002). El yacimiento, investigado por Athanasia Kanta, pudo haber dependido de un centro palacial más importante como Festo. Más de 100 *pithoi* fueron recuperados, con asas en la parte superior e inferior y sin marcas de cuerdas, principal aspecto que los diferencia de los encontrados en Phournou Koryphe. A parte de los restos rojizos en el interior de las vasijas, también aparecieron en algunas de ellas pepitas, hollejos e incluso tallos de uva. Los análisis han corroborado la presencia de vino y además especifican su carácter resinado. Una pequeña olla trípode, empleada por lo general como recipiente para cocinar alimentos, también reveló la presencia de resina proveniente del pino, ingrediente comúnmente añadido al vino, de modo que quizás este pequeño recipiente también lo contuvo para calentarlo (McGovern, 2013).

En Kato Zakros, en la costa Este de Creta, se han recuperado tres semillas de uva, varios *lekane* de arcilla acompañados por recipientes recolectores (vasijas y *pithoi*) y estructuras que pudieron formar parte de las presas para el vino. La gran cantidad de objetos vinculados con la viticultura en este yacimiento le sitúan como importante centro de producción, pudiendo abastecer a otros centros palaciales con una menor productividad (Hamilakis, 1996). La pequeña villa aristocrática de Vathypetro contaba con una sala que podría haber cumplido la función de bodega o almacén. Dentro de la habitación destaca una especie de “bañera”, para llevar a cabo en ella el prensado de las uvas, que comunicaba con un recipiente a través de un sistema de drenaje. Una piedra ahuecada estaba situada al lado de la estructura de prensado, con un desagüe que comunicaba con el alcantarillado de la villa, lo cual hace pensar a los investigadores que se trataba de un pequeño lavadero para que los prensadores pudieran limpiar sus pies una vez finalizada la faena. El mosto de uva fue almacenado en una estancia cercana de la cual se han recuperado diecisiete *pithoi* semienterrados. Puede que la actividad vinícola incumbiera a gran parte de la población del yacimiento, compartiendo así los esfuerzos y responsabilidades de esta costosa tarea. (McGovern, 2013). A parte de estos artefactos, también se han recuperado restos de madera de vid calcinados. Estos vestigios arqueobotánicos, unidos a las evidencias arqueológicas anteriormente expuestas, refuerzan la idea de que Vathypetro contó con una bodega y almacén de vino durante el Bronce Final (Hamilakis, 1996).

El asentamiento de Apodoulou, muy cercano al palacio Festo y ocupado durante el Minoico Medio II (1900-1700 a.C.) ha proporcionado resultados positivos para la presencia de vino para una copa cónica que seguramente fue empleada para el vertido y consumo de vino resinado.

El yacimiento portuario de Kommos, muy próximo a Festo, cuenta en su registro carpológico con varios ejemplares de semilla de uva, también carbonizados. Sin embargo, son más interesantes los restos materiales vinculados con el vino, destacando recipientes recolectores, fabricados principalmente en arcilla. También se ha localizado losa de piedra de superficie rugosa, construida sobre una plataforma, con un pequeño caño que se comunicaba con unos *pithoi* colocados en la parte inferior de los cuales sólo se conservaban algunos fragmentos. Su función ha sido discutida, Joseph W. Shaw argumentó a favor de que este artefacto estuviera destinado a la elaboración de vino (1978) mientras que Harriet Blitzer abogó por defender la teoría sobre su uso para la producción de aceite de oliva (1995).

En Petra, asentamiento ubicado en la costa noreste de Creta, se encontró también una prensa de piedra para elaborar vino en la Casa I.1 junto con un gran recipiente hecho de piedra y varios *pithoi* de almacenamiento (Tsipopoulou, 2012).

En Mochlos, yacimiento ubicado actualmente en una pequeña isla unida a Creta por un istmo durante la Edad del Bronce, recientes excavaciones han proporcionado interesantes resultados en relación con el vino. Dentro de uno de los edificios del asentamiento se han descubierto dos cubas conservadas casi en su totalidad, colocadas sobre un pequeño banco sobre el nivel del suelo y con caños localizados cerca de la base que se emplearían para verter el líquido en otros recipientes situados en el suelo. Una de ellas pudo haber sido empleada para el almacenamiento de aceite perfumado ya que los análisis químicos mostraron compuestos relacionados con plantas aromáticas (cilantro, flor de tilo) y aceite de oliva. La otra cuba proporcionó resultados distintos, vinculándose con la producción de vino ya que los análisis manifestaron la presencia de ácido tartárico y sirínico. A parte de esta importante instalación, también aparecieron contenedores cerámicos de apariencia exótica que podrían haber contenido vino foráneo, todos ellos localizados en una sala que pudo haber sido usada como almacén (Brogan y Koh, 2008).

Además de todo lo nombrado anteriormente, Brogan y Koh seleccionaron un total de treinta y seis recipientes cerámicos (*pithoi*, ánforas, jarras, frascos y copas) para realizar análisis

químicos y dictaminar qué tipo de contenidos contuvieron. Los exámenes realizados proporcionaron biomarcadores específicos del vino y el aceite de oliva, concluyendo que seis vasijas albergaron únicamente vino mientras, siete se emplearon para almacenar aceite y trece pudieron contener ambos líquidos. Los recipientes restantes no parecen haber contenido ningún tipo de mercancía.

El imponente palacio de Cnosos, debido a su destacada notoriedad dentro de la civilización minoica, alberga gran cantidad de evidencias vinculadas con el vino. Al igual que en casos anteriores, se han recogido varias semillas de uva carbonizadas, cuatro de ellas localizadas en la “casa inexplorada”, edificio dentro del complejo palacial a penas estudiado. En lo que a cultura material se refiere, un hallazgo interesante es el *pithos* inscrito encontrado en Cnosos por Evans en 1903 y reexaminado por MacGillivray tras su abandono en uno de los almacenes del museo Museo Arqueológico de Heraklion en Creta. La vasija fue hallada en una de las dos cistas localizadas en la zona noreste del palacio, cerca del área central del Santuario. El *pithos* era de pequeño tamaño (53 cm de altura), con capacidad para unos 34 litros, con forma de pera, cuello alargado y boca estrecha. El exterior estaba cubierto por una capa de barniz de color rojizo y contaba con dos asas, lo cual junto a sus pequeñas dimensiones y su reducido peso facilitaba su transporte. La corrosión del interior de la vasija fue tomada como una prueba indirecta del almacenamiento de vino, a lo cual hay que añadir la presencia del ideograma del vino en la inscripción de la que hablaremos después (Christakis, 2010).

La anotación estaba realizada en Lineal A, contaba con tres silabogramas, el logograma del vino y el numeral 117 con un valor absoluto desconocido. Se han barajado varias hipótesis sobre el significado del número 117, exponiendo que si en el sistema minoico de medidas se pareciera al micénico en el que 1 unidad correspondía a 28,8 libras, el número 117 podría significar 3369 litros. Sin embargo, sería una cantidad de vino demasiado elevada para el reducido tamaño de la vasija, de modo que podría hacer referencia a un conjunto total de vasijas contenedoras de vino.

Lo más característico de este *pithos* es su procedencia. Tanto su forma como los materiales de la vasija nos indican que su origen es cicládico, barajándose Naxos como opción principal. Este hecho significaría el conocimiento por parte de los habitantes cicládicos del Lineal A, ya que la inscripción se haría en el mismo lugar donde se elaboró la cerámica antes de su cocción. Esto evidenciaría unas relaciones realmente estrechas entre el mundo cicládico

y Cnosos, principalmente por causas relacionadas con el comercio y los intercambios (Christakis, 2010).

Christakis apunta que esta gran cantidad de vino cicládico (3369 litros) fue posiblemente un regalo u ofrenda al Santuario del palacio de Cnosos, lo cual evidenciaría la gran influencia que este ejercía no sólo en el ámbito minoico sino también fuera de él. Sugiere que Cnosos podría haber llegado a ser un importante punto de referencia ideológico y religioso.

Antes de finalizar con el monumental palacio de Cnosos hay que hacer referencia a una de sus representaciones pictóricas más destacadas, ubicada en el Ala Oeste del palacio, conocida bajo el nombre de *Camp-Stool Fresco* por la similitud que guardan los asientos representados en el fresco con los actuales taburetes usados con frecuencia en acampadas. La imagen muestra a unos individuos alzando diversos tipos de vasijas, entre ellas la característica copa cónica cretense y también lo que parece la forma primitiva de un *kylix*, un tipo de recipiente con una clara función ceremonial que tienen origen en la Grecia continental y será una de las formas cerámicas para consumir vino más populares durante el periodo clásico. Quizás este fresco reflejara una escena de banquete o festín típicamente minoico.

En cuanto a las vasijas empleadas para el consumo de vino, apreciamos un aumento del número de vajilla y la estandarización de sus formas según las fechas avanzan hacia el Minoico Tardío (fechas libro). Esto evidenciaría una proliferación de la demanda de vino y por lo tanto la necesidad de incrementar la cantidad de vasos para su consumo. El periodo que mayor número de vasijas destinadas al consumo de vino nos ha legado es el Minoico Medio II-III, lo cual correspondería con la fase Neopalacial o de los Segundos Palacios (1700-1400 a.C.), cuando se produce el máximo esplendor de la civilización minoica. Es durante esta etapa cuando más evidencias materiales vamos a encontrar en relación con la producción vinícola y la celebración de banquetes.

Sin embargo, el registro arqueológico también nos muestra una decadencia en los patrones de consumo y producción de vino durante el ciclo posterior, caracterizado por la violenta destrucción de varios núcleos palaciales y su posterior abandono, lo cual no significa el fin de los festines y celebraciones como muestra de poder e influencia por parte de los palacios aún vigentes (Hamilakis, 1999).

3.2-El vino en los banquetes minoicos

Como ya hemos visto en apartados anteriores, el consumo de vino es rastreable hasta periodos tan remotos como el VI milenio a.C, pero no será hasta la Edad del Bronce cuando alcance una mayor importancia y poder social. Tal y como argumentan Hamilakis y Sherratt (2012) en su trabajo sobre el festín minoico, “el consumo social” es algo innato al ser humano y una de las principales características que nos diferencian de los animales, es un acto que va más allá de la simple subsistencia, define a los individuos socialmente. Dentro de este “consumo social” engloba gran cantidad de actos que van desde el uso de ropajes y ornamentos al consumo de ciertos productos con cualidades singulares como el vino.

El consumo de ciertas bebidas y alimentos en común es una experiencia social practicada desde finales del periodo Neolítico en Creta y suele denominarse bajo el nombre de festín o banquete. Estas celebraciones podían desarrollarse en gran multitud de contextos: público, privado, religioso, funerario... El registro arqueológico arroja cierta luz sobre estas prácticas sociales gracias al hallazgo de vajillas específicas para el consumo de bebidas rituales, la mayoría de material cerámico, prensas de uvas, recipientes para su almacenamiento y comercio e incluso inscripciones. Son muchos los “mitos” que han surgido en relación con el vino y su papel durante la Edad del Bronce, agenciándole un papel fundamental en la economía redistributiva palacial e ignorando los efectos corporales que generaba en sus consumidores y el importante papel socio-económico que tuvo en los grandes banquetes (Hamilakis y Sherratt, 2012). Es de sobra conocida la importancia del vino como mercancía, no sólo por la gran cantidad de recipientes y artefactos vinculados con su producción sino también por la aparición de su ideograma en inscripciones jeroglíficas cretenses y en Lineal A. Los textos en Lineal B también hacen referencia al vino, registrándose lo que se han interpretado como impuestos sobre los viñedos cercanos a los palacios y reflejando la distribución racionada de esta bebida a los núcleos palaciales más poderosos y debido a un acontecimiento especial.

A pesar del tópico tan extendido que relaciona el mundo mediterráneo con “el trigo, la vid y el olivo”, el vino no formaba parte la dieta básica de los habitantes de la Grecia prehelénica, siendo los cereales y las legumbres eran los alimentos más consumidos por el grueso de la población. La carne, principalmente de oveja, cerdo y vaca, también era un bien reservado para su consumo en convites especiales.

El modo del consumo no fue igual durante todo el periodo, al menos en el mundo minoico. En los primeros momentos de la Edad del Bronce, los vasos eran más elaborados y de mayores dimensiones, posiblemente para el consumo comunal. Con el paso del tiempo, las formas de las vasijas fueron sufriendo un proceso de simplificación, adoptando nuevos recipientes de menor tamaño como copas y vasos. Hamilakis y Sherratt emplean el término “individualismo comunal”. La importancia del vino no sólo residía en el líquido en sí, todo aquello que le rodeaba adquiriría un papel destacado a nivel social, como por ejemplo la forma de servirlo o escanciarlo, posiblemente a través de recipientes específicos como las “jarras-tetera” con un pitorro muy alargado. Los ornamentados vasos de tipo Kamarés podrían haberse empleado durante los banquetes durante el Minoico Medio (2000- 1600 a.C.) (Hamilakis y Sherratt, 2012: 191).

El aumento de la cantidad de vajilla según avanzamos hacia el Minoico Medio evidencia que la celebración de banquetes había incrementado, alcanzando su punto álgido durante el periodo Neopalacial. Pero no sólo hay que tener en cuenta el mayor número de vasos para el consumo como evidencia del auge de los festines, también es necesario prestar atención a la gran cantidad de instalaciones para el procesado de la uva que proliferan en esta etapa e incluso el mayor número de restos óseos vinculados con los animales consumidos durante los banquetes como es el caso del cerdo.

A pesar de la estandarización en las formas de la vajilla, dentro del mismo depósito se encontraban vasijas de distinta tipología. Los investigadores Macdonald y Knapett (2007), basándose en la hipótesis de que todos los recipientes se emplearan a la vez, apuntan que este hecho podía deberse a una estratificación dentro del propio banquete, siendo los vasos más elaborados empleados por los miembros más destacados del conjunto social. Haggis (2007), sin embargo, señala la variedad de formas dentro de un mismo banquete puede deberse quizás a factores ceremoniales, es decir, que cada recipiente fuera empleado en un momento específico de la celebración. Por lo general, la mayoría de los depósitos contenían vasos bastante sencillos, copas cónicas sin mucha elaboración que quizás querían reflejar cierta homogeneidad entre los participantes de los banquetes, reservándose las formas más ricas y ornamentadas para ceremonias aún más exclusivas.

Este apogeo ceremonial debe englobarse dentro de un contexto social complejo, de gran competitividad y fraccionamiento entre las diversas facciones, siendo el festín una forma de rivalidad entre los distintos palacios minoicos. La generosidad mostrada en cada banquete reforzaría los vínculos y la posición de cada centro palacial con su entorno.

Hacia el Bronce Final, los banquetes y celebraciones disminuyen notablemente, quedando limitados a muy pocos complejos palaciales. La incipiente tendencia a la centralización del poder pudo haber sido la causa, disminuyendo la competitividad entre los distintos centros palaciales y por ende las muestras de poder e influencia a través del banquete. La influencia que mundo micénico ejercía sobre Creta en este periodo pudo verse reflejada de cierta manera en los banquetes, adquiriendo un carácter mucho más exclusivo y restrictivo. La sencilla copa cónica característica del periodo Neopalacial va a ir siendo sustituida por nuevas formas más cuidadas como el *kylix*, de influencia micénica. En cuanto a la comida consumida en los banquetes de esta nueva fase, la fauna silvestre alcanza una gran consideración. La caza de animales salvajes y su posterior consumo en estos festines podrían ser considerados como nuevos ritos de paso o muestras de fuerza (Hamilakis y Sherratt, 2012).

4.- Conclusiones

Tras un análisis exhaustivo de las evidencias arqueobotánicas y estudios químicos realizados sobre la vitivinicultura, gracias a la detallada documentación publicada por especialistas en el campo de la viticultura y vinificación prehistórica como McGovern, Valamoti o Garnier, se han proporcionado fechas más remotas para el inicio de la vinificación en el ámbito griego, lo cual no significa que sean resultados concluyentes ya que actualmente siguen realizándose labores de investigación que podrían proporcionar fechas aún más antiguas.

Una vez centrados en el ámbito minoico, son muchos los estudios que revelan indicios y evidencias sobre la presencia de vino en importantes asentamientos palaciegos como Cnosos, Mirtos o Festo. Gran cantidad de restos carpológicos han sido recogidos y posteriormente examinados, la mayoría de ellos carbonizados por los incendios acontecidos durante violentos episodios de destrucción que estos palacios sufrieron. También hay importantes conjuntos materiales que, tras ser analizados químicamente, revelan la presencia de biomarcadores directamente vinculados con el vino como es el caso del ácido tartárico, el ácido málico o el ácido sirínico.

La vajilla minoica vinculada con el vino puede dividirse en dos claras tipologías: de almacenamiento y de consumo. Los *pithoi* son grandes recipientes con una clara función de almacenaje e idóneos para el intercambio y comercio de mercancías. Aparecen frecuentemente en estancias interpretadas como almacenes o bodegas. Los vasos y copas empleados en las ceremonias minoicas para el consumo no van a ser tan elaborados como los modelos usados en la Grecia continental durante el apogeo micénico (Copa de Oro de Nestor) o en los posteriores simposios clásicos. Las vasijas van a proliferar y estandarizar sus formas durante el periodo Neopalacial para posteriormente quedar estrictamente limitados a los principales centros de poder, lo cual se debe a la influencia que la floreciente civilización micénica estaba ejerciendo sobre Creta y sus palacios.

El incremento de la producción vinícola minoica pudo haberse debido no sólo a las necesidades de abastecimiento en la isla sino a la intención de exportar sus caldos a otros territorios. Las Cícladas pudieron ser un candidato idóneo por su proximidad y su buena conexión en la Grecia continental.

A pesar de la aparentemente sencilla fermentación del vino, el cultivo de la vid y su posterior transformación en vino requería trabajo y dedicación específica, lo cual unido a los efectos que su ingesta producía contribuyó a que su consumo fuera limitado y asociado con las elites socio-políticas de la civilización minoica. Además, los grandes almacenes, bodegas y artefactos vinculados con su elaboración se localizaban en entornos palaciales o aristocráticos, lo cual respalda la teoría de que el vino y su distribución dependían de los principales centros palaciegos minoicos. A día de hoy no hay evidencias que demuestren que el consumo de vino formaba parte de la dieta básica de la población minoica, delimitando su consumo a las clases dirigentes y en contextos específicos como banquetes o ritos religiosos. La gran repercusión que adquirieron estos festines se debe a la gran importancia que la demostración de poder adquirió durante el Minoico Medio, generándose una gran competencia y rivalidad entre los distintos centros palaciales y sus séquitos (Hamilakis, 1996).

Dejando a un lado los cambios y posibles fluctuaciones que los banquetes sufrieron a lo largo de toda la Edad del Bronce, la celebración de estas reuniones fue una forma de unión, de cohesión por parte de las élites sociales minoicas, las cuales veían en estos festejos una forma de evasión de la rutina, una ruptura con la monotonía. El vino, gracias a sus efectos psicoactivos y su laboriosa producción, tuvo un papel de gran relevancia durante estas celebraciones. Tal fue su consideración que se mantuvo como parte esencial de los simposios griegos, muy famosos y recurrentes gracias al gran número de representaciones artísticas que nos legó el periodo clásico.

Quizás, sin unos precedentes como los recogidos en este Trabajo de Fin de Grado, el simposio griego no hubiera logrado el desarrollo y complejidad necesarios para formar parte de la memoria colectiva a través de relatos mitológicos, representaciones artísticas o grandes epopeyas. Quizás, es necesario dar la importancia que se merece a unos hechos tan destacados como son las primeras evidencias vitivinícolas en el territorio griego, haciendo hincapié en el gran desarrollo tecnológico que posibilitó la intensificación de la producción del vino en la civilización minoica, la cual ejerció un gran poder e influencia en el continente hasta su declive. Quizás, los festines minoicos fueron el modelo en el que se basaron las posteriores civilizaciones de la Grecia Continental para llevar a cabo sus festejos y ceremonias para manifestar su poder.

5.-Bibliografía

- Brogan, Thomas M., Koh, Andrew J. y Hitchcock, Louis A. (2008): “Feasting at Mochlos? New evidence for wine production, storage and consumption from a Bronze Age harbor town on Crete”. *Dais: the Aegean feast*. Liege: Université de Liege.
- Buxó i Capdevila, Ramón (1997): *Arqueología de las plantas*. Barcelona: Critica.
- Dickinson, Oliver (2000): *La Edad del Bronce Egea*. Madrid: Ediciones Akal, Vol.206.
- Fiorentino, Girolamo y Solinas Francesco (2002): “Carboni e carporesti dal palazzo di Monastiraki. Indagini paleoambientali e paleoeconomiche”. *Monastiraki I*. Campagne, pp. 123-129.
- Garnier, Nicolás y Valamoti, Sultana María (2016): “Prehistoric wine-making at Dikili Tash (Northern Greece): Integrating residue analysis and archaeobotany”. *Journal of Archaeological Science*, LXXIV, pp. 195-206
- Guerra Doce, Elisa (2009): “Los orígenes de la viticultura y del consumo de vino”. En C. Sanz Mínguez y F. Romero Carnicero (eds.), *El vino y el banquete en la Europa prerromana*. Valladolid: Centro de Estudios Vacceos Federico Wattenberg de la Universidad de Valladolid, pp. 11-31.
- Haggis, Donald G. (2007): “Stylistic diversity and diacritical feasting at Protopalatial Petras: A preliminary analysis of the Lakkos deposit”. *American Journal of Archaeology*, CXI, pp. 715-775
- Hamilakis, Yannis (1996): “Wine, oil and the dialectics of power in Bronze Age Crete: a review of the evidence “. *Oxford Journal of Archaeology*, XV, pp. 1-32.
- Hamilakis, Yannis (1999): “Food technologies/technologies of the body: the social context of wine and oil production and consumption in Bronze Age Crete”. *World Archaeology*, XXXI, pp. 38-54.
- Hamilakis, Yannis y Sherratt, Susana (2012): “Feasting and the consuming body in Bronze Age Crete and early iron age Cyprus”. *British School at Athens Studies*, pp. 187-207.
- Koh, A.J. y Betancourt, P.P. (2010): “Wine and olive oil from an Early Minoan I hilltop fort”. *Mediterranean Archaeology and Archaeometry*, X, pp. 15-23.

- Macdonald, Colin y Knappett, Carl (2007): “Knossos: protopalatial deposits in Early Magazine A and the South-west Houses”. *British School of Athens*, XLI
- McGovern, Patrick, Glusker, Donald L., Exner, Lawrence J., y Voigt Mary M. (1996): “Neolithic Resinated wine”. *Nature*, CCLXXXI, pp. 480-481.
- McGovern, Patrick Edward (2013): “Lands of Dionysos: Greece and Western Anatolia”. *Ancient Wine: the search for the origins of viniculture*. Nueva Jersey: Princeton University Press, pp. 239-278.
- McGovern, Patrick, Jalabadze, Mindia, Batiuk, Stephen, Callahan, Michael P., Smith, Karen E., Hall, Gretchen R., Kvavadze, Eliso, Maghradze, David, Rusishvili, Nana, Laurent, Bouby, Failla, Osvaldo, Cola, Gabriele, Mariani, Luigi, Boaretto, Elisabetta, Bacilieri, Roberto, This, Patrice, Wales, Nathan y Lordkipanidze, David (2017): “Early Neolithic wine of Georgia in the South Caucasus”. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, CXVII, pp. 309-318.
- Pecci, Alessandra, Giorgi, Gianluca, Salvini, Laura y Cau Ontiveros, Miguel Ángel (2013): “Identifying wine markers in ceramics and plasters using gas chromatography-mass spectrometry. Experimental and archaeological materials”. *Journal of Archaeological Science*, XL, pp. 109-115.
- Renfrew, Colin y Cherry, John (1972): *The emergence of civilisation: the Cyclades and the Aegean in the third millennium BC*. Londres: Methuen & Co.
- Tsipopoulou, Metaxia (2012): “Petras, Siteia-25 Years of Excavations and Studies”. *Monographs of the Danish Institute at Athens*, XVI, pp. 13-42.

