

PRODUZIONE E CONSUMO SOCIALE DEL VINO IN OCCIDENTE: L'APPORTO DEI FENICI

Massimo Botto - National Research Council of Italy - Institute of Heritage Science, Rome

The aim of the contribution is to verify the role played by the Phoenicians in the spread of the cultivation of the vine and the production and social consumption of wine in the central-western basin of the Mediterranean and on the Atlantic coasts of the Iberian Peninsula since the beginning of the first millennium BC. Starting from the most significant archaeological contexts and with the help of archaeometric analysis, the fundamental stages that led the Phoenicians to make this precious food known in the West will be reconstructed. The focus will be on Sardinia – the nodal area of the commercial traffic of the Tyrian ships with the Tyrrhenian coasts of the Italian Peninsula – and on Southern Iberia, starting from the early relations entertained by the Phoenicians with the indigenous elites of the Huelva region.

Keywords: Phoenicians; wine; trade; Iron Age; Mediterranean

1. I PRECEDENTI: LA FENICIA TRA TARDO BRONZO E PRIMO FERRO

Recenti studi hanno sottolineato l'importanza del vino nella Siria della seconda metà del II millennio a.C. da un punto di vista economico e sociale¹. Riguardo alla Fenicia, purtroppo non esiste nulla di paragonabile alla ricca documentazione letteraria fornita dai testi di Ugarit. Un'eccezione al riguardo è rappresentata dai testi egizi, in particolare dagli annali di Thuthmosis III (1490-1436 a.C.), dove si fa riferimento alla conquista della città di *Ulaza*, nel territorio di Babilonia² e ai tributi offerti al faraone nei porti della regione, in cui compare il vino in associazione con altri beni pregiati quali olio di oliva, incenso e miele³. In un altro passo degli annali, inoltre, quando si parla della distruzione della città di *Ardata*, sempre nella parte settentrionale del paese, si dice che nel territorio di *Djahi* «i vini depositati nei tini sono come l'acqua che scorre»⁴.

Nel Tardo Bronzo Sidone e Tiro fanno parte di una rete commerciale internazionale⁵ testimoniata anche grazie alla diffusione della *Canaanite Jar*, un tipo di contenitore a spalla carenata⁶ utilizzato per trasporti su lunghe distanze di pregiati prodotti levantini, fra i quali il vino⁷, da destinarsi ai mercati occidentali (Grecia, Creta) e all'Egitto.

Dopo i cambiamenti socio-politici avvenuti con le cosiddette invasioni dei Popoli del mare che portarono alla crisi dell'istituzione palatina, le città-Stato fenicie si imposero sulle rotte commerciali a lunga distanza⁸. La documentazione proveniente da Kommos, nel

¹ Oltre alla fondamentale monografia di Zamora 2000, con ampia bibliografia di riferimento, si vedano i contributi di Matoian - Vita 2018 e Di Paolo 2021, 122-124.

² Belmonte 2003, 65.

³ Pritchard 1950, 239.

⁴ Pritchard 1950, 239.

⁵ Aubet 2000, 71-78; Belmonte 2002; 2003; Vita 2004; Bell 2006.

⁶ Pedrazzi 2007.

⁷ Leonard 1996.

⁸ Per recenti e aggiornate sintesi cfr. Oggiano 2016; Pedrazzi 2016.

settore costiero centro-meridionale di Creta, risulta da questo punto di vista particolarmente significativa. Infatti, mentre nel Tardo Bronzo i contatti sono testimoniati dalla presenza di ceramica cananea, cipriota e nuragica⁹, da poco prima della metà del IX secolo a.C. il centro venne utilizzato dai mercanti fenici come tappa strategica nella rotta verso Occidente¹⁰. Le merci esportate erano trasportate nelle *Storage Jar* 9 (SJ 9) della tipologia elaborata per Tiro da Patricia Minor Bikai¹¹. Questa tipologia risulta attualmente superata, dal momento che Bikai classificò nel tipo SJ 9 anfore comprese fra lo Stratum XIV, che segna il passaggio dal Bronzo al Ferro, allo Stratum IV, che si colloca nella prima metà /secondo quarto dell'VIII sec. a.C. I materiali di Tiro, inoltre, provenendo da uno scavo in abitato sono molto frammentari e solo raramente possono essere ricostruibili in modo parziale. Identica situazione si verifica del resto a Kommos, per cui il modello proposto da Bikai del tipo in questione risulta del tutto arbitrario¹². Nonostante le criticità sopra indicate si è comunque preferito mantenere nella seguente trattazione la tipologia Bikai, ampiamente entrata in letteratura, per non generare ulteriori equivoci. Per gli esemplari di Kommos con scanalature sulla spalla, che rappresentano il 91% del totale dei frammenti fenici rinvenuti negli scavi (fig. 1), la Studiosa americana ne ha proposto una provenienza dagli *ateliers* di Sarepta¹³, all'epoca sotto il controllo del re di Tiro Ittobaal (887-856 a.C.) e dei suoi successori¹⁴.

2. LE PRIME FASI DELL'IRRADIAZIONE FENICIA IN OCCIDENTE: IL IX E L'VIII SECOLO A.C.

Nel processo di irradiazione fenicia in Occidente le SJ 9 sono attestate nelle più antiche fasi di vita di Utica, l'insediamento ubicato nel Golfo di Tunisi che rappresentò una delle tappe fondamentali sulla rotta di collegamento fra Tiro e i ricchi distretti metalliferi della provincia di Huelva¹⁵. Fra le anfore orientali messe in luce nel sito si segnala in particolare un esemplare di SJ 9 dal pozzo 20017, che presenta un rivestimento rosso sulla superficie esterna, simile alla caratteristica *Red Slip* di area siro-palestinese. Quest'ultima sin dagli inizi del I millennio a.C. veniva ampiamente utilizzata per i "servizi" da tavola, ma raramente era applicata sui contenitori da trasporto¹⁶, contrariamente a quanto documentato in Occidente, dove trova ampia diffusione nelle più antiche produzioni anforiche della Sardegna, sulle quali si tornerà più dettagliatamente in seguito¹⁷. Dalla fase più antica del Settore I di Utica (Fase I, 800-760 a.C.) è stato recentemente segnalato infine un esemplare d'importazione orientale con due solcature sulla spalla¹⁸.

⁹ Watrous - Day - Jones 1998.

¹⁰ Shaw 1998; 2000. Per una recente revisione delle ceramiche fenicie rinvenute nel sito cfr. Gilboa *et al.* 2015.

¹¹ Bikai 1978, 45-46; 2000.

¹² Bikai 2000, tav. 4.63: 2. Per le criticità del tipo SJ 9 di Bikai cfr. Gilboa 2013, p. 325, nota 26.

¹³ Bikai 2000, 302, 309-310.

¹⁴ Cfr. per es. Katzenstein 1973, 129-166; Aubet 2008, 183-185.

¹⁵ Cfr. per es. Ben Jerbania 2020, 36, fig. 6:9.

¹⁶ López Castro *et al.* 2016, 74, fig. 6:1.

¹⁷ Su queste produzioni cfr. per es. Oggiano 2000; Pedrazzi 2005; Oggiano - Pedrazzi 2019; Botto 2021. Sugli aspetti tecnici relativi ai rivestimenti esterni cfr. De Rosa 2014; 2017, 199-200, 211. Per esemplari provenienti dalla Sardegna in *Red Slip* rinvenuti a Utica cfr. per es. Ben Jerbania 2017, 192-193, fig. 10:27-39; 2020, 36, fig. 6:10.

¹⁸ Ben Jerbania 2022, 165-166, fig. 11, 2.

Le SJ 9 sono ben documentate anche fra le importazioni di Huelva¹⁹, l'antica *Onoba*, a dimostrazione di un'intensa attività della marineria tiria, che intorno alla metà del IX secolo a.C. raggiunse le coste atlantiche dell'Andalusia attratta dalle ingenti risorse metallifere della regione. Fra questi esemplari ve ne sono alcuni che presentano sulla spalla le tipiche scanalature rinvenute sulle anfore di SJ 9 sopra segnalate²⁰, a conferma dell'importanza della rotta di altura nei collegamenti fra Tiro e l'Atlantico (fig. 2)²¹.

È probabile che già in questi primi contatti venisse commercializzato vino e che questa bevanda rivestisse un ruolo centrale nelle relazioni diplomatiche fra i mercanti fenici e le élites indigene²². In effetti una serie di elementi sembrerebbe confermare una precoce diffusione della bevanda alcolica in Occidente. Per esempio, gli archeologi che hanno esaminato i materiali provenienti dai quartieri portuali di Huelva sono stati in grado di individuare alcune anfore di produzione orientale con un rivestimento di colore nero sulle pareti interne, che dall'esame autoptico sembra corrispondere a pece ottenuta dal trattamento a caldo di resine vegetali²³. L'espedito di rivestire l'interno delle anfore destinate al trasporto di vino con un uniforme strato di pece al fine di impermeabilizzare il contenitore è ben noto per il mondo classico, ma non vi sono prove che fosse conosciuto nell'età del Bronzo²⁴. Esistono invece ragionevoli motivi per credere che questa innovazione tecnica sia stata introdotta dai Fenici agli inizi dell'età del Ferro.

A tal proposito di particolare interesse è la documentazione proveniente da due imbarcazioni fenicie affondate nel mare antistante la striscia di Gaza, dirette molto verosimilmente nei porti egiziani del Delta del Nilo²⁵. L'eccezionalità della scoperta si deve all'antichità dei relitti, databili nella seconda metà dell'VIII secolo a.C., e al fatto che ognuna delle due imbarcazioni, indicate dagli archeologi americani che le hanno indagate con i nomi fittizi di *Tanit* ed *Elissa*, aveva un carico di circa dieci tonnellate costituito in prevalenza da anfore del Tipo 2 Sagona (= Cintas 281), note anche come *Torpedo Storage Jars*²⁶. Nella recente classificazione delle anfore da trasporto del Levante meridionale nel Ferro II le anfore dei due relitti rientrano nel tipo TJ-2, che attesta l'espansione economico-commerciale di Tiro nel Mediterraneo nel corso dell'VIII sec. a.C. In proposito è interessante osservare che le analisi petrografiche confermano una provenienza dal Libano meridionale dei campioni esaminati²⁷.

Grazie alle analisi condotte da Patrick E. McGovern, è possibile affermare che gran parte delle anfore dei due relitti conteneva vino. Lo Studioso ha potuto individuare sulle pareti interne di alcuni contenitori un rivestimento resinoso, che in un caso (A.009) era di

¹⁹ Per le anfore di questa tipologia rinvenute a Plaza de las Monjas, 12/Calle Méndez Núñez, 7-13 (PM/MN), cfr. González de Canales Cerisola - Serrano Pichardo - Llompart Gómez 2004, 68-69, 182, tavv. XVII, LI, su cui è tornato recentemente F.J. Núñez Calvo (2018, 109-111); per le anfore di provenienza orientale da Calle Concepción 3, cfr. il contributo di Joan Ramon in González de Canales *et al.* 2017, 34, tav. XIV.

²⁰ González de Canales Cerisola - Serrano Pichardo - Llompart Gómez 2004, 69, 182, tav. XIII:31-34.

²¹ Medas 2020, 19, fig. 3.

²² Botto 2004-2005; Botto 2013a.

²³ González de Canales Cerisola - Serrano Pichardo - Llompart Gómez 2004, 175-176.

²⁴ Leonard 1996, 250.

²⁵ Stager 2004, con bibliografia precedente.

²⁶ Bikai 2000, 310; Pedrazzi 2005, 293.

²⁷ Lehmann *et al.* 2022, 49-53, 95.

Pinus halepensis. Le analisi hanno inoltre rilevato la presenza nelle resine di acido tartarico, che nel Medio e Vicino Oriente è presente in grandi quantità allo stato naturale soltanto nell'uva e nei suoi derivati²⁸. I dati che è stato possibile recuperare dai carichi dei relitti affondati nel mare antistante Gaza si integrano perfettamente con la recente individuazione a Tell el-Burak, a sud di Sidone, di un impianto industriale per la produzione di vino databile verso la fine dell'VIII sec. a.C.²⁹

La mancanza di analisi biochimiche non consente di stabilire se le anfore orientali rinvenute a Huelva trasportassero vino, ma il commercio di questo bene risulta molto probabile, sia per il trattamento con pece di alcuni contenitori sia per le numerose forme potorie ad esse associate: dalle coppe globulari e carenate in *Red Slip* e *Fine Ware* della Fenicia agli *skyphoi* di produzione euboica e attica³⁰. Esemplari di tale accuratezza presuppongono infatti la diffusione nell'emporio atlantico di cerimonie nelle quali il consumo sociale del vino doveva rivestire un ruolo centrale e rappresentare una delle principali forme di ostentazione del potere da parte delle élites locali³¹. Nell'ambito di queste relazioni si inseriscono anche le eccezionali attestazioni di coppe con superfici lisciate e decorate provenienti dall'area tirrenica della Penisola Italiana e dalla Sardegna³². A tal proposito si intende sottolineare l'importante ruolo svolto dalle comunità sarde che fra il IX e l'VIII secolo a.C. d'intesa con i Fenici esportarono nella Spagna meridionale ingenti quantitativi di vino accompagnato da "servizi" per il suo consumo, come documentato oltre che a Huelva nei più antichi contesti di La Rebanadilla e Cadice³³.

Sulla base delle scoperte effettuate a *Onoba* e nel suo immediato entroterra è possibile affermare che con l'arrivo dei Fenici venne implementata nella regione la coltivazione della vite. Da Plaza de las Monjas, 12/Calle Méndez Núñez, 7-13 e da Calle Concepción 3 provengono vinaccioli di *Vitis vinifera*³⁴ insieme ad altri semi di specie originarie del Vicino Oriente – assenti dalla flora selvatica della regione, come nel caso del melone (*Cucumis melo*), melograno (*Punica granatum*) e mandorlo (*Prunus dulcis*) – che giunsero già addomesticate nella Penisola Iberica³⁵. Secondo accreditate linee di ricerca l'introduzione di queste coltivazioni in Andalusia sarebbe opera dei Fenici³⁶. Riguardo alla coltivazione della vite, si devono inoltre ricordare le sensazionali scoperte effettuate nella cosiddetta Tierra Llana, cioè nel distretto agricolo ubicato immediatamente a nord di Huelva. In quest'area, infatti, sono stati individuati sistemi agricoli sovrapposti, messi in relazione con la coltura della vite, scaglionati su un arco di tempo molto ampio, compreso fra la fine del X/inizi del IX secolo a.C. e la romanizzazione della regione³⁷.

²⁸ Su queste problematiche cfr. anche Botto 2004-2005.

²⁹ Sader 2019, 291-292.

³⁰ Cfr. gli studi citati a nota 17. Per le importazioni greche: Botto 2020b; Domínguez Monedero 2020b.

³¹ Botto 2015b, 266-267; 2016a.

³² González de Canales Cerisola - Serrano Pichardo - Llompart Gómez 2004, 98-99, 104.

³³ Sull'argomento cfr. Botto 2015a; 2020a, con bibliografia precedente.

³⁴ González de Canales Cerisola - Serrano Pichardo - Llompart Gómez 2004, 175, 233; González de Canales *et al.* 2017, 42-43; Pérez-Jordà *et al.* 2017.

³⁵ Pérez-Jordà *et al.* 2017; Pérez-Jordà 2020, 148-149.

³⁶ Cfr. per es. Buxó 2008, 147-148; Pérez-Jordà 2020, 148-149 e Pérez-Jordà *et al.* 2021.

³⁷ Vera Rodríguez - Echevarría Sánchez 2013; Echevarría Sánchez - Vera Rodríguez 2015. Si vedano inoltre le osservazioni di Pérez-Jordà *et al.* 2017.

Il sistema agricolo più antico (“Sistema 0”) si sviluppava su un’area limitata di circa 3.500 m², dove sono stati individuati cinque solchi che hanno restituito ceramica a mano di tradizione locale, il cui orizzonte più recente è inquadrabile nel Bronzo Finale. Il salto qualitativo nelle attività agricole si ha tuttavia con il “Sistema 1” e il “Sistema 2”, in funzione dalla fine del IX al VI secolo a.C., ai quali è possibile associare ceramica tornita di produzione fenicia³⁸.

Il rinvenimento di ceramiche nuragiche nella Tierra Llana³⁹ è un’ulteriore prova dello stretto legame fra la Sardegna e questo settore dell’Andalusia atlantica. Le relazioni commerciali e le interazioni culturali fra la Penisola Iberica e l’isola sono ben documentate sin dal Neolitico, in forme per lo più mediate attraverso il Tirreno settentrionale e la Francia meridionale⁴⁰, ma è solo con il Bronzo Finale e il Primo Ferro che esse subirono una forte accelerazione⁴¹. Per questo motivo è importante confrontare i dati di Huelva con quelli insulari a partire dalle scoperte di Sa Osa di Cabras, nell’Oristanese, dove le indagini hanno evidenziato come la viticoltura nella Sardegna centro-occidentale inizi durante il Bronzo Medio e prosegua nel Bronzo Recente, quando lo stadio di domesticazione risulta completato. A questo periodo si datano infatti i semi di *Vitis vinifera* L. ssp. *vinifera*, come emerso dallo studio dei materiali ceramici associati a vinaccioli provenienti dal pozzo “N” sottoposti ad analisi al ¹⁴C (1285-1115 e 1276-1108 2σ cal. BC)⁴².

Un fondamentale impulso alle indagini sulla diffusione della vitivinicoltura in Sardegna durante il Bronzo Recente e Finale è fornito dagli scavi al nuraghe Arrubiu di Orroli, nel settore sud-orientale dell’isola⁴³. Le analisi biochimiche condotte su numerosi contenitori ceramici provenienti dal nuraghe e dalla vicina tomba di giganti, detta Tomba della spada, hanno dimostrato che presso le comunità locali era praticato il consumo sociale del vino. In questi contesti il vino era consumato non solo in libagioni rituali, ma veniva utilizzato anche come ingrediente nella preparazione di pietanze particolarmente sofisticate⁴⁴.

Le dinamiche analizzate nel territorio di Orroli non possono essere prese a paradigma dell’intera Sardegna, viste le accertate differenziazioni a livello regionale delle comunità nuragiche, ma sono indicative di cambiamenti strutturali che investirono il mondo nuragico nella seconda metà del II millennio a.C. a partire dalle aree costiere e sub-costiere maggiormente interessate dai commerci micenei e ciprioti⁴⁵.

Sulla base di tali considerazioni, quindi, pare ragionevole supporre che all’arrivo dei primi gruppi di Fenici nel corso del IX secolo a.C. in diverse aree della Sardegna si producesse vino e che il suo consumo fosse appannaggio di gruppi emergenti nelle comunità di riferimento, come sembrerebbero evidenziare gli studi su alcuni contesti particolarmente significativi da questo punto di vista, quali per esempio la cucina della torre

³⁸ Gómez Toscano *et al.* 2015.

³⁹ Fundoni 2009, 15; Botto 2015a, 185-188. Per le anfore prodotte in Sardegna cfr. nota 16 e quanto successivamente riportato nel testo.

⁴⁰ Cfr. per es. Luglié 2012, 173-180.

⁴¹ Cfr. per es. Botto 2013b.

⁴² Uccesu *et al.* 2015; Usai *et al.* 2016.

⁴³ Lo Schiavo - Perra a cura di 2017; 2018.

⁴⁴ Perra *et al.* 2015; Gradoli - Garnier 2017, 142-145; Perra 2017, 151.

⁴⁵ Per un’aggiornata e puntuale sintesi cfr. il contributo di Rubens D’Oriano in Lo Schiavo - D’Oriano 2018, 134-137.

D e il cortile B del nuraghe Arrubiu di Orroli, la “Capanna delle Riunioni” del nuraghe Palmavera di Alghero, il vano 80 del nuraghe Su Nuraxi di Barumini, la “Curia” del santuario di Santa Vittoria di Serri⁴⁶ e la “Sala del Consiglio” presso il tempio a pozzo di Santa Anastasia di Sardara⁴⁷.

Il consumo del vino da parte di gruppi emergenti locali rappresenta la necessaria premessa per comprendere il rapido implemento delle attività vitivinicole in seno alle comunità sarde durante le fasi iniziali della Prima Età del Ferro. Infatti, la richiesta da parte dei Fenici di ingenti quantitativi di vino da esportare sui principali mercati internazionali deve aver innescato un meccanismo virtuoso che nel giro di pochi decenni portò a un incremento della viticoltura sull’isola e a un miglioramento della qualità del vino prodotto⁴⁸. Per il trasporto via mare delle merci venne realizzato un nuovo tipo di contenitore, l’anfora, del tutto estraneo al repertorio locale, ma ben conosciuto sin da epoche molto antiche in ambito vicino orientale, dove risulta destinato in modo specifico allo stivaggio su nave. Le più antiche serie di anfore prodotte in Sardegna sono entrate in letteratura come “tipo Sant’Imbenia”, dal nome del villaggio nuragico ubicato nella Baia di Porto Conte a nord di Alghero, dove furono identificate per la prima volta⁴⁹. Attualmente si preferisce utilizzare i termini di “sardo-fenicie” o “sardo-levantine”, dal momento che anfore simili vennero prodotte contemporaneamente in vari centri dell’isola⁵⁰.

3. CONCLUSIONI: IL CASO STUDIO DELL’EMPORIO DE LA REBANADILLA

In questa sede non è possibile per motivi di spazio dare conto della complessa e articolata rete dei commerci sardo-fenici nel Mediterraneo e nell’Atlantico. Si è preferito quindi concentrare l’attenzione su un caso studio in grado di chiarirne la natura. La scelta ha riguardato l’emporio di La Rebanadilla, collocato su una piccola isola alla foce del Guadalhorce, che chiude a occidentale la Baia di Malaga (fig. 3)⁵¹. Secondo una recente interpretazione, nella prima fase edilizia del giacimento (Fase III) – datata sul finire del IX secolo a.C. – i Fenici avrebbero realizzato un santuario, creando in tal modo un punto d’incontro e di mercato con le popolazioni locali⁵².

Il santuario doveva occupare una superficie di ca. 12.000 m² delimitata da un muro perimetrale dello spessore di 60 cm. Nel settore settentrionale, la trincea di fondazione del *temenos* intercettava un pozzo, la cui chiusura sarebbe il risultato di un’unica azione di valenza rituale datata alla fine della precedente fase del giacimento (Fase IV). I materiali recuperati all’interno del pozzo non sono stati oggetto di uno studio sistematico. Dalle indicazioni fornite nelle pubblicazioni scientifiche si distinguono: coppe e piccole olle di

⁴⁶ Cfr. in particolare Perra 2017, 154-157; 2021, 30-31.

⁴⁷ Ugas - Usai 1987; sui rituali che molto verosimilmente si svolgevano in questo edificio nei quali era previsto il consumo di vino e carni cfr. Milletti 2012, 195, nota 609; Bernardini - Botto 2015, 351-352; Botto 2019, 35.

⁴⁸ In effetti proprio in questo periodo si fanno più consistenti le indicazioni riguardo alla produzione di “vino sardo”: cfr. per es. Sanges 2010; Perra 2012; Loi 2017 e il contributo di Rubens D’Oriano in Lo Schiavo - D’Oriano 2018. Sul “versante” fenicio si vedano i contributi di Bernardini 2005; Bartoloni 2012; Botto 2013a; 2016b; 2019.

⁴⁹ Oggiano 2000.

⁵⁰ Cfr. Dessena 2015, 75-76.

⁵¹ Arancibia Román *et al.* 2011; Sánchez Sánchez-Moreno *et al.* 2011; 2012.

⁵² Sánchez Sánchez-Moreno *et al.* 2018; Sánchez Sánchez-Moreno - Galindo San José - Juzgado Navarro 2020.

tradizione locale modellate a mano con decorazione incisa e dipinta con ocre rossa; produzioni fenicie in *Fine Ware* e *Red Slip*; ceramiche provenienti dalla Sardegna, fra cui alcuni frammenti di brocche askoidi e di anfore sardo-fenicie; almeno uno *skyphos* del tipo *Hatched meanders hooks* di J.N. Coldstream del MG II⁵³ (fig. 4).

L'insieme ceramico farebbe pensare a un rituale di fondazione con l'allestimento di un banchetto durante il quale erano previste robuste libagioni di vino accompagnate dal consumo di cibo, di cui si sono preservati resti di malacofauna. Dal contesto, emerge inoltre sempre più chiaramente l'intesa commerciale sardo-fenicia, testimoniata dalle onnipresenti brocche askoidi e dalle anfore destinate all'esportazione di vino.

Il vino sardo, infatti, era accompagnato da vasi funzionali al suo consumo, in modo particolare dalla brocca askoide, utilizzata nel cerimoniale per versare la bevanda alcolica in raffinate coppe di produzione greca e fenicia⁵⁴, ma anche, come è emerso dalle più recenti ricerche, in forme potorie di tradizione nuragica, come per esempio i boccali⁵⁵. In quest'epoca, infatti, si vanno affermando "servizi" da vino compositi, che selezionano e rielaborano con originalità aspetti delle differenti tradizioni levantine, egee, nuragiche e locali. Da La Rebanadilla, per esempio, proviene la più antica attestazione del consumo sociale di vino aromatizzato nella Penisola Iberica⁵⁶. Si tratta di un "servizio" da vino rinvenuto in un ambiente dell'Edificio 2 (fig. 5), pertinente all'ultimo banchetto effettuato durante il cerimoniale di abbandono del santuario, nei decenni iniziali dell'VIII secolo a.C. (Fase III finale). Il *set* era composto da ceramica fenicia, greca (*skyphos* "à chevrons"), di tradizione nuragica e da un grande recipiente di produzione locale nel quale si è ipotizzato venisse miscelato il vino con acqua, miele e spezie. Il "servizio" testimonia l'introduzione nel sito da parte dei Fenici della moda siriana di bere vino aromatizzato, che avrà particolare successo fra le comunità della Penisola Iberica durante il periodo orientalizzante⁵⁷. I dati raccolti per La Rebanadilla permettono quindi di chiarire i meccanismi che portarono i Fenici a promuovere la vitivinicoltura e il consumo sociale di vino presso le comunità del Mediterraneo centrale e della Spagna meridionale con cui vennero in contatto.

BIBLIOGRAFIA

- ARANCIBIA ROMÁN, A. - GALINDO SAN JOSÉ, L. - JUZGADO NAVARRO, M. - DUMAS PEÑUELAS, M. - SÁNCHEZ SÁNCHEZ-MORENO, V.M.
 2011 Aportaciones de las últimas intervenciones a la arqueología fenicia de la bahía de Málaga: M. ÁLVAREZ MARTÍ-AGUILAR (ed.), *Fenicios en Tartesos: nuevas perspectivas* (British Archaeological Report. International Series 2245), Oxford 2011, pp. 129-149.

⁵³ Cfr. Sánchez Sánchez-Moreno *et al.* 2018, 314. Sulle produzioni euoiche e attiche dell'Andalusia si rimanda ai recenti studi di Domínguez Monedero 2020a e Kourou 2020, 17-19.

⁵⁴ Sull'argomento cfr. per es. Botto 2015a; 2020a.

⁵⁵ Ruiz Mata - Pérez - Gómez Fernández 2014, 102, fig. 16.9 (per Cadice); Botto 2020a; 2020b (per Cadice e La Rebanadilla). La forma è attestata anche negli strati più arcaici di Utica (Ben Jerbania 2017, 188, fig. 9:17; López Castro *et al.* 2020, 61, fig. 10:10) e di Cartagine (Maraoui Telmini - Schön 2020, 75, fig. 5).

⁵⁶ Cfr. Sánchez Sánchez-Moreno *et al.* 2018, 312, fig. 7; Botto 2020a, 168, fig. 11; 2020b, 357-359, fig. 7; Sánchez Sánchez-Moreno - Galindo San José - Juzgado Navarro 2020, 195, fig. 8.

⁵⁷ Vives-Ferrándiz Sánchez 2004; Botto 2013a.

AUBET, M^a.E.

- 2000 Aspects of Tyrian Trade and Colonization in the Eastern Mediterranean: *Münstersche Beiträge zur Antiken Handelsgeschichte* 19 (2000), pp. 70-120.
- 2008 Political and Economic Implications of the New Phoenician Chronologies: C. SAGONA (ed.), *Beyond the Homeland: Markers in Phoenician Chronology* (Ancient Near Eastern Studies - Supplement 28), Leuven-Paris-Dudley 2008, pp. 179-191.
- 2018 La colonia fenicia del Cerro del Villar: M. BOTTO (ed.), *De Huelva a Malaka. Los fenicios en Andalucía a la luz de los descubrimientos más recientes* (Collezione di Studi Fenici 48), Roma 2018, pp. 325-349.

BARTOLONI, P.

- 2012 Produzione e commercio del vino in Sardegna: M.B. COCCO - A. GAVINI - A. IBBA (a cura di), *L'Africa Romana. Trasformazione dei paesaggi del potere nell'Africa settentrionale fino alla fine del mondo antico. Atti del XIX convegno di studio Sassari, 16-19 dicembre 2010* (Collana del Dipartimento di storia dell'Università degli studi di Sassari 43), Roma 2012, pp. 1845-1866.

BELL, C.

- 2006 *The Evolution of Long Distance Trading Relationships Across the LB/Iron Age Transition on the Northern Levantine Coast: Crisis, Continuity and Change. A Study Based on Imported Ceramics, Bronze and Its Constituent Metals* (British Archaeological Reports. International Series 1574), Oxford 2006.

BELMONTE, J.A.

- 2002 Presencia sidonia en los circuitos comerciales del Bronce Final: *Rivista di Studi Fenici* XXX (2002), pp. 3-17.
- 2003 *Cuatro estudios sobre los dominios territoriales de las ciudades-estado fenicias* (Cuadernos de Arqueología Mediterránea 9), Barcelona 2003.

BEN JERBANIA, I.

- 2017 La céramique sarde trouvée à Utique: quelle signification?: *Rivista di Studi Fenici* XLV (2017), pp. 177-198.
- 2020 L'horizon phénicien à Utique: J.L. LÓPEZ CASTRO (ed.), *Entre Utica y Gadir. Navegación y Colonización Fenicia en el Mediterráneo Occidental a comienzos del I milenio AC*, Almería 2020, pp. 31-54.
- 2022 Les amphores de l'horizon phénicien à Utique : R. DOCTER - E. GUBEL - V. MARTÍNEZ HAHNMÜLLER - ANDREA PERUGINI (eds.), *Amphorae in the Phoenician-Punic World. The state of the art* (Ancient Near Eastern Studies, Supplement 62), Leuven 2022, pp. 157-180.

BERNARDINI, P.

- 2005 Bere vino in Sardegna: il vino dei Fenici, il vino dei Greci: S.F. BONDÌ - M. VALLOZZA (a cura di), *Greci, Fenici, Romani: interazioni culturali nel Mediterraneo antico* (Daidalos 7), Viterbo 2005, pp. 1-15.

BERNARDINI, P. - BOTTO, M.

- 2015 The "Phoenician" Bronzes from the Italian Peninsula and Sardinia: J. JIMÉNEZ ÁVILA (ed.), *Phoenician Bronzes in Mediterranean* (Biblioteca Archaeologica Hispana 45), Madrid 2015, pp. 295-373.

BIKAI, P.M.

- 1978 *The Pottery of Tyre*, Warminster 1978.
- 2000 Phoenician Ceramics from the Greek Sanctuary: J.W. SHAW - M.C. SHAW (eds.), *Kommos IV. The Greek Sanctuary. Part 1*, Princeton 2000, pp. 302-312.

BOTTO, M.

- 2004-2005 Da *Sulky* a Huelva: considerazioni sui commerci fenici nel Mediterraneo Antico: *Annali di Archeologia e Storia Antica, Università degli Studi di Napoli «L'Orientale»* n.s. 11-12 (2004-2005), pp. 9-27.
- 2013a The Phoenicians and the Spread of Wine in the Central West Mediterranean: S. CELESTINO PÉREZ - J. BLÁNQUEZ PÉREZ (eds.), *Vine and Wine Cultural Heritage*, Madrid 2013, pp. 103-131.
- 2013b Fenicios, Nurágicos y Tartesios: modalidad y finalidad del encuentro entre gentes y culturas diversas en el paso del Bronce Final al Hierro I: J. CAMPOS CARRASCO - J. ALVAR EZQUERRA (eds.), *Tarteso, El Emporio del Metal*, Córdoba 2013, pp. 197-210.
- 2015a Ripensando i contatti fra Sardegna e Penisola Iberica all'alba del I millennio a.C. Vecchie e nuove evidenze: *Onoba. Revista de Arqueología y Antigüedad* 3 (2015), pp. 171-203.
- 2015b Intercultural Events in the Western Andalusia: The Case of Huelva: G. GARBATI - T. PEDRAZZI (eds.), *Transformations and Crisis in the Mediterranean. "Identity" and Interculturality in the Levant and Phoenician West during the 12th-8th Centuries BCE. Proceedings of the International conference held in Rome, CNR, May 8-9 2013* (Rivista di Studi Fenici - Supplemento XLII), Pisa-Roma 2015, pp. 255-274.
- 2016a The Phoenicians in the Central-western Mediterranean and Atlantic between 'Precolonization' and the 'First Colonization': L. DONNELLAN - V. NIZZO - G.-J. BURGERS (eds.), *Contexts of Early Colonization, Acts of the Conference Contextualizing Early Colonization. Archaeology, Sources, Chronology and Interpretative Models between Italy and the Mediterranean* (Papers of the Royal Netherlands Institute in Rome 64), Roma 2016, pp. 289-310.
- 2016b La produzione del vino in Sardegna tra Sardi e Fenici: lo stato della ricerca: G.M. DI NOCERA - A. GUIDI - A. ZIFFERERO (a cura di), *ArcheoTipico: l'archeologia come strumento per la ricostruzione del paesaggio e dell'alimentazione antica. Atti del convegno (Viterbo, 16 ottobre 2015, Università degli Studi della Tuscia, Complesso di Santa Maria in Gradi)*, (Rivista di Storia dell'Agricoltura 56, 1/2), Firenze 2016, pp. 79-95.
- 2019 I primi contatti fra Fenici e Nuragici: la produzione e il consumo di vino: C. DEL VAIS - M. GUIRGUIS - A. STIGLITZ (a cura di), *Il tempo dei Fenici. Incontri in Sardegna dall'VIII al III sec. a.C.*, Nuoro 2019, pp. 32-40.
- 2020a Fenicios y sardos en las rutas de la Península Ibérica en los siglos iniciales del I milenio a.C.: J.L. LÓPEZ CASTRO (ed.), *Entre Utica y Gadir. Navegación y Colonización Fenicia en el Mediterráneo Occidental a comienzos del I milenio AC*, Granada 2020, pp. 159-187.
- 2020b Phoenicians and Greeks in the Iberian Peninsula between the 9th and the 8th centuries BC.: T.E. CINQUANTAQUATTRO - M. D'ACUNTO (eds.), *Euboica II. Pithekoussai and Euboea between East and West. Proceedings of the conference Lacco Ameno (Ischia, Naples), 14-17 May 2018* (Annali di Archeologia e Storia Antica 27), Napoli 2020, pp. 347-383.
- 2021 Les rapports entre Phéniciens et populations autochtones de la Sardaigne : les stratégies commerciales et le contrôle territorial entre le IX^e et le VI^e siècles av. J.-C.: N. KALLALA - B. YAZIDI (éd.), *Autochtonie I. Etre autochtone, devenir autochtone: définitions, représentations. Actes du premier colloque international de l'École Tunisienne d'Histoire et d'Anthropologie, Tunis 25-27 octobre 2019*, Tunis 2021, pp. 251-292.

BUXÓ, R.

- 2008 The Agricultural Consequences of Colonial Contacts on the Iberian Peninsula in the First Millennium B.C.: *Vegetation History and Archaeobotany* 17 (2008), pp. 145-154.

DE ROSA, B.

- 2014 Anfore "Sant'Imbenia" dal sito nuragico di Sant'Imbenia (Alghero, Sardegna): studi archeometrici: P. VAN DOMMELEN - A. ROPPA (a cura di), *Materiali e contesti nell'età del*

- Ferro sarda. Atti della giornata di studi, Museo Civico di San Vero Milis (Oristano), 25 maggio 2012* (Rivista di Studi Fenici XLI), Pisa-Roma 2014, pp. 225-236.
- 2017 *Percorsi ceramici. Analisi archeometriche e tecnologiche sulle ceramiche di Sant'Imbenia* (Officina Etruscologia 14), Roma 2017.
- DESSENA, F.
2015 *Nuraghe Tratalias. Un osservatorio per l'analisi delle relazioni tra indigeni e Fenici nel Sulcis* (Rivista di Studi Fenici, Supplemento XLI), Pisa - Roma 2015.
- DI PAOLO, S.
2021 Terre di vino nella Siria dell'età del Bronzo: *Bollettino di Archeologia on line* 12, 2 (2021), pp. 101-131.
- DOMÍNGUEZ MONEDERO, A.J.
2020a Fenicios y eubeos en el Mediterráneo y el Atlántico durante los siglos IX y VIII a.C.: J.L. LÓPEZ CASTRO (ed.), *Entre Utica y Gadir. Navegación y Colonización Fenicia en el Mediterráneo Occidental a comienzos del I milenio AC*, Almería 2020, pp. 447-473.
2020b Griegos y Fenicios en el emporion de Huelva: *Pelargòs* 1 (2020), pp. 53-76.
- ECHIVARRÍA SÁNCHEZ, A. - VERA RODRÍGUEZ, J.C.
2015 Los inicios de la viticultura en la Península Iberica a partir de las huellas de cultivo: R. FRANCIA VERDE (ed.), *Historia y Arqueología en la cultura del vino* (Historia Arqueología 18), Logroño 2015, pp. 57-68.
- FUNDONI, G.
2009 Le relazioni tra la Sardegna e la Penisola Iberica nei primi secoli del I millennio a.C.: le testimonianze nuragiche nella Penisola Iberica: *Anales de Arqueología Cordobesa* 20 (2009), pp. 11-34.
- GILBOA, A.
2013 Á-propos Huelva: a Reassessment of the "Early" Phoenician in the West: J. ALVAR EZQUERRA - J. CAMPOS CARRASCO (eds.), *I Congreso Internacional – Tarteso, El Emporio del Metal*, Córdoba 2013, pp. 311-342.
- GILBOA, A. - WAIMAN-BARAK, P. - JONES, R.
2015 On the Origin of Iron Age Phoenician Ceramics at Kommos, Crete: Regional and Diachronic Perspectives across the Bronze to Iron Age Transition: *Bulletin of the American Schools of Oriental Research* 374 (2015), pp. 75-102.
- GÓMEZ TOSCANO, F. - BELTRÁN PINZÓN, J.M. - GONZÁLEZ BATANERO, D. - VERA RODRÍGUEZ, J.C.
2015 El Bronce Final en Huelva. Una visión preliminar del poblamiento en su ruedo agrícola a partir del registro arqueológico de La Orden-Seminario: *Complutum* 25 (2015), pp. 139-158.
- GONZÁLEZ DE CANALES CERISOLA, F. - SERRANO PICHARDO, L. - LLOMPART GÓMEZ, J.
2004 *El emporio fenicio precolonial de Huelva (ca. 900-700 a.C.)*, Madrid 2004.
- GONZÁLEZ DE CANALES, F. - SERRANO PICHARDO, L. - LLOMPART GÓMEZ, J. - GARCÍA FERNÁNDEZ, M. - RAMÓN TORRES, J. - DOMÍNGUEZ MONEDERO, A.J. - MONTAÑO JUSTO, A.
2017 Archaeological Finds in the Deepest Anthropogenic Stratum at 3 Concepción Street in the City of Huelva, Spain: *Ancient West & East* 16 (2017), pp. 1-61.
- GRADOLI, M.G. - GARNIER, N.
2017 Analisi multidisciplinare delle ceramiche domestiche del nuraghe Arrubiu di Orroli (Torre A, cortile B) e prime conferme sull'alimentazione nuragica nel sito: F. LO SCHIAVO - M. PERRA (a cura di), *Il Nuraghe Arrubiu di Orroli. Volume 1. La torre centrale e il cortile B: il cuore del gigante rosso*, Cagliari 2017, pp. 129-147.
- KATZENSTEIN, H.J.
1973 *The History of Tyre: From the Beginning of the Second Millennium B.C.E. until the Fall of the Neo-Babylonian Empire in 538 B.C.E.*, Jerusalem 1973.

KOUROU, N.

2020 Euboian Pottery in a Mediterranean Perspective: T.E. CINQUANTAQUATTRO - M. D'ACUNTO (a cura di), *Euboica II. Pithekoussai and Euboea between East and West. Proceedings of the conference Lacco Ameno (Ischia, Naples), 14-17 May 2018* (Annali di Archeologia e Storia Antica 27), Napoli 2020, pp. 9-35.

LEHMANN, G. - SHALAV, G. - SHOCHAT, H. - WAIMAN-BARAK, P. - GILBOA, A.

2022 Iron Age II Phoenician Transport-Jars from a South-Levantine Perspective: Typology, Evolution and High-Resolution Dating: *Rivista di Studi Fenici* L (2022), pp. 41-104.

LEONARD, A. JR.

1996 "Canaanite Jars" and the Late Bronze Age Aegeo-Levantine Wine Trade: P.E. MCGOVERN - S.J. FLEMING - S.H. KATZ (eds.), *The Origins and Ancient History of Wine* (Food and nutrition in history and anthropology 11), Langhorne 1996, pp. 233-254.

LOI, C.

2017 *Pressoi litici in Sardegna tra Preistoria e Tarda Antichità* (Fecit te 9), Roma 2017.

LÓPEZ CASTRO, J.L. - FERJAOUI, A. - MEDEROS MARTÍN A. - MARTÍNEZ HAHNMÜLLERD, V. - BEN JERBANIA, I.

2016 La colonización fenicia inicial en el Mediterráneo Central: nuevas excavaciones arqueológicas en Utica (Túnez): *Trabajos de Prehistoria* 73 (2016), pp. 68-89.

2020 Nouvelles recherches sur la période archaïque d'Utique: J.L. LÓPEZ CASTRO (ed.), *Entre Utica y Gadir. Navegación y Colonización Fenicia en el Mediterráneo Occidental a comienzos del I milenio AC*, Almería 2020, pp. 55-80.

LO SCHIAVO, F. - D'ORIANO, R.

2018 Il commercio sulle lunghe distanze nella Sardegna dell'età del bronzo e fino all'inizio dell'età del ferro: il rame, la ceramica, l'avorio, l'ambra, la pasta vitrea, il vino: *Pasiphae. Rivista di filologia e antichità egee* 12 (2018), pp. 119-143.

LO SCHIAVO, F. - PERRA, M. (a cura di)

2017 *Il Nuraghe Arrubiu di Orroli. Volume 1. La torre centrale e il cortile B: il cuore del gigante rosso*, Cagliari 2017.

2018 *Il Nuraghe Arrubiu di Orroli. Volume 2. La 'Tomba della Spada' e la torre C: la morte e la vita nel Nuraghe Arrubiu*, Cagliari 2018.

LUGLIÉ, C.

2012 From the Perspective of the Source. Neolithic Production and Exchange of Monte Arci Obsidians (Central-Western Sardinia): *Rubricatum. Revista del Museu de Gavà* 5 (2012), pp. 173-180.

MARAOUI TELMINI, B. - SCHÖN, F.

2020 New Pottery Contexts and Radiocarbon Data from Early Layers on the Byrsa Hill (Carthage): the "Astarté 2"-Sequence: *Rivista di Studi Fenici* XLVIII (2020), pp. 65-106.

MATOĀN, V. - VITA, J.-P.

2018 The Administration of Wine in Ugarit: C. CORTI (ed.), *Viticulture and Wine in Hittite Anatolia and Its Ancient Near Eastern Context: Philological, Archaeological and Comparative Perspectives* (Die Welt des Orients 48/2), Göttingen 2018, pp. 299-318.

MEDAS, S.

2020 I viaggi di colonizzazione e gli sviluppi della nautica in epoca arcaica: J.L. LÓPEZ CASTRO (ed.), *Entre Utica y Gadir. Navegación y Colonización Fenicia en el Mediterráneo Occidental a comienzos del I milenio AC*, Almería 2020, pp. 13-30.

MILLETTI, M.

2012 *Cimeli d'identità. Tra Etruria e Sardegna nella prima età del ferro* (Officina Etruscologia 6), Roma 2012.

NÚÑEZ CALVO, F.J.

- 2018 Una lectura tipológico-secuencial de los materiales cerámicos orientales más antiguos hallados en Huelva: M. BOTTO (ed.), *De Huelva a Malaka. Los fenicios en Andalucía a la luz de los descubrimientos más recientes* (Collezione di Studi Fenici 48), Roma 2018, pp. 107-182.

OGGIANO, I.

- 2000 La ceramica fenicia di S. Imbenia (Alghero-SS): P. BARTOLONI - L. CAMPANELLA (a cura di), *La ceramica fenicia di Sardegna. Dati, Problematiche e Confronti* (Collezione di Studi Fenici 40), Roma 2000, pp. 235-258.
- 2016 The Mediterranean Dimension of Levantine Coast in the 1st Millennium B.C.: Ancient Sea Routes, New Explorations and 'Colonial' Foundations: L. DONNELLAN - V. NIZZO - G.-J. BURGERS (eds.), *Contexts of Early Colonization, Acts of the Conference Contextualizing Early Colonization. Archaeology, Sources, Chronology and Interpretative Models between Italy and the Mediterranean* (Papers of the Royal Netherlands Institute in Rome 64), Roma 2016, pp. 89-103.

OGGIANO, I. - PEDRAZZI, T.

- 2019 Contacts et interactions entre « Phéniciens » et Sardes au début du Ier millénaire av. J.-C. : le cas des amphores vinaires: L. BONADIES - I. CHIRPANLEVA - É. GUILLON (éd.), *Les Phéniciens, les Puniques et les Autres. Échanges et identités en Méditerranée ancienne* (Orient & Méditerranée 31), Paris 2019, pp. 223-257.

PEDRAZZI, T.

- 2005 Riflessioni su alcuni tipi anforici fenici fra Oriente e Occidente: *Egitto e Vicino Oriente XXVIII* (2005), pp. 287-301.
- 2007 *Le giare da conservazione e trasporto del Levante. Uno studio archeologico dell'economia fra Bronzo Tardo II e Ferro I (ca. 1400-900 a.C.)* (Ricerche di archeologia del Vicino Oriente 2), Pisa 2007.
- 2016 L'età (non più) oscura dei commerci: riflessioni sugli scambi tra l'Oriente e il Mediterraneo centro-occidentale agli inizi del I millennio a.C.: M. BOTTO - S. FINOCCHI - G. GARBATI - I. OGGIANO (a cura di), "*Lo mio maestro e 'l mio autore*". *Studi in onore di Sandro Filippo Bondi* (Rivista di Studi Fenici XLIV), Roma 2016, pp. 129-144.

PÉREZ-JORDÀ, G.

- 2020 Comida de los vivos, comida de los muertos. Una revisión de la alimentación vegetal del mundo fenicio-púnico en la Península Ibérica: C. GÓMEZ BELLARD - G. PÉREZ-JORDÀ - A. VENDRELL BETÍ (eds.), *La alimentación en el mundo fenicio-púnico. Producciones, procesos y consumos* (Spal Monografías 32), Sevilla 2020, pp. 143-157.

PÉREZ-JORDÀ, G. - ALONSO, N. - ROVIRA BUENDIA, N. - FIGUEIRAL, I. - LÓPEZ-REYES, D. - MARINVAL, PH. - MONTES, E. - PEÑA-CHOCARRO, L. - PINAUD-QUERRAC'H, R. - ROS, J. - TARONGI, M. - TILLIER, M. - BOUBY, L.

- 2021 The Emergence of Arboriculture in the 1st Millennium BC along the Mediterranean's "FarWest": *Agronomy* 11 (2021), pp. 1-32.

PÉREZ-JORDÀ, G. - PEÑA-CHOCARRO, L. - GARCÍA FERNÁNDEZ, M. - VERA RODRÍGUEZ, J.C.

- 2017 The Beginnings of Fruit Tree Cultivation in the Iberian Peninsula: Plant Remains from the City of Huelva (Southern Spain): *Vegetation History and Archaeobotany* 26, 5 (2017), pp. 1-12.

PERRA, M.

- 2012 La vite e il vino al tempo dei nuraghi: E. BIONDO (a cura di), *Canonau: il mito Mediterraneo. La Sardegna è la sua patria d'origine*, Cagliari 2012, pp. 61-75.
- 2017 Un'alimentazione complessa per una civiltà multiforme: F. LO SCHIAVO - M. PERRA (a cura di), *Il Nuraghe Arrubiu di Orroli. Volume I. La torre centrale e il cortile B: il cuore del gigante rosso*, Cagliari 2017, pp. 149-158.

- 2021 Il banchetto nuragico: D. FRERE - B. DEL MASTRO - P. MUNZI - C. POUZADOUX (éd.), *Manger, boire, se parfumer pour l'éternité. Rituels alimentaires et odorants en Italie et en Gaule du IX^e siècle avant au 1^{er} siècle après J.-C.* (Collection du Centre Jean Bérard 53), Naples 2021, pp. 23-33.
- PERRA, M. - LO SCHIAVO, F. - FONZO, O. - GARNIER, N. - MARINVAL, PH.
2015 La tomba di Giganti del nuraghe Arrubiu di Orroli (CA) o "La Tomba della Spada": *Rivista di Scienze Preistoriche* 65 (2015), pp. 87-116.
- PRITCHARD, J.B.
1950 *Ancient Near Eastern Texts Relating to the Old Testament*, Princeton 1950.
- RUIZ MATA, D. - PÉREZ, C.J. - GÓMEZ FERNÁNDEZ, V.
2014 Una nueva zona fenicia de época arcaica en Cádiz: el solar de la calle Ancha, n° 29: M. BOTTO (ed.), *Los fenicios en la Bahía de Cádiz. Nuevas investigaciones* (Collezione di Studi Fenici 46), Pisa-Roma 2014, pp. 83-122.
- SADER, H.
2019 *The History and Archaeology of Phoenicia* (Archaeology and Biblical Studies 25), Atlanta 2019.
- SÁNCHEZ SÁNCHEZ-MORENO V.M. - GALINDO SAN JOSÉ, L. - JUZGADO NAVARRO, M.
2020 El santuario litoral fenicio de La Rebanadilla: J.L. LÓPEZ CASTRO (ed.), *Entre Utica y Gadir. Navegación y Colonización Fenicia en el Mediterráneo Occidental a comienzos del I milenio AC*, Almería 2020, pp. 189-200.
- SÁNCHEZ SÁNCHEZ-MORENO, V.M. - GALINDO SAN JOSÉ, L. - JUZGADO NAVARRO, M. - BELMONTE MARÍN, J.A.
2018 La Rebanadilla, santuario litoral fenicio en el Sur de la Península Ibérica: M. BOTTO (ed.), *De Huelva a Malaka. Los fenicios en Andalucía a la luz de los descubrimientos más recientes* (Collezione di Studi Fenici 48), Roma 2018, pp. 305-323.
- SÁNCHEZ SÁNCHEZ-MORENO, V.M. - GALINDO SAN JOSÉ, L. - JUZGADO NAVARRO, M. - DUMAS PEÑUELAS, M.
2011 La desembocadura del Guadalhorce en los siglos IX y VIII a.C. y su relación con el Mediterráneo: J.C. DOMÍNGUEZ PÉREZ (ed.), *Gadir y el Círculo del Estrecho revisados. Propuestas de la arqueología desde un enfoque social* (Monografías historia y arte), Cádiz 2011, pp. 187-197.
- 2012 El asentamiento fenicio de La Rebanadilla a finales del siglo IX a.C.: E. GARCÍA ALFONSO (ed.), *Diez años de arqueología fenicia en la provincia de Málaga (2001-2010). María del Mar Escalante Aguilar In Memoriam* (Monografías Arqueología), Sevilla 2012, pp. 67-85.
- SANGES, M.
2010 La vite e il vino in Sardegna dalla preistoria alla fine del mondo antico: *Il vino in Sardegna. 3000 anni di storia, cultura, tradizione e innovazione*, Nuoro 2010, pp. 13-19.
- SHAW, J.W.
1998 Kommos in Southern Crete: an Aegean Barometer for East-West Interconnections: V. KARAGEORGHIS - N.CHR. STAMPOLIDIS (eds.), *Eastern Mediterranean. Cyprus-Dodecanese-Crete 16th-6th Century B.C. Proceedings of the international symposium held at Rethymnon -Crete in May 1997*, Athens 1998, pp. 13-24.
- 2000 The Phoenician Shrine, ca. 800 B.C., at Kommos in Crete: M.E. AUBET - M. BARTHÉLEMY (eds.), *Actas del IV Congreso Internacional de Estudios Fenicios y Púnicos, Cádiz, 2 al 6 de Octubre de 1995*, Cádiz 2000, pp. 1107-1119.
- STAGER, L.E.
2004 Dos pecios fenicios en alta mar de la costa norte del Sinaí: V. PEÑA - C.G. WAGNER - A. MEDEROS (eds.), *La navegación fenicia. Tecnología naval y derroteros: encuentro entre marinos, arqueólogos e historiadores*, Madrid 2004, pp. 179-195.

- UCCHESU, M. - ORRÙ, M. - GRILLO, O. - VENORA, G. - USAI, A. - SERRELI, P.F. - BACCHETTA, G.
2015 Earliest Evidence of a Primitive Cultivar of *Vitis vinifera* L. during the Bronze Age in Sardinia (Italy): *Vegetation History and Archaeobotany* 24, 5 (2015), pp. 587-600.
- UGAS, G. - USAI, L.
1987 Nuovi scavi nel santuario nuragico di S. Anastasia di Sardara: *La Sardegna nel Mediterraneo tra il secondo e il primo millennio a.C. Atti del II Convegno di Studi "Un millennio di relazioni fra la Sardegna e i Paesi del Mediterraneo"*, Cagliari 1987, pp. 167-218.
- USAI, A. - UCCHESU, M. - BACCHETTA, G. - GRILLO, O. - ORRÙ, M. - SABATO, D.
2016 L'insediamento nuragico di Sa Osa (Cabras, OR). Il sito e i materiali archeobotanici: G.M. DI NOCERA - A. GUIDI - A. ZIFFERERO (a cura di), *ArcheoTipico: l'archeologia come strumento per la ricostruzione del paesaggio e dell'alimentazione antica. Atti del convegno (Viterbo, 16 ottobre 2015, Università degli Studi della Tuscia, Complesso di Santa Maria in Gradi)*, (Rivista di Storia dell'Agricoltura 56, 1/2), Firenze 2016, pp. 109-121.
- VERA RODRÍGUEZ, J.C. - ECHEVARRÍA SÁNCHEZ, A.
2013 Sistemas agrícolas del I milenio a.C. en el yacimiento de La Orden-Seminario de Hueva. Viticultura potohistórica a partir del análisis arqueológico de las huellas de cultivo: S. CELESTINO PÉREZ - J. BLÁNQUEZ PÉREZ (eds.), *Patrimonio cultural de la vid y el vino*, Madrid 2013, pp. 95-106.
- VITA, J.-P.
2004 Continuidad y discontinuidad en la historia de Tiro y Sidón: A. GONZÁLEZ BLANCO - G. MATILLA SÉQUER - A. EGEA VIVANCOS (eds.), *El mundo púnico: religión, antropología y cultura material. Actas II congreso Internacional del Mundo Púnico, Cartagena, 6-9 de abril de 2000* (Estudios orientales 5-6.2001-2002), Murcia 2004, pp. 425-438.
- VIVES-FERRÁNDIZ SÁNCHEZ, J.
2004 Trípodes, ánforas y consumo de vino: acerca de la actividad comercial fenicia en la costa oriental de la Península ibérica: *Rivista di Studi Fenici* XXXVII (2004), pp. 9-33.
- WATROUS, L.V. - DAY, P.M. - JONES, R.E.
1998 The Sardinian Pottery from the Late Bronze Age Site of Kommos in Crete: Description, Chemical and Petrographic Analyses, and Historical Context: M. BALMUTH - H. TYKOT (eds.), *Sardinian Stratigraphy and Mediterranean Chronology. Proceedings of the International Colloquium, Tufts University, Medford, Massachusetts, March 17-19, 1995* (Studies in Sardinia Archaeology V), Oxbow 1998, pp. 337-340.
- ZAMORA, J.-Á.
2000 *La vid y el vino en Ugarit* (Banco de datos filológicos semíticos noroccidentales. Monografías 6), Madrid 2000.

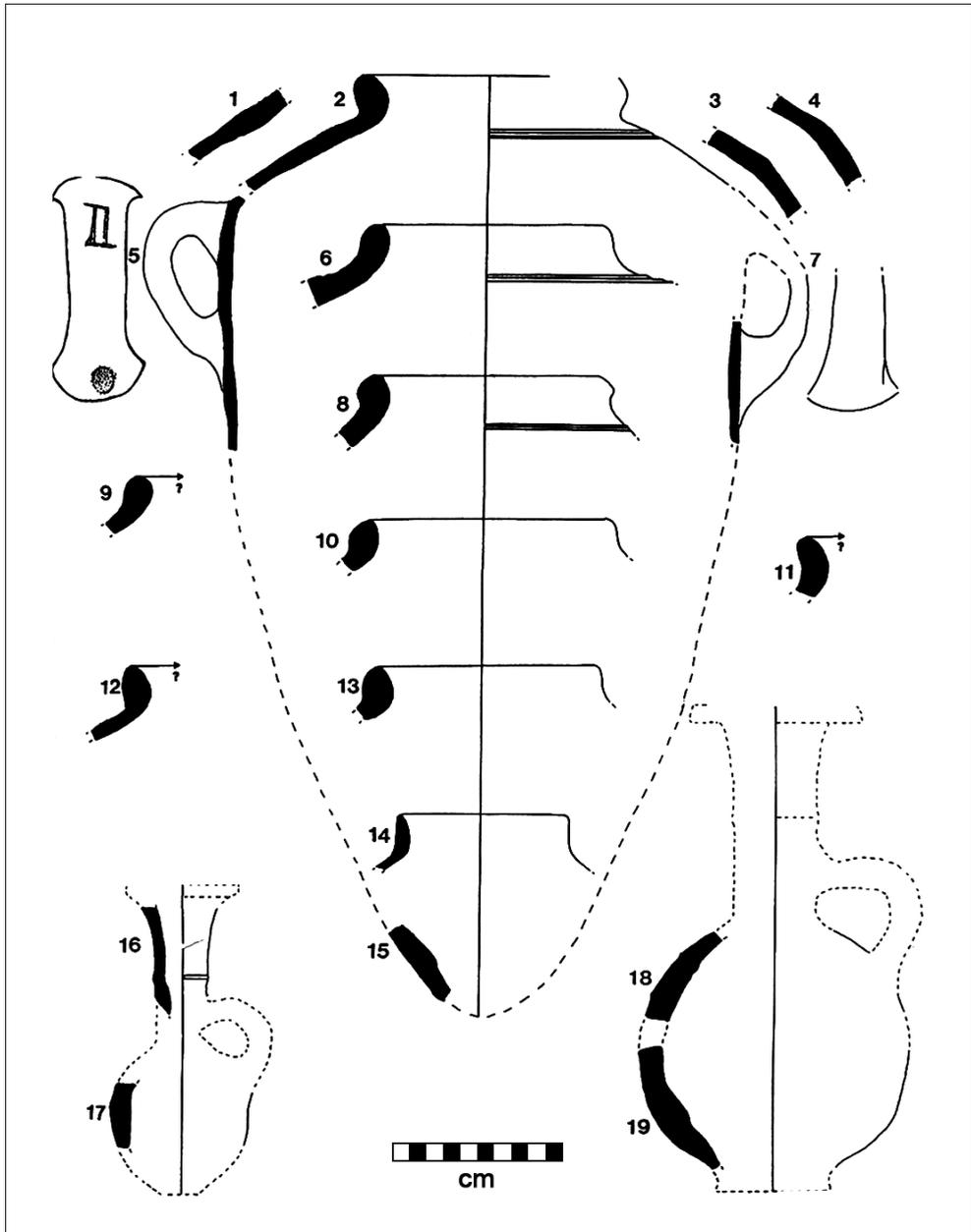


Fig. 1 - Ceramiche fenicie da Kommos con ricostruzione di un'anfora tipo SJ 9 (da Bikai 2000).

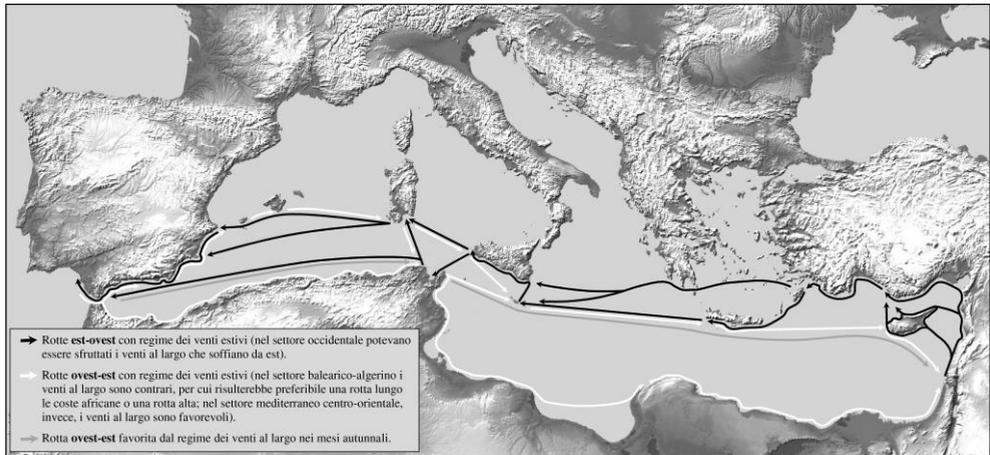


Fig. 2 - Le principali rotte di andata e ritorno dalla Fenicia verso Occidente (da Medas 2020).

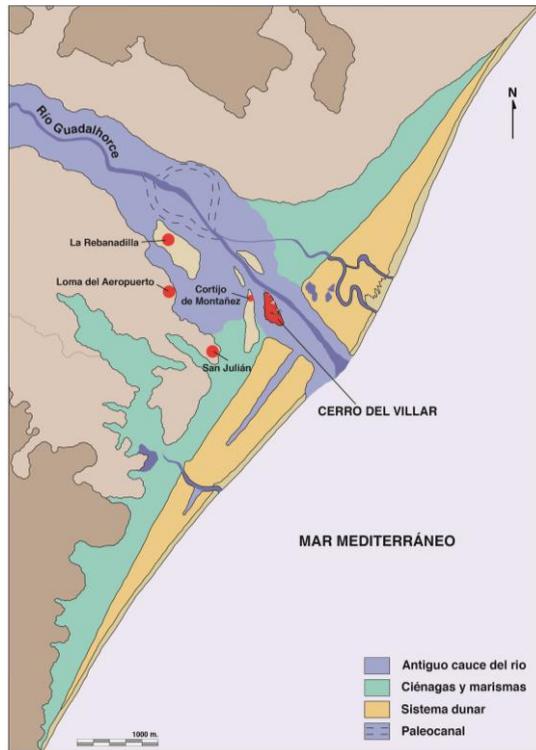


Fig. 3 - Il paleoestuario del Guadalquivir: in evidenza il sito di La Rebanadilla (da Aubet 2018).



Fig. 4 - La Rebanadilla: selezione di materiali dalla chiusura rituale del pozzo della Fase IV (da Sánchez Sánchez-Moreno *et al.* 2018).



Fig. 5 - La Rebanadilla: selezione di ceramiche da uno degli ambienti dell'Edificio 2 pertinente alla Fase III (da Sánchez Sánchez-Moreno *et al.* 2018).