

TEJADA LA VIEJA (ESCACENA DEL CAMPO, HUELVA) Y LA PRODUCCIÓN Y CONSUMO VITIVINÍCOLA¹.

Recibido: 27 de Noviembre de 2018 | Aprobado: 30 de Dezembro de 2018

Clara Toscano-Pérez²

Centro de Investigación en Patrimonio Histórico, Cultural y Natural (Universidad de Huelva)

Resumen

Se presentan las más recientes novedades obtenidas gracias a las últimas actividades llevadas a cabo en el asentamiento de Tejada la Vieja (Escacena del Campo, Huelva) por el grupo de investigación "Vrbanitas. Arqueología y Patrimonio (HUM-132)" de la Universidad de Huelva.

Como parte del estudio y análisis de las estructuras que fueron exhumadas en el pasado, una de las novedades que aportamos vincula algunos de sus edificios con espacios relacionados con el consumo y la producción de vino, de manera que consideramos debió ser una de sus principales actividades.

Palabras-clave: Protohistoria; Tarteso; Vitivinicultura; Suroeste Peninsular; Tejada la Vieja (Escacena del Campo, Huelva).

Abstract

This paper shows latest development showed by latest archaeological research carried out in the site of Tejada la Vieja (Escacena del Campo, Huelva, Spain) by the research group "Vrbanitas. Arqueología y Patrimonio (HUM-132)" of the University of Huelva.

As part of the study and analysis of the structures that were exhumed in the past, one of the novelties that we bring links some of its buildings with spaces related to consumption and wine production, so we considered it to be a of its main activities.

Key-words: Protohistory; Tarteso; Vitiviniculture; Southwest of the Iberian Peninsula; Tejada la Vieja (Escacena del Campo, Huelva)

https://doi.org/10.14195/2182-844X_6_16

¹ Este artículo se enmarca dentro del Proyecto de Excelencia de la Junta de Andalucía "Ciudades Romanas de la Bética. CORPUS VRBIUM BAETICARUM (I) (CUB)".

² clara.toscano@dhis1.uhu.es

I. Descripción general de Tejada la Vieja³

El yacimiento arqueológico de Tejada la Vieja se trata de uno de los *oppida* de época tartésico-turdetana con mayor potencial investigador del suroeste peninsular.

La meseta que ocupa este *oppidum* está a 160 msnm, a caballo entre la Sierra y la Tierra Llana de Huelva, donde ocupa una superficie de 6'4 hectáreas. Se encuentra, asimismo, bien comunicado con el Guadalquivir y con la costa a través de vía fluvial, al igual que por vía terrestre con Berrocal y Riotinto, enlazando la Tierra Llana con la Sierra onubense al atravesar la Pata del Caballo por el paso de La Garganta (Fig. 1).

Bordeado por el arroyo de Barbacena, la obtención de agua se haría además a través de un manantial muy rico cercano al yacimiento, al nordeste del mismo.

Igualmente, a medio camino entre la ciudad y su homónima hay dos manantiales con tal cantidad de agua que incluso abastecieron posteriormente el acueducto de la ciudad romana de Itálica.

En la década de los '70 se realizaron las primeras actuaciones arqueológicas, dentro del "Proyecto Arqueometalúrgico de Huelva", encabezado por A. Blanco y B. Rothenberg. Posteriormente, en

los años '80 del pasado siglo, el Servicio de Arqueología de la Diputación de Huelva emprendió el estudio del lugar, llevando a cabo 6 campañas de excavación arqueológica y adquiriéndolo en 1984.

Con la información obtenida gracias a las intervenciones arqueológicas efectuadas, los excavadores proponen una división de la vida de la ciudad en 3 fases.



Fig. 1 - Imagen aérea de Tejada la Vieja.

La primera, que va desde fines del s. IX a.C. hasta fines del VII a.C., se trata de la primera ocupación del lugar y la construcción de la muralla⁴, el elemento más destacable de este *oppidum*.

La fase II abarca desde el final de la anterior hasta mediados del s. VI a.C., momento en el que tiene lugar el auge urbanístico de la ciudad y

³ Declarado Bien de Interés Cultural con la categoría de Zona Arqueológica según el Decreto 212/2007 de 17 de julio, publicado en BOJA 154 de 6 de agosto de 2007, donde además se inscribe en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz.

⁴ Con una altura máxima de 3 m y una técnica constructiva compuesta por piedra caliza y tierra rojiza, asentada directamente sin cimentación. En la cara externa de algunos tramos de la muralla se adosó bateaguas formado por lajas trabadas con tierra amarillenta. En una segunda fase de la muralla se añade un segundo lienzo exterior con bloques de pizarra mejor acabados que los de granito de la primera fase, pero sin argamasa en ninguno de ellos. Paralelamente se añaden una serie de refuerzos como torres y contrafuertes, circulares y trapezoidales, de diversa técnica constructiva - el primero correspondería a la primera fase y el segundo a la siguiente- y sometidos a sucesivas reparaciones. Posteriormente, a fines del s. VI a.C., se levantaron los contrafuertes cuadrangulares y el lienzo hecho a base de pizarras.

mayor diversificación económica, al ampliarse a la agricultura y ganadería. A esta fase corresponde la construcción de grandes edificios públicos, de la trama urbanística y de estructuras de carácter industrial que evidencia movimientos económicos de amplio espectro, centrados en la redistribución de los minerales traídos de la cuenca minera onubense (Toscano-Pérez, 2019).

La última fase de vida del lugar se caracteriza por una recesión aunque no una quiebra con respecto al mundo anterior, del que es heredero directo.

En cuanto al abandono de la ciudad, la hipótesis de un traslado poblacional a Tejada la Nueva es una posibilidad verosímil, posiblemente en relación con la mejor comunicación que supone este enclave como nudo de comunicaciones además de puesto de control visual de un amplio territorio (Toscano-Pérez, 2016: 473-ss).

II. Edificios relacionados con el consumo o producción vitivinícola

Contamos con una serie de estructuras que por el análisis de su planta, así como por los materiales localizados en las intervenciones efectuadas en el pasado, podemos vincular con edificios relacionados total o parcialmente con la producción y/o consumo del vino.

Los más destacados son el denominado por sus excavadores “Edificio

almacén” y dos estructuras circulares que se encuentran junto al primero. No obstante, debemos tener en cuenta que se trata de una hipótesis que solo podrá ser contrastada con investigaciones futuras.

2.1. Edificio “almacén”

Como ya hemos indicado, en la década de los '70 se realizaron las primeras actuaciones arqueológicas en el yacimiento, dentro del Proyecto Arqueometalúrgico de Huelva, encabezado por A. Blanco y B. Rothenberg. Antes de proceder a las excavaciones llevaron a cabo una prospección en la que recogió material cerámico fenicio, púnico e “ibérico” (Blanco y Rothenberg, 1981: 229).

Las excavaciones efectuadas en 1974-1975 se centraron en dos zonas fundamentalmente: una correspondiente al lado sur de la muralla y otra interpretada como de almacenes ubicada en las inmediaciones, unos metros al nordeste de la primera (Fig.2).

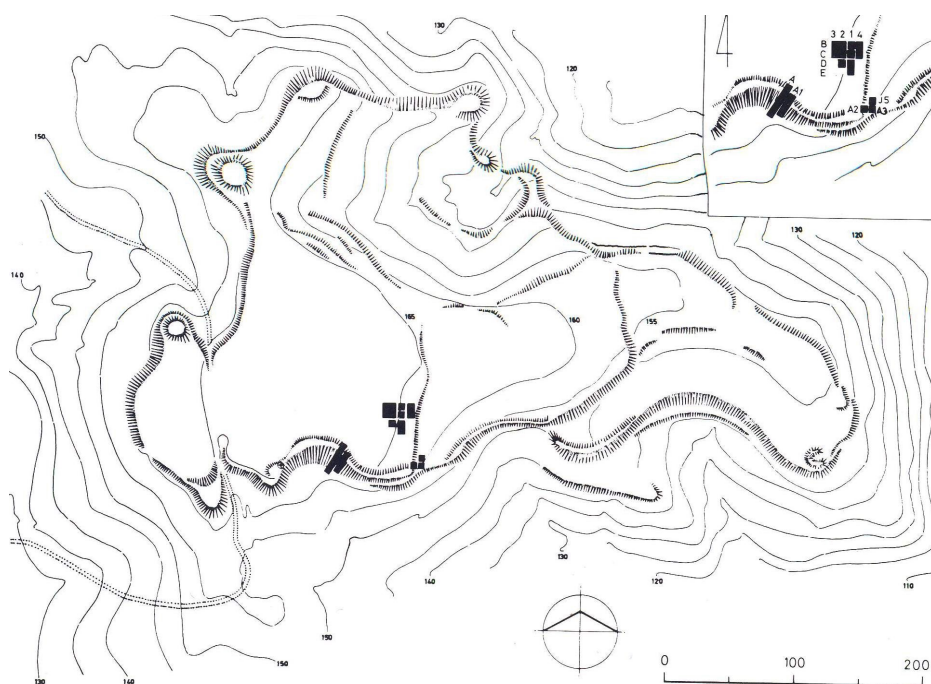


Fig. 2 - Mapa ubicación cortes (Blanco y Rothenberg 1981: 235)

Con el fin de diagnosticar el estado de conservación intramuros y la localización de alguno de los edificios más importantes de la ciudad, se excavaron una serie de cuadrículas de 5 x 5 m en la zona más elevada del cerro, agotando la potencia estratigráfica en los cuadrados llamados B1-C1 y parte de D1 y B41-C41, mientras que en el resto se retiró solo el nivel superficial para ver la planta de los muros (Blanco y Rothenberg, 1981: 256).

Dentro del nivel más reciente del área, en la zona B-C se exhumó un edificio de 19 x 10'5 m casi por completo, mientras que en los cuadrados B41 y C41 se localizó la pared de otra estructura paralela a la primera de la que estaba separada por una calle pavimentada con losas de piedra (L20), así como otro edificio (M9-11) en los cuadrados D-C3 (Fig. 3).

Los muros del edificio de mayores dimensiones están hechos a base de mampuestos y lajas de pizarra, de mayor volumen en la pared exterior

oeste (M15) que además cuenta con una hilada de piedras adosada al exterior.

Las habitaciones de este edificio identificadas por sus excavadores, ordenadas de Norte a Sur, son las siguientes:

- L10 y L6: Con suelo de barro pisado (Blanco y Rothenberg, 1981: 257-258).
- L11, L15 y L23: Interior con multitud de ánforas junto a gran cantidad de huesos de vaca. El pavimento de esta estancia era de tierra con algunas incrustaciones de lajas de pizarra y cerámica. Bajo éste había un relleno sobre la caliza del subsuelo en el que se encontró un fragmento de plato de retícula bruñida (Blanco y Rothenberg, 1981: 258).
- L12 y L13: Destaca por no tener forma cuadrangular, sino que por uno de sus lados tiene forma de “ábside”, con cimientos más anchos que el alzado de los muros en su pared norte (M14), de manera que forman un banco (M37). Cuenta con pavimento de lajas de pizarra del que sobresale una rinconera cóncava empedrada (M35). El material del interior de esta estancia lo compone abundante cerámica y huesos de animales – buey, oveja, cerdo y cabra- de entre los que destaca un gran cuerno recortado de cabra macho, aunque los excavadores llaman la atención sobre la ausencia de restos de conchas y espinas de pescado (Blanco y Rothenberg, 1981: 258).
- L14: Tamaño aproximado de la mitad del resto de estancias, cuenta con un banco corrido (L33) en el muro del sur. La peculiaridad de esta estancia la confiere un tablero de tierra quemada (L29) en el ángulo sureste de 0'50 x 0'40 y 0'12 m de espesor, que se encontraba enmarcado por tierra cocida y que podría estar

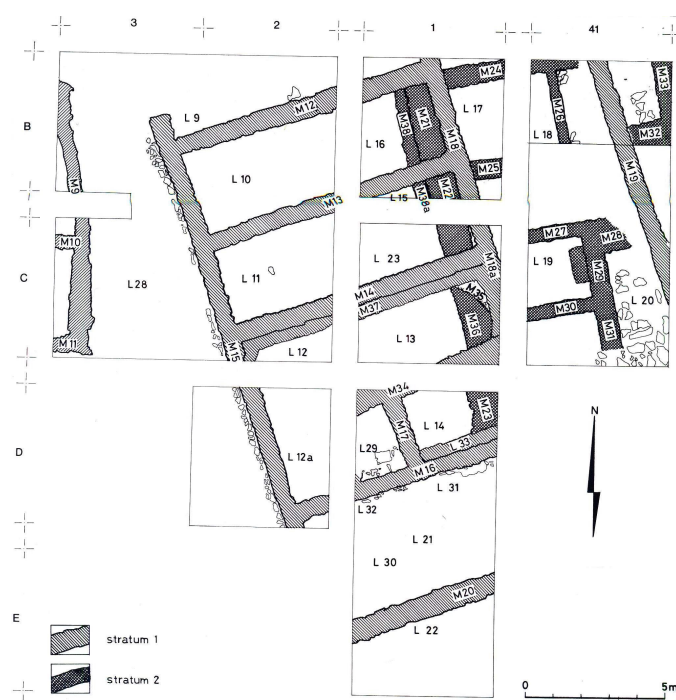


Fig. 3 - Área B-C (Blanco y Rothenberg 1981: 257).

dedicado a labores de obtención de plata, dado el hallazgo de escorias relacionadas con ésta alrededor del tablero (Blanco y Rothenberg, 1981: 259).

- L21: Estancia interpretada como cocina por las manchas de ceniza y tierra quemada, así como los restos de ánforas. Los responsables de la excavación identifican una mancha sedimentaria como la huella de un poste que funcionaba como soporte de un caldero, así como una zona de tierra cocida (L31) que podría funcionar como horno (Blanco y Rothenberg, 1981: 259).

El segundo nivel de este lugar lo ocupa otro edificio, de grandes y potentes muros –llega hasta 1'18 m de espesor– hechos a base de mampostería de granito y lajas de pizarra sin trabajar pero ejecutando una técnica en la que se persigue la horizontalidad de la construcción y con barro como aglutinante. Los cimientos sobresalen hasta 0'30 m, funcionando de este modo como banco corrido (M38 y M38a). Dentro de una de las estancias se halló un depósito de arcilla verdosa muy depurada cuya función, según sus excavadores, podría ser su uso en la alfarería, a tenor de los numerosos recipientes cerámicos rotos en el foso extramuros, con apariencia de haber sido destruidos antes de ser usados, aunque no se descarta que la arcilla fuera empleada en la construcción de hornos metalúrgicos. Los materiales cerámicos de este nivel otorgan una cronología entre los siglos VIII-VII a.C., por la presencia de abundante cerámica fenicia y las ánforas Mañá A, así como toberas y crisoles (Blanco y Rothenberg, 1981: 273-278).

El nivel 3 es previo a la construcción de los edificios de esta zona y no aporta estructura arquitectónica alguna, pero en su composición hay cerámica a mano y a torno en igual proporción, fechado en los siglos IX-VIII a.C. (Blanco y Rothenberg, 1981: 278).

La fase que nos interesa es la más reciente, por ser de la que tenemos más conocimiento y corresponderse con la coetánea al resto de la superficie excavada del yacimiento.

En 1987 fueron retirados los testigos que habían sido dejados en reserva por sus excavadores originales (Fernández Jurado, 1987: 83), lo que ha permitido una mejor comprensión de la distribución espacial del edificio, con un total de 6 estancias (Fig. 4).

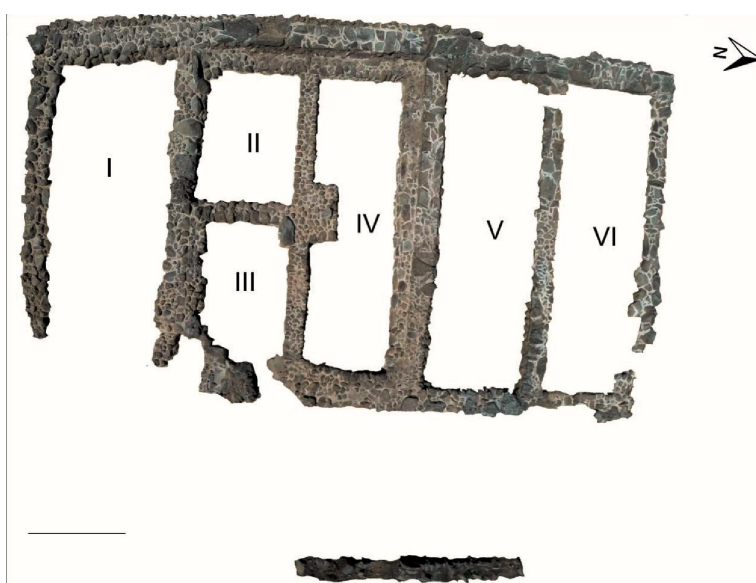


Fig. 4 - Fase más reciente del edificio con indicación del número de estancia (la escala corresponde a 3 m).

Las medidas totales son 19,50 x 16,45 m, mientras que de la técnica edilicia cabe destacar el ancho mayor del muro de cierre oeste del edificio, lo que puede venir motivado por la protección ante las arroyadas, al localizarse al final de una pendiente hacia la que vertería el agua de las dos calles localizadas hasta la fecha. Con la totalidad de la planta exhumada, las

estancias finales interpretadas son como sigue (ordenadas de Sur a Norte):

- Estancia I: De 3'95 m de ancho, fue interpretada como cocina por las manchas de ceniza y tierra quemada, así como restos de ánforas. En la esquina norte hay una huella de poste y una zona de tierra cocida que podría ser un horno (Blanco y Rothenberg, 1981: 259).
- Estancia II: Se caracteriza por presentar un tablero de tierra quemada de 0'50 x 0'40 y 0'12 m de espesor y enmarcado por tierra cocida. Interpretado para la obtención de plata por el hallazgo de escorias alrededor (Blanco y Rothenberg, 1981: 259).



Fig. 5 - Planta del edificio del área B de Pani Loriga (Santadi, Cerdeña) (Botto 2012a: Fig. 15).

- Estancia III: Lo más característico de la estancia es el banco corrido en el muro sur de la misma.
- Estancia IV: En esta habitación destaca la presencia de un banco corrido, así como pavimento de lajas de pizarra y una rinconera cóncava empedrada. Abundante cerámica y huesos de animales (buey, oveja, cerdo y cabra). Como curiosidad, se localizó un gran cuerno recortado de cabra macho (Blanco y Rothenberg, 1981: 259).
- Estancia V: Las medidas de la habitación son de 8'80 x 2'97 m. Destaca sobremanera la infinidad de ánforas y de huesos de vaca. Cuenta, además con un pavimento de tierra

con incrustaciones de lajas de pizarra y cerámica. Bajo éste había un relleno sobre la caliza del subsuelo en el que se localizó cerámica de retícula bruñida.

Posiblemente funcionara como almacén o bodega, lo que ya indicara A. Blanco (Blanco y Rothenberg, 1981: 258).

- Estancia VI: Por último, la estancia más al Norte, cuenta con unas medidas de 8'90 x 3,05 m

Como ya hemos indicado, este edificio fue interpretado por sus excavadores como un edificio de almacén. Nosotros no compartimos completamente esta interpretación por varios indicadores: de una parte por la propia técnica edilicia, más cuidada en éste que en la mayoría de los edificios conocidos del *oppidum*; por otra parte, sabemos que la existencia de un banco corrido nos indica la posibilidad de que nos encontremos ante un edificio público; finalmente, los paralelos con otros edificios bien interpretados como multifuncionales, relacionados con la

producción, consumo y ritualidad del vino, hace que nos decanemos por esta última interpretación. Así, contamos con el paralelo más claro en el edificio del Área B de Pani Loriga (Santadi, Cerdeña), fechado en el s. V a.C., con una distribución, medidas y técnica edilicia casi idéntica al edificio que nos ocupa de Tejada la Vieja (Botto, 2012a; 2012b).

El edificio sardo cuenta con un *sacello* (Vano 1), interpretado de tal modo por la presencia de un banco corrido sobre 3 de sus lados, lo que podría corresponderse con las estancias III y IV del edificio de Tejada la Vieja. En Pani Loriga se interpreta el Vano 2 como espacio funcional para la preparación del alimento, El vano IV de Pani Loriga, donde se supone la existencia de una tahona, bien podría corresponderse con la Estancia I de Tejada la Vieja, pues la presencia de manchas de ceniza, tierra quemada y huella de un poste hace que pudiera corresponderse con un espacio semiabierto en el que se localizara un horno. La estancia II del edificio de Tejada puede interpretarse como un horno metalúrgico para la copelación de plata, pues sus dimensiones, características y los restos de escoria hacen sospechar que así pudiera ser. Por su parte, la abundante presencia en la estancia IV de huesos de animales podría indicar el uso de éstos, como también de sus odres para el transporte de sustancias líquidas, como el vino, pues la desproporción de ánforas de aceite en relación con las de vino en lugares tan próximos como la ciudad de Huelva, hacen pensar que el vino se transportaba desde sus centros productores en



Fig. 6 - Fotografía aérea de las estructuras circulares de Tejada la Vieja (Escacena del Campo, Huelva).

ánforas y de ahí en odres transportadas en carros hacia el interior (Celestino y Blázquez, 2007). Así pues, no solo la presencia de abundante material anfórico nos indica tal actividad, lo que por otra parte también tenemos en la estancia V. Igualmente, la cercanía de dos estructuras cuya planta podría corresponderse con espacios destinados a la producción de vino, nos hace suponer la multifuncionalidad de este edificio, siempre en relación con su consumo, producción y ritualidad.

Los paralelos del interior de este edificio con otro de Las Cumbres (Sierra de San Cristóbal, el Puerto de Santa María, Cádiz) interpretado como un edificio industrial con lagares y estructuras destinados a actividades vinícolas ya fue mencionado hace más de veinte años, cuando la relacionan con la vivienda de un rico comerciante dedicado posiblemente a la distribución de vino (Ruiz, Córdoba y Pérez, 1998: 390; Vallejo, Castro y Niveau, 2002).

2.2. Estructuras circulares

Desde los orígenes de la viticultura, tras el proceso de pisado, el mosto se depositaba en sencillos lagares para ser prensado posteriormente, incluso decantados o filtrados cuando era necesario. Después sería almacenado

para su fermentación alcohólica (Zamora López, 2005: 83-ss).



Precisamente en relación con uno de los procesos anteriores podría estar un conjunto de dos estructuras circulares, ubicadas inmediatamente al Oeste del "edificio de almacén". Estos elementos fueron excavados superficialmente en la campaña de 1987, sin que entonces les fuera otorgada funcionalidad alguna, aunque sí se indicó que no se trata de un horno por la ausencia de escorias, cenizas o cualquier otra evidencia (Fernández Jurado, 1987: 83). Lamentablemente, la información que aportan sus excavadores es muy escueta, limitándose a un párrafo. De ahí la diferencia del conocimiento que tenemos entre estas estructuras y, por ejemplo, el edificio descrito anteriormente, pues éste se trata de un complejo excavado en su totalidad (Fig. 7).

El diámetro de la estructura más occidental es de 2 m, mientras que la oriental es algo mayor, de alrededor de 2,20 m. Por su parte, la técnica constructiva de ambas es idéntica, realizada a base de mampuestos sin trabajar o ligeramente

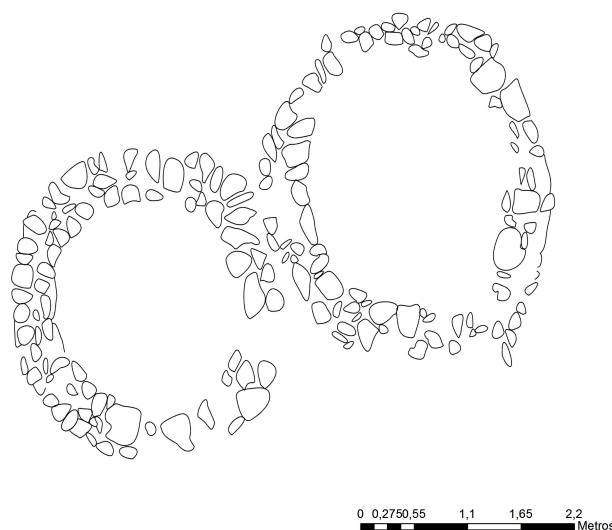


Fig. 7 - Planta de las estructuras circulares de Tejada la Vieja (Escacena del Campo, Huelva).

trabajados en su cara vista, colocados horizontalmente y trabados con argamasa o barro. La potencia máxima excavada es de unos 20 cm, de las que recordemos solo se sacaron a la luz las cabezas de sus muros y su nivel interior más superficial, que presenta una abundancia de material cerámico fragmentado y sedimentos arcillosos.

La planta de estas estructuras cuenta con un paralelo claro en el poblado de las Cumbres, en el Cerro de San Cristóbal (Puerto de Santa María, Cádiz), donde se constata la presencia de 2 lagares, piletas y estructuras circulares (Fig. 8).

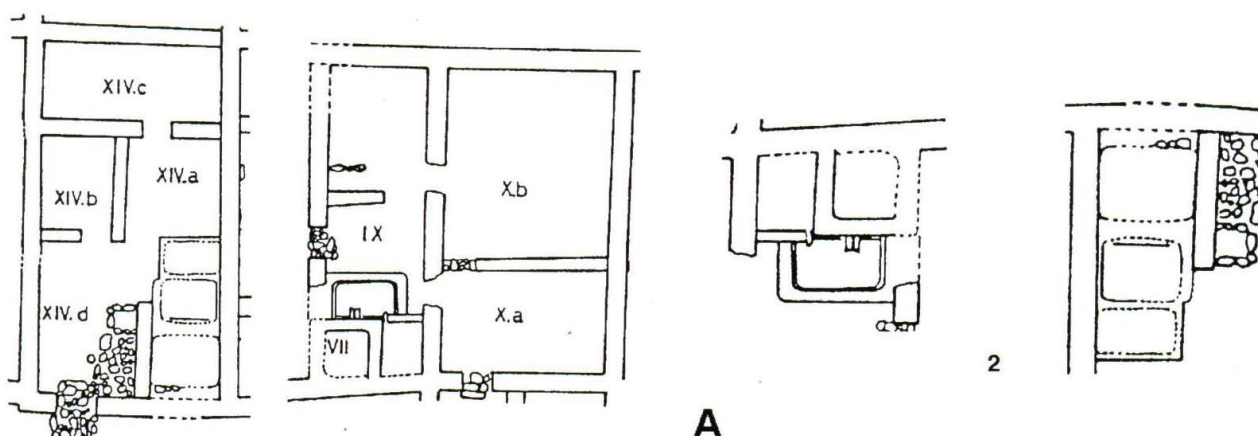


Fig. 8 - Estructuras relacionadas con la viticultura en el poblado de Las Cumbres (Ruiz, Córdoba y Pérez 1998: Fig. A).

Serían estas últimas, idénticas a las que tenemos en Tejada la Vieja, interpretadas como espacios estructuras circulares para la fermentación del mosto (Ruiz Mata, 1995: 199-200; Celestino y Blánquez, 2007).

En ambos casos, además, se sitúan en un espacio abierto de una calle o plaza; igualmente, comparten la característica de contener arcilla roja y fragmentos de ánforas, lo que puede ponerse en relación con el proceso de clarificación del mosto, por el que gracias a su mezcla con arcilla se decantan las partículas que contiene el líquido justo después de su pisado (Hills, 2005: 131).

III. Fósiles directores sobre consumo de vino

En el suroeste peninsular contamos con uno de los hallazgos más importantes de los últimos tiempos en cuanto a viticultura se refiere. Se trata de los sistemas de cultivo superpuestos del yacimiento La Orden-Seminario⁵, donde se ha constatado una producción vinícola desde alrededor del s. IX a.C. hasta época romano-republicana⁶ (Vera y Echevarría, 2013: 104).

Su singularidad radica en tratarse del yacimiento más antiguo que ha podido datarse en relación con las huellas de cultivo de la vid en la Península Ibérica (Echevarría y Vera, 2015: 65).

Es precisamente excepcional porque la tónica general vincula el consumo y la producción de vino con el comercio fenicio, tal y como se desprende de las evidencias arqueológicas en el Castillo de Doña Blanca (Puerto de Santa María,

Cádiz), que se remontan al s. VII a.C., momento al que se adscriben los restos de *vitis vinifera*, aunque los primeros vestigios estructurales relacionados con la viticultura no son anteriores al s. IV a.C. (Ruiz Mata, 1995: 161-ss; Ruiz, Córdoba y Pérez, 1998: 389-390).

De lo que no hay duda es que una vez implantado el consumo de vino en el mediodía peninsular, se elabora y envasa según lo hacían los fenicios, pese a que se consumiera en recipientes griegos (Guerrero Ayuso, 1995: 77; Cabrera Bonet, 1995: 144; Blánquez y Celestino, 2000: 512).

Por ello, cuando las referencias griegas hablan sobre el consumo de vino, siempre lo hacen comparándolo con la que para ellos es la única forma correcta de hacerlo: en el simposio, de acuerdo con un ritual perfectamente establecido (Domínguez Monedero, 1995: 28).

En este contexto, cabe indicar que ya en época micénica y posiblemente en el mundo minoico el vino era objeto de transacciones comerciales con el Mediterráneo occidental. La producción vitivinícola seguiría dándose en el área griega durante los denominados siglos oscuros, tal y como demuestra la presencia de cerámica protogeométrica y las posteriores y abundantes del geométrico ático. Todo ello indica que el consumo de vino se encuentra asimilado en la forma de vida griega (Domínguez Monedero, 1995: 26-27).

Para los etruscos adquiere tanto protagonismo que incluso forma parte de los rituales funerarios, de manera que el vino era el elemento central del banquete por el que se

⁵ Yacimiento de 23 Ha en el extremo noroeste de la ciudad de Huelva donde se han localizado abundantes estructuras con una cronología que va desde final del Neolítico hasta época moderna (Echevarría y Vera 2015).

⁶ El "Sistema 0" se data alrededor del s. IX a.C.; los "Sistemas 1 y 2" son posteriores al s. IX a.C. y llegan hasta principios del VI a.C.; el "Sistema 3", con una simetría hipodámica que recuerda a los lotes para producción intensiva de la vid, se fecha en el final del período orientalizante; el siguiente, el "Sistema 4", comprende el momento púnico-turdetano (hasta la II Guerra Púnica); finalmente, el "Sistema 5b" se trata pequeños campos aislados en época romano-republicana (Vera y Echevarría 2013).

despedía al ser querido para siempre, algo totalmente separado en el mundo griego (Domínguez Monedero, 1995: 36).

En el mundo tartésico podemos estar ante el mismo proceso que ocurrió con la civilización etrusca, donde el elemento indígena no se limita a recibir y adoptar el uso del vino, sino que lo reelabora y adapta según sus necesidades (Menichetti, 1999: 22). Por tanto, no se trata de la adaptación del simposio griego, sino la utilización del vino y los objetos relacionados con el mismo en contextos ajenos a ellos (Domínguez Monedero, 1995: 45; Quesada Sanz, 1995: 276).

A partir del s. VI a.C. está generalizada la presencia del vino en la periferia tartésica, tanto la cosecha y elaboración, como la producción que después se distribuiría hacia el interior (Blánquez y Celestino, 2000: 514).

Tal es así, que contamos con la referencia de Estrabón en la que menciona, entre otras, las abundantes exportaciones de vino:

"De Turdetania se exporta trigo, mucho vino y aceite, éste además, no solo en cantidad, sino de calidad insuperable (...) tiene sal fósil y muchas corrientes de ríos salados, gracias a lo cual, tanto en estas cosas como en las de más allá de las Columnas, abundan los talleres de salazón de pescado." (Str. 3, 2, 6).

En el caso de Tejada la Vieja contamos con una serie de fósiles directores relacionados, no con la producción directa, pues no disponemos de análisis carpológicos ni de huellas de cultivo, pero sí con el consumo del vino: la cerámica griega y la presencia de ánforas R-I, abundantes en el *oppidum* que nos ocupa.

Así, la cerámica griega es más que visible en la última de las fases, que ocupa desde la crisis de mediados del s. VI a.C. hasta el abandono de la ciudad en el s. IV a.C. Ésta es testigo de una

reordenación urbanística que se aprecia en el adosamiento de las estructuras trapezoidales a la muralla, así como en la construcción de un importante edificio público. El material mueble responde a una mayoría de cerámica a torno, con una diferencia más acusada que en el nivel anterior, dentro de la que cabe destacar la presencia de un fragmento de copa griega arcaica así como la base de un ánfora corintia, dentro de un contexto de mayoría de cerámica de engobe rojo, cerámicas grises y la decorada a bandas. Además de la cerámica, es abundante el número de fusayolas y significativo el de cuchillos afalcatados (Fernández Jurado, 1987: 162-167; 1991a: 169-ss; 1991b: 55-ss). La supuesta crisis de mediados del s. VI a.C. que afectó al sur peninsular se constata en Tejada la Vieja como una fase de estancamiento del que sale a fines de siglo gracias a la diversificación económica del lugar, visible en el incremento de ánforas y de molinos de mano (Fernández Jurado, 1987: 164; 182). Las relaciones comerciales continuaron su curso a mediados del s. V a.C., tal y como se desprende de la presencia de conchas de vieira, escifo ático o copas Cástulo (Fernández Jurado, 1987: 165).

La presencia de un ánfora proto-grecoitalica, fechada a mediados del s. IV a.C., así como ánforas corintias B, indican una actividad comercial importante. Pese a ello, el lugar supuestamente se abandona en la primera mitad del s. IV a.C. (Fernández Jurado, 1987: 166). Precisamente, la ubicación de Tejada la Vieja cerca de uno de los ramales de la *Vía Heraclea* – posteriormente fosilizado en la Vía 23 del Itinerario Antonino-, propició la presencia de estos materiales en núcleos interiores (Toscano-Pérez, 2016: 143-147).

En cuanto al cultivo de la vid en Tejada la Vieja, no contamos con evidencias directas que lo

confirmer. No obstante, el hecho de contar con un espacio en pendiente bastante amplio, intramuros, protegido de los vientos y con una orientación hacia el Este y el Sur, donde no se han localizado estructuras murarias hasta la fecha, hace que nos planteemos como posibilidad el cultivo de vid en dicha zona, pues sabemos los mejores suelos para este cultivo son los calcáreos, bien dragado, así como los cultivos orientados al Este o al Sur (Blanco y Rouggeau, 1999: 118-119).

Bibliografía

BLANCO FREIJEIRO, Antonio; ROTHENBERG, Beno (1981). *Exploración Arqueometalúrgica de Huelva*. Barcelona.

BLANCO, J. L.; ROUGGEAU, M. (1999). Técnicas para la elaboración del vino. In Sebastián Celestino Pérez (ed.) *El vino en la Antigüedad romana*. Simposio Arqueología del vino (Jerez 2, 3 y 4 de Octubre de 1996). Madrid, pp. 117-128.

BLÁNQUEZ PÉREZ, Juan; CELESTINO PÉREZ, Sebastián (2000). Proyectos arqueológicos sobre la utilización social del patrimonio cultural del vino. In J. Maldonado Rosso y A. Ramos Santana (eds.) *Actas del I Encuentro de historiadores de la vitivinicultura española. Serie Encuentros de primavera en el Puerto*, 2. El Puerto de Santa María, pp. 511-533.

BOTTO, Massimo (2012a). Alcune considerazioni sull'insediamento fenicio e púnico di Pani Loriga. *Rivista di Studi Fenici*, XL, 2, pp. 267-304.

BOTTO, Massimo (2012b). L'abitato fenicio púnico di Pani Loriga (area B). *Quaderni di Archeologia Sulcitana*, I, pp. 33-42.

CABRERA BONET, Paloma (1995). La comercialización del vino griego en la Hispania prerromana. In Sebastián Celestino Pérez (ed.) *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Jerez de la Frontera, pp. 137-156.

CELESTINO PÉREZ, Sebastián; BLÁNQUEZ PÉREZ, Juan (2007). Origen y desarrollo del cultivo del vino en el Mediterráneo: la Península Ibérica. *Revista Universum*, 22, pp. 32-60.

DOMÍNGUEZ MONEDERO, Adolfo J. (1995). Del Simposio griego a los bárbaros bebedores: el vino en Iberia y su imagen en los autores antiguos. In Sebastián Celestino Pérez (ed.) *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Jerez de la Frontera, pp. 21-72.

ECHEVARRÍA SÁNCHEZ, Alejandra; VERA RODRÍGUEZ, Carlos (2015). Los inicios de la viticultura en la Península Ibérica a partir de las huellas de cultivo. In R. Francia Verde (coord.) *Historia y Arqueología en la cultura del vino*. Logroño, pp. 57-68.

- FERNÁNDEZ JURADO, Jesús (1987). *Tejada la Vieja: una ciudad protohistórica*. Huelva: Huelva Arqueológica IX.
- FERNÁNDEZ JURADO, Jesús (1991a). Influencia fenicia en la arquitectura tartésica. *III Jornadas de Arqueología Fenicio-Púnica* (1988). Ibiza, pp. 169-175.
- FERNÁNDEZ JURADO, Jesús (1991b). Ciudades y fortificaciones turdetanas: problemas de interpretación. In *Fortificacions. La problemàtica de l'Ibèric Plè: (segles IV-III a.C.)*. Manresa, pp. 55-66.
- GUERRERO AYUSO, Víctor M. (1995). El vino en la Protohistoria del Mediterráneo occidental. In Sebastián Celestino Pérez (ed.) *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Jerez de la Frontera, pp. 73-104.
- HILLS, Phillips (2005). *Degustar el vino: el sabor del vino explicado*. Buenos Aires.
- MENICHETTI, Mauro (1999). El vino en el mundo etrusco. In Sebastián Celestino Pérez (ed.) *El vino en la Antigüedad romana. Simposio Arqueología del vino (Jerez 2,3 y 4 de Octubre de 1996)*. Madrid, pp. 21-34.
- QUESADA SANZ, Fernando (1995). Vinos y guerreros: banquete, valores aristocráticos y alcohol en Iberia. In Sebastián Celestino Pérez (ed.) *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Jerez de la Frontera, pp. 271-296.
- RUIZ MATA, Diego (1995). El vino en época prerromana en Andalucía occidental. In Sebastián Celestino Pérez (ed.) *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Jerez de la Frontera, pp. 157-212.
- RUIZ MATA, Diego; CÓRDOBA ALONSO, Ignacio; PÉREZ PÉREZ, Carmen J. (1998). Vinos, aceites y salazones en la Turdetania. *Actas del Congreso Internacional: Los iberos, príncipes de occidente. Las estructuras de poder en la sociedad ibérica. Sagvntvm, Extra 1*, pp. 387-397.
- TOSCANO-PÉREZ, Clara (2016). *El suroeste hispano en la Turdetania atlántica: dinámica poblacional y evolución cultural (ss. VI-III a.C.)*. Tesis doctoral. Universidad de Huelva.
- TOSCANO-PÉREZ, Clara (2019). Cultos betílicos en la Turdetania onubense. In *Un periplo docente e investigador. Estudios en homenaje al profesor Antonio Tejera Gaspar*. La Laguna, pp. 511-526.
- VALLEJO SÁNCHEZ, Juan Ignacio.; CASTRO PÁEZ, Encarnación; NIVEAU DE VILLEDARY Y MARIÑAS, Ana María (2002). Los orígenes del vino en la Bahía de Cádiz: testimonios arqueológicos y literarios. *DOURO - Estudos e Documentos*, vol. VII (14), pp. 47-63.
- VERA RODRÍGUEZ, Carlos; ECHEVARRÍA SÁNCHEZ, Alejandra (2013). Sistemas agrícolas en el I milenio a.C. en el yacimiento de La Orden - Seminario de Huelva. Viticultura protohistórica a partir del análisis arqueológico de las huellas de cultivo. In Sebastián Celestino Pérez; Juan Blánquez Pérez (eds.) *Patrimonio cultural de la vid y el vino*. Madrid, pp. 95-106.
- ZAMORA LÓPEZ, José Ángel (2005). Jugo de cepas, sangre de uvas: la viticultura y la vinificación en el antiguo Oriente Próximo. In S. Martínez Sánchez; A. González Blanco (coord.) *Actas del I Congreso sobre Etnoarqueología del vino* (Bullas, 4-6 noviembre de 2004). *Revista murciana de antropología*, 12, pp. 69-100.