



## Vino y vajilla en la Grecia antigua: una aproximación\*

### *Wine and Tableware in Ancient Greece: An Approach*

Pedro Miguel-Naranjo<sup>1</sup>

#### Resumen

En este trabajo se presenta una visión general sobre el papel del vino en la sociedad griega de la Antigüedad. Para abordar el estudio sobre el inicio de la viticultura y el papel del vino o los tipos más relevantes desde sus inicios hasta el final de la época Clásica se han tenido en cuenta varias fuentes disponibles: textuales, iconográficas, y los resultados de análisis de restos biológicos conservados. El consumo del vino en Grecia constituyó el medio para plasmar las costumbres y valores que representaban el concepto de civilización en Grecia; de ahí la marcación de ciertas pautas o la presencia de una vajilla específica, configurándose como un escenario idóneo para el divertimento, la reflexión filosófica e incluso la conspiración política.

**Palabras clave:** Grecia, Antigua Grecia, vino, banquete.

#### Abstract

This paper presents a general approach to the role of wine in ancient Greek society. For that, it studies the beginning of viticulture, the role of wine, and the most relevant types of wines from its beginnings to the Classic period from the most important sources: classical texts, iconography, and the results of the analysis of the preserved biological remains. The consumption of wine in Greece was the means for the expression of the customs and values that represented the concept of civilization in Greece that, with the set of guidelines or the presence of specific tableware, becomes the most suitable setting for fun, philosophical reflection or even political conspiracy.

**Keywords:** Greece, Ancient Greece, wine, banquet.

RECIBIDO: 10/08/2021 · ACEPTADO: 01/03/2022 · PUBLICADO: 30/05/2022

---

<sup>1</sup> Instituto Arqueología Mérida, Consejo Superior de Investigaciones Científicas y Universidad de Castilla-La Mancha, Ciudad Real, España, ORCID 0000-0003-4356-4511, [pedro\\_n90@hotmail.com](mailto:pedro_n90@hotmail.com)

## Introducción

El estudio del vino en Grecia es un tema muy complejo y lleno de matices en todas sus facetas que, por las limitaciones de espacio, no pueden ser abordados de forma amplia y exhaustiva en este artículo, por lo que presento un trabajo introductorio con una visión general sobre el papel del vino en la antigua Grecia. La labor se hace aún más inabarcable tenemos en cuenta las innumerables fuentes para su estudio o la prolífica literatura científica sobre el tema. Por tanto, el siguiente trabajo tiene como objetivo fundamental marcar las líneas generales sobre el papel del vino en la sociedad griega de la antigüedad en la que, si bien tuvo un protagonismo indiscutible, no fue exclusiva, tal como constatan los restos de cerveza desde finales del III milenio a.C. en algunos yacimientos del Peloponeso (Valamoti, 2020). Es importante considerar que en el amplio arco cronológico que abordado —que comprende varias culturas de raíz griega de la Protohistoria y la Antigüedad— variaron las concepciones sociales y simbólicas sobre el vino, por lo que la visión general que pretende un trabajo de estas características no debe llevar a la idea errónea de conceptos o patrones inalterables a lo largo de dichas etapas.

En lo relativo a las fuentes, para abordar dicho estudio contamos con algunas obras técnicas y literarias. En las obras técnicas, como las de Dioscórides y Galeno, se describen las características de las distintas variedades y se explican los efectos producidos en el organismo. Las obras literarias, como las de Homero, Hesíodo, Esopo, Eurípides, Heródoto, Aristófanes, Jenofonte, Platón, Ateneo de Naucratis o Nono de Panópolis, muestran pasajes en los que aparece el vino para contextualizar a los personajes en distintas escenas y que podrían reflejar, con todas las reservas que implica la referencia a textos de esta índole, la posible traslación de algunas prácticas de las sociedades del momento asociadas a la manipulación y consumo del vino. Las obras relacionadas con la elaboración del vino son escasas, reducidas prácticamente a la obra tardía *Geopónica*, aunque algunos autores y tratadistas romanos, como Catón, Varrón, Columela o Plinio el Viejo, incluyeron algunas referencias al respecto, si bien no se desarrollarán en el presente trabajo, a fin de centrar nuestra atención en los autores griegos. Sobre los orígenes mitológicos del vino y su relación con Dionisos como divinidad titular, destacan las *Dionisiacas* de Nono de Panópolis, mientras que la obra de Ateneo de Naucratis, *El Banquete de los Eruditos*, habla de algunas variedades, características o costumbres en el consumo del vino. *El Banquete* de Jenofonte también recoge información de interés para conocer las prácticas desarrolladas en torno al banquete en el que el vino era el indudable protagonista de la mesa.

Aparte de estas fuentes literarias se cuenta con fuentes epigráficas, como las inscripciones en estelas y cerámicas, además de la arqueología, que proporciona el utillaje, las estructuras o los recipientes para el cuidado de la vid y la elaboración, almacenamiento y consumo del vino. La iconografía, fundamentalmente en los vasos destinados a contener, mezclar, servir y beber el vino, también supone un recurso inagotable para el conocimiento de todas aquellas acciones que van desde el cultivo de la vid hasta el consumo del vino, ya sea en ambientes religiosos o domésticos. También contamos con los análisis paleobotánicos que en los últimos años se han incrementado en los trabajos arqueológicos, permitiendo la diferenciación de especies y variedades de uva para la producción de vino, así como la reconstrucción del proceso de domesticación progresiva de especies.

Por último, existen referencias etnográficas que nos ayudan a reconstruir el proceso de elaboración del vino, existiendo algunas regiones de Grecia en las que, hasta hace relativamente poco, se han desarrollado los pasos según las técnicas tradicionales que difieren poco de las desarrolladas en la Antigüedad.

## Los inicios del cultivo de la vid y la producción del vino en Grecia

Dentro de la especie *Vitis vinífera* L. existen dos subespecies, la silvestre (*Vitis vinífera sylvestris*) y la doméstica (*Vitis vinífera vinífera*). El hábitat natural en el que se desarrolló la versión silvestre debió ocupar, al menos, la extensa zona templada que incluye toda la cuenca mediterránea desde el Atlántico al mar Caspio y los Montes Zagros y desde el Cáucaso hasta el norte de África y el golfo Pérsico. La adaptación de la *vitis* a las características geológicas y pluviométricas de la diversidad de espacios que componen este vasto territorio dio lugar a distintas variedades salvajes (McGovern, 2019: 20).

La expansión natural de *vitis vinífera* L. explica que los diagramas de pólenes o los restos macrobotánicos constaten su presencia en el Peloponeso durante el Neolítico y la Edad del Bronce, aunque sería difícil determinar el momento exacto en el que la uva fue destinada a la producción de vino. Las pepitas de uva extraídas de los niveles del 2500 a.C. del yacimiento de P.O.T.A. Romanou, con una forma alargada —como ocurre en las especies salvajes— han demostrado el cultivo incipiente de la especie en el Peloponeso antes del desarrollo de la cultura micénica (Valamoti, 2020), aunque no se ha podido determinar si su explotación estuvo destinada a la producción de vino, uvas pasas o simplemente para su consumo como fruta fresca. Recientes hallazgos en Dikili Tash (Pagnoux *et al.*, 2021), al norte de Grecia, sugieren una cierta o incipiente domesticación de la vid en Grecia desde los momentos finales del Neolítico, un proceso aparejado al manejo de la vid silvestre o el cultivo de formas que sufrieron una selección baja o emergente, ya que la domesticación propiamente dicha, patente en la morfología de las pepitas de uva, no se dará hasta los primeros momentos de la Edad del Bronce.

De la cultura minoica se ha documentado una prensa en el área suroeste de Vathypetro, ya sea para la producción de vino o aceite, o el hallazgo de pepitas de uva en los asentamientos del Minoico Medio de Fournou Korifi, Monastiraki y Phaisos, aunque en ninguno de estos casos se ha podido concluir si son consecuencia de almacenamiento de vino o uvas pasas. Sin embargo, recientemente surgen evidencias de producción de vino hacia el 2200 a.C. en el yacimiento de Myrtos (Lerapetra, Larithi), al sureste de la isla de Creta (McGovern, 2019: 247-256), por lo que es posible que el conocimiento de la producción de vino en la Grecia continental estuviera relacionado con la indudable influencia que la cultura minoica ejerció en este espacio geográfico. Posteriormente, los textos micénicos en Lineal B hacen mención expresa al vino con el ideograma 131, leído como *wo-no*, una lectura corroborada gracias a posteriores estudios filológicos. Por otro lado, también existen grandes recipientes de almacenamiento, denominados en las tablillas micénicas *qe-to*, que dio lugar al término clásico *píthoi* (Aura y Adrados, 1993: 202, 443), empleados muy posiblemente, como conocemos en las fases posteriores, para almacenar o comercializar el vino entre los diferentes complejos palaciegos micénicos. La lectura de la secuencia *me-tu-wo ne-wo* en una tablilla de Pilos (PY Fr 1202) se ha interpretado como una festividad relacionada con el vino, probablemente celebrada en primavera con

motivo de la apertura de las tinajas del vino nuevo, como ocurría en la Atenas clásica con las Fiestas Antesterias (Morala, 2018: nota 62). También existen referencias a viñedos de incluso 420 vides en algunas tablillas en Lineal B (Gv 863) del palacio de Cnoso, mientras que en la parte norte del Mégaron B de Dimini se documentó una zona de almacenamiento con grandes recipientes cerámicos y semillas carbonizadas de uva que evidencia el consumo de vino en estas comunidades (Adrimi-Sismani, 2006: 474).

De esta forma, en época micénica parece ser que la explotación y el consumo del vino estaba generalizado en toda la Grecia continental y en Creta. Para su almacenamiento, exposición y consumo se emplearían muchas de las formas cerámicas documentadas como crateras, copas efíreas, copas de champán, cuencos, tazas, etc., aunque fue en época arcaica cuando verdaderamente se puede hablar el menaje específico para el consumo del vino. A pesar de esta documentación, en la actualidad apenas se conocen los procesos de almacenamiento y envasado llevados a cabo por minoicos y micénicos y se desconoce igualmente las variedades de vino elaboradas por dichas comunidades.

En lo relativo a la producción, existen referencias de época arcaica en las que se indica la recolección de los racimos de uva en cestas de mimbre (*Il.*, XVIII, 561-572), los cuales serían portados a la prensa de viga para la extracción del zumo de uva que posteriormente era contenido en odres o *píthoi* para su fermentación, normalmente en los seis meses que transcurrían desde septiembre hasta la primavera, aunque existían vinos añejos con una mayor curación.

La mitología griega concedió a Dionisos el principal protagonismo en todo lo relativo al origen de la vid y la producción del vino, una vinculación que parece retrotraerse a época micénica a partir de la relación entre el término *wo-no* y Dionisos-Diwonosos. Según relata Nono de Panópolis en las *Dionistacas* (X, 275 y ss., XII, 1-290), Ámpelo, un muchacho amado por el joven Dionisos, muere asesinado por un toro. En un ambiente de profundo lamento por la terrible pérdida, Dionisos es testigo de la transformación de Ámpelo en vid como un don concedido a la humanidad, ya que ninguna flor o fruto creado puede compararse en sus múltiples aprovechamientos, aunque lo más importante para el dios es la inmortalidad concedida a Ámpelo al formar parte de él mismo cuando consumía el vino. De esta forma, y bajo el beneplácito de las Moiras, el estómago de Ámpelo se transformó en un enorme tronco, sus manos en ramas, sus pies en raíces, su pelo en racimos y su piel en las flores que darían lugar a las uvas. La vid estaría auxiliada por dos plantas cuyo origen también fue la metamorfosis de dos personajes. Se trata de la hiedra (Ciso) y la caña (Cálamo) para el sostén de las viñas. En el mismo momento de la metamorfosis de Ámpelo, Dionisos recolectó los racimos maduros y, de forma autodidacta, elaboró el primer vino.

Otra versión (Non. *Dion.*, XII, 294 y ss.) indica que la vid nació de forma salvaje cuando cayó néctar del Olimpo sobre la tierra y brotaron racimos que fueron recolectados por Dionisos y los sátiros para, posteriormente, introducirlos en una fosa excavada en la roca y pisarlos al ritmo de los cánticos báquicos mientras iba borboteando el vino. Dicha relación explica que el Tíaso dionisiaco, o comitiva festiva de Dionisos, formada, entre otros, por seres mitológicos como sátiros y ménades que beben y danzan en un ambiente de éxtasis provocado por el vino, porten atributos directamente relacionados con este como el tirso, adornos de hiedra, ánforas, etc. Como algunos autores han señalado (Hernández de la Fuente, 2015: 180 y ss.), el desenfreno de estas figuras mitológicas de

la corte dionisiaca representa la reconducción del ser humano a su condición salvaje o animal por medio del vino, una fuerza natural de carácter liberador que culmina en una comunión orgiástica. El retorno a esta condición salvaje queda reflejado en los rituales nocturnos en el monte que describe Eurípides en las *Bacantes*, en el que las ménades descuartizaban a los animales con sus propias manos para consumir su carne cruda acorde con el estado extático que alcanzaban. Destaca el caso particular de Ágave quien, en frenesí báquico a causa de estos ritos dionisiacos, desmembró a su propio hijo, Penteo, al confundirlo con un cervatillo por la intervención del propio Dionisos.

La versión de Ateneo (*Banq.* I., 26c) señala que el primer lugar en el que se produjo vino tinto fue en la isla de Quíos a través de Enopión, hijo de Dionisos, quien participó en la colonización de la isla cultivando vides y enseñando la técnica de producción de vino a las poblaciones del lugar, aunque se trata de una variante más de cuantas existen en relación al origen del vino.

La estrecha vinculación entre Dionisos y el vino queda igualmente atestiguada en el himno homérico a esta divinidad, en el que, como también representa Exekias en una *kýlix* conservada en el Staatliche Antikensammlungen de Múnich, se relata la captura del dios por unos navegantes tirrénicos que cayeron en la cuenta de su error cuando el barco empezó a oler a vino y vieron brotar una viña colmada de racimos en la vela, mientras trepaba por el mástil una frondosa hiedra. La iconografía muestra explícitamente esta vinculación entre Dionisos y el vino a través de atributos como la corona de hiedra o racimos de uva, el *kántharos*, la vid, el *rhytón* y el *thyrsos*.

## Los vinos griegos: algunos tipos, usos y propiedades

Según Ateneo de Naucratis (*Banq.*, I, 26a y ss), que vivió entre los siglos II y III d.C., existían tres grandes grupos de vino en función de sus características. El primer tipo, el vino tinto o “chispeante”, era considerado el más fuerte y con los efectos más duraderos, diferenciando una variedad dulce y otra más seca. En segundo lugar está el vino blanco, más suave y ligero. Entre el primero y el segundo se encontraba un vino pajizo o de coloración turbia. Dentro de estos grupos generales se encuadraba una amplia variedad de vinos, cada uno con unas características concretas al haberse realizado con determinadas técnicas y en determinadas condiciones o por el añadido de algún elemento que les concedía alguna particularidad.

Gracias a la referencia de Homero (*Od.* XXIV, 341-344) sabemos que a la altura del siglo VIII a.C. podrían haber existido unas cincuenta variedades de uvas de las que desconocemos sus nombres, volumen que debió ampliarse durante el Arcaísmo y la época Clásica gracias a los avances en las técnicas relacionadas con el cultivo, el cuidado y la producción de la vid y el vino.

Uno de los vinos más conocidos fue el *methyseos*, denominado de esta forma por ser uno de los más fuertes y que provocaba rápida embriaguez. De hecho, cuando se quiere persuadir a Fénix intentaron retenerle asando varias reses y sirviendo este tipo de vino que su padre almacenaba en las tinajas, manteniéndolo en un profundo sueño durante nueve días (Hom. *Il.*, IX, 460-464). Desde época homérica también se documenta el vino de *Pramnios* que Hecamede ofrece a Néstor y Macaón, un vino al que añade queso



de cabra rallado y harina, acompañándolo con cebolla, miel recién recolectada y harina de flor como el aperitivo más idóneo (Hom. *Il.*, XI, 623-640). El vino de *Pramnios* fue uno de los más antiguos y valorados hasta incluso la época de Plinio el Viejo, produciendo variedades dulces y no dulces. Su nombre quizás derive de la peña de Pramnios, en la isla de Icaria donde, según la tradición, cayó Ícaro cuando huía del laberinto de Minos (Morala, 2018: 134). Otro vino tinto bastante valorado fue el de Quíos, importado en Atenas desde la segunda mitad del siglo VI a.C. y asociado al concepto de lujo por la costumbre de servirlo frío, ya que la adquisición de medios para refrigerar las bebidas estaba restringido a las clases pudientes. También existieron variedades dulces equivalentes a nuestro moscatel y utilizados muy probablemente a modo de postre, como el *psithios*, cuyo dulzor era consecuencia de poner las uvas maduras al sol, como ya se hacía en tiempos de Hesíodo (*Trab.*, 609-614).

Entre los vinos griegos de diverso tipo y calidad que figuran en la lista de Ateneo (*Banq.*, 28e y ss.) se encuentra el vino de palma, de Mende, de Acanto, de Corinto, de Eubea o Magnesia que se denominan, como podemos apreciar, en función de su lugar de origen o por alguna de sus características que los convirtieron en vinos con alguna particularidad. Los más valorados, y algunos bastante caros (Jen. *Banq.*, IV, 41) son el de Quíos, Lesbos y Tasos, al contrario que el vino de Peparetos que se recomienda servir a los enemigos. También se importaron vinos de otras regiones fuera de la Hélade, como el de Biblos (Eur. *Trag. Ion*, 1196).

Varios de estos vinos fueron empleados en ambientes funerarios tal y como refleja Homero, ya sea para apagar las piras, como la de Héctor y Patroclo (Hom. *Il.*, XXIII, 249; XXIV, 788), o para la celebración de banquetes funerarios en honor a los difuntos (Hom. *Il.*, XXIII, 24, 43; XXIV, 659). También se usó para hacer libaciones a los dioses (Esop. *Fab.*, 63; Hes. *Trab.*, 724; Hom. *Il.*, XVI, 230-232; Non. *Dion.*, XXVIII, 302-303), como la que realiza Héctor con vino dulce (Hom. *Il.*, VI, 260-262) o las que frecuentemente se hacían a los muertos junto a leche y miel.

Las fuentes clásicas mencionan además las propiedades, beneficios y perjuicios del consumo del vino, un aspecto que cuenta con su referente mítico cuando el propio Dionisos calma las dolencias de las bacantes (Non. *Dion.*, XXV, 264-290). Una de las obras más destacadas para abordar esta cuestión es *Plantas y remedios medicinales* de Dioscórides, concretamente el libro V dedicado a las propiedades de la vid silvestre, la uva, la flor de la vid, el agraz (zumo de las uvas verdes) o el vino. Señala, por ejemplo, que el vino tinto añejo es nocivo para los nervios y para otros órganos que rigen los sentidos, aunque tomado en pequeñas cantidades y rebajado en agua resulta saludable. El vino nuevo, por su parte, provocaría una mala digestión y malos sueños, siendo el vino de tiempo medio, sobre todo el vino blanco, el más adecuado para su uso medicinal. El vino dulce y el mosto provoca, según sus observaciones, algunas dolencias en el aparato digestivo, aunque bueno para los riñones, mientras que el vino seco es más diurético, provoca dolores de cabeza y embriaga fácilmente (Dios. *Plan.*, V, 1-17). Galeno (*Loc.*, I, 40), por su parte, recomienda el consumo de pimienta mezclada con agua o vino para las náuseas y advierte de los efectos de los vinos espesos y negros, propensos a crear un humor melancólico y un gran calor interno (Gal. *Loc.*, III, 184), a diferencia de los vinos blancos que son aptos para una buena digestión (Gal. *Loc.*, V, 341).

## El *symposion* y la cerámica griega, una vajilla digna de banquetes

Fue en época arcaica cuando se desarrolló una vajilla específica para el almacenamiento, mezcla, servicio y consumo del vino, con formas que fueron distribuidas por todo el Mediterráneo, el Mar Negro y otras regiones del interior, como en Centroeuropa. Dicha distribución ha permitido concretar las rutas comerciales establecidas por los griegos, una labor favorecida por las inscripciones o sellos de las ánforas en las que se indicaba el producto específico o su origen. Por tanto, el comercio del vino fue una de las actividades más importantes de la economía griega, favoreciendo con ello la expansión de las formas de consumo típicamente helenas con su vajilla asociada.

Para la definición de las formas de vasos griegos se empleará la transliteración del término griego y entre paréntesis se indicará la transcripción al castellano según lo establecido por Bádenas y Olmos (1988). Este menaje relacionado con el vino fue empleado por los griegos en el *symposion*, una celebración configurada como tal en época Arcaica y Clásica con motivo de alguna fiesta o causa determinada y cuyos precedentes podrían rastrearse en los banquetes homéricos en los que el ofrecimiento y consumo del vino se relacionan con la ostentación, la riqueza o la participación de determinados honores y valores heroicos (García Soler, 2010: 108). En el *symposion* se reunían exclusivamente hombres de condición privilegiada para consumir alimentos o beber vino de una forma civilizada según sus propias concepciones, generalmente por la tarde tras la comida. En muchos de estos *symposia* se desarrollaban temas de conversación de tipo filosófico que se han recogido en las fuentes, como el *Banquete de los eruditos* de Ateneo de Naucratis o *El Banquete* de Platón, siendo igualmente un espacio para la recitación poética en la que quedaban recogidas las gestas de los héroes y la tradición mitológica (Cazzato *et al.*, 2016). También fue el ambiente idóneo para la conspiración política, como la que organizaron Harmodio y Aristogitón contra los hijos de Pisístrato (Olmos, 2009: 47-48). Por tanto, el *symposion* no era una simple reunión de tipo lúdico, sino que se constituía como el espacio para la manifestación de una serie de valores que giraban en torno al concepto griego de civilización, una expresión pública entre individuos pertenecientes a una misma condición social que favorecía la unidad entre sus miembros. La recitación de una poesía mítica en la que se hacía referencia a un pasado común de tipo mitológico y al héroe fundacional potenciaba este sentimiento de pertenencia a una misma comunidad, siendo igualmente un ambiente en el que se discutían muchas de las ideas filosóficas y políticas de la sociedad del momento.

El espacio para la celebración del *symposion* era el andrón, como el de época tardohelenística de Ampurias, con una planta rectangular (ca. 3 x 4 m) en el que cabrían unos ocho o nueve bancos y cuyo centro estaba pavimentado con motivos de rombos (Tang, 2005: 150). En la entrada de este andrón hay una inscripción en la que se lee ΗΔΥΚΟΙΤΟΣ (*Hedykoitos*), mostrando el anfitrión el expreso deseo de un “dulce recostar” para sus invitados al tratarse de una sala dedicada al consumo de vino en posición reclinada.

En el centro del andrón se situaba la *kratér* (cratera) y en ella se mezclaba el vino con el agua, como era propio en las sociedades civilizadas, ya que solo los “bárbaros” y Dionisos, que por concesión divina quedaba exento de sus efectos embriagadores, eran quienes consumían el vino puro, una costumbre vinculada a los “bárbaros”, según sus concepciones, que queda reflejada en expresiones como “beber a lo escita” (Hdt. *Hist.*, VI, 104-108). De

hecho, el término *kratér* deriva del verbo griego *kérannumi*, que significa mezclar, aunque el *stámnos* (stamno) y el *dínos* (dino) también fueron formas empleadas ocasionalmente para esta función (Tsingarida, 2005: 99). Es una costumbre de mezclar el vino con el agua que parece remontarse a época micénica como muestra el término *ka-ra-te-ra* en algunas tablillas en Lineal B (García Soler, 2010: nota 10). Los tipos de cratera son diversos en función de su morfología y cada uno de ellos fue popular en determinados momentos, como la cratera de columnas en el segundo cuarto del siglo VI a.C. Normalmente el vino puro se rebajaba en una proporción que superaba la mitad para hacerlo consumible, según Hesíodo (*Trab.*, 596-597) tres cuartas partes de agua y la restante de vino, Aristófanes (*Com. Los Caball.*, 1187) indica tres partes de agua y dos de vino mientras que Homero (*Od.*, IX, 209-210) prefiere un ánfora de vino por cada veinte de agua. Al final quedaba a elección del simposiarco o presidente de mesa, quien ordenaba las cantidades a los niños esclavos que pertenecían a la casa (Olmos, 2009: 37). El agua se contenía en la *hydria* (hidria), mientras que el vino puro se almacenaba en el *amphoreús* (ánfora) o en odres, de ahí que en el medallón de dos copas atribuidas al pintor de Epeleios y a Epíktetos se representen a sátiros manipulando o bebiendo directamente del ánfora por la tradición que vincula a estos seres mitológicos con el vino puro (Figura 1). Según el mito (*Banq.* II.38c), Dionisos enseñó al rey ateniense Anfición a mezclar el vino, ya que hasta entonces se consumía puro y todos los seres humanos caminaban doblados.

**Figura 1.** Medallones de cílicas con representación de sátiros manipulando o bebiendo vino puro en el odre y el ánfora

*Figure 1. Cyclic medallions depicting satyrs handling or drinking pure wine in wineskin and amphora*



Fuente/source: Boardman, 1991: figs. 69, 106.

Muchas escenas representadas en las cerámicas de figuras rojas ilustran el proceso de la mezcla del vino (Figura 2), destacando una *kylix* (cílica) del pintor de Brigos en la que aparece el típico personaje que sujeta con su mano izquierda el *simpulum* y el colador para remover y colar la mezcla debido a los posos que solía contener (Figura 3). Sin embargo, y aunque las imágenes son una fuente muy valiosa para el conocimiento de la funcionalidad de los recipientes, hay que cuestionarse si realmente son representaciones realistas o ideales.



**Figura 2.** Escena de mezcla del vino en la cratera representada en una cálpide de Euthymides  
*Figure 2. Scene of mixing wine in krater depicted on a calpid by Euthymides*



Fuente/source: Boardman, 1991: fig. 35.

Aunque lo habitual era mezclar el vino con agua dulce, hay autores clásicos que señalan el uso de agua de mar para incrementar su acidez y con ello la reducción de microorganismos que lo pudieran echar a perder, aunque muchos, como Ateneo (*Banq.*, I, 26b), destacan la incorporación de sal para convertirlo en un vino más suave y dulce. Dioscórides (*Plan.* V, 3) desaconsejó esta práctica al provocar malestares de estómago por su efecto laxante, siendo igualmente perjudicial para los nervios causando sed. La costumbre de añadir productos al vino para conservarlo y darle consistencia o un sabor particular fue algo habitual ya desde época homérica, como se vio en el caso anterior en que se añadía queso de cabra (*Hom. Il.*, XI, 623-640), si bien todos los vinos griegos debieron de tener un cierto regusto por la costumbre de revestir el interior de las ánforas con una capa de resina de pino para evitar que el vino rezumara a causa de la porosidad de la cerámica. Fue común la agregación de miel (*Esop. Vid. Esop.*, 62), mirra, anís, azafrán, canela, harina de cereales o legumbres, resina en polvo, arcilla e incluso polvo de mármol, entre otros. El vino de Zacinto y de Léucade se caracterizaban por añadir yeso en su mezcla, ocasionando algunos dolores de cabeza (*Ate. Banq.*, I, 33B). También fue típico ahumar el vino para envejecerlo más rápidamente, espesarlo o reducir su contenido en alcohol.

En ocasiones también se refrescó el vino utilizando la *psyktér* (psictera) que, con la típica mezcla de vino y agua en su interior, se introducía en una cratera de cáliz llena de nieve o agua fría. Sin embargo, debió de ser una práctica poco habitual o propia de las clases adineradas dada la dificultad de obtener y conservar la nieve durante los periodos cálidos.

**Figura 3.** Escena de banquete de una cílica del pintor de Brigos  
*Figure 3. Banquet scene from a cylic by Brygos Painter*



Fuente/source: Boardman, 1991: fig. 253.3.

Una vez preparada la mezcla, con un *oinokhóe* (enócoe) u ólpe (olpe), dos tipos de jarra diferenciadas por la forma de la boca (trilobulada y plana respectivamente) y que nunca se dejaban sobre la cratera, por traer mala suerte, (Hes. *Trab.*, 745) se extraía el vino de la cratera para servirlo en los vasos destinados al consumo (Figura 4), como el *kýathos* (ciato), el *mastós* (masto), el *skýphos* (escifo) o la *kotýle* (cótula), aunque el recipiente por excelencia para consumir el vino era la *kýlix* (cílica), una copa abierta y menos profunda que los recipientes anteriores. La mayoría de estas formas tenían asas laterales con el fin de pasar los vasos entre los comensales para compartir la bebida como muestra de convivialidad (Figuras 3 y 4). Uno de los contenedores más antiguos para beber vino fue el *kántharos* (cántaros), una forma aristocrática que suele sostener Dionisos (Figura 5). El *rhytón* (ritón), vaso ritual con forma de cuerno, cuenta con una larga tradición en la mitología griega por ser el primer recipiente empleado por Dionisos y los sátiros para consumir el vino puro tras su primera elaboración, ya que en estos tiempos míticos no existían las copas (Non. *Dion.*, XII, 203, 360).

**Figura 4.** Escifo de Epiktetos con escena de extracción del vino en enócoe y servicio en cílica y escifo  
*Figure 4. Scyphus of Epiktetos with scene of wine extraction in oenochoe and service in cylic and scyphus*



Fuente/source: Boardman, 1991: fig. 76.

En *La vida de Esopo* (68) se indica que cuando Dionisos descubrió el vino y lo mezcló, también enseñó a la humanidad cómo consumirlo, estableciendo su proporción en tres tazas en relación a los efectos producidos. La primera se consumía por placer, la segunda por alegría y la tercera por pena. Dionisos era el único capaz de controlar los excesos o la locura provocada por el consumo del vino puro gracias a la concesión de Rea, unas reacciones aparejadas a la embriaguez que sufrieron por primera vez los sátiros cuando bailaban desenfrenadamente al ritmo del pandero, trepaban por los árboles o se entregaban a sus deseos sexuales de forma incontrolada (Non. *Dion.*, XII, 364-393). Los efectos negativos del consumo de vino puro son manifiestos por Galeno (*Loc.*, II, 63), quien expone el caso del esclavo del gramático de Pérgamo que murió al consumir grandes cantidades de vino puro viejo. Según Ateneo (*Banq.*, I, 11c), el consumo de vino puro mojado en trozos de pan sirvió normalmente como un desayuno entre los griegos, ya que, como manifestó el propio Dionisos según el mito (Non. *Dion.*, XII, 211-212), “a los mortales brindaré alimento y no solo una bebida”.

**Figura 5.** Detalle de un enócoe con Ariadna y Dionisos sujetando un cántaro bajo una pérgola (525-510 a.C.). Museo Arqueológico Nacional de Madrid (Nº Inv. 2009/185/1)

*Figure 5. Detail of an oenochus with Ariadne and Dionysus holding a pitcher under a pergola (525-510 BC). National Archaeological Museum, Madrid (Nº Inv. 2009/185/1)*



Fuente: registro personal. Source: personal record.

Entre los vasos para beber el vino destacan un tipo de *kýlix* llamadas “copas de ojos” (Figura 6), originadas en la segunda mitad del siglo VI a.C. en Rhegion, actual Reggio Calabria (Neer, 2012: 140). Cuando el comensal levantaba la copa para beber, su rostro quedaba cubierto por el recipiente como si de una máscara se tratase, de ahí la representación de dos ojos en los laterales de la copa o la simulación de las orejas a través de las asas o la boca mediante el pie indicado. De hecho, la palabra griega para “asa” es *ous*, traducida como “oreja”. Bajo la representación de estos ojos, con una función también apotropaica al igual que el *gorgoneion* que los suele acompañar, quedaba recogida la identidad de Dionisos y su relación con el vino, ya que el vino tiene la capacidad de transformar la actitud o el carácter de aquellos que lo consumen. De esta forma, se creó una metáfora entre la capacidad que tiene el vino para transformar al individuo y la máscara que se escondía tras estas copas. Dicha capacidad de transformación queda recogida



igualmente en las fuentes escritas en las que se alude al vino como “el que aleja las penas” (Non. *Dion.*, XXIX, 160; Jen. *Banq.*, II, 24) o el que “hechiza el corazón” (Non. *Dion.*, XII, 258, 363), convirtiendo incluso a Hades en un dios piadoso o suavizando el áspero temperamento de Perséfone (Non. *Dion.*, XII, 215-217). Solo el vino permite que las penas ocasionadas por la muerte o la desaparición de amigos y familiares se desvanezcan mientras perdure su efecto embriagador, ya que, como señala Ateneo (*Banq.*, II, 35c-d), el vino lo hicieron los dioses para disipar las penas y las angustias de los mortales, por ello Héctor rechaza la copa de vino que su madre Hécuba le ofrece al no querer relajar su furia (Hom., *Il.*, VI, 263-265).

**Figura 6.** Copa de ojos de figuras negras (520-510 a.C.).  
Museo Arqueológico Nacional de Madrid (N° Inv. 1999/99/72)  
*Figure 6. Eyes' cup of black-figure (520-510 BC).*  
*Archaeological National Museum, Madrid (N° Inv. 1999/99/72)*



Fuente: registro personal. Source: personal record.

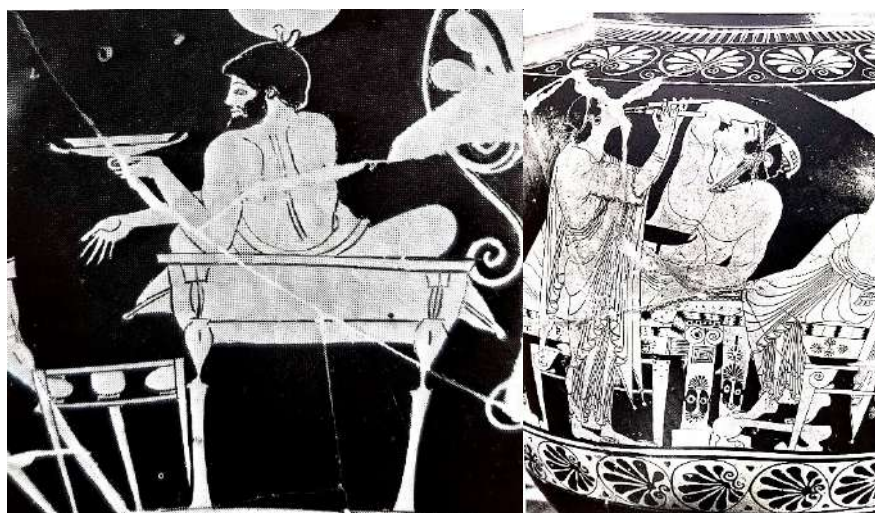
La facultad que tiene el vino para modificar las actitudes también fue aprovechada por los dioses para fines diversos. Así, se narra que cuando Hefesto se vengó de su madre Hera, regalándole un trono de oro en el que quedó atrapada por unas cadenas invisibles, fue Dionisos mediante el vino quien aplacó su enfado liberando a su madre y entrando triunfalmente en el Olimpo (Hernández de la Fuente, 2015: 166-167). Otras veces el vino fue empleado para la victoria en algunas gestas míticas, como la que tuvo Dionisos en la India cuando derramó el vino en el río provocando la consecuente embriaguez de sus habitantes, quienes fueron aprisionados (Non. *Dion.*, XIV, 269; XV, 168).

Dionisos fue comúnmente invocado durante el desarrollo del *symposion*, ya sea a través de la recitación oral o por medio de la iconografía, como se vio con las copas de ojos, aunque dichas invocaciones no fueron privativas del dios del vino. De este modo, el inicio y el final del banquete estuvo marcado por las libaciones propiciatorias a los dioses (Olmos, 2009: 50), costumbre que ya se aprecia en los poemas homéricos (Hom., *Il.*, I, 462-471; VII, 480-482).



Los participantes del *symposion* o *sympotai* solían estar recostados en divanes llamados *klínai* siguiendo las costumbres de algunas culturas del Próximo Oriente, como se muestra en la iconografía (Figura 7) o en *El Banquete* de Jenofonte (I, 8). Esta costumbre fue introducida a lo largo del siglo VII a.C. como forma relegada a la aristocracia (García Soler, 2010: nota 5), ya que hasta entonces y tal como se refleja en los héroes homéricos, los banquetes se celebraban sentados (Ate. *Banq.*, I, 17f). La disposición de los comensales en los lechos tenía una jerarquía: los adultos a la cabecera y junto a ellos los más jóvenes (Olmos, 2009: 44). En paralelo a estos *klínai* se disponían mesas en las que reposaban los vasos y la comida. Los *sympotai* también solían ceñir sobre la cabeza coronas de flores para dar un ambiente festivo, rememorando lo que hizo el propio Dionisos con hojas de vid tras la metamorfosis de Ámpelo (Non. *Dion.*, XII, 190), aunque muchas de ellas tenían una función práctica, como las coronas de mirto para disipar los vapores de vino o la de rosas para tratar los dolores de cabeza.

**Figura 7.** Cerámicas de figuras rojas con *sympotai* en *klínai* y auletris  
*Figure 7. Red figure ceramics with sympotai in klinai and auletris*



Fuente/source: Boardman, 1991: figs. 32.2, 290.

Tal y como le indicó Átropo a Dionisos cuando este se lamentaba por la muerte de Ámpelo, la vid sería convertida en un dulce néctar que enciende el deseo de beber y la flauta doble lo celebraría en un ambiente festivo colmado de melodías y acordes (Non. *Dion.*, XII, 145). Dicha atmósfera festiva en torno al consumo del vino queda representada tanto en la iconografía como en los textos, así como en *El Banquete* de Jenofonte (III, 1) en el que se describe la presencia de jóvenes tañendo la lira, tocando el *aulós* o cantando. De esta forma, se creó un ambiente multisensorial en torno al consumo del vino, una excitación de los sentidos a partir del propio vino, la música, la poesía recitada en voz alta, las coronas de flores, la danza y las imágenes representadas en el fondo de las copas que se iban aclarando conforme se consume el vino. Muchas copas iban acompañadas de inscripciones leídas en voz alta, palabras escritas que muchas veces reproducían a los propios personajes representados —de ahí que la dirección de la escritura se adaptara a la posición de los personajes en la composición. En otras inscripciones, sobre todo a partir del 650 a.C., el propio vaso toma la palabra con mensajes que incitan al comensal a beber, como χαίρε καὶ πίνει (“alégrate y bebe”). En relación a las imágenes del fondo de las copas, que también serían comentadas por los invitados, Olmos (2009: 39-40) ha

reflexionado sobre su intencionalidad, ya que existen escenas de divertimento, eróticas, mitológicas y otras tantas que podrían tener un carácter moralizador al representar las consecuencias de la embriaguez (*methýein*), aunque, en su conjunto, hacen mención expresa a la relación del vino con el concepto de desmesura y transgresión mediante las figuras que lo representan como los sátiros o las ménades.

Dioscórides (*Plan.*, V, 13) ya manifestó que beber vino con moderación es beneficioso para la salud, sobre todo si después se consume agua para crear una asociación de sustancias. Sin embargo, debieron de existir excesos que causaron algunos estragos, un concepto de trasgresión recogido en el término griego de *hybris*. Así se muestra en el medallón de una kýlix de figuras rojas en la que una mujer sujeta la cabeza de un hombre vomitando (Figura 8). Muchos autores griegos introdujeron en sus composiciones literarias la embriaguez para contextualizar una mala elección o una acción desafortunada por parte de sus personajes. En *La vida de Esopo* (69-70) se dice que Janto, quien siguió bebido tras la “copa de la alegría”, apostó todos sus bienes alegando que era capaz de beberse toda el agua del mar. En otras ocasiones la embriaguez ayudó a ciertos héroes a superar algunos obstáculos, como la victoria de Odiseo sobre el cíclope Polifemo (Hom. *Od.*, IX, 346 y ss.). Para combatir la resaca existían varios remedios, como la berza hervida (Aten. *Banq.*, I, 33.c). También hubo una antigua creencia de que la amatista quitaba la embriaguez, ya que su nombre se compone por el prefijo privativo *a* y el término *méthē* “embriaguez” (Non. *Dion.*, XII, 381).

**Figura 8.** Medallón de fondo interno de una cílica del pintor de Brigos

*Figure 8. Internal bottom medallion of a cylic of Brygos Painter*



Fuente/source: Boardman, 1991: fig. 254.

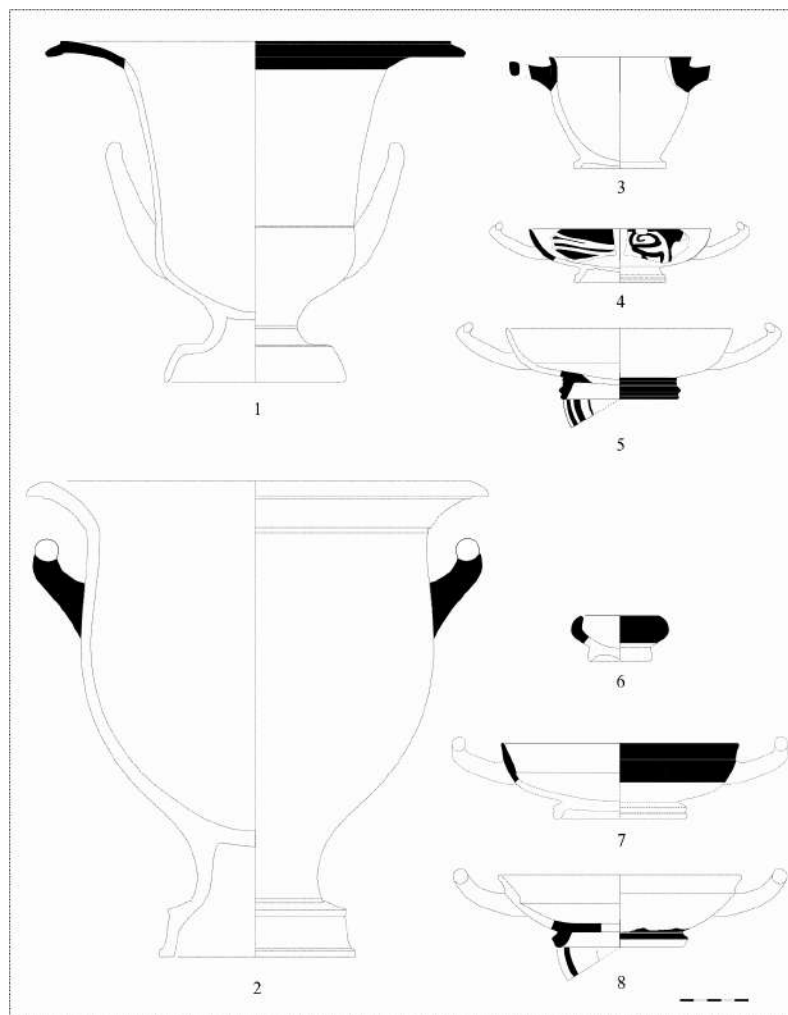
En el *symposio* también hubo ocasión para el erotismo, fundamentalmente homosexual, aunque también existió la participación de las heteras, siendo también habitual el juego del *kóttabos* que consistía en hacer girar la copa para lanzar las gotas de vino de su interior hacia una meta (Olmos, 2009: 49).

Las formas griegas de consumir el vino traspasaron las fronteras de la Hélade para integrarse en la identidad de muchas culturas bajo un proceso de adaptación. El caso más significativo es el de la cultura etrusca, cuyos frescos funerarios, como el de la tumba del Triclinio o del Colle, los comensales aparecen consumiendo vino reproduciendo las formas típicamente griegas.

En la península ibérica y en el archipiélago balear el comercio de cerámicas griegas experimentó su periodo de máximo desarrollo durante los siglos V-IV a.C. La mayoría de las formas cerámicas, relacionadas con la mezcla, servicio y consumo del vino (Figura 9), llegó a los múltiples *oppida* ibéricos a través de rutas comerciales utilizadas por comerciantes griegos o locales que hicieron llegar a los poblados íberos una cerámica que se convirtió en un signo de distinción social para las élites. Es el caso del yacimiento de Calatrava la Vieja (Carrión de Calatrava, Ciudad Real), un poblado ibérico en el que, según la información actual, comenzaron a comercializarse cerámicas griegas desde mediados del siglo V hasta el último cuarto del siglo IV a.C. La influencia griega en las costumbres de exponer y consumir el vino en la cultura íbera motivó incluso la realización de formas locales en las que se reinterpretó las formas helenas, un fenómeno de reformulación de formas griegas que ya se detecta en los últimos momentos de la cultura tartésica.

**Figura 9.** Formas griegas reconstruidas a partir de fragmentos procedentes del oppidum íbero de Calatrava la Vieja (Carrión de Calatrava, Ciudad Real, España). Formas para mezclar el vino: 1. Cratera de cáliz; 2. Cratera de campana. Formas para consumir el vino: 3. Escifo; 4 y 5. Copas de pie alto; 6. Salero; 7 y 8. Copas tipo Cástulo

*Figure 9. Greek shapes reconstructed from the Iberian oppidum of Calatrava la Vieja (Carrión de Calatrava, Ciudad Real, Spain). Ways to mix the wine: 1. Chalice crater; 2. Bell crater. Ways to consume the wine: 3. Escifo; 4 and 5. High foot cups; 6. Salt shaker; 7 and 8. Castulo type cups*



Fuente: dibujos y reconstrucciones del autor. Source: author's drawings and reconstruction.

## Valoración final y conclusiones

A partir de las notas que se han apuntado, que solo pretenden mostrar una visión general sobre el papel del vino en la sociedad griega de la Antigüedad sin profundizar en aspectos particulares, hemos podido observar que el vino fue el verdadero protagonista de la mesa griega desde, al menos, la época micénica. Con el paso del tiempo se fueron domesticando las especies salvajes de la Hélade y se fueron perfeccionando las técnicas hasta llegar a la producción de un vino de calidad que tuvo múltiples tipos y variantes en función de las técnicas desarrolladas o los elementos añadidos. Actualmente sería difícil asegurar la producción de vino en la Grecia continental por influencia minoica, si bien es cierto que en la Creta de época minoica se constatan las pruebas seguras más antiguas sobre la producción de vino en el Egeo. En todo caso, la producción, simbolismo y concepción social del vino fue variando a lo largo de las diferentes etapas que definen la historia de Grecia durante la Protohistoria y la Antigüedad, por lo que no existieron conceptos e ideas inmutables en dichas etapas.

Con la producción de vino y las costumbres aparejadas a su manipulación, servicio y consumo se fue creando una vajilla especializada, desde un menaje específico que se entiende en el contexto de una normativa que rigió todo este proceso aparejado al vino y que queda recogido en el *symposion*. El vino y su consumo en torno al *symposion* de época Arcaica y Clásica no era una simple fiesta entre conocidos, sino que trascendía esta función al establecerse como una herramienta social para potenciar el sentimiento de pertenencia de unos individuos de una determinada condición social a una clase, jerarquía o comunidad. Es por ello por lo que en este ambiente se realizaban prácticas y costumbres socialmente entendidas como civilizadas y características de su identidad cultural por parte de la comunidad a la que pertenecían, como mezclar el vino con agua, compartir la bebida entre los invitados o concebir negativamente los excesos. El sentimiento de pertenencia a una misma comunidad no solo se transmitiría a través de las normas civilizadas que rigen la manipulación del vino, sino también a través de la épica, en la que se haría eco a un pasado mítico y a un héroe fundacional al que sentirían como propio. Las honras y los honores ofrecidos a los dioses en el transcurso del *symposion*, especialmente a Dionisos por su presencia explícita mediante el vino y los efectos producidos, también dejarían patente la existencia de una religión común entre los asistentes.

El vino en Grecia se desarrolló en torno a un ambiente multisensorial en el que se produjo una estimulación de los sentidos. Música, poesía, flores y vino crearían una atmósfera extraordinaria que daría lugar a debates políticos y filosóficos, además de ocasionales encuentros sexuales que serían el colofón del banquete. En esta excitación de los sentidos también tuvo un papel destacado la decoración musiva, parietal o la que representan las cerámicas. El vaso griego se convirtió en un contenedor de mensajes para aquel que lo utilizaba a través de las inscripciones o la iconografía que deben leerse en el contexto de su función y el ambiente en el que pusieron en práctica. Así, las imágenes representadas en los medallones de los fondos de las copas se irían aclarando conforme el vino es consumido, aumentando con ello la sensación de embriaguez hasta percibir la imagen nítida, probablemente alentando de los riesgos del exceso o haciendo referencia a esa tradición mítica o religiosa que todos compartían y que estaba colmada de valores característicos de la cultura griega. Otras veces las inscripciones animaban a beber por esa capacidad de transformación que tiene el vino, invitando a limar las asperezas o cambiar el



carácter negativo de las personas que se encontraban en situaciones difíciles por diversas circunstancias. Esta capacidad de cambio se relacionaría directamente con Dionisos, divinidad del vino que se hallaría tras los efectos embriagadores del vino y cuya idea se manifestó plásticamente mediante las copas de ojos profilácticos de finales del VI a.C. o a través de las referencias literarias.

\*Proyecto “Construyendo Tarteso 2.0: análisis constructivo, espacial y territorial de un modelo arquitectónico en el valle medio del Guadiana” 2020-2023 (PID2019-108180GB-I00). Plan Nacional de I+D+i. Ministerio de Ciencia e Innovación.

## Bibliografía

- Adrimi-Sismani, V. (2006). “The Palace of Iolkos and its End”. En Deger-Jakotzy, S. y Lemos, IS. *Ancient Greece. From the Mycenaean Palaces to the Age Homer*. Edinburgo, Edinburgh University Press: 465-481.
- Aura, F. y Adrados, FR. (1993). *Diccionario micénico (DMic.)*. Volumen II. Madrid, CSIC.
- Bádenas, P y Olmos, R. (1988). “La nomenclatura de los vasos griegos en castellano. Propuestas de uso y normalización”. *Archivo Español de Arqueología* 61: 61-79.
- Boardman, J. (1991). *Athenian Red Figure Vases. The Archaic Period*. Londres, Thames & Hudson.
- Cazzato, V.; Obbink, D. y Prodi, EE. (2016). *The Cup of Song*. Oxford, Oxford University Press.
- García Soler, MJ. (2010). “El vino de los héroes homéricos”. *Espacio, tiempo y forma, serie I, Prehistoria y Arqueología* 3: 107-114. DOI <https://doi.org/10.5944/etfi.3.2010.1966>
- Hernández de la Fuente, D. (2015). *Mitología clásica*. Madrid, Alianza.
- Morala, S. (2018). *Vides y vinos de la antigua Grecia*. Tesis doctoral. Madrid, Universidad Complutense de Madrid.
- McGovern, PE. (2019). *Ancient Wine: The search for the origins of viniculture*. Princenton, Princenton University Press.
- Neer, RT. (2012). *Art & Archaeology of the Greek World: A New History, c. 2500 - c. 150 BCE*. Londres, Thames & Hudson.
- Olmos, R. (2009). “El simposio griego, una práctica social entre iguales”. En Sanz, C. y Romero, F. *El vino y el banquete en la Europa prerromana*. Valladolid, Vaccea Monografías 2: 35-50.
- Pagnoux, C.; Bouby, L.; Valamoti, SM.; Bonhomme, V.; Ivorra, S.; Gkatzogia, E.; Karathanou, A.; Kotsachristou, D.; Kroll, H. y Terral, JF. (2021). “Local Domestication or Diffusion? Insights into Viticulture in Greece from Neolithic to Archaic Times, Using Geometric Morphometric Analyses of Archaeological Grape Seeds”. *Journal of Archaeological Science* 125: 1-11. DOI <https://doi.org/10.1016/j.jas.2020.105263>
- Tang, B. (2005). *Delos, Carthage and Ampurias. The Housing of Three Mediterranean Trading Centres*. Roma, L’Erma di Bretschneider.

Tsingarida, A. (2005). “Las primeras producciones de cráteras de cáliz: contenido y usos de una forma”. En Cabrera, P.; Rouillard, P. y Verbanck-Piérard, A. *El vaso griego y sus destinos*. Madrid, Ministerio de Cultura: 99-109.

Valamoti, SM. (2020). “More than meets the eye: new archaeobotanical evidence on Bronze Age viticulture and wine making in the Peloponnese, Greece”. *History and Archaeobotany* 29: 35-50. DOI <https://doi.org/10.1007/s00334-019-00733-6>

### **Fuentes clásicas**

Aristófanes. *Comedias I. Los Acarnienses-Los Caballeros*. Introducción, traducción y notas de Luis Gil Fernández. Madrid, Gredos.

Ateneo de Naucratis. *Banquete de los eruditos*. Traducción de Lucía Rodríguez-Noriega Guillén. Madrid, Gredos.

Dioscórides. *Plantas y remedios medicinales. Libros IV-V*. Traducción de Manuela García Valdés. Madrid, Gredos.

Esopo. *Fábulas de Esopo. Vida de Esopo. Fábulas de barrio*. Introducción, traducciones y notas de Carlos García Gual, Pedro Bádenas de la Peña y Javier López Facal. Madrid, Gredos.

Galeno. *Sobre la localización de las enfermedades*. Traducción de Salud Andrés Aparicio. Madrid, Gredos.

Heródoto. *Historias. Libro VI. Érato*. Traducción y notas de Carlos Schrader. Madrid, Gredos

Hesíodo. *Trabajos y días (Obras y fragmentos. Teogonía. Trabajos y días. Escudo. Fragmentos. Certamen)*. Traducción de Aurelio Pérez Jiménez y Alfonso Martínez Díez. Madrid, Gredos.

Homero. *Iliada*. Traducción de Emilio Crespo. Madrid, Gredos.

\_\_\_\_\_. *Odisea*. Traducción de José Manuel Pabón. Madrid, Gredos.

Jenofonte. *Banquete*. Introducción, traducción y notas de Juan Zaragoza. Madrid, Gredos.

Nono de Panópolis. *Dionisiacas*. Traducción, introducción y notas de David Hernández de la Fuente. Madrid, Gredos.