



SOBRE EL VINO Y LA BODEGA DE LA SIERRA DE SAN CRISTÓBAL (SIGLO III a.C.). ELABORACIÓN Y ASPECTOS RELIGIOSOS.

Diego Ruiz Mata

Sinópsis

Currículum

Estudié en la Universidad de Sevilla las especialidades de Historia General y de Historia del Arte, cursando asignaturas de Lenguas Clásicas. Defendí mi tesina sobre los materiales de la Edad del Cobre de Valencina de la Concepción. Y obtuve la beca de FPI. En enero de 1975 me fui a Madrid, a la Universidad Autónoma de Madrid, como profesor ayudante, y realicé mi tesis doctoral en Prehistoria sobre las cerámicas del Bronce Final Tartésico. Obtuve la titularidad de Técnicas y Ciencias Historiográficas y poco más tarde la de Arqueología. En 1989 obtuve la titularidad de Prehistoria en Cádiz. Y en 1995 la cátedra de Prehistoria en la UCA. He excavado y dirigido en numerosos yacimientos de la Edad del Cobre, del Bronce Final y fenicios en Andalucía Occidental, en los asentamientos claves de la protohistoria. En 1979 comencé, como director, las excavaciones del Castillo de Doña Blanca, el yacimiento fenicio más importante de Occidente, y aún continuamos preparando las memorias de excavaciones en seis volúmenes, uno de ellos es la bodega de la SSC. Por estos trabajos, he sido nombrado Miembro Correspondiente de la Real Academia de la Historia y Correspondiente del Instituto Arqueológico Alemán de Berlín. Pertenezco a numerosas instituciones de prestigio. Y como mención que me honra, en 1989 el Ayto. de El Puerto de Sta. María me concedió el Premio de Turismo por mis proyectos e ideas sobre el Parque Arqueológico del CDB, que no ha llegado a realizarse. No daré las cifras de publicaciones, que son suficientes. El número poco importa. Pero sí que la mayoría ha tenido incidencia y se citan. Es lo importante. Es lo que deseo. Y así continuaré, con el interés y curiosidad de siempre.

Hace más de seis mil años, durante el neolítico, el hombre decidió establecerse en poblados permanentes y ser el protagonista y productor de su propio sustento, que antes recolectaba, indagando en las especies silvestres de su entorno, como un investigador en su laboratorio de la naturaleza. Descubrió que del zumo de la uva se podía obtener un líquido agradable al paladar y que transportaba su mente a un mundo irreal y al ensueño. Se conocían otras bebidas de plantas y brebajes que le conducían a un estado psicótico, al margen de la realidad, a las alucinaciones, en los que se sumergía en sus ritos religiosos. Pero fue el vino la bebida que tuvo más éxito desde su nacimiento. Lo bebieron los dioses. Y se empleó en los actos sociales regios, como fórmula diplomática para establecer pactos. Se consumió en los banquetes sociales de los altos dignatarios y clases acomodadas, y en los rituales religiosos, para situarse con su mente ya ensoñada más cerca del ámbito donde los dioses residen, comunican sus órdenes, pergeñan el tiempo y los deseos. El vino forma parte de la esencia vital y cultural de Occidente. Han pasado milenios y aún vive pleno de vida. Su historia es muy larga, pero nosotros hacemos una parada en los siglos IV y III a.C., en El Puerto de Sta. María, para narrar lo que nos ha regalado la bodega de la sierra.

En efecto, en la cima de la Sierra de San Cristóbal, se excavó en 1995 una bodega casi en toda su extensión, de estructura púnica del siglo III a.C. La única conservada con todos sus elementos, productivos y sagrados, que caminan juntos. Aquí centramos los contenidos de la conferencia: 1) la introducción del vino en la Bahía gaditana; 2) la bodega púnica de la sierra; 3) sus elementos espaciales y funcionales; 4) los lagares y almacenes; 5) los santuarios y sus deidades relacionados con el vino en todos sus aspectos, y 6) su inclusión en el mundo semita y púnico y en la II Guerra Púnica. Temas que cambian y encauzan la historia del vino. Es una suerte hablar de estos temas con los elementos de la sierra y Castillo de Doña Blanca.

Diego Ruiz Mata