

# LAGARES RUPESTRES

---

*Aportaciones para su investigación.*



**ISBN**

# **LAGARES RUPESTRES**

---

*Aportaciones para su investigación.*



# ÍNDICE

00.	INTRODUCCIÓN .....	7
01.	EL TRUJAL RUPESTRE DE SOLCHAGA (VALDORBA, NAVARRA) .....	9
02.	ASPECTOS LEGALES, COMO PATRIMONIO HISTÓRICO, DE LAS INSTALACIONES DE CAMPO PARA LA ELABORACIÓN DE VINO .....	16
03.	LA PRODUCCIÓN VINÍCOLA ROMANA EN EL NORDESTE PORTUGUÉS: LOS EJEMPLOS DE RUMANSIL I (MURÇA DO DOURO) Y VALE DO MOURO (CORISCADA).....	22
04.	LAGARES RUPESTRES PARA LA PRODUCCIÓN DE ACEITE Y VINO EN LA ANTIGÜEDAD. PROVINCIA DE CÁCERES / CAVE PRESSES FOR OIL AND WINE PRODUCTION IN THE ANTIQUITY. PROVINCE OF CÁCERES .....	27
05.	EL PAISAJE CULTURAL DE LA VID Y EL VINO EN LA DENOMINACION DE ORIGEN UTIEL REQUENA. LOS YACIMIENTOS ARQUEOLÓGICOS DE LAS PILILLAS Y LAS CASILLAS DEL CURA .....	34
06.	INVESTIGACIÓN LAGARES LUSITANIA. OS LAGARES CAVADOS NA ROCHA DA LUSITÂNIA E GALLAECIA .....	44
07.	LAGARES E LAGARETAS RUPESTRES NO ALTO MONDEGO (GUARDA, PORTUGAL).....	51
08.	LAGARES DE PIEDRA Y BODEGAS EN EL TERRITORIO IBÉRICO DE KELIN (COMARCA DE UTIEL-REQUENA, VALÈNCIA) (SIGLOS V-III A.C.) .....	57
09.	UNA INFRAESTRUCTURA PARA LOS LAGARES RUPESTRES COMO RECURSO ENOTURÍSTICO .....	66
10.	LOS LAGARES RUPESTRES EN EL FONDO FOTOGRÁFICO DEL MUSEO DE LA CULTURA DEL VINO - DINASTÍA VIVANCO .....	73
11.	LAGARES RUPESTRES EN EL ALTO ARAGÓN .....	76
12.	CONOCER PARA VALORAR: HUELLAS DEL VINO EN HARO .....	80
13.	LAGARES SANTOS .....	85
14.	LAGARES CASTELL D'ENCÚS .....	91
15.	LAGARES PROTOHISTÓRICOS EN LA PENÍNSULA IBÉRICA .....	92
16.	SAN ESTEBAN DE LA SIERRA: EL ENIGMA DE LAS EXCAVACIONES RUPESTRES .....	97
17.	LOS LAGARES TALLADOS EN TOSCA DE TAGANANA(SANTA CRUZ DE TENERIFE).....	106
18.	LAGARES, PILETAS Y SILOS RUPESTRES DE ABERTURAS, VICUS ROMANO DE LA CIUDAD DEL VINO (VALDEPEÑAS, CIUDAD REAL) ESTUDIO ARQUEOLÓGICO / WINE PRESS, POOLS AND SILOS OF ABERTURAS, A ROMAN VICUS IN THE CITY OF WINE (VALDEPEÑAS, CIUDAD REAL-SPAIN). ARCHAEOLOGICAL RESEARCH.....	109
19.	LOS LAGARES Y LAGARETAS RUPESTRES DE GALICIA .....	117
20.	¿POR QUÉ ESTUDIAR LOS LAGARES? .....	126
21.	CONSERVACIÓN DE LAGARESEXCAVADOS EN LA ROCA / CONSERVATION OF EXCAVATED ROCK "LAGARES" .....	132
22.	LAGARES Y ASENTAMIENTOS RURALES ROMANOS EN QUINTANA DE LA SERENA (BADAJOZ).....	137
23.	HALLAZGOS DE LAGARES EN LA RIOJA: BRIONES .....	141
24.	LAGARES RUPESTRES EN EL SUR DE FRANCIA. CUVES VINAIRES RUPESTRES .....	143
25.	LA TERMINOLOGÍA ASOCIADA A LOS LAGARES DE CAMPO .....	146
26.	LOS LAGARES RIOJANOS: EXPRESIÓN DE LA VITICULTURA MEDIEVAL Y PUNTO DE ATRACCIÓN TURÍSTICA EN LA ACTUALIDAD .....	152
27.	UN ITINERARIO ATTRAVERSO I PALMENTI DELLA LOCRIDE IN CALABRIA .....	161
28.	LAGARES RUPESTRES DE LA SONSIERRA, DIDÁCTICA Y MARKETING ENOTURÍSTICO .....	168
29.	TRABAJANDO CON DATOS ESPACIALES EN ESTUDIOS ETNO-ARQUEOLÓGICOS: EL INVENTARIO DE LOS LAGARES RUPESTRES DE SAN VICENTE DE LA SONSIERRA .....	176
30.	EL ESLABON PERDIDO: LAGARES EXCAVADOS EN ROCA EN LA SONSIERRA RIOJANA Y EN RIOJA ALAVESA .....	184
31.	LOS LAGARES RUPESTRES EN ARRIBES DEL DUERO (ESPAÑA Y PORTUGAL).....	193
32.	LOS LAGARES RUPESTRES EN LABASTIDA: EXPERIENCIAS DESDE LA ARQUEOLOGÍA Y EXPECTATIVAS DE FUTURO .....	198
33.	ORIGEM DAS LAGARETAS ESCAVADAS NA ROCHA E ESTILO DE VINHOS: CONJECTURAS DE UM ENÓLOGO .....	204
34.	LAGARES EN ARNEDILLO (LA RIOJA) .....	212
35.	CUPS VINARIES .....	213



# INTRODUCCIÓN

Sin duda hablar de nuestro territorio, de la Rioja Alta, es hablar del vino, de su cultura y de su patrimonio. Es una larga historia que hoy podemos descubrir en nuestro paisaje gracias a los innumerables testimonios que el devenir del tiempo nos ha legado, superando ampliamente las acciones de producción y comercio que nos ocupan a diario.

Uno de los elementos más singulares de este patrimonio lo constituyen los lagares rupestres, evidencias del pasado vitivinícola de esta zona, hoy rescatados del olvido por el esfuerzo y la perseverancia de alguna de la buena gente de la zona. Se trata de un patrimonio que creíamos localizado exclusivamente en la margen izquierda del río, donde desde luego tenemos la máxima concentración, pero que se ha empezado a localizar en otros puntos de nuestra zona. Seguro que en el futuro iremos encontrando y rescatando más en otras latitudes.

Conocer todo esto, conocer nuestro patrimonio es el primer paso para valorarlo y, por qué no decirlo, a amarlo. Es pues labor importante el estudio y la investigación del mismo y difundir los resultados de estos trabajos para que puedan ser conocidos por todos, científicos y técnicos por un lado, más la población local, heredera y depositaria de estos valores.

Con este objetivo ADRA colaboró con los Ayuntamientos de San Vicente de la Sonsierra y Labastida en la celebración de unas jornadas técnicas sobre el tema. Fueron sesiones de gran interés que, además, permitieron abordar el tema de los lagares desde un punto de vista amplio y universal, enriquecidas por las aportaciones procedentes de otras latitudes y aportando un valor de universalidad a nuestro patrimonio concreto y local. Este trabajo reúne buena parte de las informaciones debatidas aquellos días, pero también otras colaboraciones sobre el mundo de los lagares rupestres que permiten enriquecer la obra y ampliar sus objetivos. Desde ADRA queremos agradecer muy sinceramente a todas las personas que han hecho posible esta obra, su esfuerzo y su generosidad en compartir su conocimiento con nosotros.

Porque hoy hablamos de lagares, pero queda mucho patrimonio por trabajar todavía: eremitorios, ermitas, castillos, puentes, calados, barrios de bodegas. Nuestro empeño será continuar trabajando en el futuro en su estudio, conservación y difusión, convencidos como estamos que el patrimonio cultural, nuestra herencia, es un elemento clave para nuestro futuro como territorio y como sociedad.



# EL TRUJAL RUPESTRE DE SOLCHAGA (VALDORBA, NAVARRA)

ALEXANDRE DURÓ CAZORLA. *Licenciado en Historia*

*En la presente comunicación se da a conocer la actuación de puesta en valor realizada sobre este hito patrimonial durante el año 2007. En líneas generales se identifica este elemento etnográfico como una infraestructura o protoindustria preparada para la producción combinada de aceite de oliva y mostos de uva, cuyo uso se prolonga desde un momento indeterminado de la Alta Edad Media hasta su abandono a mediados del siglo XIX. Este trujal conserva la totalidad de su planta excavada en roca arenisca y consta de diferentes espacios de trabajo. En la intervención se documentó un cambio o modificación tecnológica en el sistema de extracción de aceite y que se aprecia en la superposición de elementos que corresponden a dos sistemas de extracción diferentes, observándose el paso de un sistema de presión directa (prensa de capilla) a un sistema de presión por palanca (prensa de viga y quintal).*

*The first conclusions of the investigations of the stone olive oil press in Solchaga (County of Navarra) are presented in this communication. This ethnographic element was meant for olive oil production, and it stopped being used in the mid 19th century. The olive oil press has several separated work areas: the milling area, the pressing area and the decanting area. These areas underwent technological changes made obvious by the overlapping of elements of two different oil extraction systems; they progressed from a direct pressure system (screw press) to a press based on the lever principle (lever-and-screw press).*

## INTRODUCCIÓN

Durante 2007 la Asociación para el Desarrollo de Valdorba/Orbaibarrako Garapenerako Elkartea procedió a la limpieza de los restos de una infraestructura preindustrial, excavada en la roca y vinculada a la producción de aceite, que se encuentra en la localidad de Solchaga<sup>1</sup>.

Actualmente se desconoce la existencia de elementos rupestres asociados a molinos de aceite en Navarra, mientras que a nivel peninsular y mediterráneo podemos encontrar algunos documentados.

Este trujal se incluye en el mapa del cultivo histórico del olivo en Navarra, cuyo límite septentrional lo delimitan los municipios de Lum bier, Yerri y Guirguillano. Se conoce la presencia de este cultivo desde inicios de nuestra era, tal como lo han atestiguado los diferentes yacimientos arqueológicos navarros.

La Valdorba, comarca donde se encuentra el trujal, posee unas condiciones climatológicas y orográficas que favorecieron el cultivo de la trilogía mediterránea: cereal, vid y olivo. Estos cultivos han estado presentes en este valle hasta

mediados del siglo XX, momento en el que se generaliza el policultivo del cereal (avena, cebada, trigo) en detrimento de los viñedos y olivares.

Este molino está incluido en el Inventario de Trujales de Tecnología Tradicional de Navarra, recopilación de la que se encarga el Museo Etnográfico de Navarra, Julio Caro Baroja. Este inventario recoge en la actualidad la mayor parte de los trujales que funcionaron hasta mediados del sigloXX.

Los objetivos de esta comunicación están relacionados en explicar el contexto y funcionamiento del trujal de Solchaga. Se han identificado dos sistemas tecnológicamente diferentes, cuyas características globales indican la presencia de un sistema de presión por palanca (prensa de viga y quintal) superpuesto a un sistema de presión directa (prensa de capilla). Este hecho puede ayudar a valorar cronológicamente la introducción de las prensas de viga y quintal en Navarra.

Para obtener las conclusiones y valoraciones que se expresan en este texto se ha partido del vaciado de fuentes documentales, ubicadas en el Archivo General de Navarra (protocolos notariales y estadísticas territoriales) se ha recopilado la documentación histórica más relevante sobre este elemento etnográfico. El trabajo previo, inédito, de Juan Jesús

Recalde (1995), ha sido utilizado como fuente secundaria de partida. También se ha indagado en las fuentes orales del valle para completar las escasas referencias temporales existentes sobre el abandono definitivo del trujal. Paralelamente al vaciado documental se ha realizado la caracterización tipológica de los diferentes espacios de trabajo, relacionados con los sistemas tecnológicos diferenciados.

Finalmente, una vez acabados los trabajos de campo se realizó un levantamiento topográfico de este molino de aceite rupestre, cuyos resultados han sido vitales para la identificación de los espacios de trabajo dentro del trujal.

## DESCRIPCIÓN GENERAL

El trujal se encuentra en las inmediaciones del pueblo de Solchaga, Concejo del municipio de Olóriz (Valdorba. Merindad de Olite). La superficie del Concejo de Solchaga es de 4,4 km<sup>2</sup>, incluido el caserío de Erfstain. Situado entre la barranca del río Zenborrain y la de Mairaga, su nivel freático es accesible para la ubicación de pozos de agua. En la orografía de Solchaga destaca la zona elevada del cerro de Santa Cruz de Gazteluxar, en cuyos pies se levantan el lugar de Solchaga y el caserío de Erfstain; y el llano donde se extiende la superficie cultivable. La composición

<sup>1</sup> Esta comunicación forma parte de un artículo publicado en el año 2008 bajo el nombre "Aproximación al trujal rupestre de Solchaga (Navarra)" en Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra. Año XL - nº 83. Gobierno de Navarra. Pp. 169-188. En el presente caso se ha optado por seguir con la misma línea de argumentación, variándose las conclusiones.

litográfica, formada entre el mioceno y oligoceno (terciario), corresponde a la formación y facies de Ujué, que se compone de arcillas y afloramientos de areniscas<sup>2</sup>. En uno de estos afloramientos se encuentra excavado el trujal en estudio, cuyo topónimo pertenece al uso que se le ha dado: Trujal (1892)<sup>3</sup>.

El trujal de Solchaga ocupa una superficie total de 271 m<sup>2</sup> y se encuentra a 300 m en dirección sudoeste de la misma localidad, a pie de la carretera NA-5151. Se diferencian dos zonas de trabajo en dos niveles diferentes; la zona de prensado y decantación (nivel superior) con una superficie de 83 m<sup>2</sup> aprox.; y la zona de molienda (nivel inferior) con una superficie de 24 m<sup>2</sup>. El resto de la superficie la ocupaban las estancias dedicadas al almacenamiento (tinajas, aceituna, aperos...)

Esta infraestructura es producto de una planificación previa, que se identifica claramente en una planta rectangular (nivel superior) que ha sido más o menos cuadrada, y donde depósitos, escaleras, anclajes y encajes han sido excavados en la propia cantera (Ilustración I). El gran trabajo de extracción de roca que se puede observar se entiende por

<sup>2</sup>[http://www.cfnavarra.es/obraspublicas/cartografia/mg\\_173.htm#](http://www.cfnavarra.es/obraspublicas/cartografia/mg_173.htm#) El cerro de Santa Cruz, al igual que el de San Pelay (Orisoain), corresponden a la clasificación de conglomerados del Perdón: conglomerados, arcillas y areniscas.

<sup>3</sup> AGN, Caja 34514. BON, nº81 de 10 de julio de 1893. Expediente nº 983, inventario 1680. "linda norte con camino de Barasoain, este con trujal de Herederos de Estanislao Foronda".

haberse hecho en una cantera de roca arenisca, relativamente fácil de trabajar.

Se identifican tres razones que justifican la elección de la ubicación del trujal:

- El uso de una cantera de arenisca favorecería el autoabastecimiento de piedra para el levantamiento del alzado.
- La inclinación natural del terreno, facilita el movimiento de líquidos desde las zonas de prensado hasta las de decantación.
- Las comunicaciones: está situado paralelo a un antiguo camino (ver Mapa1) que formaba parte de la red interna de comunicaciones del valle, atravesándolo de NE a SO.

## FUENTES DOCUMENTALES

La primera cita documentada de este trujal corresponde a fines del siglo XVI, donde se nombra como propiedad de Pedro Solchaga, heredero del Señorío de Solchaga.

Aparece citado en dos documentos diferentes sobre un mismo hecho: los capítulos matrimoniales de Pedro de Solchaga. En sus aportaciones matrimoniales se describe de forma general la presencia de molinos dentro del territorio del señorío de Solchaga<sup>4</sup>.

<sup>4</sup> AGN, Caja 10109, octubre de 1587. "Primeramente en el lugar de Solchaga con sus castillos, palacios, heredamientos, huertas i molinos, (...) vassos viniarios y oliarios, viñas y campos, rentas de pan, dinero (...) al dicho lugar y señorío de Solchaga (...)".

Y en el siguiente documento describe en forma de apeo<sup>5</sup> tres mil pies de olivo en varios pueblos del valle, 410 peonadas de fincas cercadas, cuyos perímetros están plantados de olivos, y su interior de viña. Propiedad suya eran dos molinos, uno harinero en Mendivil y otro de aceite en Solchaga. Así como una gran cantidad de propiedades y vecindades en diferentes pueblos del valle, junto con sus rentas (en dinero y especie) pechas, censos perpetuos, tierras de labor, huertas y animales de labor y carne<sup>6</sup>.

Ambas descripciones incitaron a indagar sobre la familia Solchaga y su palacio, ya que en apeos del siglo XIX consta el trujal como propiedad asociada al palacio de Solchaga<sup>7</sup>.

La presencia de esta familia en Solchaga está documentada desde finales del siglo XI, en un documento que refleja la donación de los bienes raíces en Solchaga y en Erístain de Sancha de Solchaga a Santa María de Pamplona<sup>8</sup>. Esta donación la confirmó el rey Pedro I en 1103, pues en realidad estos bienes le habían sido concedidos en usufructo por este monarca. En este documento de confirmación se nombra a Sancha de Solchaga y a Ariol Sanciz, su marido, como usufructuarios de esta heredad los diez últimos años de sus vidas<sup>9</sup>. Según la documentación que corresponde a fines del siglo XII<sup>10</sup> esta donación correspondería a una casa, tierras y viñas en el propio lugar de Solchaga, sin determinar su ubicación ni su extensión.

<sup>5</sup> (Del lat. \*apedāre, de pes, pedis, pie). 4. tr. Reconocer, señalar o deslindar una o varias fincas, y especialmente las que están sujetas a determinado censo, foro u otro derecho real. Diccionario de la Lengua Española. Vigésimo segunda edición. <http://www.rae.es/rae.html>

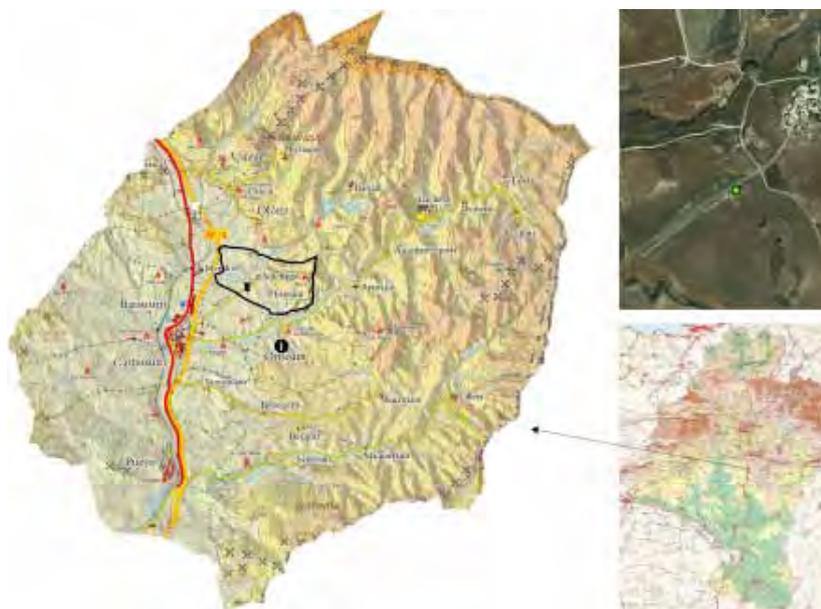
<sup>6</sup> AGN, Tribunales Reales, proceso 99005. "Proceso de Ana de Garro y Pedro Solchaga contra Luis de Beaumont y cons. Sobre restitución de dote y otras cosas. Escribano Miguel Barbo. 1588.

<sup>7</sup> AGN, Caja 10342. Año 1828, esc. 179. "Item un trujal de hacer aceite perteneciente al palacio, con todos los pertrechos necesarios para laborar aquel, sito en el prado debajo del lugar, inmediato al camino que dirige a Barasoain, afronta al mismo prado y con piezas del (Diceno) del trujal".

<sup>8</sup> Goñi Gaztambide, J; Colección Diplomática de la Catedral de Pamplona. Pamplona: Gobierno de Navarra, Departamento de Educación y Cultura, [1997]. pág. 85 nº 63. 31 de octubre [1096].

<sup>9</sup> Goñi Gaztambide, J; Colección Diplomática de la Catedral de Pamplona. Pamplona: Gobierno de Navarra, Departamento de Educación y Cultura, [1997]. pág. 117 nº 101. Diciembre de [1103].

<sup>10</sup> Goñi Gaztambide, J; Colección Diplomática de la Catedral de Pamplona. Pamplona: Gobierno de Navarra, Departamento de Educación y Cultura, [1997]. pág. 134 nº 127. [1116-1122].



Mapa 1. Localización del trujal rupestre (Solchaga, Navarra).

Entre los siglos XIV y XVI la familia Solchaga<sup>11</sup>, habitante del palacio, estuvo vinculada a la corona. Destaca Martín Pérez de Solchaga, que fue Alcalde de la Corte y Consejero (1351-1405) de los reyes Carlos II y Carlos III. Posición que favoreció que sus hijos y nietos fueran considerados mesnaderos<sup>12</sup> de los reyes de Navarra.

A finales del siglo XVI la familia Solchaga poseía un Señorío Territorial (Solchaga, Erístain, Mendivil) del que tenía los derechos sobre la tierra y las personas. Este señorío se amplió abarcando diferentes pueblos del valle y otros territorios navarros a través de una política matrimonial encaminada a formar un mayorazgo. Los palacianos de Solchaga seguirán apellidándose Solchaga hasta que su familia entronque con la familia Vidarte y posteriormente con la familia Foronda (s. XVIII - XIX).

A estos entronques matrimoniales se debe la existencia de varios inventarios de las propiedades en el pueblo de Solchaga, donde se encuentra referenciado el trujal en su ubicación.

En 1824 la heredera del mayorazgo, M<sup>a</sup> Fermina Vidarte y Solchaga, visita las propiedades del mayorazgo en el pueblo de Solchaga, mencionando que “visito, toco y manejo las instalaciones del trujal” que se encontraba “inmediato” al pueblo, en el camino de Barásain<sup>13</sup>; mientras que en las bodegas del palacio relata que “hay cubos, cubas, lagos, prensas, establos” instrumentos que debían estar vinculados a la producción de vino.

Cuatro años después, Fausto Foronda, hijo de M<sup>a</sup> Fermina Vidarte, ejecuta un apeo sobre los bienes del mayorazgo, describiendo el trujal como perteneciente al palacio, con todos los “aperos” necesarios para elaborar aceite y ubicado en el camino de Barásain<sup>14</sup>.

<sup>11</sup> Recalde, Juan Jesús; Solchaga. *Sus historias y sus costumbres*. Solchaga, 1995 Edición del autor. Pp. 59-70.

<sup>12</sup> Mesnadero: m. Hombre que servía en la mesnada. Mesnada: (Del lat. \*mansionāta, part. pas. de \*mansionāre, alojar). f. Compañía de gente de armas que antiguamente servía bajo el mando del rey o de un ricohombre o caballero principal. <http://www.rae.es/rae.html>

<sup>13</sup> AGN, Caja 10336. Año 1824, esc. 74. “pasó también al molino trujal que se halla en breve distancia del Pueblo perteneciente al mayorazgo en el que le introduje toco y manejo las fancias (sic) que están en dicha oficina y últimamente se paseo (...).”

<sup>14</sup> Ídem, cita 6.

A finales del siglo XIX el trujal quedó en desuso, tal como muestra el registro superficial del mismo y confirmado con los testimonios orales recogidos. Gracias a estos testimonios se conoce que dentro del palacio se ubicó un trujal propio del siglo XX donde gran parte de la población del valle iba a moler su aceituna<sup>15</sup>. En ningún momento ha aparecido documentada la existencia de dos trujales en Solchaga, lo que hace pensar que cuando se abandonó el trujal rupestre se pasó a moler la aceituna en un nuevo trujal dentro del Palacio de Solchaga.

### EL PAISAJE

A finales del siglo XVI se ha documentado que el señorío de Solchaga tenía 3.000 pies de olivo repartidos por varios pueblos del valle. Mientras que a principios del siglo XIX (1817) se documenta que el trujal de Solchaga tenía asociadas 10 robadas de olivar<sup>16</sup>, indicando una disminución del cultivo del olivo, tal como ocurrió en las diferentes zonas productivas de Navarra.

Aunque la principal causa de la desaparición del cultivo del olivo en Valdorba, fue una gran helada que acaeció el invierno de 1949, que heló casi todos los olivos. Las características sociopolíticas del momento en el que se produjo esta inclemencia meteorológica influyeron también decisivamente, ocasionándose un cambio radical de cultivos, pues el cereal resultaba mucho más rentable que la lenta puesta en producción del olivar.

<sup>15</sup> Recalde, Juan Jesús; Solchaga. *Su historia y sus costumbres*. Edición del autor. Solchaga. 1995. Pág. 195.

<sup>16</sup> AGN, RE Estadística. Legajo 48, carpeta 8. Año 1817. “Estadística de la riqueza territorial, comercial e industrial del lugar de Solchaga y desolado de Arrazubi en el valle de Orba, merindad de Olite”.

Tradicionalmente el cultivo del olivo estuvo asociado al de la vid, documentándose cercados de viña y olivar, este sistema de cultivo ha llegado hasta nuestros días de forma testimonial en algunas parcelas.

### TIPOLOGÍA CONSTRUCTIVA

La existencia de trujales y lagares excavados en roca es conocida por todo el mediterráneo. Aunque es más frecuente encontrar estas estructuras ligadas a la producción de vino, también se encuentran lugares destinados a la producción de aceite. Palestina, Siria, Italia, Francia, Libia... son ejemplos donde se pueden encontrar este tipo de infraestructuras más o menos complejas<sup>17</sup>.

En la península ibérica se conocen varias instalaciones rupestres, la mayor parte de ellas situadas en las cuencas del Ebro y del Duero. Corresponden a estructuras dispersas entre los campos de cultivo y cercanas a pequeñas poblaciones, diferenciándose lagares de pisado, prensado y depósitos de recepción de líquidos.

Se puede realizar una diferenciación cronológica y espacial de dichas estructuras:

- Estructuras asociadas a un horizonte protohistórico (norte de la provincia de Cáceres, Salamanca, Zamora, Miranda de Douro, Alicante) entre los siglos VI-I a.C. vinculados directamente a la producción de vino.
- Infraestructuras rupestres asociadas al horizonte romano bajo imperial, ligadas tanto al vino como al aceite. En Alicante,

<sup>17</sup> Brun, Jean Pierre; *La discrimination entre les installations oléicoles et vinicoles. Dentro de Le vin et l'huile dans la Méditerranée Antique: viticulture, oléiculture, et procédés de transformation*. Errance. Paris. 2003 pp. 511-533.



Vista área realizada una vez finalizada la intervención (sept. 2007).

en Villanueva de la Serena (Cáceres), y en la Serra da Estrela (Portugal).

- Infraestructuras rupestres asociadas a territorios de repoblación medieval, ss. X-XII, en las provincias de Lleida, Barcelona, La Rioja, Araba, vinculadas a la producción vitivinícola.

En Navarra no se han localizado otros trujales excavados en roca, aunque la obtención de aceite y vino ha sido documentada en varios yacimientos arqueológicos como Cascante, Barillas, Ablitas, Liédena, Arellano, Falces, Funes, Sada, Mendavia... Yacimientos que corresponden a un horizonte romano, no anterior al siglo I d.C.

Dichos lugares fueron unidades de explotación agrícola (villae, fundus) y las infraestructuras para la obtención de aceite o vino siempre se encuentran dentro del recinto de la villa, siendo los lagares y depósitos elementos contruidos mediante encofrados de mortero hidráulico (opus caementiciae).

## LA OBTENCIÓN DEL ACEITE

Este trujal funcionó bajo las premisas del método tradicional de obtención del aceite, cuyos procesos básicos son la preparación de la pasta de aceituna, el prensado y la decantación del mosto oleoso.

A lo largo de la historia la tecnología de extracción del aceite de oliva ha sufrido numerosos cambios, que se resumen en el siguiente esquema.

En Solchaga se identifica un sistema original basado en la presión directa (prensa de capilla), que se sustituye por

un sistema de presión por palanca (prensa de viga y quintal). El cambio de tecnología hizo que los equipos utilizados para la extracción se superpusieran en el espacio.

Actualmente es muy difícil fechar este cambio tecnológico ya que los conjuntos cerámicos encontrados son muy modernos y locales (s.XIX), indicando solamente el uso continuado de la instalación. Aún así la introducción de un sistema de prensa de viga y quintal corresponde a una tecnología más o menos generalizada dentro de la Navarra decimonónica; tecnológicamente similares son: trujal de la Marquesa (Cabanillas), trujal de los Monteros (Allo), trujal de Gómez Segura (Dicastillo) y el trujal de Marichalar (San Adrián).

### • PRIMERA OCUPACIÓN: EXTRACCIÓN POR PRESIÓN DIRECTA

La primera ocupación del trujal muestra dos espacios de trabajo relacionados con la producción de aceite: el molino y la zona de prensado-decantación que se ubican en la parte sur de la infraestructura. Estos dos espacios de trabajo están conectados por una escalera tallada en la roca, generando un movimiento lógico para el trabajo: primero moler después prensar.

Una vez llevada la aceituna al trujal, se limpiaría de hojas mediante un sistema de aventado, técnica utilizada en el trujal del interior del palacio, durante el sigloXX<sup>18</sup>. Después de haber limpiado la aceituna de hojas y ramas ésta se introducía en el molino para efectuar la preparación de la pasta.

### • MOLIENDA

En la bibliografía consultada no se han encontrado molinos con características similares al que se encuentra en Solchaga. Éste parece corresponder a un molino de fricción, posiblemente una “mola olearia” o quizás a un molino rompedor primitivo.

Se conserva una solera de 2’32 m de diámetro, en cuyo interior hay un espacio circular de 1’10 m de diámetro, que ha sido rebajado, por donde circularía la piedra cilíndrica (muela).

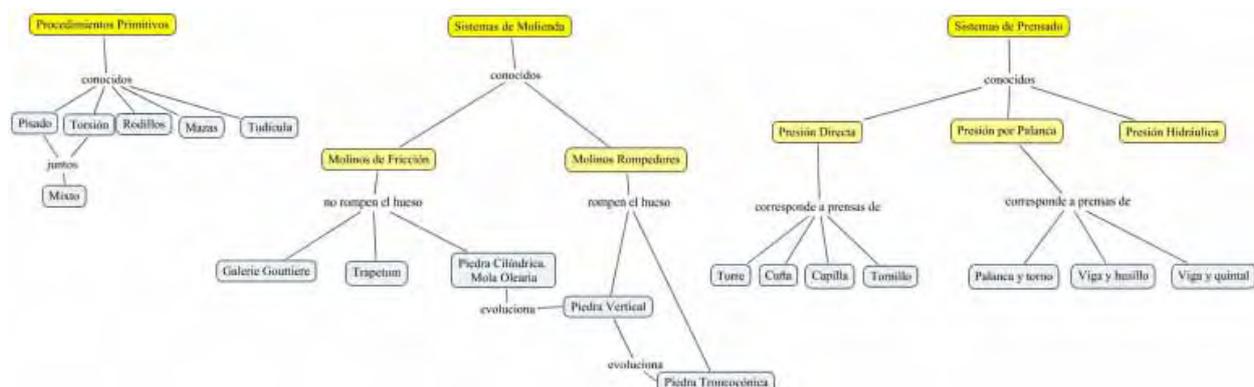
Desde el centro de la solera se levantaba un eje vertical que se encajaba en el techo. Acoplado al eje vertical iba otro eje horizontal que soportaba la muela, atravesándola por su centro. A la muela se le imprimía un movimiento de rotación por el extremo exterior de este eje horizontal, accionando así el molino, ya sea por animales como por personas. En el reborde del círculo central se observa un triple acanalado concéntrico, donde se recuperaría parte de la aceituna molida.

### • PRENSADO

Una vez obtenida la pasta de aceituna se trasladaba a la zona de prensado. Por las estructuras encontradas, en esta zona, se identifica la existencia de una prensa de capilla. La prensa constaba de dos pilares de madera encajados en la roca. Ambos pilares estaban unidos por un travesaño de madera. Este conjunto debía quedar a su vez encajado en los sólidos muros del trujal.

Entre los dos pilares queda una luz de 1’90 m, espacio donde podían caber dos husillos (tornillo), con sus planchas y torres de capachos<sup>19</sup> donde efectuar la

<sup>19</sup> Los capachos son seras redondas de esparto trenzado donde se distribuye la pasta de aceituna para ser prensada.



Esquema. Diagrama de procedimientos tecnológicos para la obtención del aceite.

presión. Un tornillo atravesaba una tabla donde se encontraba tallada la contra-tuerca descendiendo verticalmente sobre los capachos gracias al giro que imprimían unos hombres al eje de la tuerca. Sobre un mismo cargo de capachos se efectuaban varias prensadas.

De la primera presión se obtenía el aceite de oliva virgen. El mosto oleoso obtenido de esta primera presión caía en una pileta y de aquí se recogía y se depositaba en tinajas. En estas tinajas, por efecto del tiempo en reposo y la diferencia de densidad el aceite se separaría de los restos de agua y sólidos, produciéndose la clarificación del aceite y obteniéndose el aceite de mejor calidad.

Con motivo de obtener más cantidad de aceite y agotar la torta oleosa, se realizaban sucesivas prensadas añadiendo agua caliente a los capachos para así facilitar la extracción del aceite.

De las primeras prensadas a las que se les había añadido agua se obtenía un aceite de menor calidad que se recogía en la pileta y se procedía como en el caso anterior, pero teniendo en cuenta que la mezcla de aceite + alpechín obtenida tenía un porcentaje de agua más elevado.

En las últimas prensadas, la cantidad de aceite obtenida sería mucho menor que la de alpechín. Además, el aceite obtenido no sería apto para consumo por su elevada acidez, pues el aceite es muy sensible a la alteración por el paso del tiempo y el aumento de temperatura. Esta fase oleosa constituiría el aceite lampante, apto para luminarias u otros usos (jabón).

Esta mezcla de aceite y alpechín, se almacenaría en el infierno, el cual recibiría el producto obtenido de las últimas prensadas de toda la campaña. Este depósito tiene unas dimensiones trapezoidales con una capacidad relativa para 3.320 l.

Horadados en la roca se observan dos agujeros, uno inferior que haría las veces de desagüe y otro superior que funcionaría como sobrante. A lo largo de la campaña, este depósito se iría llenando, y por efecto del reposo y la diferencia de densidad se separarían las fases oleosa y acuosa. A través del agujero sobrante se recogería el aceite lampante y por el desagüe se eliminaría el alpechín.

El aceite lampante se almacenaba también en tinajas y el alpechín se conducía al exterior del trujal.

Una vez terminada la campaña, se procedería a limpiar el trujal. Cabe pensar que todos los residuos procedentes de la limpieza se recogerían también en el depósito II. Para facilitar la limpieza de este depósito existe una cubeta justo delante del desagüe donde quedarían los sólidos para recogerlos posteriormente, una vez secos.

Una vez agotada la torta oleosa la torre de capachos se desmontaba y el orujo obtenido sería utilizado, una vez seco, como alimento para los animales o como combustible.

#### • SEGUNDA OCUPACIÓN: EXTRACCIÓN POR PRESIÓN POR PALANCA

En un momento indeterminado entre el siglo XVI y XIX este trujal tuvo un cambio importante en su sistema tecnológico. Este cambio se produce por una evolución lógica en la tecnología de extracción con el fin de obtener un mayor rendimiento con menor esfuerzo. Esta evolución se produce tanto en el sistema de molienda como en el sistema de prensado. Los elementos de esta época que se encuentran en el trujal que hacen pensar en una evolución tecnológica son el quintal, la torre y elementos “nuevos” del molino (parte de conglomerado).

#### • MOLIENDA

En el molino se aumenta la superficie de molienda añadiendo una pieza fabricada con cantos gruesos unidos por arena y

cemento (encofrado). Otro de los elementos añadidos al nuevo molino fue un contrafuerte donde se encajaba el armazón del molino. A pesar de estas mejoras, el proceso de preparación de la pasta de aceituna era similar al anterior, moliéndose solamente la cantidad de aceituna se iba a prensar en un día.

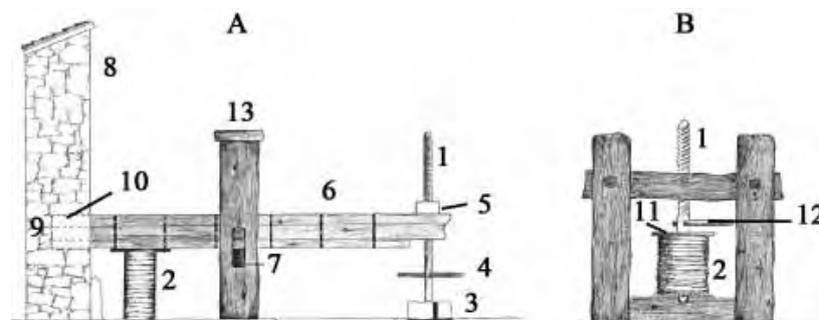
#### • PRENSADO

La presencia de un quintal y una torre indican la existencia de una prensa de palanca, ambos elementos corresponden a un extremo y al otro de una prensa de viga y quintal.

En la representación en planta (plano 2) se puede observar que la ubicación de esta nueva prensa ocupó los espacios de trabajo que se utilizaban en la época anterior, provocando una gran transformación del espacio del trujal, debido a las dimensiones de la viga (11,5 m), y al espacio necesario para hacerla funcionar.

Cuando la prensa estaba en reposo la viga se encontraba apoyada en el quintal (posición más baja), la lavija y los trabones. En el proceso de formación del cargo o torre de capachos, la cabeza de la viga debía estar levantada ocupando la parte superior de la capilla, para ello se enroscaba el husillo-quintal, quedando la viga apoyada solamente en la lavija.

Una vez formado el cargo se incrustaban los trabones para comenzar a hacer presión sobre este, para ello se elevaba el husillo-quintal hasta su posición más alta y se quitaba la lavija. Este es el momento de palanca, siendo la torre el punto de apoyo, el quintal la potencia y el cargo la resistencia. La viga estaba dirigida por las vírgenes y varias cuñas



Esquema representativo de los sistemas de prensa descritos.

A: PRENSA DE VIGA Y QUINTAL.  
1. husillo; 2. torre de capachos; 3. quintal; 4. bigarras; 5. tuerca; 6. viga; 7. lavija; 8. torre; 9. capilla;  
10. ubicación trabones; 13. vírgenes.

B: PRENSA DE CAPILLA.  
1. husillo; 2. torre de capachos; 11. tímpano; 12. travesaño y tuerca

que se colocaban de forma que esta no se desequilibrara y se desplazara, para ello era necesaria la vigilancia continua del proceso de prensado por parte del maestro de viga.

En el espacio necesario para mover el quintal (1'5 m) se encuentra el depósito central. Para evitar la caída de los trabajadores y a su vez, facilitar el paso dentro del trujal, hubo que fabricar un suelo resistente. Por esta razón se encuentran unos encajes en la roca que pudieron servir para sujetar esta estructura.

Una vez montada la torre de cachos y accionada la prensa, el mosto oleoso se deslizaba hacia los diferentes depósitos consecutivos de decantación (I y II), donde se recogía el aceite para trasladarlo a las tinajas y clarificarlo. Como en la época anterior, se realizarían diferentes prensadas obteniéndose así aceite de diferentes calidades.

#### • EL ABASTECIMIENTO DE AGUA

Como ya se ha comentado anteriormente, en los dos sistemas descritos era necesaria gran cantidad de agua caliente para facilitar la extracción del aceite. Alrededor del trujal circula una acequia que debió ser la fuente de abastecimiento de agua, trasladándose al interior del trujal en grandes tinajas. Una buena ubicación para el almacenamiento del agua sería el depósito central, con una capacidad para 7500 l aprox.

Para calentar el agua debió de existir una caldera, de la cual no se conoce su

ubicación exacta. Debía estar cerca de la zona de prensado, porque es ahí donde se mezcla con la pasta de aceituna. Respecto a ésta se conoce, por las cuentas del administrador del palacio Martín Joseph Osteriz (1823), que se utilizaron 72 cargas de leña destinadas a calentar el agua necesaria para extraer el aceite<sup>20</sup>

#### • PRODUCCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ACEITE

De principios del siglo XIX existen algunas referencias al cultivo del olivo<sup>21</sup> y también sobre la producción y almacenamiento del aceite. Un documento estadístico de 1817 referencia un trujal en Solchaga con diez robadas para olivar, que producían 14 arrobas de aceite<sup>22</sup>. Según el baremo de medidas del siglo XIX, el aceite en Navarra se medía en libras (1 libra = 0'41 l)<sup>23</sup>, siendo una arropa de aceite 25 libras (10'25 l). En total serían 143,5 l de aceite lo que supondría una "corta porción" de aceite, tal como lo indicaba el Diccionario Geográfico-Histórico de 1802<sup>24</sup>.

<sup>20</sup> Recalde, Juan Jesús; *Solchaga, su historia y sus costumbres*. Ed. del autor. Solchaga. 1995. Pág. 81.

<sup>21</sup> AGN, Caja 10310. Año 1805, esc. 103 // AGN, Caja 10299. Año 1793, esc. 10.

<sup>22</sup> AGN, RE Estadística. Legajo 48, carpeta 8. Año 1817. "Estadística de la riqueza territorial, comercial e industrial del lugar de Solchaga y desolado de Arrazubi en el valle de Orba, merindad de Olite".

<sup>23</sup> ROMERO, R. Eugenio; "Medidas antiguas españolas". <http://www.tecnicaindustrial.es/a/85b1415ms.pdf>

<sup>24</sup> Diccionario Geográfico-Histórico de España por la Real Academia de la Historia. Comprende el reyno de Navarra, señorío de Vizcaya y provincia de Alava y Guipúzcoa. Tomo II, Machichaco-Zuza. Madrid MDCCCLII.

Esta producción puede corresponder al tiempo empleado en 1823 por Martín Joseph Osteriz en hacer los diferentes aceites, ya que menciona que empleo dos días y medio de trabajo<sup>25</sup>.

Los aceites obtenidos eran trasladados a una de las bodegas del palacio, donde se sitúan ocho tinos para aceite salido del infierno, con sus tapas de madera y sus sellos de hierro. Junto a estos se ubican otros tinos de diferentes tamaños para los aceites de primera y segunda presión<sup>26</sup>.

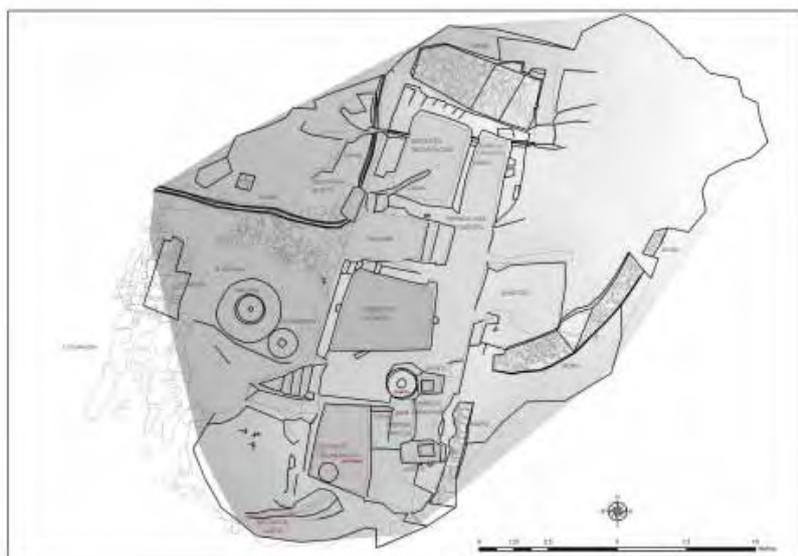
## CONCLUSIONES

Hasta el momento se puede afirmar que en un momento indeterminado de la segunda mitad del siglo XIX se abandona esta infraestructura productora de aceite de oliva que llevaba varios siglos en funcionamiento, la cual estaba vinculada al palacio de Solchaga.

Se desconoce el período histórico en el que se planificó este elemento etnográfico, pero por sus características debió corresponder a una sociedad preocupada por la organización de su territorio, ya que el trujal se encuentra a las afueras de la localidad, paralelo a un camino importante dentro del valle. Documentalmente, se conoce que este valle navarro se consolida como entidad jurídica entre los siglos IX y XII. Largo período de tiempo en el que la nobleza local, fiel a los reyes de Pamplona, obtienen concesiones sobre este territorio por su ayuda prestada en la consolidación del Reino de Pamplona, posteriormente de Navarra.

Así la ubicación del trujal explica que en el momento de construcción existiera una relativa paz social en el territorio.

Por un lado, el edificio no está protegido: cercano al pueblo pero no dentro de él; más aún si se considera que el trujal se sitúa en un lugar accesible (proximidad a un camino carretero), en medio de cultivos de olivares y viñas. Su construcción y ubicación es producto de una mentalidad productiva, en la que prevalece el mantenimiento de una producción de aceite de oliva continuada.



Distribución espacial de los espacios y sus usos para ambos períodos (hipótesis).

<sup>25</sup> Recalde, Juan Jesús; *Solchaga, su historia y sus costumbres*. Ed. del autor. Solchaga. 1995. Pág. 81

<sup>26</sup> AGN, Caja 10308. Año 1803, esc. 53

El hecho que esté complemente excavado en la roca indica un amplio conocimiento de las técnicas de cantería, y quizá la necesidad de autoabastecerse de piedra para poder construir el alzado de la infraestructura.

También se puede afirmar, a través de los trabajos en la roca, que su planta se construyó en un solo momento histórico; que hubo un primer sistema de extracción de aceite de oliva en el que ya se conocía la molienda, el prensado y la decantación; dichos procedimientos fueron mejoras técnicas introducidas durante la expansión comercial romana, los cuales perduraron hasta bien entrado el siglo XX.

El trujal se construyó pensando en instalar un sistema de presión directa, usándose una prensa de capilla, la cual fue substituida (entre los siglos XVI y XIX) por una prensa de viga y quintal (sistema de presión por palanca). El cambio entre una prensa y otra corresponde a una evolución lógica dentro de los sistemas de prensado.

Se observa que mediante el sistema de presión por palanca era necesario el uso de toda la instalación para realizar la extracción de aceite de oliva, mientras que el sistema de presión directa usaba la mitad de la instalación, quedando gran parte del trujal para otros menesteres que no han podido contrastarse.

Es probable que una instalación de estas características se usara para otras actividades agrícolas, ya que la extracción de aceite sólo se realiza en una temporada del año (diciembre-marzo).

Cabe pensar que la cuba central pudo estar vinculada a la obtención de mostos de uva, ya que algunos encajes de la roca indican la existencia de posibles prensas verticales encajadas en las sólidas paredes del trujal. La ubicación del trujal en relación al paisaje productivo (viñas y olivos) explica que este pudiera haberse usado desde una perspectiva de producción integrada; en invierno se produce aceite, el cual se almacena fuera del trujal. En otoño se produce mosto de uva, que se fermenta fuera del trujal. Esta visión conduce a pensar que se trata de una protoindustria destinada a transformar rápidamente sólidos en líquidos, los cuales siempre son más fáciles de transportar.

## BIBLIOGRAFÍA

- ARAMBARI, Andrés;  
La oleicultura antigua. Editorial Agrícola Española. Madrid, 1992.
- BENET i Clarà, Albert;  
El conreu de la vinya al Pla de Bagés als segles X-XI. Dentro de GIRALT, Emili (coord.); Vinyes i vins. Mil anys d'Història. Barcelona. 1993
- BRUN, Jean-Pierre;  
Le Vin et l'huile dans la Méditerranée antique: viticulture, oléiculture et procédés de transformation. Errance. París. 2003
- DAUTIER, André-Yves;  
Trous de mémoire. Troglodytes du Luberon et du Plateau de Vaucluse. Les Alpes de Lumière. Haute-Provence. 1999.
- EIZMENDI, J. M<sup>a</sup> y RODRÍGUEZ, Jaime;  
Lagares rupestres en Labastida de Álava. Dentro de La Rioja, el vino y el camino de Santiago. Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la vid y el vino. Fundación Sancho el Sabio, 1994. pp. 175-184
- FITÉ, Francesc y BERTRAN, Prim;  
Una explotació vitivinícola altmedieval a Flix (La Noguera). Dentro de GIRALT, Emili (coord.); Vinyes i vins. Mil anys d'Història. Barcelona. 1993
- IRIGARAY, Susana;  
Informe y valoración del interés Histórico-etnográfico del trujal antiguo del paraje de Belver (Cabanillas). Inédito.
- LABEAGA, Juan C.;  
La aparición de las villas Trabajos de Arqueología Navarra, 14. 1999-2000, pp. 225-234
- LEÓN, Manuel y CARMONA, M<sup>a</sup> Carmen;  
Las "villae" romanas de Quintana de la Serena. Museo del Granito y Centro de Interpretación de HijoViejo, 2006.
- MEZQUÍRIZ, M<sup>a</sup> Ángeles;  
La producción de vino en época romana a través de los hallazgos en territorio navarro Trabajos de Arqueología Navarra, 17. 2004, pp. 133-160
- PASCUAL, Pilar y GARCIA, Pedro;  
Nuevas canteras de piedra de molino y trujal. Valle de Cidacos. Arnedillo-La Rioja Kalakorrikos, 7. 2002, pp. 209-219
- PAULE, Ángel;  
Lagares prehistóricos de vino, la arquitectura rural en piedra seca en el norte de Cáceres. XXXV Coloquios Históricos de Extremadura. Trujillo. 2006. pp. 501-522.
- RECALDE, Juan Jesús;
- Solchaga. Su historia y sus costumbres. Edición del autor. Solchaga, 1995.
- ROJAS, José Ignacio;  
Estudio histórico-tecnológico de molinos y prensas para la fabricación de aceite de oliva.

Aplicación al estudio en detalle y reconstrucción gráfica de una prensa de viga y quintal. Tesis Doctorales de la Universidad de Jaén. Jaén. 1996

- TENTE, Catarina;  
Lagares, lagaretas ou lagariças rupestres da vertente noroeste da Serra da Estrela. Revista Portuguesa de Arqueología. Volumen 10, número 1. Año 2007. pp. 345-366
- TOJAL, Ildefonso y DELASHERAS, M<sup>a</sup> Ángeles;  
Los lagares rupestres en la Sonsierra. Dentro de La Rioja, el vino y el camino de Santiago. Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la vid y el vino. Fundación Sancho el Sabio, 1994. pp. 165-174
- V.V.A.A.;  
Lagares cavados na rocha: uma reminiscência do passado na tradição da técnica vinícola no vale do Douro. Revista Portuguesa de Arqueología. Volumen 2, número 2. Año 1999. pp. 97-103.
- V.V.A.A.;  
Inventario de trujales de tecnología tradicional de Navarra: metodología y resultados. Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra, 73. 1999. pp. 369-380.

# ASPECTOS LEGALES, COMO PATRIMONIO HISTÓRICO, DE LAS INSTALACIONES DE CAMPO PARA LA ELABORACIÓN DE VINO

*DR. ÁNGEL SÁNCHEZ HERNÁNDEZ. Profesor Titular de Universidad. Universidad de La Rioja*

*Las instalaciones de campo para la elaboración de vino – lagares, pilas y lagaretas- forman parte del patrimonio cultural rural proporcionando una personalidad a la zona rural donde se encuentran.*

*La legislación autonómica vigente – en las Comunidades Autónomas de La Rioja, Navarra y el País Vasco- sobre el patrimonio cultural, además de ser una normativa necesaria, constituye un instrumento específico que contribuye a proteger y defender el valioso patrimonio cultural existente. Por todo ello, se pretende exponer sucintamente los fundamentos de la vigente legislación autonómica en la materia de patrimonio cultural.*

*Les installations au champ pour la production du vin – les cuves vinaires creusées- font partie du patrimoine culturel rural en offrant un caractère à la zone agricole où elles se trouvent.*

*La législation régionale en vigueur –dans les communautés autonomes de La Rioja, la Navarre et le Pays Basque- sur le patrimoine culturel, en plus d'être réglementation nécessaire, est un outil spécifique pour aider à protéger et à défendre la valeur du patrimoine culturel déjà existant. Par conséquent, on a l'intention d'exposer en quelques mots les principes de base de la législation régionale en matière du patrimoine culturel.*

## **I.-INTRODUCCIÓN: PLANTEAMIENTO DEL TEMA**

### **• I.1.-LAS INSTALACIONES DE CAMPO PARA LA ELABORACIÓN DE VINO- LAGARES, PILAS Y LAGARETAS- COMO PATRIMONIO CULTURAL**

Las instalaciones de campo para la elaboración de vino- lagares, pilas y lagaretas- constituyen un patrimonio cultural generado mayoritariamente por agricultores- vitivinicultores- que utilizaron su sabiduría e ingenio realizando estos lagares, pilas y lagaretas adaptadas a sus necesidades del momento. Este patrimonio forma parte del todo que sintetiza la historia, la economía, el aprovechamiento del territorio, el paisaje,... En suma, estamos ante instalaciones que son testigos de un modo de vida y que hay que preservar por su valor cultural.

Las instalaciones de campo para la elaboración de vino ofrecen unos rasgos patrimoniales propios dentro del Patrimonio cultural rural - integrado por elementos de interés cultural que son señas de identidad de la población - proporciona una

personalidad a las zonas rurales donde se encuentra y es un factor de desarrollo y dinamizador de la vida económica de las poblaciones. Las instalaciones de campo para la elaboración de vino, que forman parte del paisaje agrario de esta zona vitivinícola, son reflejo de una organización socioeconómica, modos de vida, y de su historia. Se trata de elementos paisajísticos de valor singular que deben ser analizados y gestionados en el conjunto de su propio territorio.

El mundo rural ha de tener conciencia de que unos de sus recursos fundamentales es su patrimonio cultural, que forma parte de sus señas de identidad y que conforma sus señas paisajísticas. El “consumo de este patrimonio cultural rural” ha de hacerse “in situ” y eso puede impulsar el desarrollo de la zona, dinamizando sus diversas actividades económicas.

La suma del medio físico y de las condiciones históricas hace que estas instalaciones de campo para la elaboración de vino se enmarquen en lo que podemos definir paisajes culturales ya que en ellos se ha plasmado una serie de conocimientos, prácticas y realidades socioeconómicas que forman parte intrínseca de la identidad de esta zona geográfica.

Actualmente, uno de los problemas para garantizar su conservación radica en la ausencia de función actual. La falta de iniciativas para dar nuevos usos -culturales, ambientales o económicos-, supone una pérdida de oportunidad para aprovechar unos recursos valiosos que permitirían reforzar la identidad de las zonas rurales afectadas por el éxodo rural movido por la evolución de la economía.

### **• I.2.-LAS INSTALACIONES DE CAMPO PARA LA ELABORACIÓN DE VINO ESTÁN PROTEGIDOS POR LA LEY Y SOMETIDOS A UN CONTROL ADMINISTRATIVO**

En este contexto, el patrimonio cultural rural se convierte en un recurso capaz de generar desarrollo rural, para lo que se requiere garantizar su conservación asegurando su perdurabilidad. A estos efectos, las instalaciones de campo para la elaboración de vino están protegidos por la Ley y sometidos a un control administrativo. Por todo ello, resulta clave asumir la importancia de inventariar y catalogar, es decir, conocer los elementos existentes -sus características, su diversidad y su estado de conservación-. Inventariar es el único procedimiento

que permite tomar conciencia de los recursos existentes y determinar su valor. Todo ello fomenta la sensibilidad de la población hacia esa riqueza de patrimonio rico, herencia de una sociedad tradicional que gestionó su territorio con coherencia. En cuanto al marco jurídico –ámbito en que se centra este trabajo-, en la normativa vigente sobre patrimonio cultural, quizá existen lagunas así como dispersión y división de competencias. Quizá haya que completar y clarificar la legislación y las figuras de ordenación y protección del patrimonio cultural. En todo caso, es necesaria su aplicación efectiva, así como la vigilancia, la inspección y la persecución de los actos ilegales, evitando males mayores y problemas posteriores difíciles de solucionar. En este sentido, es necesario que las diferentes administraciones públicas se coordinen, colaborando y aportando los medios necesarios para alcanzar la conservación, el cuidado y la rehabilitación, con medidas que valoricen el patrimonio cultural rural.

El objetivo final es garantizar la transmisión de este patrimonio cultural a las generaciones venideras. Sólo con el esfuerzo de todos, particulares, Administraciones Públicas, incluso la iniciativa privada, en su caso, se lograrán resultados positivos, evitando la pérdida irreparable de importantes ejemplos del acervo de nuestro patrimonio cultural.

## II.-MARCO LEGISLATIVO

El artículo 46 de la Constitución Española de 1978, establece la obligación de los poderes públicos de garantizar la conservación y enriquecimiento del Patrimonio Cultural y de los bienes que lo integran, con independencia de su régimen jurídico y titularidad.

Por otra parte, dentro del bloque de constitucionalidad y en virtud de los Estatutos de Autonomía, las Comunidades Autónomas cuentan con un marco competencial que les confieren competencias en esta materia, con el límite del régimen jurídico de la exportación y expoliación del Patrimonio Cultural que corresponde establecer al poder central del Estado<sup>27</sup>.

Por tanto, la protección del Patrimonio cultural es una competencia compartida entre el Estado y las Comunidades

Autónomas, cuya frontera quedo, en sus líneas fundamentales, perfilada en la Sentencia del Tribunal Constitucional 1/1991, de 31 de enero. En base a ello, se explica un doble régimen uno estatal y otro autonómico. El primero se encuentra en la Ley 16/1985, de 25 de junio que fue desarrollado parcialmente por el Real Decreto 111/1986, de 10 de enero, modificado también en parte por el Real Decreto 64/1994, de 21 de enero. Respecto al régimen autonómico, dado el ámbito territorial que abarca la D.O. Ca. Rioja – las Comunidades Autónomas de La Rioja, Navarra y el País Vasco-, señalaré que, sin entrar en normas reglamentarias, la legislación– además de Ley 16/1985 de 25 de junio de 1985, Ley de Patrimonio Histórico Español- aplicable a estos bienes inmuebles que forman parte del Patrimonio Cultural de estos territorios es la siguiente:

- Para el País Vasco, la Ley 7/1990, de 3 de julio, de Patrimonio Cultural Vasco, modificada parcialmente por la Ley 5/2006, de 17 de noviembre del Patrimonio de Euskadi, por la Ley 7/2006, de 1 de diciembre de Museos de Euskadi, y por la Ley 11/2007, de 26 de octubre, de Bibliotecas de Euskadi.

- Para La Rioja, la Ley 7/2004, de 18 de octubre, de Patrimonio Cultural, Histórico y Artístico de La Rioja.

- Para Navarra, la Ley 14/2005, de 22 de noviembre, del Patrimonio Cultural de Navarra.

Por último, en el caso concreto del País Vasco, la Ley de Territorios Históricos, por su parte, atribuye a las instituciones forales de dichos territorios competencia de desarrollo legislativo y ejecución en materia de conservación, restauración, mejora y en su caso, excavación del patrimonio histórico-artístico, monumental y arqueológico, y por último, competencia exclusiva sobre archivos, bibliotecas y museos de su titularidad.

## III.-PLANTEAMIENTO GENERAL DE LA LEGISLACIÓN SOBRE EL PATRIMONIO CULTURAL

En primer lugar, quiero realizar una aclaración terminológica. Utilizo la expresión

patrimonio cultural – en adelante PC- por entender que el término cultura es más apropiado para englobar todas las cuestiones que afectan al patrimonio histórico, artístico, archivos, bibliotecas, museos... El concepto cultura es más amplio que los demás, quedando todos ellos englobados como un elemento más de la cultura.

En segundo lugar, la legislación sobre el PC, en las exposiciones de motivos de los susodichos textos legales, realizan una serie de valoraciones sobre el PC. Así se considera que el mismo constituye un bien social que se erige en señal de identidad. El PC, que constituye un legado o acervo cultural, se contempla como testigo de la contribución histórica de las poblaciones.

Por todo ello, la protección y defensa del PC – cualquiera que sea su régimen jurídico y su titularidad- es una misión de la actuación de los poderes públicos.

## IV.-OBJETO DE LA LEGISLACIÓN, BIENES QUE INTEGRAN EL PATRIMONIO CULTURAL Y PRINCIPIOS GENERALES

### • IV.1.

Básicamente la legislación nacional y autonómica tiene por objeto, en general, la protección, la conservación, la recuperación, la revitalización y mejora del PC.<sup>28</sup>

### • IV.2.

Integran el PC todos aquellos bienes inmuebles y muebles de valor cultural, existentes en el territorio de cada Comunidad Autónoma.

En el caso de Navarra, incluso los bienes que estando fuera de su territorio, tengan especial relevancia cultural para esta Comunidad Foral<sup>29</sup>.

Incluso llegan a mencionarse expresamente como integrantes del PC los bienes inmateriales relativos a actividades, creaciones, conocimientos y prácticas tradi-

<sup>28</sup> Art. 1 de la Ley 7/1990, de 3 de julio, de Patrimonio Cultural Vasco (en adelante LPCV), art. 1 de la Ley 7/2004, de 18 de octubre, de Patrimonio Cultural, Histórico y Artístico de La Rioja (en adelante LPCHALR), y art. 1 de la Ley 14/2005, de 22 de noviembre, del Patrimonio Cultural de Navarra (en adelante LPCN).

<sup>29</sup> Art. 2.1. LPCN.

<sup>27</sup> Art. 149.128 de la Constitución Española de 1978. Vide la Sentencia del Tribunal Constitucional 17/1991, de 31 de enero.

cionales y manifestaciones folklóricas de la cultura de la Comunidad Autónoma<sup>30</sup>.

• *IV.3.*

En cuanto a los principios generales que inspira la legislación, se recogen los siguientes:

• a) La protección del PC es un deber, tanto de los poderes públicos como de los ciudadanos. Se deben adoptar las medidas previstas legalmente para proteger el PC<sup>31</sup>.

• b) Principio de colaboración entre las Administraciones Públicas para la defensa, conservación y difusión del patrimonio cultural, sea éste público o privado<sup>32</sup>. Las diversas Administraciones Públicas colaborarán estrechamente entre sí en el ejercicio de sus funciones y competencias para la defensa del PC<sup>33</sup>.

• c) Las Entidades Locales deben colaborar con la Administración Autonómica en la consecución de la protección del PC de sus respectivos términos municipales<sup>34</sup>: a) defendiendo y difundiendo los valores de los bienes de su PC; b) adoptando, en caso de urgencia, medidas preventivas o cautelares necesarias para salvaguardar bienes del PC amenazados en su conservación; c) aplicando las medidas de protección previstas en la legislación urbanística; d) incluyendo en los catálogos municipales los inmuebles de singular valor que merezcan tutela; y e) comunicando a la Administración Autonómica las dificultades y necesidades para alcanzar estos fines.

• d) Las personas físicas o jurídicas están legitimadas para actuar en defensa del PC ante la Administración autonómica, Local o ante los órganos jurisdiccionales, comunicando o denunciando, en su caso, situaciones de peligro, riesgo de deterioro, destrucción o expolio del PC. Además, pueden promover la iniciación del procedimiento para declarar un bien perteneciente al PC en alguno de los regímenes de protección previstos legalmente<sup>35</sup>.

<sup>30</sup> Art. 2.2. LPCN y art. 2.1. LPCHALR.

<sup>31</sup> Art. 3 LPCN, art. 4,5 y 6 LPCHALR y art. 3LPCV.

<sup>32</sup> Art. 4,5 y 6 LPCHALR, art. 6 LPCN y art. 20 y ss. LPCV.

<sup>33</sup> Art. 6 LPCN, art. 4 LPCHALR y art. 4.3 LPCV.

<sup>34</sup> Art. 5 LPCN y art. 5 LPCHALR.

<sup>35</sup> Art. 8 LPCN y art. 6 LPCHALR.

• e) Instituciones – religiosas o no- y particulares titulares de bienes del PC han de colaborar con la Administración Pública en orden a la conservación, protección y utilización del PC<sup>36</sup>.

• f) Acceso al disfrute del PC de todos los ciudadanos en la forma reglamentariamente establecida.

• g) Divulgación de los bienes del PC.

• h) Estudios de los bienes del PC.

• i) Valorar los bienes en relación, también, con su interés medioambiental, histórico, estético y turístico, valoración que será compatible con su régimen de protección<sup>37</sup>.

## V.-COMPETENCIAS Y ORGANIZACIÓN

• *V.1.*

Las Administraciones competentes, aparte de la Administración Central en su caso, son la Administración Autonómica y las Entidades Locales. En el caso del País Vasco, se menciona expresamente a las Diputaciones Forales.

Las Competencias de la Administración Autonómica se refiere, entre otros, a los siguientes aspectos<sup>38</sup>:

- Conservación y protección del PC
- Gestión y registro del PC
- Adopción de medidas cautelares
- Fomento y divulgación de los bienes del PC
- Inspección y control.

Las competencias de las Entidades Locales, además de proteger y conservar el PC, consisten en la adopción de medidas cautelares, aprobar planes de protección conforme a la legislación urbanística, gestionar catálogos municipales de PC que han de estar en conexión con los Registros de PC autonómicos<sup>39</sup>.

### • *V.2.- ORGANIZACIÓN EN LAS ADMINISTRACIONES AUTONÓMICAS*

Las Comunidades Autónomas ejercerán sus competencias en materia de PC a través del Departamento o Consejería

<sup>36</sup> Art. 3 LPCN y art. 7 LPCHALR.

<sup>37</sup> Art. 3 LPCN.

<sup>38</sup> Art. 4LPCN, art. 1 LPCHALR y art. 1 LPCV.

<sup>39</sup> Art. 5 LPCN, art. 5 LPCHALR y art. 4.2 LPCV.

competente en materia de Cultura, contemplándose la adscripción o creación de otros órganos:

• en La Rioja, se crea el Consejo Superior del Patrimonio Cultural, Histórico y Artístico de La Rioja, estableciéndose sus funciones y competencias, y se contemplan posibles instituciones consultivas<sup>40</sup>.

• en Navarra, se adscriben al Departamento competente en materia de Cultura, el Consejo navarro de Cultura, la Junta de Valoración de bienes del patrimonio Cultural de Navarra y la Comisión de Evaluación Documental, estableciéndose las funciones de los susodichos órganos<sup>41</sup>.

• en el País Vasco, se crea el Centro de Patrimonio Cultural Vasco y se establecen sus funciones<sup>42</sup>.

## VI.-CLASIFICACIÓN, DECLARACIÓN Y REGISTRO DE LOS BIENES DEL PATRIMONIO CULTURAL

### • *VI.1.-CLASIFICACIÓN DE LOS BIENES INTEGRANTES EN EL PC*

1º.- En la Rioja, se clasifican en bienes de interés cultural, bienes culturales de interés regional (espacio cultural incluido en el catálogo del planeamiento municipal o planes especiales) y bienes culturales inventariables<sup>43</sup>.

Los bienes de interés cultural – muebles, inmuebles o inmateriales- son los más relevantes del PC de La Rioja. Dentro de los inmuebles -bienes de interés cultural- distingue la Ley entre: monumentos, conjuntos históricos y lugares culturales. Estos últimos, se dividen a su vez en jardines históricos, sitios históricos, zonas arqueológicas, zonas paleontológicas, lugares de interés etnográfico, vías culturales y paisajes culturales.

2º.- En Navarra, los bienes integrantes del PC, se clasifican en bienes de interés cultural, bienes inventariados, bienes de relevancia local ( incluido en el catá-

<sup>40</sup> Art. 8 y 9 LPCHALR.

<sup>41</sup> Art. 9 a 12 LPCN.

<sup>42</sup> Art. Art. 5 y 6 LPCV.

<sup>43</sup> Art. 10 y ss, 16 y ss y 20 LPCHALR.

logo del planeamiento urbanístico elaborado por las entidades locales) y otros bienes no incluidos en los anteriores<sup>44</sup>. Los bienes inmuebles de interés cultural están incluidos en alguna de las siguientes categorías: monumentos, conjunto histórico, sitio histórico, zona arqueológica, paisaje cultural, vía histórica y jardín histórico.

3º.- En el País Vasco, los bienes del PC se clasifican en: bienes culturales calificados por su relevancia o singularidad y bienes inventariados que sin tener esa relevancia o singular valor, constituyen elementos integrantes en el PC vasco<sup>45</sup>.

Ahora bien, en cuanto a los lagares, pilas y lagaretas, cabe defender que pudieran alcanzar la consideración de sitio histórico al tratarse de lugares vinculadas a las tradiciones populares. También podría considerarse como un lugar de interés etnográfico al contar con instalaciones vinculadas a forma de vida, cultura y actividades tradicionales. Por último, cabe darles la consideración de un paisaje cultural, puesto que constituyen un lugar representativo de la interacción del trabajo humano con la naturaleza. Además, en el caso concreto de La Rioja, constituirían más concretamente un paisaje cultural del vino<sup>46</sup>.

#### • VI.2.

En todo caso, para que un bien – en este caso los lagares, lagaretas o pilas – alcance una de las categorías susodichas dentro del PC, ha de seguirse el correspondiente procedimiento para declararlo como tal<sup>47</sup>.

#### • VI.3.-REGISTROS

Se contemplan registros de bienes del PC<sup>48</sup>, que tienen la consideración de registros públicos, salvo en los casos en que el acceso deba ser restringido en razón de protección de los bienes, o de los datos específicos de los bienes

<sup>44</sup> Art. 13 y ss., art. 22 LPCN.

<sup>45</sup> Art. 10 y ss. LPCV.

<sup>46</sup> Contemplado éste expresamente en el art. 12.4. letra G de la LPCHALR.

<sup>47</sup> Art. 13, 14, 15, 17 y 18 de la LPCHALR, art. 19 y ss.; 22 LPCN y art. 10 y ss. LPCV.

<sup>48</sup> Art. 21 LPCHALR, art. 24 LPCN y art. 14 y 16 LPCV.

de titularidad privada que requieran el consentimiento del propietario.

### VII.-RÉGIMEN JURÍDICO GENERAL DE PROTECCIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL

#### • VII.1.-LOS TITULARES DE LOS BIENES DEL PC DEBEN<sup>49</sup>, EN TODO CASO:

- Conservarlos y mantenerlos,
- Utilizarlos de modo que no sen incompatibles con su conservación,
- Evitar pérdida, destrucción y deterioro,
- Facilitar a las Administraciones Públicas datos a efectos de su conservación y protección, así como permitir el examen del bien.

Además, los propietarios o poseedores por cualquier título de los bienes inscritos en el Registro del PC han de:

- Comunicar a las Administraciones Públicas las actuaciones que realicen, y
- Permitir visitas públicas y de investigadores en las condiciones que reglamentariamente se determinen<sup>50</sup>.

En todo caso, corresponde a los poderes públicos garantizar la conservación y protección del PC. Además, los instrumentos de ordenación territorial y planeamiento urbanístico, las evaluaciones ambientales de planes y programas, así como los proyectos que se sometan a evaluación de impacto ambiental, deberán contener garantías de conservación y protección de los bienes inscritos en el Registro de Bienes de PC<sup>51</sup>.

#### • VII.2.

La transmisión a título oneroso del dominio o de los derechos reales de uso y disfrute de bienes del PC se notificará a la Administración competente a efectos de derechos de tanteo y retracto<sup>52</sup>.

No se autorizarán, ni se inscribirán en el Registro de la Propiedad, escrituras públicas de transmisiones de dominio y

<sup>49</sup> Art. 24, 25 LPCHALR, art. 27 y 28 LPCN, art. 20 y ss. LPCV.

<sup>50</sup> Art. 28 LPCN y art. 26 LPCHALR, art. 24 LPCV.

<sup>51</sup> Art. 32 LPCN y art. 31 LPCHALE.

<sup>52</sup> Art. 33 LPCN, art. 27 LPCHALR, art. 25 LPCV.

de constitución o transmisión de derechos reales de uso y disfrute sobre determinados bienes del PC, sin que resulte acreditado que se haya notificado a la Administración competente<sup>53</sup>.

#### • VII.3.

Dentro de las facultades de intervención de las Administraciones Públicas, se encuentran las de impedir o suspender cualquier actividad que ponga en riesgo de pérdida deterioro, destrucción o expolio de los bienes del PC. Además, las Entidades Locales también pueden adoptar medidas cautelares, si bien han de comunicarlas a la Administración Autonómica<sup>54</sup>. Por otra parte, la Administración competente puede ordenar la ejecución de obras de conservación que se ejecutaran a cargo de los propietarios<sup>55</sup>.

#### • VII.4.

Como regla general, los bienes pertenecientes al PC, que sean propiedad de las Comunidades Autónomas o de las Entidades Locales, son inalienables, imprescriptibles e inembargables<sup>56</sup>.

### VIII.

Además, en la legislación autonómica expuesta, se regulan específicamente los patrimonios específicos: patrimonio arqueológico, etnológico e industrial, bibliográfico y audiovisual, documental y museos<sup>57</sup>.

### IX.

Por último, se contempla un régimen sancionador, que señala las infracciones y las sanciones correspondientes en su caso, los órganos competentes para la imposición de las mismas, el procedimiento, la prescripción y la publicidad de las mismas<sup>58</sup>.

<sup>53</sup> Art. 33 LPCN, art. 28 LPCHALR y art. 26 LPCV.

<sup>54</sup> Art. 24.3 LPCHALR, art. 20 LPCV, 27.2 LPCN.

<sup>55</sup> Art. 25.5. LPCHALR, art. 29 LPCN, art. 20.3 LPCV.

<sup>56</sup> Art. 29 LPCHALR, art. 27 LPCV.

<sup>57</sup> Art. 55 a 86 LPCN, art. 43 a 101 LPCV y art. 55 a 75 LPCHALR.

<sup>58</sup> Art. 86 a 94 LPCHALR, art. 108 a 110 LPCV y art. 99 a 113 LPCN.

## *X.-ESPECIAL REFERENCIA A LA PROTECCIÓN PREVENTIVA DE DETERMINADOS BIENES*

En particular, la Ley 7/2004, de 18 de octubre, de Patrimonio Cultural, Histórico y Artístico de La Rioja (publicada en el Boletín Oficial de La Rioja el 23 de octubre de 2004 y que entró en vigor a los veinte días de su publicación), establece en su disposición transitoria segunda, apartado primero que “durante un periodo de diez años, contados a partir de la fecha de entrada en vigor de esta Ley, y para asegurar una protección preventiva, los bienes a que hace referencia el apartado segundo de esta Disposición Transitoria, quedan sometidos al régimen de los Bienes Culturales de Interés Regional, salvo que expresamente la Consejería competente en materia de Cultura deseché su inclusión.

Transcurrido el plazo de diez años, los bienes afectados por esta medida que no hayan sido excluidos del régimen cautelar de protección, se considerarán, automáticamente como Bienes Culturales de Interés Regional, debiendo procederse a su declaración individualizada mediante Orden del Consejero competente y a su inscripción definitiva en el correspondiente inventario del Registro General del Patrimonio Cultural, Histórico y Artístico de La Rioja.”

Después en su apartado segundo añade que “con independencia de su titularidad y estado de conservación, los bienes afectados por la previsión del apartado anterior son los siguientes:

- a) Las edificaciones, construcciones, y, en general, los inmuebles con más de doscientos años de antigüedad.
- b) Las construcciones tradicionales rurales con más de doscientos años de antigüedad.”

Entiendo que las instalaciones de campo para la elaboración de vino - lagares, pilas y lagaretas-, constituyen un patrimonio cultural que puede estar comprendido en el ámbito de aplicación de esta disposición transitoria, ya sea considerándolas, bien como edificaciones o bien como construcciones tradicionales con más de doscientos años de antigüedad.

## *XI.-CONCLUSIONES*

1º.- Las instalaciones de campo para la elaboración de vino - lagares, pilas y lagaretas-, constituyen un patrimonio cultural generado mayoritariamente por agricultores- vitivinicultores- que utilizaron su sabiduría e ingenio para su realización adaptadas a las necesidades del momento. Este patrimonio cultural forma parte del todo que sintetiza la historia, la economía, el aprovechamiento del territorio, el paisaje,... En suma, estamos ante instalaciones que son testigos de un modo de vida y que hay que preservar por su valor cultural.

Estas instalaciones forman parte del patrimonio cultural rural, que además de proporcionar una personalidad determinada a las zonas rurales donde se encuentran, han de contemplarse además como un factor de desarrollo y dinamizador de la vida económica de las poblaciones.

La conversión del patrimonio cultural rural es un recurso capaz de generar desarrollo rural, y para ello es necesario garantizar su conservación porque a través de la misma se está asegurando su perdurabilidad.

2º.- En cuanto al aspecto legal, en la normativa vigente sobre patrimonio cultural, quizá existen lagunas así como dispersión y división de competencias. Quizá haya que completar y clarificar la legislación y las figuras de ordenación y protección del patrimonio cultural. En todo caso, es necesaria su aplicación efectiva, así como la vigilancia, la inspección y la persecución de los actos ilegales, evitando males mayores y problemas posteriores difíciles de solucionar. En este sentido, es necesario que las diferentes Administraciones Públicas se coordinen, colaborando y aportando los medios necesarios para alcanzar la conservación, el cuidado y la rehabilitación, con medidas que valoricen el patrimonio cultural rural.

3º.- La legislación autonómica del País Vasco, Navarra y La Rioja, constituye regulación propia que desplaza, desde su entrada en vigor, la normativa estatal de 1985 que se aplicaba hasta esa fecha.

Constituye una normativa necesaria como instrumento específico que contribuye a proteger y defender el valioso patrimonio cultural existente. Con ese objeto, la legislación autonómica susodicha regula el patrimonio cultural, histórico y artístico integrado por los bienes muebles, inmuebles o inmateriales que por tener ese valor, están incluidos en alguna de las categorías de protección establecidas al efecto.

En el ámbito institucional, se establece las competencias de la Administración Autonómica y de los Entes Locales, creando los correspondientes órganos asesores y consultivos. Además se promueve la colaboración y la participación de las personas e instituciones en la defensa del PC.

Se establece el régimen de protección de las distintas categorías de bienes integrados en el PC, con importantes potestades administrativas y de ordenación aplicables a cualquiera de los bienes del PC. Además de las previsiones generales, se contempla un régimen específico aplicable a las distintas categorías de bienes del PC, estableciendo la necesidad de autorizaciones administrativas previas para la realización de obras o intervenciones en los inmuebles, así como para los proyectos técnicos de intervención en los susodichos bienes, o para la protección de su entorno o también de cara a la declaración de ruina y demolición.

Además, en la legislación autonómica susodicha, se establecen previsiones específicas para el patrimonio arqueológico, etnológico e industrial, bibliográfico y audiovisual, documental y museos. Por último, además de otras medidas de fomento y formativas, se contempla un régimen sancionador.

4º.- En resumen, he pretendido exponer, sucintamente la legislación vigente en materia de PC. Pero además, no puedo dejar de manifestar la necesaria relación de la misma con otra legislación en el medio rural. En este sentido, señalar como la legislación de PC ha de vertebrarse con otras leyes especiales referidas al urbanismo y al medio ambiente, de manera que aquella funcione en engranaje perfecto con éstas, sin minusvalorar aquella frente a éstas,

participando la tutela del PC, junto con el urbanismo y el medio ambiente en la gestión del territorio a través del los correspondientes instrumentos de planeamiento de gestión medio ambiental, urbanística, que a la vez de ofrecen protección al PC.

## BIBLIOGRAFIA

- ABAD LICERAS, J. M<sup>a</sup>.  
-Patrimonio histórico y jurisprudencia [Archivo de ordenador]: (1930-2003)/ José María Abad Licerias. [Madrid] : Asociación Española de Empresas de Restauración del Patrimonio Histórico, [2003]  
-La posición de las administraciones locales en la legislación sobre patrimonio cultural histórico-artístico dictada en el siglo XX, Boletín jurídico de la Universidad Europea de Madrid. Nº 5 (2002).  
-El problema de la conservación y restauración de los inmuebles culturales : los criterios de intervención previstos en la legislación estatal española, Patrimonio cultural y derecho. Nº 4 (2000), p. 111-136.  
-La técnica de la autorización administrativa: su aplicación en el ámbito de la legislación estatal sobre Patrimonio Cultural, Histórico-Artístico, Actualidad administrativa, Nº 40 (2000), p. 1133-1156.
- ALEGRE ÁVILA, J. M.;  
-Evolución y régimen jurídico del Patrimonio Histórico, Madrid, 1994.
- ALONSO IBÁÑEZ, M<sup>a</sup>. del R.,  
-Reflexiones acerca de la legislación protectora del Patrimonio Cultural : a propósito de la Ley del Principado de Asturias 1/2001, de 6 de marzo, Patrimonio cultural y derecho Nº 5 (2001), p. 167-176.  
-El patrimonio Histórico. Destino público y valor cultural. Madrid, 1992.
- ARIAS VILAS, F.,  
La legislación sobre el Patrimonio Histórico de Galicia como comunidad autónoma y su evolución, Complutum, Extraordinario Nº 7, fasc. 2 (1996), p. 347-358.
- ÁLVAREZ ÁLVAREZ, J.L.  
Estudios sobre el Patrimonio Histórico español y la Ley de 25 de junio de 1985, Madrid, 1989
- BARCELONA LLOP, J.,  
El patrimonio arqueológico en la legislación reguladora del Patrimonio Cultural de Cantabria, Altamira: Revista del Centro de Estudios Montañeses. Nº 68 (2005), p. 145-178.
- BARRERO RODRÍGUEZ, C.,  
-La Ordenación jurídica del Patrimonio Histórico, Madrid, 1990
- BURGOS BARRANTES, B.,  
-La garantía del Estado : marco teórico y jurídico, Museos.es: Revista de la Subdirección General de Museos Estatales. Nº. 2 (2006), p. 62-73.
- CARRANCHO HERRERO, M<sup>a</sup>.T.;  
La circulación de los bienes culturales muebles, Madrid, 2001.
- CASAR FURIO, M<sup>a</sup> E.,  
-Interconexión normativa de la legislación urbanista y sectorial valencianas en materia de patrimonio cultural y de los bienes inmuebles de interés cultural en particular, Revista de urbanismo y edificación. Nº. 18 (2008), p. 43-52.  
-Régimen jurídico de los bienes inmuebles de interés cultural en la legislación valenciana, Tirant lo Blanch, 2010.
- CASTILLO RUIZ, J.,  
El entorno de los bienes inmuebles de interés cultural: concepto, legislación y metodologías para su delimitación. Evolución histórica y situación actual, Universidad de Granada, 1997.
- FERNÁNDEZ DE GATTA SÁNCHEZ, D.,  
El régimen jurídico de protección del Patrimonio Histórico en la legislación autonómica, Patrimonio cultural y derecho, Nº 3 (1999), p. 33-86.
- GANAU CASAS, J.,  
La protección de los monumentos arquitectónicos en España y Cataluña 1844-1936 : legislación, organización, inventario, Departament d'Història, Facultat de Lletres-Universitat de Lleida, [1999].
- GARCÍA DE ENTERRÍA, E.,  
Consideraciones sobre una nueva legislación del patrimonio artístico, histórico y cultural, Civitas. Revista Española de Derecho Administrativo. Nº 39 (1983), p. 575-594.
- GARCÍA FERNÁNDEZ, F. J.,  
-La acomodación del Patrimonio Histórico al Estado Autonómico : Normativa, jurisprudencia constitucional y doctrina (1978-2004), PH: Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico. Año nº 12, Nº 48 (2004), p. 35-51.  
-Presupuestos jurídico-constitucionales de la Legislación sobre Patrimonio Histórico , Revista de derecho político, Nº 27-28 (1988), p. 181-212.
- LAFUENTE BATANERO, L.,  
Las competencias de la administración general del Estado en Patrimonio Histórico, PH: Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, Año nº 12, Nº 48 (2004), p. 52-62.
- LÓPEZ BRAVO, C.,  
El Patrimonio cultural inmaterial en la legislación española. Una reflexión desde la Convención de la UNESCO de 2003, Patrimonio cultural y derecho, Nº 8 (2004), p. 203-216.
- MARTÍ RUIZ, N.,  
Evaluación del impacto ambiental. La consideración y protección del patrimonio cultural valenciano, Revista valenciana d'etnologia, Nº. 3 (2008), p. 5-11.
- MINGOTE CALDERÓN, J. L.,  
A propósito de la terminología que define el "patrimonio etnológico" en la legislación española, Patrimonio cultural y derecho, Nº 8 (2004), p. 75-116.
- PRIETO DE PEDRO, J. J.,  
Patrimonio cultural, dualismo competencial y comunicación cultural en la Constitución, PH: Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, Año nº 12, Nº 48 (2004), p. 72-82.
- QUEROL, M<sup>a</sup>. A.,  
La gestión del patrimonio arqueológico en España , Madrid : Alianza Editorial, [1996].
- RUIZ-RICO RUIZ, G. J.,  
El derecho andaluz del patrimonio histórico desde una perspectiva constitucional, PH: Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, Año nº 12, Nº 48 (2004), p. 63-71.
- SÁNCHEZ-MESA MARTÍNEZ, L.,  
Los criterios de intervención en el Patrimonio Cultural inmueble en la legislación internacional, estatal y autonómica, Patrimonio cultural y derecho, Nº 10 (2006), p. 137-176.
- SANTOS VELASCO, J. A.,  
Algunas observaciones sobre la actual legislación española de patrimonio arqueológico, Iberia: Revista de la Antigüedad, Nº 5 (2002), p. 7-20.
- SAURET GUERRERO, M<sup>a</sup>. T.,  
Los catálogos monumentales : La puesta en valor de los Bienes Patrimoniales por el conocimiento y la información especializada, PH: Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, Año nº 8, Nº 32 (2000), p. 61-65.
- VAQUER CABALLERÍA, M.,  
La protección jurídica del patrimonio cultural inmaterial, Museos.es: Revista de la Subdirección General de Museos Estatales, Nº. 1 (2005), p. 88-99.
- VATTIER FUENZALIDA, C.,  
Régimen jurídico del Patrimonio Cultural de Castilla y León, Estudios Jurídicos en Homenaje al Prof. Enrique Lalaguna Domínguez, T.II, Universidad de Valencia, pp. 1167 a 1184.

# LA PRODUCCIÓN VINÍCOLA ROMANA EN EL NORDESTE PORTUGUÉS: LOS EJEMPLOS DE RUMANSIL I (MURÇA DO DOURO) Y VALE DO MOURO (CORISCADA)

ANTÓNIO DE SÁ COIXÃO. *Arqueólogo, ACDR de Freixo de Numão*

PEDRO PEREIRA. *Arqueólogo, CITCEM (FLUP, Portugal); UMR 5138 (CNRS, France)*

TONY SILVINO. *Arqueólogo, CITCEM (FLUP, Portugal); UMR 5138 (CNRS, France)*

*El Nordeste portugués ha sido, desde la época romana, un territorio vitícola. Esta afirmación ha subsistido en el imaginario portugués, y mismo en el peninsular, desde que, en la década de 1940, Russel Cortez, a escavado, en el Valle del Duero, el sitio de Fonte do Milho (Peso da Régua). Todavía, solo en las dos últimas décadas es que hemos asistido a una evolución de la investigación sobre la Historia del Vino en este territorio.*

*Los dos sitios sobre los cuales iremos exponer los resultados de excavación consisten en dos exploraciones algo diferentes, pero con componentes paralelas. Si el sitio de Rumansil I se encuentra en una zona sobrancera al valle de la ribera de Murça, en las proximidades del río Duero, el sitio de Vale do Mouro se insiere en una zona de planicie con poco relieve, sobre la ribera de Massueime. A una distancia de aproximadamente 30 Km entre los dos yacimientos, asistimos a una serie de dicotomías interesantes que se van desarrollar en torno de cada una de estas ocupaciones.*

*La cella vinaria de Rumansil I se integra en un contexto más complejo, inserido en una villa que sería compuesta por tres arqueo-sitios (Prazo, Rumansil I e Rumansil II). Este último espacio estaría totalmente dedicado a la producción vitícola, con una producción de cerámica (con particular interés la producción de dolia), una estructura de prensa compleja, un armaseñ de dolia y una forja.*

*El sitio de Vale do Mouro se integra en una villa clásica. Su cella vinaria se va a establecer en un amplio edificio rectangular, con un armaseñ, una estructura de prensa y lagar. El facto de que, al menos en un primer momento de la ocupación, el dominus de la villa habrá decidido representar-se como el dios Baco, en un painel de mosaicos descubierto en el sitio, nos muestra la importancia que esto daría a su producción vitícola.*

*Así, estas dos estructuras, dispares y concordantes, pueden consistir en un bueno terreno de trabajo para una primera análisis de la producción vitícola romana en el Nordeste portugués.*

## LA CELLA VINARIA DE RUMANSIL I (MURÇA DO DOURO, PORTUGAL)

### • ANÁLISIS GEOGRÁFICO E HISTORIOGRÁFICO

Localizado en el valle de la ribera de Murça y orientado en el sentido Oeste-Este, el sitio de Rumansil I ha sido construido aprovechando el terreno disponible, utilizando hábilmente un afloramiento granítico para la colocación de una prensa y otras construcciones. Este sitio arqueológico ocupa un espacio muy diminuto, y la datación ronda el siglo II a.C.

Muy probablemente formara parte de una villa de mayores dimensiones, que estaría compuesta por dos otros sitios: Prazo, ya excavado y estudiado en los años 1980 y 1990 del siglo pasado, y Rumansil

II, entretanto destruido por el propietario del terreno donde se localizaba. Rumansil I se encuentra como una importante finca vitivinícola, con construcciones auxiliares, como talleres de cerámica y una forja. Las investigaciones llevadas a cabo por un equipo luso-francés han permitido descubrir estos edificios y obtener una gran cantidad de datos sobre este sitio, cuya localización e implantación en el terreno han hecho inviable la exploración agrícola moderna, permitiendo su conservación.

### • DESARROLLO DE LOS EDIFICIOS Y NIVELES

En el sitio de Rumansil I podemos encontrar tres áreas diferentes de ocupación, asociadas a la roca de granito sobre el cual han sido construidas.

El primero edificio, localizado al Oeste y en la zona más alta, presenta una serie

de divisiones, donde han surgido vestigios de un taller metalúrgico (sobre todo de hierro, pero tenemos también trazos de plomo), y un hogar de habitación, que será utilizado, en un primer momento, de forma ocasional y que se transformará, en un momento más tardío, en un hábitat permanente.

El segundo conjunto de edificios, construido en la zona más al Sudeste, está constituido por dos hornos de cerámica, uno para la producción de dolias y, el otro, para el cocimiento de cerámica común. Los dos hornos se encuentran acompañados por un depósito de piezas deformadas y otro de madera.

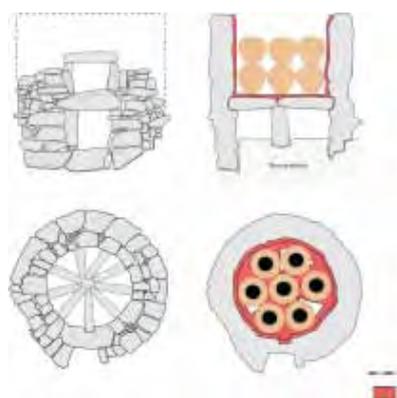
El tercer edificio, situado más al Norte, comprende la bodega. Las estructuras necesarias para la producción y almacenamiento del vino están todas concentradas aquí: el lagar, los depósitos de decan-



Plan de Rumansil I.

tación y captación del vino y dos salas para el almacenamiento en dolia. No hemos descubierto vestigios de dolias in situ, pero son todavía visibles los nichos excavados en la roca del lagar para encastrar dos de estos elementos.

El yacimiento de Rumansil II es singular sobre todos los que conocemos en Lusitania. Concentrados en el mismo sitio, tenemos todos los elementos tecnológicos para la plantación de la viña, la producción y almacenamiento del vino.



Plan y restitución del horno de dolia de Rumansil I.

Si no hemos encontrado alfares de metal clásicos para la plantación de la viña, como los dollabela o las falculae vineaticae, podemos deducir que existirían, a partir de los vestigios de la forja. También, los hornos existentes en el sitio son muy interesantes, en la medida en que, si por el horno de menores dimensiones tenemos varios paralelos, el horno de dolia se impone como una estructura aparente-

mente desconocida para la investigación arqueológica en la península Ibérica. Los restos provenientes de este sitio han permitido establecer la primera tipología coherente de los dolia descubiertos en el valle del Duero<sup>59</sup>.

La prensa de vino es, de lejos, la estructura más interesante para la arqueología del vino en Rumansil II. Excavada directamente en la roca, sus constructores han adaptado el modelo de la prensa clásica de Catón, completandola con estructuras auxiliares cuando era necesario.

El complejo del lagar está dividido en cuatro cubas, un compartimento de dolia y una prensa. La utilización de este espacio sería de la siguiente forma: en el calcatorium (C), la primera pisada se vertía en el compartimento de dolia (D).

<sup>59</sup> PEREIRA, 2010.



Calcatorium de Rumansil I.

Después, el mustum sería colocado en el T1, la prensa, que mide 2,52 x 1.80 m. Aquí el mustum sería prensado varias veces para la extracción final del vino para la depósito T3. La prensa vinícola sería, muy probablemente, una prensa de tornillo. La cuba T2, posicionada al este del edificio, sería utilizada para colocar la alimentación de animales. La cuba T4, situada más al Este, tendría una función relacionada con la producción vitícola.

#### • ALMACENAMIENTO

En el sitio de Rumansil II, la zona de almacenamiento del vino es fácilmente visible y complementa el sistema del lagar. Recostado en la roca donde la estructura del lagar está implantada, encontramos un edificio de grandes dimensiones y con varios espacios. La implantación de la zona de almacenamiento del vino al lado de la roca del lagar no es una decisión sencilla: está cerca del lagar y, sobre todo, por las altas cualidades de friabilidad del granito, que ayudan a estabilizar la temperatura y dan a estas dos salas condiciones naturales excepcionales para la preservación del vino.

El edificio de almacenamiento se divide en dos salas y, en un nivel contiguo, encontramos otras tres divisiones. Sabemos, a partir de los vestigios descubiertos en el yacimiento, que las dos primeras divisiones fueron utilizadas para la colocación de dolia, no conocemos el objetivo de las otras salas. De acuerdo con las estimaciones hechas a partir de la capacidad de las dolia y de estas dos salas, la bodega podría

contener cerca de cuarenta dolia, con una capacidad total de cerca de 800 l de vino.

La capacidad de almacenaje de la cella vinaria de Rumansil II combinada con la del yacimiento de Prazo, demuestran un poder extraordinario en la calidad del almacenaje de los vinos. Considerando estos factores y la proximidad de importantes vías comerciales, estamos seguros de que existiría una exportación, al menos a un nivel regional de la producción vitícola de estos dos sitios.

#### • CONSIDERACIONES FINALES

En nuestros días, el yacimiento de Rumansil II es el sitio más importante para el estudio de la viticultura antigua en la cuenca del Duero portugués. Es, seguramente, el único sitio conocido donde podemos observar todas las fases de vinificación, en paralelo con la artesanía cerámica<sup>60</sup> y metalúrgica asociadas a la viticultura.

### LA CELLA VINARIA DE VALE DO MOURO (CORISCADA, PORTUGAL)

#### • ANÁLISIS GEOGRÁFICO E HISTORIOGRÁFICO

Localizado en un valle de media encuesta, orientado en el sentido Norte-Sur y en dirección a un curso de agua, la ribera de Massueime, el yacimiento de Vale do Mouro constituye un hayazgo excepcional para la arqueología clásica y, en particular, para la arqueología del vino, en Lusitania.

Las excavaciones hechas desde 2003 hasta hoy, han descubierto un sitio que, según varios especialistas portugueses en Historia Antigua<sup>61</sup>, no debería existir tan al Norte de Portugal.

La composición de Vale do Mouro es, hasta el momento, la de una villa clásica del IIº s. a.C. Efectivamente, las excavaciones llevadas a cabo por una equipo

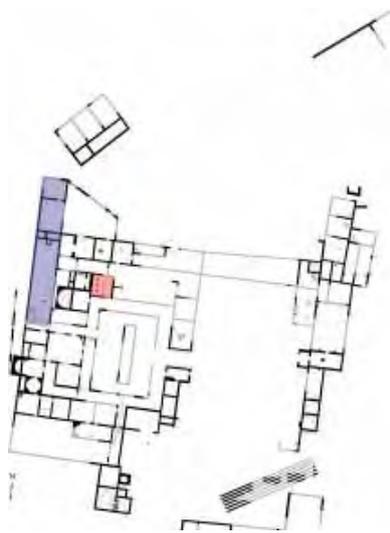
<sup>60</sup> Varios artículos y comunicaciones han sido realizados sobre esta temática, habiendo sido el estudio inicial realizado por Guillaume Maza y Tony Silvino (MAZA y SILVINO, 2005).

<sup>61</sup> Incluyendo al Profesor Jorge de Alarcão, de la Universidad de Coimbra, considerado a nuestros días lo mayor especialista de historia clásica de la Lusitania.

luso-frances en los últimos años han descubierto una pars urbana, que se desarrolla en torno de un patio con peristilo, termas privadas, una pars rustica, con un granero, una oficina de metalurgia y diversos espacios asociados a la actividad minera, producción textil y almacenamiento de diversos materiales y productos. También, en el límite Nordeste de la pars urbana, descubrimos una estructura dedicada a la producción del vino y aceite.

Los vestigios de los edificios y materiales de Vale do Mouro se encuentran en un estado excepcional de conservación, una vez que el terreno, de la mayor parte de la pars urbana y una importante parte de la pars rustica se localizan en una zona que no ha sido utilizada para fines agrarios desde hace al menos doscientos años. Así, sin contar con las zonas destruidas atribuibles sobre todo a la Edad Media, el sitio se mantiene como un de las más importantes hayazgos para la arqueología clásica portuguesa de los últimos años.

#### • DESARROLLO DE LOS EDIFICIOS Y NIVELES



Plan de Vale do Mouro (2012). En azul, la cella vinaria, en rojo, la posible degustatio.

El lagar de vino de Vale do Mouro, y todo el complejo asociado a el, es, a nuestro entender, uno de los más completos, a partir de la perspectiva clásica, en Lusitania. Efectivamente, el edificio ocupa un área rectangular de más de 100 por 10 m.

En el extremo Oeste, descubrimos una cella vinaria con una importante re-ocupación. En un ejercicio de restitución, podremos tomar como ejemplo la villa de Torre de Palma, en Cascais, Portugal<sup>62</sup>: efectivamente, la área de almacenamiento de vino de Vale do Mouro se organiza, muy probablemente, en dos pisos. El primero sería utilizado para guardar grandes cubas en madera, mientras que un segundo piso, soportado por bloques de granito<sup>63</sup> y postes de madera, sería utilizado para toneles más pequeños, posiblemente para la vendimia especial del dominus.

Inmediatamente después, y en continuidad con la bodega, encontramos tres estanques, contruidos en mampostría y revestidos con una capa de mortero. Aquí se haría la producción del vino. El líquido caería desde una primera cuba (T1) o calcatorium, con una pisada inicial, en un lacus (T2), directamente abajo y conectado por una canalización de plomo. En una tercera cuba (T3), una parte del mosto sería prensado con una prensa de viga.

Tenemos que hacer una buena distinción entre estos procesos de producción: el primero que hemos descrito sería más especial, una vez que la prensa sería hecha con los pies, en el calcatorium. La segunda, con la prensa, sería utilizada para la producción corriente y en mayor escala, pero de menos cualidad. El líquido sería evacuado de la cuba T3 a partir de un sistema de canalización de madera en altura o alvei, descrita en las fuentes antiguas, pero que no dejó vestigios visibles.

Un segundo espacio se encuentra más al Norte de la prensa. El suelo, compuesto por mortero, se encuentra repleto por pequeñas “cuevas”, de alrededor de 1 cm de diámetro y con un espacio entre ellas de aproximadamente 10 cm. Esta zona constituye todavía una incógnita para nosotros. Se encuentra en un piso más elevado, probablemente a una cota un poco más baja de la correspondiente al segundo piso de la zona de almacenaje. Bajo el mortero, el suelo está construido

<sup>62</sup> Esto es bien visible en la reconstitución de J.-P. Brun (BRUN, 1997).

<sup>63</sup> Infelizmente, solo uno de estos ha sido descubierto in situ.



*Cubas del lagar de Vale do Mouro.*



*Area del lagar de Vale do Mouro.*



*Posible degustatio de Vale do Mouro.*

por bloques de cuarzo, cubiertos con cal. Esta construcción es similar a la encontrada en el suelo del otro salón, al Este de la bodega. Este otro espacio parece haber dispuesto de un piso de mosaicos, una vez que la preparación del suelo así lo demuestra habiéndose encontrado trazos de teselas.

Más al Norte, en el mismo edificio, descubrimos un último salón asociado a la producción vitícola. En verdad, su nivel de destrucción nos ha colocado algunas cuestiones importantes, pero podemos afirmar con alguna seguridad que nos encontramos con un fumarium. Este tipo de salón tendría como función ahumar el vino, un proceso considerado benéfico para la conservación del líquido.

Finalmente, al Este del gran edificio que alberga los diferentes espacios que hemos descrito, encontramos un pequeño salón, perfectamente insertado en el peristilo que se desarrolla en torno del patio central de la pars urbana. En el medio de este salón, se pueden ver tres huecos con cerca de 20 cm de profundidad, preparados directamente en el mortero. Dada su localización, el arquitecto Pierre André nos ha propuesto la posibilidad de que este salón fuera una sala de prueba de vino, donde los compradores del vino, en visita a la villa, pudieran probar las producciones y variedades producidas en el lugar. La localización de un dolia en este sitio, muy diferente del resto de las encontradas en el yacimiento, a nivel formal y decorativo, ayuda a confirmar de alguna forma a esta teoría.

#### • *ALMACENAJE*

En el caso de Vale do Mouro, descubrimos diversas fases de construcción y ocupación. Observamos claramente diferentes momentos a nivel arquitectónico y de los vestigios, mismo que a nivel estratigráfico lo sea muy difícil<sup>64</sup>. Es posible ver bien los diferentes momentos de la ocupación y necesidades de los habitantes de la villa. Y esta evolución es

<sup>64</sup> En Vale do Mouro, dada la profundidad media (circa de 50 a 100 cm) a que los vestigios se encuentran del suelo actual y la poca perturbación del terreno, es imposible, en la mayor parte de las cuadrículas, detectar más que tres a cuatro unidades estratigráficas.

también observable en los sistemas de almacenamiento utilizados.

Al menos en un primer momento, es posible verificar que el tonel ha sido el recipiente más utilizado para el almacenamiento del vino: los dos pisos en la cella vinaria, y la poca presencia de dolia en la zona contribuyen a mantener esta afirmación. Grandes manchas de carbón, existentes en esta zona, demuestran la presencia de recipientes hechos en un material percibebe, como es el caso de las cupae.

En un segundo momento, que pensamos que ocurre en el final del cuarto siglo a.C., asistimos a importantes cambios en la forma de organizar el espacio de Vale do Mouro: los grandes edificios de habitación en la zona más al Sudeste son abandonadas, todo el material mas valioso (como vajillas, o, muy probablemente, decoraciones y mobiliario) es retirado de las zonas más centrales de la villa, de la pars urbana. En esto momento, lo más probable es que el dominus ya no habite en la explotación. En fin, es a partir de este periodo que encontraremos una reutilización masiva de varios espacios en la villa como zonas de almacenaje, sobretodo de dolia.

Finalmente, los últimos habitantes de la villa habrán optado por vivir en la zona más al Oeste, donde encontramos re-utilizaciones de grandes bloques de granito, pero también de volutas y otros elementos arquitectónicos, de formas muy inusuales. Hemos descubierto aquí también una gran cantidad de vajillas de lujo, monedas y cerámica agrícola y otros materiales, con una gran amplitud cronológica. Pensamos que en este ultimo momento de la ocupación de Vale do Mouro, sus habitantes ya no practicarían una agricultura en los modelos antiguos, pero si una de subsistencia, abandonando todos los grandes espacios, de almacenamiento intrínsecamente más técnico o de mayor amplitud.

## BIBLIOGRAFIA

- COIXÃO, A. N. S. (1995)  
Carta Arqueológica do Concelho de Vila Nova de Foz Côa. Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa, Vila Nova de Foz Côa.
- COIXÃO, A.N.S. (2002)  
Lagares e lagaretas nas Áreas de Freixo e Murça do Douro (Concelho de Vila Nova de Foz Côa. «Coavisão», nº IV, Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa, Vila Nova de Foz Côa.
- COIXÃO, A.N.S., MAZA, G. y SILVINO T. (2005)  
Le complexe artisanal du Rumansil I (Murça-do-Douro, Vila Nova de Foz Côa). «Coavisão», nº VII, Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa, Vila Nova de Foz Côa.
- COIXÃO, A.N.S. y SILVINO, T. (2008)  
Rumansil II (Murça-do-Douro, Portugal) : deux fours de potiers des IIIe-IVe s. dans la vallée du Douro. Actes du Congrès L'Escala-Empúries, SFECAG, Marseille.
- COIXÃO, A.N.S. y SILVINO, T. (2010)  
La villa du Vale do Mouro – Coriscada (Meda-Portugal). «L'Archeologue», janvier-Février, Lyon.
- BRUN, J.-P. (1997)  
Uma adega e um lagar na uilla de Torre de Palma. «Portugal romano: a exploração dos recursos naturais». Museu Nacional de Arqueologia, Lisboa.
- PEREIRA, P. (2007)  
A produção de vinho no Vale do Douro durante a Romanização. Seminário de Projecto do curso de Arqueologia, policopiado, FLUP, Porto.
- PEREIRA, P. (2008)  
Economie et Production du vin dans la vallée du Douro (Portugal) dans l'Antiquité tardive. Mémoire de Master II Recherche, policopiado, Maison de l'Orient et de la Méditerranée, Lyon.
- PEREIRA, P. (2012)  
Materiais esquecidos - o espólio cerâmico de armazenamento (dolia) do Alto da Fonte do Milho, Peso da Régua. A publicarse.
- PEREIRA, P. (2013)  
Uma história de dolia – uma primeira análise aos recipientes cerâmicos de armazenagem de Vale do Mouro (Coriscada, Meda). CEM 3, CITCEM, Porto.

NOTA: las imagenes han sido producidas y son propiedad del proyecto “Estudo das Ocupações Pré e Proto-Históricas na Área do Concelho de Meda”.

# LAGARES RUPESTRES PARA LA PRODUCCIÓN DE ACEITE Y VINO EN LA ANTIGÜEDAD. PROVINCIA DE CÁCERES

## CAVE PRESSES FOR OIL AND WINE PRODUCTION IN THE ANTIQUITY. PROVINCE OF CÁCERES

ANTONIO GONZÁLEZ CORDERO.

*Con este trabajo pretendemos dar a conocer el conjunto de lagares relacionados con la producción de vino y aceite existentes en la provincia de Cáceres, y sin ánimo de dar por cerrada la cuestión, tratamos de que nuestra aportación sea a la vez imagen del estado de nuestros conocimientos en este campo y sirva de punto de partida a ulteriores investigaciones, esperando contribuir además a sentar las bases de una interrelación con otros conjuntos peninsulares como única forma de comprender el verdadero valor y repercusiones de la producción óleo-vinícola a lo largo de la historia en el solar ibérico. Palabras clave: Cáceres, lagares, rupestres, vino, aceite.*

*With this project we aim to make known the collection of presses in connection with the oil and wine production that exist in the province of Cáceres, and without any intention of putting an end to this issue, we intend that our contribution is a reflection of the state of our knowledge in this field and it can be used as a starting point for later researches. We also hope to contribute to settle the bases of an interrelation with other peninsular collections, as it is the only way to understand the true value and the impact of the oil and wine production all throughout the history in the Iberian Peninsula.*

### EL CONTEXTO HISTORIOGRÁFICO

Basta un repaso al escaso patrimonio que constituye el aparato bibliográfico relativo a los lagares extremeños, para darnos cuenta que la escasez de referencias a los mismos, no son sino un reflejo del escaso interés que estos despertaron entre los investigadores del mundo rural protohistórico, romano, medieval e incluso moderno de nuestra región, a pesar de que su abundancia, sea un claro exponente de la vocación productiva de los habitantes que poblaron esta parte del país, y en parte responsable de la distribución zonal de su población.

Un detalle que patentiza ese desinterés, es el hecho de que hasta 1985, no aparezca ningún trabajo que intentara una recopilación en extenso de tales objetos u elementos asociados a los trabajos de molturación o prensado, y que las referencias a estos, no fueran sino la suma de breves citas en artículos o trabajos centrados normalmente en otros hallazgos, donde la mención de un contrapeso, un lagar u otro artefacto, tenía la mayoría de las ocasiones un carácter meramente

accidental y quedaba relativizado por la presencia de estructuras u otros hallazgos de especial magnitud.

Asombra aún más, que siendo las labores de transformación de la uva y de la aceituna, una actividad ligada al ciclo económico de los pueblos extremeños, estas no constituyeran un vivero de trabajos que resaltaran esta condición, más bien al contrario, parece que el hecho de estar vinculadas al trabajo cotidiano, halla afectado negativamente a su estudio, siendo fruto de esta desidia, la pérdida de una buena parte de la memoria sobre las artes y técnicas ligadas a las formas tradicionales de obtener el vino y el aceite, adquiriendo sólo en tiempos muy recientes todo lo relacionado con su manipulación, un marchamo de interés etnográfico y arqueológico.

Eso explica quizá, que la primera mención a los lagares de la geografía cacereña, tenga un trasfondo legendario, en el cual, para justificar sus orígenes y función, se les hacía partícipes de ritos y tradiciones de nuestros ancestros. Un pasaje de la obra de Vicente Paredes, como el que sigue, ilustra convenientemente sobre la percepción que de

ellos se tenía: “en las inmediaciones de Casas del Monte y Segura, hay muchas peñas con pilas semejantes á estas, que los campesinos creen que han podido servir para pisar uvas...Esta suposición, si fuera acertada, restaría interés é importancia á estos monumentos, porque obviaría la condición supuesta de altares drúidicos, de sacrificios y otros usos de más remota antigüedad; pero se aviene más á la manera de pensar de los que no quieren añejar las cosas para aumentar su mérito y creen que no es necesario remontarse mucho años en el curso de la historia para llegar á la Edad de Piedra en algunos puntos de nuestra Península, sin que por esto merme la importancia y valor de los monumentos y restos de su industria que se descubran para conocer sus desconocidas costumbres” (Paredes, 1898: 302).

No es raro por tanto, que la siguiente referencia abunde también en semejantes consideraciones, máxime cuando Paredes era para sus contemporáneos una autoridad en el campo de las antigüedades. Nos referimos con ello a la piedra existente en la Dehesa de Mayoralgullo de Vargas, a cuya descripción, efectuada por Juan Sanguino, acompañan explica-

ciones en las que se recalca la condición de ara o altar de sacrificios (Sanguino, 1917: 313). De este autor tomará prestados los datos José Ramón Mélida, que no sólo defiende esa idea, sino que la respalda y justifica, al añadir en el Catálogo de Monumentos de la Provincia de Cáceres un pasaje de Estrabón, donde al hablar de las gentes que vivían junto al Duero, dice "...eran dadas a los sacrificios, que observando las entrañas de las víctimas pronosticaban el porvenir", considerando "el recinto sagrado y ara de Mayoralguillo", como el lugar adecuado dichas celebraciones (Mélida, 1914: 35).

Pocos años después, en un periódico local, encontramos una nueva cita alusiva al descubrimiento de otro lagar en la Sierra de Robledillo de Trujillo, donde el autor de la redacción, para motivar al lector, entre interrogantes, presenta la noticia como "¿Piedra para sacrificios en un recinto sagrado?" (Mena, 1919). Prueba de que esta versión es la que aún se mantiene avanzado el primer cuarto del siglo veinte, es otro pequeño artículo intitulado "Altar prehistórico de sacrificios" (Martín, 1932: 169), donde el autor describe un nuevo lagar excavado en la roca, en la cercanías de la ermita de Ntra. Sra. Del Prado en el Casar de Cáceres y en cuyas conclusiones, siguiendo pábulo a la ya acendrada creencia.

La influencia primero de Paredes y después la autoridad de Mélida, en el ámbito de la arqueología extremeña, contribuyeron, como hemos tenido ocasión de comprobar, al mantenimiento de estas y otras suposiciones, y sólo con el paréntesis interpuesto por la Guerra Civil, y la llegada de un nuevo grupo de investigadores desvinculados de la arqueología erudita, este influjo puede ser desterrado definitivamente. No sería justo sin embargo tachar de mitificadores a esa pléyade de investigadores que a finales del s. XIX y principios XX hicieron brillar la luz de una tardía ilustración en tierras cacereñas, pues hay personajes como Guerra Ontiveros que al hilo del debate sobre origen y uso de estas piedras, mantuvo siempre la opinión, que dicho sea de paso era generalizada entre la población campesina (Paredes, 1898: 301), que los lagares no eran altares de sacrificios sino pilas para el estrujón de la uva o la aceituna (Guerra, 1887).

En paralelo a toda esta controversia, se venían sucediendo otros hallazgos relacionados con la obtención del vino y el aceite, noticias en su mayoría referidas a contrapesos de prensas de viga. Hay notas sueltas, algunas inéditas recopiladas por Sanguino (1902), entre las que destaca el hallazgo de un contrapeso en Santo Toribio, en una vieja ermita cercana a Cáceres y otro dato procedente de las excavaciones que Roso de Luna efectuó en la dehesa del Noque en Abertura, donde descubre uno de estos objetos in situ (Roso, 1908: 145), el cual reconoce como parte del mecanismo de una viga de prensa, como las que tradicionalmente se venían utilizando en muchas bodegas y almazaras de la región.

El tema de los altares-lagares perdería interés con el paso de los años, teniendo que pasar más de medio siglo desde el trabajo de Tomás Martín en 1932, para que esta temática vuelva a resucitar de la mano de Juan Gil Montes (1986), con dos únicas excepciones, un artículo, en el que se da a conocer un nuevo contrapeso cilíndrico hallado entre los restos de unas ruinas romanas en los Alijares de Robledillo (Mena, 1962: 90), y un lagar en la villa romana de las Aldeas de Alcántara (Molano, 1984: lam. XXVIII), aunque ninguno de los autores entra en averiguaciones sobre la funcionalidad de los mismos.

Desde su modestia, la aportación de Juan Gil se instituye a la vez en archivo recopilatorio y tema de reflexión sobre la economía del agro norbense, pues los lugares a los que se hace mención en el texto, son sobre todo villas romanas o más tardías, en las que la aparición de contrapesos cilíndricos, lagares o pies de prensa circulares, daban pie a considerar a la producción oleo-vinícola como el fundamento económico del asentamiento romano en aquellas zonas.

No se engancharían al tema otros investigadores hasta una década más tarde, percibiéndose este interés en un incesante goteo de noticias. Muy interesante es el trabajo de Domínguez sobre una prensa de viga de Ahigal (Domínguez, 1989: 22), o de Paule (1996) sobre el lagar y la prensa de viga para uvas y aceitunas, cuya impronta etnográfica queda patente en el armazón de la obra, con la

que pretende dar a conocer la estructura artesanal de este tipo en una localidad de la Sierra de Gata. En esta comarca trabaja también García de Figuerola para la elaboración de la Carta Arqueológica; en ella hallamos referencia a varios lagares, cilindros de contrapeso y pies de prensa o de ara, con comentarios en los que se vincula varios de estos ingenios a los yacimientos romanos de la zona (García, 1999: 134).

En los años siguientes la historia ilustrada de algunos pueblos, como Casar de Cáceres, introduce fotografías, a veces sin comentario sobre sus antigüedades, como la que rescata el lagar de Ntra. Sra. Del Prado, cuya ubicación exacta se había perdido (Holgado et al. 1999). También se conocen incursiones o mejor dicho vueltas sobre interpretaciones añejas, así en un libro sobre santuarios rupestres, un lagar de Trevejo aparece así considerado (Benito y Grande, 200: 157). Esta localidad, integrada también en la Sierra de Gata, concentra el interés de otro batallador por el reconocimiento de estas piedras como monumentos patrimoniales, y escribe sobre tres lagares, aportando testimonios sobre su uso como pilas calcatorias para la "pisá" de la uva (Martín, 2003: 21). Así lo verá también Paule en un nuevo trabajo donde recorre algunas pilas de la comarca del Ambroz, algunas, probablemente vistas en el siglo pasado por V. Paredes, pues circundan la población de Segura de Toro, Casas del Monte y Jarilla (Paule, 2006).

En adelante ya nadie las mencionará como aras, altares de sacrificio o ustrinium para la cremación de cadáveres, pues resulta evidente el uso funcional, acreditado por numerosos estudios e investigaciones. Modesto testimonio de lo cual, podemos encontrarlo en publicaciones de pequeña tirada, pero muy valiosas por el esfuerzo que realizan a favor del reconocimiento de los lagares como parte de la arquitectura vernácula. Así se contempla en un trabajo publicado en una revista de Guijo de Galisteo, donde se da a conocer el lagar denominado la Quesera del Moro (López, 2006), el primero de los que se conocen cincelados sobre pizarra en la provincia de Cáceres. Al hilo de la oportunidad, durante una prospección en un castro vettón, en un monte cercano a Plasencia, se localiza

una nueva lagareta (Carrero, 2007); y de nuevo en la Sierra de Gata, esta vez en la localidad de Eljas, se dan a conocer en otra revista local, dos nuevos lagares y un contrapeso (Corredera, 2009).

Las últimas citas conocidas referidas a la provincia de Cáceres son muy recientes, una informa sobre el hallazgo de un contrapeso en unas ruinas romanas de Valencia de Alcántara (Galavís, 2010: 86), la otra, constituye una reflexión sobre usos y estructuras de producción en una comarca cacereña, donde la presencia de contrapesos y lagares da pie a especular sobre la introducción de la vid y del olivar en las explotaciones romanas de la zona en época tardoantigua (González, 2010: 108). La última aparece en la prensa local, donde como consecuencia de los controles arqueológicos llevadas a cabo en la zona de Trasquilón, durante el seguimiento de las obras del AVE, se ha encontrado un nuevo contrapeso en una villa, cuya cronología se calcula entre el s. IV y VIII (Collado, 2009).

No muy distinta ha sido la trayectoria de la investigación en la provincia de Badajoz, donde los lagares rupestres son escasos, con excepción del trabajo sobre el entorno de La Serena, comarca en la que recientemente se procedió al recuento de dichos vestigios, entre los que se encuentran también los contrapesos (León y Carmona, 2006). Otro trabajo, un poco más antiguo, menciona lagares en San Vicente de Alcántara (López, 1983: 161), donde desde piezas dispersas a instalaciones complejas forman parte de la pars rustica o fructuaria de alguna villa romana o de época posterior.

Al respecto hay una prolija bibliografía, la más antigua referida a un contrapeso hallado en el asentamiento romano de Las Peñitas, en Villafranca de Los Barros (Cascales, 1891: 17), al que siguen una infinidad de citas, los ejemplos de El Casquero, Las Lomas, La Ventilla, Novillazos, Majona en la zona de Medellín (Haba, 1998: 413); Malpaso (Molano, 1984, 87) y La Covacha (Gallardo, 2009) en San Vicente de Alcántara, la modesta instalación de El Borril en Alange (Calero, 1991), la excepcional bodega-almazara de Torre Águila en Montijo (Rodríguez, 1988) o las estructuras industriales del Pozo de

la Cañada en término de Castuera (Heras et al, 200; Heras y Gilotte, 2008), Peña Lobar en Don Benito, Las Novilleras en Mengabril, Vega de San Pablo en Valdeterres, Malmendra en Santa Amalia, las de Mérida, etc., dan una idea de la dispersión y la generalización de la producción oleo-vinícola, al servicio tanto del consumo particular como de comercio en esta parte de la región extremeña.

### LAGARES EXCAVADOS EN LA ROCA (CÁCERES)

A todo lo anterior, y esto constituye fundamentalmente nuestra aportación, hay que sumar los que hemos venido conociendo, aunque por cuestiones de

espacio aquí sólo nos referiremos a los lagares propiamente dichos, ya sean los lacus-labra donde se efectuaban labores de estrujón de un fruto, normalmente uva o aceituna y la recogida del líquido resultante; no obstante, advertimos que el elenco de ingenios incluiría también a pies de prensa o pies de ara, contrapesos de viga, lapis pedicinus, arbores y contrapesos varios, que a fecha de entrega del presente trabajo, alcanzaría las 300 localizaciones, y de los cuales, el mapa correspondiente sólo pretende ser una imagen ilustrativa de su repartición por la geografía cacereña (Fig.1).

Por cuestiones de espacio no podemos incluir el catálogo completo de los mismos, por lo que simplemente trataremos en este capítulo de la distribución

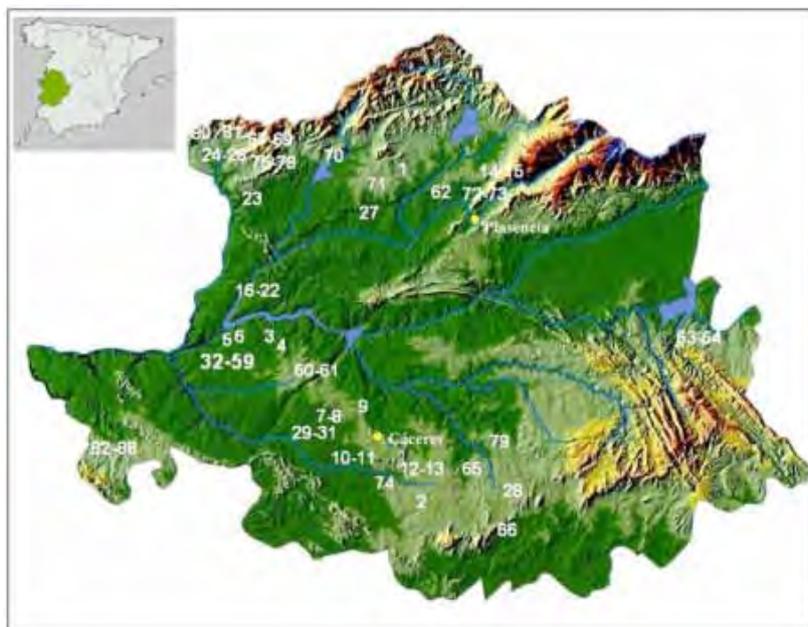


Fig. 1. Distribución de los lagares rupestres en la provincia de Cáceres:

1, La Pileta de los Moros (Ahigal); 2, La Carretona-La Lancha (Albalá); 3, Las Aldeas; 4, Las Aldeas II; 5, El Morenito-Perero I; 6, El Morenito-Perero II (Alcántara); 7, Dehesa de la Luz I; 8, Dehesa de la Luz II (Arroyo de la Luz); 9, Nuestra Señora del Prado (Casar de Cáceres); 10, MayoralgUILlo de Vargas I; 11, MayoralgUILlo de Vargas II; 12, Aguas de Verano I; 13, Aguas de Verano II (Cáceres); 14, Los Collarillos; 15, Corralejo Palo (Casas del Monte); 16, Camino Viejo de la Barca; 17, Viña Borrifa; 18, Viña de Severiano-El Castaño; 19, Los Valdinos; 20, Casas Quemadas I; 21, Casas Quemadas II; 22, Casas Quemadas III (Ceclavín); 23, Vallefría (Cilleros); 24, Arroyo Castaño I; 25, Arroyo Castaño II; 26, Abileiras (Eljas); 27, La Quesera del Moro (Guijo de Galisteo); 28, Virgen de la Jara (Ibañerando); 29, San Isidro; 30, Los Estantes; 31, Las Breñas (Malpartida de Cáceres); 32, San Lorenzo I; 33, San Lorenzo II; 34, San Lorenzo III; 35, San Lorenzo IV; 36, Charco de la Nave I; 37, Charco de la Nave II; 38, Charco de la Nave III; 39, Dehesa Tras la Cumbre; 40, Dehesa Tras la Cumbre II; 41, Dehesa Tras la Cumbre III; 42, Cercado de José María I; 43, Cercado de José María II; 44, Cercado de Caraciolo I; 45, Cercado de Caraciolo II; 46, Camino Naharro; 47, Dehesa de la Giralda; 48, La Cumbre; 49, Cercado de Pata; 50, Lancha Alta I; 51, Lancha Alta II; 52, Cercado de Maza; 53, Mojama I; 54, Mojama II; 55, Mojama III; 56, Cercón de Dolores; 57, Vaquito; 58, Hurela; 59, Cerca de Valdelaparra; 60, Piedra Gorda; 61, El Barrial (Navas del Madroño); 62, El Gorlo (Oliva de Plasencia); 63, Alija I; 64, Alija II (Peralda de San Román); 65, El Esprimijo (Plasenzuela); 66, Piedra de la Gironda (Robledillo de Trujillo); 67, Las Malhás; 68, Reonda; 69, Alfenas (San Martín de Trevejo); 70, Canchal del Moro (Santibáñez el Alto); 71, Los Pilos (Santibáñez el Bajo); 72, Arroyo de la Madrigala (Segura de Toro); 74, El Torrisko (Torreorgaz); 75, Arroyo Lagares I; 76, Arroyo Lagares II; 77, Arroyo Lagares III; 78, Arroyo Lagares IV (Trevejo); 79, Costera (Trujillo); 80, San Miguel (Valverde del Fresno); 81, Santa Marina (Villamiel); 82, Cerro Milanero I; 83, Cerro Milanero II; 84, Cerro Milanero III; 85, Tapada de Viega; 86, El Cortiñal I; 87, El Cortiñal I; 88, Camino de la Fontañera (Valencia de Alcántara).

zonal y de su tipología, si bien hemos de advertir, que en la ficha que corresponde a cada lagar, a la cual daremos cabida en una futura publicación, se hace referencia en primer lugar al término municipal donde se encuentra, al nombre del paraje, bibliografía si existe y una descripción del lagar con sus medidas, diámetro o diámetros, longitud o longitudes, área, anchura y profundidad o profundidades. También, si se conservan restos del torcularium quedan documentadas sus medidas, y para una estimación cronológica, se incluye una referencia a objetos o datos que permiten dicha aproximación. Por último se adjuntarán las coordenadas correspondientes, y una serie de dibujos, planta, y alzado, fundamentalmente de la sección del lagar, sí como un completo dossier fotográfico del mismo.

### *DISTRIBUCIÓN Y TIPOLOGÍA DE LOS LAGARES RUPESTRES CACEREÑOS*

Antes de avanzar una propuesta tipológica quisiéramos desgranar algunos aspectos relativos a la distribución de los lagares rupestres. En primer lugar, hay que resaltar la coincidencia de su presencia con la distribución de las masas graníticas de la provincia. En este sentido, hay que decir que el 91% de los que arroja nuestro inventario, están excavados en el mencionado tipo de roca, el 9% restante, se han tallado sobre un banco de pizarras. Otras rocas como la cuarcita o la caliza, que en este orden ocupan el espacio litológico cacereño, no tiene ningún elemento que las represente, la primera por la dureza y dificultad que entraña su talla sin que se fracture, y la segunda por su escasez en las zonas donde se reparte la población.

Otra singularidad de la distribución, son las concentraciones de lagares. Pese a que aún no hemos recorrido todos los rincones de la provincia cacereña, la intensificación de nuestras pesquisas a lo largo y ancho de la misma, convierte la información disponible en un escrutinio fiable para avanzar las siguientes cuestiones. La primera es la constatación de la existencia de dos grandes núcleos, el primero, situado al sur del Tajo y al este de la falla de Araya, que englobaría el

territorio de la antigua colonia romana de Norba, la actual Cáceres; el segundo quedaría a la izquierda de la falla de Araya-Jerte, segmentado en tres partes que escalan en latitud hacia el sur, la zona de la Sierra de Gata-Ambroz, la zona de Mata Alcántara-Alcántara, al sur del Tajo y la campiña Valenciano-Alcantarina en el límite de la provincia con Badajoz y Portugal. Las fronteras en este caso con el país vecino, no suponen un corte abrupto en la dispersión de los lagares, más bien al contrario, la presencia de lagares continúa y en algunas zonas se intensifica al otro lado de la misma, donde se conocen más de trescientos lagares, de los cuales sólo hay publicados una cuarta parte (Henriques, et al. 2008).

Entre ambos sectores de distribución, hay sin embargo diferencias que

conviene soslayar. El núcleo norbense por ejemplo, reúne la mayoría de lagares de tipo circular con pie de ara rotunda (Fig. 2), que sin excepción, están ligados a contextos donde la presencia de materiales del Bajo Imperio romano es abundante. Son por tanto los más antiguos, y su concentración, se corresponde con los territorios de colonización más temprana, coincidiendo tal vez con la expansión del olivar y el viñedo por las tierras de la Lusitania romana. La coexistencia de los mismos, con la mayoría de los contrapeños cilíndricos conocidos, poseedores de entalles laterales en forma de T o cola de milano, constituyen un argumento más a considerar su antigüedad. Hay un ejemplo fuera de esa área, del tipo circular con pie de ara rotunda, en la Vega de la Barca (Ceclavín), pero se asocia igualmente a vestigios de esa época (Fig. 3).



Fig. 2. *Mayoralguillo Cáceres.*



Fig. 3. *Vega dela Barca Ceclavín.*

En el Bajo Imperio se desbasta también la pizarra para los lagares de Aguas de Verano y La Quesera de los Moros (Fig. 4), los cuales, forzosamente adaptan su estructura a la disponibilidad de los escasos bancos emergentes de pizarra, poseedores de cierto volumen para ser trabajados. Configuran así un nuevo tipo de lagar, que se caracteriza por tener el ara rotunda separada del labra y por disponer además de un lacus para la recepción última del jugo resultado del estrujón o recogida de heces.



Fig. 4. Quesera de Iso Moros, Gujío de Galisteo.



Fig. 5. Dehesa de la Luz II, Arroyo de la Luz.

Otro tipo más frecuente en el área norbense, pero que paulatinamente se extiende hacia la parte occidental de la provincia, son lagares con pie de ara rotunda y forma rectangular. Los de la Dehesa de la Luz (Arroyo de la Luz) (Fig. 5), Barrial (Navas del Madroño) y Tras la Cumbre (Mata de Alcántara) (Fig. 6) no son sólo ejemplos de lo dicho, sino además, prototipos de la evolución de los lagares hacia una forma más estandarizada, pues el contexto de los cuatro es marcadamente posterior a los de labra circular, remitiéndonos los hallazgos materiales del sitio, a la etapa Hispano-Visigoda. No quiere decir esto que en este periodo no convivan con otras formas, pues en la misma época, en el yacimiento del Esprimijo en Plasenzuela, se usa el lagar más sencillo. Su diseño consiste en un par de canales tallados sobre una piedra con cierta inclinación y dispuestos en forma de embudo, para obligar a deslizarse a cualquier líquido hacia un canal de vertido. No muy lejos de este lugar, en La Costera de Trujillo, se utiliza otro procedimiento más económico, consistente en la amortización de un sepulcro excavado en la roca como pila calcatoria, a esta le practicaron un sencillo orificio y adosaron una teja para que el escurrido se encaminara con la mínima pérdida hasta un recipiente.

Todos los lagares posteriores a estos, son ya obra de las repoblaciones, y en este sentido, la parte de conquista leonesa de la provincia, que coincide con el sector occidental, es abrumadoramente superior en testimonios al sector oriental. La dificultad estriba en aislar los distintos tipos y encajarlos dentro de una época concreta, pues un análisis de los mismos nos revela que es precisamente la falta de estandarización uno de los rasgos que mejor los han de definir, de tal forma, que podemos encontrar lagares con formas circulares en Las Malhàs (San Martín de Trejejo) (Fig. 7), rectangulares en San Isidro (Malpartida de Cáceres) (Fig. 8), cuadrados en Vallefría (Cilleros), ovales en Alija (Peraleda de San Román), trapezoidales en A Reonda (San Martín de Trejejo), pentagonales en Casas Quemadas I (Ceclavín), hexagonales en Charco de la Nave (Mata de Alcántara), de formas irregulares en El Torrisco (Torrequemada) (Fig. 9), en forma de embudo en la Girona (Robledillo de Trujillo) (Fig. 10), etc. Los hay incluso que apenas cuentan con estructura, pues aprovechan la forma de la roca y su caída para conducir el líquido resultante del estrujón hacia una pila, casos de Camino Naharro o Dehesa de la Giralda en Mata de Alcántara. En cuanto al tamaño de las pilas, las hay desde las que tienen



Fig. 6. Tras la Cumbre I, Mata de Alcántara.



Fig. 7. Las Malhas, San Marín de Trevejo.



Fig. 8. San Isidro, Malpartida de Cáceres.



Fig. 9. Torrisco, Torrequemada.



Fig. 10. Piedra de la Gironda, Robledillo de Trujillo.

un labra pequeño, a otras con aspecto de estanque, siendo un caso verdaderamente ostentoso y espectacular el de la Viña de Severiano en Ceclavín, que posee incluso escalones para descender hasta el fondo.

A veces entre estos lagares aparecen particularidades zonales, como son las pilas secundarias o lacus de la zona de Mata de Alcántara, que adoptan sistemá-

ticamente la forma rectangular y los picos vertederos, estos últimos como forma de comunicar la superficie calcatoria con el lacus. Ahora bien, la prueba de que no existe un módulo fijo de medidas, es que la mayoría, no concuerdan ni en diámetro, ni en anchura, ni en profundidad. Es decir que los lagares que pueblan el oeste cacereño, o en este caso es mejor decir, del territorio que formó parte del reino de León, son una expresión muy personalizada del campesino que los cincela, el cual sencillamente adapta el lagar a la forma de la roca, y no como veíamos en época romana o tardoantigua, donde lo que se procura es una roca a la que el lagar se pueda adaptar, descubriéndonos la existencia de un modelo vigente, aunque lógicamente el diámetro de la pila va a variar en función de la producción para la que se pretenda obtener.

Hay por último modelos de la zona de Valencia de Alcántara, donde pese al carácter rural de los mismos, la construcción mayoritaria es a base de mampostería. Constan normalmente de dos estructuras, un espacio de prensado y el lagar propiamente dicho. Al primero se adosan dos árboles con foráminas perforados en los laterales, donde se ponían o quitaban unas cuñas de madera al bajar o subir el prelum, el cual era atravesado en el extremo opuesto por un husillo apoyado en una pila. El husillo o tornillo, tenía normalmente forma de tronco de cono, con un agujero circular en el coronamiento, sin los entalles laterales que poseían las más antiguas. El prelum presionaba sobre el orbis olearius, que a su vez apretaba sobre el capacho donde se encontraban las uvas o las aceitu-

nas, pues sirvieron indistintamente para ambas tareas. El jugo era recogido por una canalis y vertía en el lacus.

Sabemos a ciencia cierta que muchos de estos ingenios han dejado de utilizarse en el siglo XX, tras la introducción de nuevas maquinarias, lo que desconocemos es el momento en que se pusieron en marcha estos tipos de prensa que nos devolvió a Extremadura la reconquista cristiana, si bien los únicos testimonios ciertos sobre la época en la que estuvieron en uso, los tenemos en Cerro Milanero (Valencia de Alcántara), donde se han asociado a un monetario de la época de los Reyes Católicos, época en la también las prensas de viga llegaron hasta las Islas Canarias y el Nuevo Mundo.

Como propuesta de futuro, queda por debatir los usos de los lagares, no siempre claros, pues labores de vendimia y olivar no se superponen, sino que se complementan en el ciclo agrario de las tierras meridionales, así mismo queda por dilucidar la cronología de los mismos, su utilización artesanal o industrial, etc., en suma, una tarea ingente, donde el análisis pormenorizado de las características de estos ingenios, deberá aportar un mayor caudal de datos sobre la función de cada uno, tarea difícil para un objeto que por su funcionalidad ha evolucionado lentamente, precisamente porque han seguido en uso hasta la introducción de las máquinas, enterrándoles junto a toda la cultura material que les acompañaba.

## BIBLIOGRAFÍA

- BENITO DEL REY, Luis, y GRANDE DEL BRÍO, Ramón (2000) Santuarios rupestres prehistóricos en el Centro-Oeste de España. Salamanca.
- CALERO CARRETERO, José (1991) “Un pequeño establecimiento agrícola romano de El Borril (Alange, Badajoz)”. XIII Jornadas de Enología y Viticultura de Tierra de Barros. Almendralejo, 537-549.
- CARRERO PLAZA, Francisco (2007) “El yacimiento vetón de El Gordo en Oliva de Plasencia (Cáceres)”. Alcántara, 66. Diputación de Cáceres, 53-66.
- CASCALES MUÑOZ, Juan (1891) De Sevilla a Batalha. Excursión arqueológica describiendo los pueblos más importantes por que pasó la línea Sevilla a Mérida y Badajoz y los monumentos más notables de Portugal. Madrid.

- COLLADO, Hipólito (2009)  
“Seis yacimientos en torno a las obras del tren de alta velocidad”. *Diario Hoy*, 6 de Septiembre. Cáceres, 2-3.
- CORREDERA PLAZA, Antonio (2009)  
“As Pelumis”. *Anduriña. Revista Cultural de As Ellas.*, 7. Eljas (Cáceres), 10-11.
- DOMINGUEZ MORENO, José María (1984)  
“Etnografía ahigaleña. La prensa de lagar”. *Boletín Informativo de Ahigal*, 75, año XI. Ahigal, 22-23.
- GALAVÍS BUENO, Francisco (2010)  
El barrio gótico de Valencia de Alcántara. Badajoz.
- GARCÍA FIGUEROLA, Miguel (1999)  
Arqueología romana y altomedieval de la Sierra de Gata. El valle de Valverde. Provincia de Cáceres. Ediciones de la Universidad de Extremadura. Cáceres.
- GIL MONTES, Juan (1985)  
“La oleicultura romana en el campo norbense”. *Cuadernos de Grado Medio. Estudios e Investigaciones*, 3. Instituto El Brocense. Cáceres, 78-83.
- GONZÁLEZ CORDERO, Antonio (2010)  
“La vida en el Campo Arañuelo durante los primeros siglos de nuestra Era. Estructuras agrarias y herramientas”. *XVI Coloquios Histórico culturales del Campo Arañuelo. Naval Moral de la Mata*, 97-126.
- GUERRA ONTIVEROS, Manuel (1887)  
Apuntes históricos acerca de la villa de Gata. Salamanca.
- HABA QUIRÓS, Salvadora (1998)  
Medellín romano. La colonia metellinensis y su territorio. Badajoz.
- HENRIQUES, F.; CANINAS, J. C.; CHAMBINO, M. y CAMISAO, V. (2008):  
“Cartografía Arqueológica da Freguesia de Monsanto (Idanha-A-Nova). Primeira Notizia”. *AÇAFA on line*, nº 1. Portugal. Pp. 1-14.
- HERAS MORA, Francisco Javier y GILOTTE, Sophie (2008)  
“Primer balance de las actuaciones arqueológicas en el Pozo de la Cañada (2002-2005). Transformación y continuidad en el campo emeritense (ss. I-IX d. C.)”. *Arqueología y Territorio Medieval*, 15. Universidad de Jaén, 51-72.
- HERAS MORA, Francisco Javier; PRADA GALLARDO, Alicia y CERRILLO CUENCA, Enrique (2000)  
“Hallazgo de una figura zoomorfa de terracota en Guareña (Badajoz)”. *Revista de Estudios Extremeños*, LVI, 3. Diputación de Badajoz, 797-814
- HOLGADO, Rosa; TOVAR, G.; VILLA, M. y CASTELLÓN, A. (1999)  
Casar de Cáceres. Editorial Cícón. Cáceres.
- LEÓN CÁCERES, Manuel y CARMONA BENÍTEZ, María del Carmen (2006)  
“Las Villae Romanas de Quintana de la Serena”. *Museo del Granito. Quintana de la Serena*.
- MARTÍN GIL, Tomás (1932)  
“Un altar prehistórico de sacrificios”. *Revista del Centro de Estudios Extremeños*, VI, 1 Mayo-Agosto. Diputación de Badajoz, 169-174
- MARTÍN GALINDO, José Luis (2003)  
“Antiguas lagaretas talladas en rocas graníticas. El caso de las del Val de Xálíma”. *Piedras con Raíces*, 3. *Revista de Arquitectura Vernácula. Asociación por la Arquitectura Rural Tradicional de Extremadura*. Otoño 2003. Diputación de Cáceres, 17-22.
- MÉLIDA ALINARI, José Ramón (1914)  
Catálogo Monumental de la Provincia de Cáceres. Madrid.
- MENA, Víctor (1919)  
“¿Piedra para sacrificios en un recinto sagrado?”. *El Cronista*, año III, 65. Serradilla.
- MENA POBLADOR, Víctor (1962)  
“Hallazgos arqueológicos en el término de Robledillo de Trujillo”. *Alcántara (1ª época)*, 140. Diputación de Cáceres, 85-95.
- LÓPEZ, Carlos (2006)  
“La Quesera del Moro”. *Vientos del Pueblo. Guijo de Galisteo*, 4-7.
- LÓPEZ JIMÉNEZ, Eustasio (1983)  
“La desconocida riqueza arqueológica de San Vicente de Alcántara”. *Revista De Estudios Extremeños*, XXXIX, 1. Diputación de Badajoz, 155-162.
- MOLANO CABALLERO, Santiago (1984)  
Apuntes sobre la historia de Alconétar. El Garrote, Túrmulus y Alconétar. Cáceres.
- PAREDES GUILLÉN, Vicente (1899)  
“Repoblación de la villa de Garrovillas. Estudio geográfico”. *Boletín de la Real Academia de la Historia*, 34: 289-303.
- PAULE RUBIO, Ángel (1996)  
“El lagar: prensa de viga para aceitunas y uvas”. *XXVII Coloquios Históricos de Extremadura. Trujillo*, 429-438.
- PAULE RUBIO, Ángel (2006)  
“Lagares prehistóricos de vino. Arquitectura rural en piedra seca en el norte de Cáceres”. *XXXV Coloquios Históricos de Extremadura. Trujillo*, 501-521.
- RODRÍGUEZ, MARTÍN, Francisco Germán (1988)  
“Prensas y lagares de la villa romana de Torre Águila. Barbaño-Montijo (Badajoz)”. *X Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros. Almendralejo*, 223-231.
- ROSO DE LUNA, Mario (1908)  
“Protohistoria extremeña. Citania del lugar de Abertura en el partido de Logrosán (Cáceres)”.  
Antas sepulcrales del río Búrdalo, conclusiones etnológicas”. *Boletín de la Real Academia de la Historia*, LII: 140-152.
- SANGUINO MICHEL, Juan (1902)  
Notas referentes a Cáceres. Comisión de Monumentos, 10 de Julio de 1910. Libro Manuscrito Dep. Museo de Cáceres.
- SANGUINO MICHEL, Juan (1917)  
“Piedra de sacrificios y antigüedades de Mayoralguillo de Vargas”. *Boletín de la Real Academia de la Historia*, LXX: 312-319.

# EL PAISAJE CULTURAL DE LA VID Y EL VINO EN LA DENOMINACION DE ORIGEN UTIEL REQUENA. LOS YACIMIENTOS ARQUEOLÓGICOS DE LAS PILILLAS Y LAS CASILLAS DEL CURA

ASUNCIÓN MARTÍNEZ VALLE. Museo Municipal de Requena ([museomunicipal@requena.es](mailto:museomunicipal@requena.es))

*El consumo de vino en la Meseta de Requena-Utiel está documentado desde el s. VII a.C.; el inicio de la producción en el s. VI a.C. En el yacimiento arqueológico de la Solana de las Pilillas (Requena) sobre grandes bloques de caliza se excavaron lagares en roca para el pisado de la uva y junto a estos se construyeron instalaciones para efectuar la vinificación. En las Casillas del Cura (Venta del Moro), en el mismo periodo, se fabricaron las ánforas que se utilizaron para el proceso de fermentación y el transporte. La conexión de estos dos yacimientos permite intuir una organización del territorio con fines comerciales. Desde s. VI a. C hasta la actualidad se documenta la producción de vino, con mayor o menor volumen de elaboración, en este espacio físico tan delimitado que es la Meseta de Requena- Utiel.*

*The wine consumption in the plateau of Requena-Utiel is documented from the 7th century BC; but the beginning of the production in the 6th century. In the archaeological site of the "Solana de las Pilillas" (Requena) wine press were excavated on great limestone blocks for been trodden the grape and, next to these, other structures were built to carry out the fermentation. In "Las Casillas del Cura" (Venta del Moro), in the same period, amphorae were made to be used for the fermentation process and for the transport of the wine. The connection of these two deposits defines what could be denominated as an "industrial activity" and allows us to intuit an organization of the territory with commercial aims. From 6th century BC until the present time, the wine elaboration is attested in the plateau of Requena- Utiel, with greater or smaller volume of production.*

Dicen que es un deshonor  
la costumbre de beber.  
Y yo digo:  
¿Y por qué no puede ser  
un honrado bebedor?  
Los clérigos del Señor  
beben el vino en la misa,  
si se manchan la camisa  
es sangre del Redentor.  
Pues bebamos de este licor  
que es limpio puro y divino.  
Para regar es el agua,  
para beber es el vino<sup>65</sup>.

## EL MARCO GEOGRÁFICO

La Denominación de Origen (DO) Utiel-Requena es un área de producción que comprende actualmente 9 términos municipales de la provincia de Valencia: Requena, Utiel, Caudete de las Fuentes, Camporrobles, Fuenterrubles, Venta del Moro, Villargordo del Cabriel, Siete Aguas y Sinarcas. Esta unidad económica se encuentra ubicada en el interior

de la actual provincia de Valencia, en su parte oeste, y se adapta fielmente al espacio físico de la Meseta de Requena-Utiel; en pocos casos una denominación de origen coincide de forma tan clara con una unidad geográfica.

La Meseta de Requena- Utiel, con una forma ligeramente redondeada, está formada principalmente por un altiplano de 600 a 700 m de altitud media constituido por materiales sedimentarios terciarios y cuaternarios. Esta plataforma central esta delimitada al sur y oeste por el río Cabriel y al norte y este por las sierras del Molón (1.100 m), Negrete (1.310 m), Tejo (1.250 m), Montote (1.000 m) y Martes (1.100 m); con una superficie de 1200 Km<sup>2</sup> está salpicada de lomas y cañadas que diversifican la gran llanura central que la identifica. Posee un clima mediterráneo de transición al continental que permite muy pocas opciones a la agricultura, ya que sólo se dan cultivos resistentes a las temperaturas extremas, por no decir que es la vid la única que se adapta a

esta climatología. Sus aguas se reparten en dos cuencas hidrográficas, el río Magro al norte y la rambla de Caballero (afluente del Cabriel) al sur que recoge el aporte de otras ramblas menores como la Albosa, los Morenos y Alcantarilla y que drenan la parte meridional de la Comarca (Piqueras, 1990). Esta unidad física lleva pareja una unidad cultural desde la Antigüedad con rasgos muy peculiares, como consecuencia de ser un cruce de caminos y uno de los accesos naturales desde la costa mediterránea al interior de la Península Ibérica.

La llegada de importaciones fenicias a la meseta de Requena Utiel, en el VII a. C., introdujo el consumo del vino entre las élites indígenas como ha quedado atestiguado en poblados como la Villa de Requena Kelin en Caudete de las Fuentes o el Molón de Camporrobles, siguiendo un importante eje viario (Moreno, 2010). La producción de vino en lo que hoy es la DO Utiel-Requena está documentada desde los inicios del s. VI a. C., perpetuándose desde ese momento hasta la

<sup>65</sup> Brindis popular recopilado por Fermín Pardo en la aldea de los Isidros (Requena).

actualidad como una constante que ha generado un paisaje cultural asociado a la vid y el vino.

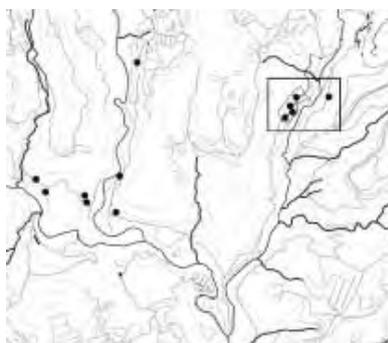
## *EL ORIGEN DE LA PRODUCCIÓN DE VINO EN LA COMARCA DE REQUENA UTIEL*

### • *EL YACIMIENTO ARQUEOLÓGICO DE LAS PILILLAS*

El primer testimonio de producción de vino en la comarca de Requena-Utiel lo tenemos en el yacimiento arqueológico de la Solana de las Pilillas de la rambla de los Morenos (Requena). Esta rambla nace en las proximidades de la pedanía de los Duques y se va configurando por la pendiente y las aportaciones de pequeñas ramblas que nacen en el llano de Campo Arcís, una cuenca aparentemente cerrada por todas partes, sobre la superficie de un antiguo fondo lagunar donde se han depositado sedimentos terciarios y cuaternarios. Las aguas del llano del Campo Arcís drenan por el sur por la rambla de los Morenos y la de Alcantarilla, que se unen con la rambla Albosa para formar la rambla de Caballeros, afluente del Gabriel, que nos separa de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y que se une al río Júcar en Cofrentes hasta desembocar en las proximidades de Cullera en el Mediterráneo.

Los suelos del llano de Campo Arcís son cuaternarios casi todos, con algunos retazos de terciarios en las partes más elevadas, que son las comúnmente denominadas lomas y cejas. La rambla de los Morenos y la Alcantarilla se reparten, casi a partes iguales, el drenaje del llano de Campo Arcís por medio de múltiples ramificaciones que suelen tener su cabecera en la sierra de la Ceja y que han labrado una erosión de Bad Lands, conocidos localmente como terreros. Estas ramblas presentan la forma de cauces de fondo plano y paredes casi verticales de 4 a 10 m de profundidad que discurren como talladas a cuchillo sin apenas transición con el llano, lo que indica el carácter erosivo de las mismas, donde las aguas suelen discorrir de manera intermitente (Ruiz Pérez, 2012). La corriente continua

comienza en la rambla de los Morenos a cuyo pie surge una de las fuentes más copiosas de la comarca, la fuente de los Morenos, en cuyas proximidades se encuentra el yacimiento de la Solana de las Pilillas. La rambla de la Alcantarilla empieza a llevar agua desde pasada las Casas de Eufemia pero su caudal no es fuerte hasta llegar a las fuentes de esta rambla y en sus proximidades al igual que ocurre con la rambla de los Morenos también existen lagares rupestres de época ibérica para la producción de vino (Argilés et al, 2008).



*Ramblas de los Morenos y Alcantarilla con localización de los lagares rupestres.*

El yacimiento de la Solana de las Pilillas, como ya hemos comentado, se encuentra junto a la rambla de los Morenos, en su parte derecha, y se localiza en una ladera de gran pendiente con una orientación principalmente sur. En esta ladera, aprovechando los grandes bloques de roca caliza que afloran de forma natural o que se desprendieron de la parte superior, se excavaron lagares rupestres para la elaboración del vino desde los inicios del s. VI a. C. Las condiciones físicas del lugar, bien protegido por las montañas que bordean la rambla y con una orientación sur permitirían cultivar vides con una graduación más elevada que en la meseta central, más desprotegida y a más altitud. Las cuatro estructuras que se conservan se encuentran distribuidas en



torno a un camino paralelo a la rambla y están separadas entre 22 y 100 m de distancia entre sí<sup>66</sup>.

En el año 1999, desde la Universidad de Valencia, se realizó una primera intervención en el yacimiento que consistió en la limpiar las estructuras y dibujarlas. Posteriormente se publicaron en un congreso de arqueología ibérica, se realizó una reconstrucción hipotética del lagar 4 en función del análisis formal de esta estructura y se aportaron las diferentes capacidades de los lagares según las medidas de la cubeta inferior (Pérez Jordá, 2000). No fue hasta el 2008 que se inició la excavación arqueológica del yacimiento de la Solana de las Pilillas para su puesta en valor y futura musealización<sup>67</sup>, realizándose dos campañas hasta este año 2012 en que se retomó el trabajo con un taller de empleo del SERVEF y ya con una perspectiva de continuidad<sup>68</sup>.

Los lagares excavados en roca generalmente funcionan con dos balsas a diferente nivel que se comunican por uno ó dos conductos y por el sistema de pisado y decantado pasa el mosto de la pililla superior a la inferior para su recogida y posterior elaboración. El análisis detallado de cada estructura nos aproxima a una mejor interpretación. En las Pilillas por los agujeros de poste rodeando las estructuras, suponemos la existencia de cubiertas que las protegerían durante el proceso de pisado y también el uso de prensas, en algunos casos (Brun, 2004).

<sup>66</sup> Hemos tenido noticias verbales de que se destruyeron dos lagares más cuando se pusieron en cultivo los campos que están junto al yacimiento a inicios del siglo pasado.

<sup>67</sup> El proyecto de excavación está promovido por el M.I. Ayuntamiento de Requena y el Instituto Valenciano de Conservación y Restauración de Bienes Culturales de la Generalitat Valenciana.

<sup>68</sup> El taller de empleo "Musealización de la Solana de las Pilillas" estuvo promovido por el Instituto Valenciano de Conservación y Restauración de Bienes Culturales de la Generalitat Valenciana y financiado con fondos europeos.



*Lagar nº 4. Visión lateral y superior.*

La capacidad de las piletas inferiores aporta datos sobre los litros de mosto que se podrían recoger en cada lagar dando una capacidad total de aproximadamente 2000 litros para el conjunto de las Pilillas.

La excavación arqueológica nos ha permitido acceder al nivel de ocupación de época ibérica, recuperar material cerámico asociado a la elaboración del vino y documentar los restos de las edificaciones que adosadas al lagar se utilizaron como bodegas y almacenes. Hasta el momento, prácticamente, toda la excavación se ha centrado en el entorno del lagar 4, donde hemos recuperado los restos de un edificio construido con muros de mampostería trabados con mortero de cal de 10 m de longitud x 9 de anchura. De este edificio, que interpretamos como una bodega, se conservan los muros junto al camino de una anchura aproximada, en algunos tramos, de 1,80 m y el alzado del muro posterior de la bodega de más de 2 m. La bodega estaría dividida en un patio abierto y un espacio cubierto en el que se han recuperado numerosos fragmentos de ánforas y 10 de sus tapones, tallados en roca caliza, que avalan la idea de que en este sector se realizaba el proceso de vinificación (Martínez Valle y Maronda, 2012).

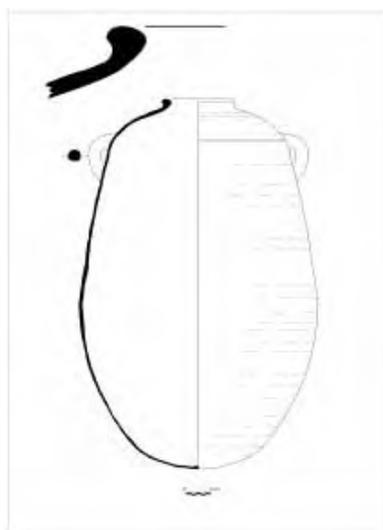
El complejo de las Pilillas estaría formado por 4 lagares con sus almacenes, plataformas de trabajo, accesos y otras estructuras, complicadas de interpretar por la intensa acción erosiva posterior a su abandono. A nivel superficial se ven restos de muros, por encima de los lagares y al otro lado del camino por lo que el yacimiento podría extenderse por una superficie de unos 6000 m<sup>2</sup>.

El estudio del material cerámico, tanto por las formas, las pastas y sus decoraciones, nos permite afirmar que un buen porcentaje de los recipientes utilizados en las Pilillas procedían de las Casillas del Cura (Venta del Moro), un alfar localizado a unos 20 km, en las proximidades del río Cabriel y dentro también del entorno de protección del Parque del Cabriel<sup>69</sup>. De los restos cerámicos recuperados en

<sup>69</sup> El Parque Natural de las Hoces del Cabriel en la Provincia de Valencia comprende parte de los términos municipales de Villargordo del Cabriel, Venta del Moro y Requena. Con una extensión de 31.446 ha, tiene al río Cabriel como eje vertebrador. (Decreto 115/2005 de 17 de junio, del Consell de la Generalitat, de declaración del Parque Natural de las Hoces del Cabriel).



*Habitación utilizada como bodega junto al lagar nº 4.*



*Ánfora ovoide de las Pilillas (s VI, a.C.).*

las Pilillas destacamos las ánforas como un exponente claro de la elaboración del vino, con los fragmentos hallados se han podido reconstruir un ánfora completa y tres casi completas. El ánfora completa es un modelo de cuerpo ovoide, del tipo denominado “de saco”, con una altura total en torno a los 73 cm y 42 cm de diámetro máximo. Los hombros presentan una carena redondeada, los labios están levantados y son engrosados hacia el exterior y hacia el interior formando un bisel. Las asas son gruesas, de sección circular, colocadas directamente sobre la espalda, a la altura de la carena (Martínez Valle y Hortelano, 2012).

Los tipos anfóricos documentados en las Pilillas son una derivación de los modelos fenicios, particularmente de la conocida como R1. Estas primeras produccio-

nes llegan a las costas peninsulares hacia el siglo VIII a.C. y se caracterizan por su pequeño tamaño (40-50 cm de altura), por tener la parte inferior más ancha que la superior, con la característica forma “de saco”, por presentar una carena más o menos marcada en el hombro y tener el labio levantado. Los talleres del sur de la Península Ibérica pronto empezaron a fabricar ánforas siguiendo estos parámetros. En el País Valenciano, las producciones locales más antiguas se documentan en L'Alt de Benimaquia (Denia), entre los siglos VII y VI a. C., presentan una altura de 46 a 56 cm y aparecen asociadas también a lagares para la producción de vino (Gómez Bellard y Guerin, 1995).

A lo largo del siglo VI a.C. otros centros de la Península Ibérica fabricaron ánforas derivadas de este modelo, pero caracterizadas ya por un alargamiento del cuerpo, que puede alcanzar los 75 cm y un redondeamiento del hombro, cuya carena se va suavizando. Estos son los modelos documentados, por ejemplo, en Coll del Moro (Tarragona) que serían los más parecidos a los modelos documentados en las Pilillas. Paralelamente al alargamiento del cuerpo se va produciendo una estilización del mismo que dará lugar a los tipos I-1 y I-2 de Ribera, muy extendidos en yacimientos del siglo V a.C., como en El Oral (Alicante) (Ribera, 2008). Estas formas alargadas se documentan también ampliamente desde finales del siglo VI a.C. en Baleares, recogidas en los tipos PE-11 y PE-12 de Ramón (Ramón, 1991) y el A-2 para Andalucía (Muñoz, 1985).

A partir del siglo V a.C. la variedad de tipos de ánforas ibéricas se multiplica, a la vez que se van distanciando cada vez más de los prototipos fenicios. En general, aumenta el tamaño alcanzando una altura de entre 80 a 100 cm, los cuerpos se alargan haciéndose cilíndricos o fusi-formes, y en muchos de los modelos los labios no se destacan del cuerpo, además de que la base se hace más alargada o incluso cónica.

Junto a las ánforas documentadas en la Solana de las Pilillas para el proceso de vinificación otras formas como barriletes, caliciformes, o cerámicas de cocina de pastas más groseras, que permitan el contacto directo con el fuego, nos aproximan a la vajilla cotidiana y a las cerámicas más utilizadas en el proceso de elaboración del vino.



*Cerámicas procedentes de las Pilillas asociadas al consumo y elaboración del vino.*

La importancia del conjunto de las Pilillas para la arqueología del vino hizo que se iniciara la elaboración de un expediente de declaración de Bien de Interés Cultural<sup>70</sup>. Junto con el trabajo de excavación se inició una prospección arqueológica para definir el entorno de BIC, en búsqueda de nuevos lagares y para detectar poblamiento relacionado con este lugar de producción. Por los resultados obtenidos en la prospección podemos afirmar la existencia de poblados próximos y también nuevos lagares que con una tipología similar a los ya excavados responderían a un mismo

sistema de elaboración. Hasta la actualidad se conocen 12 estructuras excavadas en roca entre las Ramblas de los Morenos y Alcantarilla, pero falta por definir en algunos casos la cronología concreta de cada una de ellas. Hemos tenido recientemente información por parte de los técnicos de los parques naturales del Cabriel y de Chera de la existencia de dos lagares más en la pedanía de Casas del Río en el término municipal de Requena y otros dos en Sot de Chera.

#### • *EL ALFAR DE LAS CASILLAS DEL CURA Y LA PRODUCCIÓN DE ÁNFORAS*

El alfar ibérico de Casillas del Cura está localizado en el actual término municipal de Venta del Moro (Valencia), en las estribaciones de la sierra del Rubial, una sierra formada por un anticlinal que sigue una orientación NO-SE, con un suave relieve en ladera hacia la meseta de Requena Utiel y una pendiente mucho más pronunciada hacia el río Cabriel. El yacimiento se sitúa en una suave ladera orientada al SO y se extiende sobre un llano amesetado, a una altitud aproximada de 900 m sobre el nivel del mar, en un emplazamiento elegido por los alfareros por la proximidad a los principales lugares de aprovisionamiento de materia prima necesaria para la producción: agua, arcilla, combustible y, en un segundo plano, los minerales utilizados como desgrasante.

El alfar está situado junto al nacimiento de dos ramblas, pero en el propio asentamiento existe un manantial de agua que debió jugar un papel fundamental para las necesidades del horno y el consumo de la población adjunta. En cuanto a los posibles lugares de aprovisionamiento de arcillas hay que valorar que la litología de la zona está dominada por margas arcillosas terciarias, exceptuando la propia sierra donde afloran calizas, dolomías y margas del Jurásico y Cretácico. A ambos lados de la sierra, y formando las faldas se sitúan depósitos detríticos de conglomerados y areniscas que son los límites geográficos del espacio rocoso que configura la Sierra, por lo que el ámbito inmediato al yacimiento es poco favorable para la obtención de arcillas y sólo una estrecha banda de margas cretácicas, sobre las que se asienta el alfar

sería potencialmente explotable. Parece ser pues, que para la explotación del horno se utilizaron las arcillas y margas arcillosas del Terciario que se encuentran en gran cantidad a partir de, aproximadamente, 2 km del yacimiento.

Junto al aprovisionamiento de arcilla son necesarios los materiales usados como desgrasantes, sílice o calcita para conseguir plasticidad y evitar la ruptura de piezas por utilizar arcillas excesivamente depuradas. La adición de aplásticos silíceos es muy adecuada para soportar las altas temperaturas; la arena de rodeno podría haber sido el desgrasante utilizado en Casillas del Cura, ya que existe junto al yacimiento una cantera que podría haber sido explotada en época ibérica.

El potencial agrícola de la zona, basándonos en el mapa de cultivos y aprovechamiento del suelo, es bastante limitado. La propia naturaleza rocosa de la sierra impide cultivar en casi toda la superficie, insertándose los campos de viñedo y almendro entre las estrechas franjas de sedimento blando. En la actualidad, los cultivos de secano representan el 30% del terreno; el regadío representa el 5% del área, encontrándose los más inmediatos, a 3,5 km de las Casillas del Cura. La superficie forestal, en un área de 5 km de radio en torno al yacimiento, supone en la actualidad el 65 % del total. La tala de leña se pudo haber practicado a lo largo de toda la sierra, sobre las dos vertientes, siendo el transporte relativamente fácil por el trazado de la cañada de Moluengo que le comunicaría con los poblados de la meseta de Requena-Utiel.

En resumen podemos afirmar que el área inmediata de captación de recursos del horno permitiría la explotación de las materias básicas para la producción de cerámica (combustible, agua, arcilla y desgrasantes) con relativa facilidad. El potencial agrícola es reducido, insuficiente incluso para el autoconsumo de la población para los medios tecnológicos del momento, aún considerando la posibilidad de prácticas ganaderas como complemento; un asentamiento de estas características debió de depender de otros para abastecerse de productos alimenticios. Podemos hablar por tanto de un establecimiento especializado en la producción cerámica que debió llevar

<sup>70</sup> El yacimiento arqueológico de la Solana de las Pilillas (Requena) es uno de los centros productores de vino más antiguos documentados en la Península Ibérica. Debido a su excepcionalidad se inició la incoación de Bien de Interés Cultural en la categoría de Zona Arqueológica. Resolución de 25 de noviembre de 2011, de la Consellería de Turismo, Cultura y Deporte y BOE nº 14 de 17 de enero de 2012.



*Ánfora procedente del interior del horno de las Casillas del Cura.*

consigo una población dedicada a la elaboración y también a la obtención de materias primas como canteros, leñadores etc, dependiente de un asentamiento mayor que se situaría a una distancia no muy alejada y que a su vez serviría de centro redistribuidor de la producción cerámica del alfar (Martínez Valle et al., 2000).

En el año 1996 se produjo un desfonde en este yacimiento para un cambio de variedad de viñedo. Parte de los hornos quedaron destruidos y los testares volteados quedando en superficie multitud de formas cerámicas. Desde el Museo

Municipal de Requena se inició una excavación de urgencia para determinar el daño producido por el desfonde; en la excavación se realizó un sondeo en uno de los testares y se excavó uno de los hornos de los cinco que se supone formarían el complejo. La parte superior del horno intervenido desapareció por completo desde la parrilla, si bien aun pudimos documentar algunas de las toberas y parte del alzado del laboratorio; en el interior de las cámaras de fuego, se recuperaron más de 3500 trozos de ánforas amontonadas como desechos de cocción. Que solo se documentaran ánforas nos hizo suponer que podría tratarse de formas completas fracturadas, por lo que decidimos iniciar su proceso de reconstrucción<sup>71</sup>. Con los perfiles de las piezas ya podemos conocer la capacidad y también afirmar que las ánforas elaboradas en Casillas del Cura son también una derivación de las formas fenicias.

Los yacimientos de Pilillas y Casillas del Cura estaban conectados con otros poblados iberos por una red de caminos de los que, en algunos casos, se han conservado las huellas de los carros empleados en el trasiego de mercancías marcadas en la roca. La conexión entre estos dos yacimientos permite suponer una organización que excede lo artesanal y que

<sup>71</sup> Por medio de un convenio firmado con el Departamento de Conservación y Restauración de Bienes Culturales de la UPV (Universidad Politécnica de Valencia) y durante campañas de verano de un mes de duración, alumnos del último curso de la especialidad de Restauración Cerámica han ido uniendo y reconstruyendo las ánforas hasta conseguir cinco formas completas.



*Camino ibérico junto al yacimiento de las Pilillas.*

permite intuir un planeamiento con fines comerciales y ya volcados en la producción y comercio del vino.

### *OTROS TESTIMONIOS DE VITICULTURA EN LA ANTIGÜEDAD*

La producción de vino en la meseta de Requena Utiel ha quedado atestiguada también en otros yacimientos próximos a las Pilillas como los que se localizan en la rambla de la Alcantarilla o más distantes como el Molón de Camporrobles.

El Molón (Camporrobles), situado en el límite geográfico de la Meseta de Requena Utiel y cultural de la Celtiberia, inicia su ocupación durante el Hierro Antiguo y tiene presencia de ánforas fenicias que documentan un temprano consumo de vino. En el Molón en el s. IV a. C, en una vivienda se excavó una plataforma inclinada construida con piedras de pequeño y mediano tamaño que comunicaba por medio de un canal con una cubeta de 0,67 por 0,48 m y 0,30 de profundidad, configurando lo que fue un lagar, desde donde se trasegaría el mosto a los contenedores cerámicos para su fermentación (Lorrio et al., 2009). En los Villares (Caudete de las Fuentes), ciudad ibérica identificada con la ceca de Kelin en una vivienda del s. III a. C. se excavó un almacén con aproximadamente sesenta ánforas y pepitas de uva, por lo que sus excavadores lo interpretaron como la casa de un comerciante de vino (Mata et al., 1997) a pesar de que los análisis realizados en las ánforas no detectaron presencia de vino. En otros asentamientos de la comarca las ánforas, copas, crateras etc recuperadas son un testimonio más del consumo de vino durante el periodo ibérico.

La llegada de los romanos a la Península Ibérica con motivo de la Segunda Guerra Púnica, marcó el inicio del declive de la cultura ibérica y la aceptación paulatina de las costumbres y modos de vida romanos. En la comarca de Requena Utiel, según los restos recuperados en excavaciones, parece ser que la cultura ibérica pervivió durante tiempo hasta que progresivamente se fue fundiendo con las tradiciones romanas (Martínez Valle, 1995). A partir del siglo I, en la

comarca de Requena Utiel se empiezan a documentar las villae rústicae, fincas de vocación agrícola utilizadas también para el ocio y descanso de sus propietarios que las ocuparon temporalmente. Los nombres de las personas atestigüadas en las inscripciones funerarias aportan mucha información sobre la sociedad que la habitó en los primeros siglos de nuestra era; los abundantes testimonios epigráficos recuperados permiten suponer una intensa ocupación del territorio.

En Requena, en dos de estas inscripciones, libertos de la familia de los Mesenii nos relacionan con personajes importantes de la colonia de Valentia, ya que esta familia dedicó un templo a una divinidad en el foro de esta ciudad (Corell, 1997).

En una de estas inscripciones, localizada en la actualidad en los muros de la alcazaba islámica de Requena como material de construcción, un liberto de la familia de los Mesenii, dedicó un pedestal a su hermana, también liberta, Caecilia Tethi. En la otra inscripción, otra esclava liberada de esta familia Mesenia Onesiphoris dedica un epitafio a su padre Aelio Ursulo, otro caso de libertos manumitidos por distintas familias pero que en ambos casos se relacionan con los Mesenii (Martínez Valle, 1998). Estas inscripciones nos permite suponer unos intereses comerciales por parte de esta familia noble de Valentia que mantendría sus esclavos y libertos en alguna de las villas rústicas existentes en la Meseta de Requena Utiel.

El arranque y posterior desfonde de un viñedo en la pedanía de Campo Arcís sacó a la luz un relieve sobre un bloque de caliza blanca del s. II d.C., en lo que fue una villa romana muy próxima a los lagares ibéricos de las Pilillas. En la parte frontal de este bloque se ve la figura desnuda de un hombre joven; el brazo derecho está separado del cuerpo y en su mano sujeta una jarrita en actitud de derramar líquido sobre un animal que tiene la cabeza girada y las fauces abiertas para recibir el contenido de la jarra. El brazo izquierdo está flexionado hacia arriba y descansa sobre un objeto del que solo se aprecia la parte media ya que la superior y la inferior se han perdido. A pesar del deterioro que presenta esta figura no hay duda de que nos hallamos



*Relieve de Baco procedente de Requena.*

ante una imagen de Dionisio, Baco o Liber Pater<sup>72</sup>, representado en una de sus posturas clásicas y acompañado de varios de sus atributos más característicos: el tirso, el cántaro y la pantera (Diel, 1952).

Sin detenernos mucho en este relieve decir que el modelo de nuestra representación es una copia de un original helenístico y que aparece bien documentado por todo el imperio en escultura exenta, tanto en bronce como en mármol con numerosas repeticiones y pequeñas variaciones como son una piel de león o el brazo rodeando la parte posterior de la cabeza etc. El carácter funerario de Baco justifica que aparezca muy representado en sarcófagos, por lo que es fácil encontrarlo en esta posición formando parte de escenas en bajorrelieves de Dacia, Tracia y Macedonia (Bordenache, 1969) aunque los paralelos son más reducidos.

En la Península Ibérica tenemos varias representaciones pero con ligeras diferenciaciones de nuestro modelo (García Sanz, 1990), el más próximo a Requena procede de Aldaia, se trata de una figura exenta donde se ve a un joven Baco en la misma posición y acompañado por los mismos atributos. Los paralelos más similares al relieve tanto por la tipología como por el estilo de la figura los

hemos encontrado en Galia y Germania donde son frecuentes los altares anepigráficos dedicados a diferentes divinidades. Dedicados a Baco hemos encontrado varios, el más similar procede de Hettange (Belgica) (Esperandieu, 1907), ambos presentan la figura en una disposición similar, con un estilo muy tosco y una elaboración muy esquemática.

Otro importante testimonio de producción de vino se vio en las excavaciones arqueológicas realizadas en el yacimiento de "el Batán", en las proximidades de Requena. Esta excavación permitió documentar, en la pars rustica de una villae, dos lagares de mampostería excavados en el subsuelo y revocados con un mortero de cal, los restos de un edificio donde se elaboraba el vino con las bases de los dolia in situ y los huecos dejados por las plantas de un viñedo, dispuestos en hiladas paralelas, según la dispersión y manera que especificó Columella en su tratado de agricultura Res Rustica. Todo el conjunto se encontraba muy arrasado por las labores agrícolas de los viñedos actuales pero fue suficiente para evidenciar el cultivo de la uva y la producción de vino (Garibo y Valcarcel, 2009)

De época visigótica existe muy poca documentación sobre actividades económicas, aunque la viticultura debió continuar para el consumo de vino, por la tradición existente y su necesidad para la liturgia cristiana. El hallazgo de tumbas antropomorfas excavadas en la roca en el solar que ocuparía, a partir del s. XIII, la Iglesia de San Nicolás nos remitiría

<sup>72</sup> En la epigrafía hispana tan solo se conocen dos menciones a Baco el resto siempre viene denominado como Liber o Liber Pater, véase, J. del Hoyo Calleja, "Revisión de los estudios de Liber Pater en la epigrafía hispana", Mélanges de la Casa de Velazquez, XXVIII (1), Madrid, 1992., pp. 65-92. Entre los romanos se le identificaba de igual manera; véase, Ch. Darember y E. Saglio, Dictionnaire des Antiquités grecques et romaines d'après les textes et les monuments, Paris, 1877-1919.

a esta población tardo antigua que en el extremo sur de la Villa tendría su cementerio asociado a un edificio de culto, lo que podría ser el motivo de construcción posteriormente de la primera iglesia cristiana de la Villa de Requena<sup>73</sup>. La producción de vino se pierde con la llegada de los musulmanes, que debieron cultivar la vid como frutal y para la elaboración de pasas y postres. El consumo de vino y de destilados alcohólicos en privado y en ocasiones concretas era una práctica común entre la población islámica como ha quedado reflejado en su literatura y se documenta también a través de los hallazgos arqueológicos de este periodo (Armengol et al., 2009).

Con la ocupación cristiana de la meseta de Requena Utiel en la segunda mitad del s. XIII se inicia de nuevo y de forma regular la producción de vid y la elaboración de vino como queda atestado el Fuero de Requena de mediados del s. XIII (Domingo, 2008).

## LA PRODUCCIÓN DE VINO EN LA EDAD MEDIA

### • LAS BODEGAS SUBTERRÁNEAS

La ocupación cristiana de la comarca y la necesidad de vino para la celebración de la misa impulsó el cultivo de la vid principalmente desde las parroquias y conventos religiosos. El Fuero de Requena del s. XIII, dedicó un capítulo a la protección de las viñas y los vinateros con quince artículos que regulan y legislan la viticultura. De ese momento histórico debieron ser las primeras bodegas subterráneas que hoy pueden verse en la Villa de Requena, aunque es difícil su datación por las remodelaciones que han sufrido desde el inicio de su uso.

Las bodegas subterráneas de Requena (las Cuevas de la Villa) y otras similares presentes en otros pueblos de la comarca son los lugares donde se producía el vino desde la Edad Media hasta mediados del s. XIX, si bien existen indicios de utilizaciones del subsuelo donde están excavadas desde época islámica (Martínez Valle, 2007).

Todas las viviendas de la Villa de Requena en el siglo XVI tenían una configuración muy similar. Una amplia entrada para carro, con la cuadra al fondo, desde donde se accedía a la bodega subterránea; una planta intermedia para vivienda, distribuida con una sala con ventana a la calle, alcoba y un comedor cocina, donde se podía abrir alguna alcoba más y en el piso superior el altillo para almacén, conservación del cereal etc. Este esquema se repetía con más o menos habitaciones según la calidad y entidad del inmueble. Las bodegas se excavaban con anterioridad a la construcción de la casa, colocando las tinajas por medio de rampas y utilizando el material que proporcionaba la excavación para la edificación del inmueble.

En las bodegas subterráneas se elaboraba el vino, y la primera manipulación que sufría la uva era la del estrujado, cuya finalidad era extraer el mosto. Esta operación, en origen se producía en el “jaraiz” que era una pequeña habitación con el suelo inclinado en la que se pisaba la uva en la parte más alta, para que el mosto se acumulase en la parte más baja. De aquí se trasegaba manualmente a las tinajas donde se fermentaba y conservaba para su consumo.

A partir del s. XVIII con el aumento de la producción de vino empezó a generalizarse el uso del trullo, realizándose el estrujado de las uvas en estos espacios rectangulares cubiertos con un tablado de piezas móviles en las que se pisaba la uva en capas uniformes. Una vez pisada la cantidad de uva correspondiente se volteaban los tablados con el fin de volcar los hollejos, raspajos, en el interior del trullo. Sucesivamente, se repetía el proceso hasta completar el volumen del depósito o finalizar con las existencias de la uva (Pardo Minguez, 2000).

En el caso de las bodegas en cueva, el trasvasado del vino después de su primera fermentación se realiza a través de una canilla (canillero) que comunica la parte inferior del trullo con una balsa de dimensiones más reducidas denominada trulleta. A este espacio, llegaba el “vino de lágrima” que posteriormente se trasegaba a las tinajas, donde experimentaba su última fermentación, resultando un vino clarete y con menos cuerpo que el tinto.

La comunicación entre las trulletas y las tinajas podía establecerse por conductos específicamente creados para tal fin, o bien a través de cañerías dispuestas eventualmente para el trasiego. En las tinajas era donde el vino experimentaba su última transformación, la fermentación lenta, a lo largo de un periodo de tiempo no inferior a tres meses para los vinos jóvenes. El delicado proceso de elaboración del vino, quedaba garantizado por la ubicación de la bodega en un ámbito subterráneo; por una parte humedad, temperatura y penumbra que permanecen constantes en el interior de la cueva, y si a esto se añadía una correcta ventilación y la preservación del ambiente en condiciones saludables se conseguía una inmejorable bodega (Muñoz, 2003).

## LA GRAN TRANSFORMACIÓN DE LA VITICULTURA. LA PRODUCCIÓN MASIVA Y LAS BODEGAS DEL S. XIX Y XX

El inicio de la producción masiva de vino en la comarca de Requena-Utiel se inició entre los años 1859 y 1877, y fue consecuencia de cambios económicos y sociales que se fueron generando desde inicios del s. XIX (Novella, 1989). La roturación de las grandes dehesas de los Bienes de Propios (terrenos de propiedad municipal que se pusieron a la venta para su cultivo) y las desamortizaciones de los bienes de la Iglesia (tierras de los conventos y de las parroquias que se subastaron), cambiaron sustancialmente la estructura de la propiedad de la tierra. La ruina de la industria sedera, que desde el s. XVI era la actividad artesanal predominante en la comarca, hizo que los hacendados y la burguesía emergente vieran en el cultivo del viñedo una oportunidad para salir de la crisis.

Los terrenos procedentes tanto de la Iglesia como de los bienes municipales fueron adquiridos por las viejas clases adineradas y la burguesía que pasaron a ser terratenientes y construyeron grandes fincas de recreo y producción en las que instalaron grandes bodegas familiares. Estas grandes fincas y haciendas de los siglos XIX y principios del XX aunaron, en algunos casos, arquitectura monu-

<sup>73</sup> La iglesia de San Nicolás está en proceso de excavación bajo la dirección de Asunción Martínez, Lourdes Roca y Gustavo Núñez.



*Bodega Torre Oria (Requena).*

mental y modernidad en la producción, generando un paisaje de viñedos que ha permanecido hasta la actualidad. Algunas de estas fincas fueron el origen de pequeñas pedanías que surgieron por la agrupación de casas de jornaleros y personas vinculadas a las haciendas que diseminadas por la geografía comarcal tienen una misma funcionalidad, finca de recreo y casa de veraneo para los propietarios, vivienda para los trabajadores o renteros y la bodega como establecimiento de producción. Estos establecimientos agrícolas y de recreo reproducen el espíritu de las villas romanas que con la misma funcionalidad y ocupando, en muchos casos, los mismos emplazamientos existieron en la comarca de Requena Utiel a partir del s. I d. C.

Los avances tecnológicos como la introducción de nueva maquinaria para el trabajo en el campo y las novedades en los sistemas de elaboración (generalización del trullo en la bodega) fueron el germen de una industrialización que no tardaría en producirse (Pardo Pardo, 2000). Junto al cambio en la distribución de la tierra y los adelantos tecnológicos, la mejora de las comunicaciones fue otro factor desencadenante del cambio económico. La inauguración de la carretera de las Cabrillas en 1847 significó la apertura de la vía de comunicación con el Grao de Valencia y como consecuencia llegaron los primeros comisionistas catalanes y franceses a partir de 1854. En la Península Ibérica la provincia de Valencia fue la que presentó un mayor desarrollo de la plantación de viñedo,

y dentro de esta provincia destacó la comarca de Requena-Utiel, coincidiendo el inicio del desarrollo del viñedo con la incorporación de Requena a la provincia de Valencia.

Pocos años después, en 1887, se produjo la inauguración de la línea de ferrocarril Utiel-Valencia que propició el auge de la comercialización y la aparición de las grandes bodegas privadas junto a las estaciones de tren para facilitar el traslado de los toneles de vino hacia el puerto de Valencia. Finalmente la plaga de filoxera en Europa, la I Guerra Mundial, con las devastaciones del campo francés, y la posterior crisis internacional de 1929 terminaron por consolidar el proceso e iniciar el camino hacia el monocultivo de viñedo que ha perdurado hasta hoy en la Meseta de Requena-Utiel.

Consultando el Archivo Municipal de Requena se puede seguir la evolución del proceso de crecimiento del viñedo que ya hemos apuntado. En 1841, en el término municipal de Requena, según el padrón de vecinos que se realizó con fines tributarios, se contabilizaron unos 518 propietarios de viñas en la ciudad y 344 en el conjunto de partidas rurales. Los viticultores de la ciudad, que pertenecían a diferentes clases sociales y tenían diversos oficios, cultivaban 7113 peonadas de viña, mientras que los aldeanos en su mayoría labradores y jornaleros, solamente trabajaban unas 1229<sup>74</sup>. De las casi 900.000 cepas de todo

<sup>74</sup> Una peonada era el número de cepas que podía cavar un jornalero en un día que estaba estipulado en 110.

el término municipal de Requena, aproximadamente el 87% estaban plantadas en las cercanías de la ciudad mientras que en las aldeas, donde vivían 3272 habitantes, se seguía produciendo vino únicamente para el consumo. Otro dato importante es que de los 55 trullos que se citan en esta relación, únicamente siete estaban en el término y más concretamente en la partida de la Vega del río Magro, mientras que los 48 restantes se encontraban en la ciudad de Requena, vinculados a las viejas cuevas de la Villa; bodegas en Requena existían 55 y una más en su extenso término municipal, concretamente en la pedanía de San Antonio. Estos datos confirman que los aldeanos solamente poseían pequeños jaraíces y algunas tinajillas para la elaboración y conservación del vino para el consumo doméstico.

Hasta 1912, la comarca estuvo libre de los ataques de filoxera, con una plantación de viñedo que superaba las 30.000 hectáreas. A partir de ese momento comenzó a notarse en los viñedos comarcales la influencia de la enfermedad, muy lentamente, debido a la resistencia de la Bobal, cepa autóctona de la meseta de Requena Utiel, de manera que los viticultores pudieron hacerle frente, poco a poco, sin disminuir la superficie de producción. Es más, era superior el nivel de plantación de viñedo que el de destrucción debido a la filoxera y se continuó ganando terreno al cereal e incorporando para el viñedo los terrenos baldíos. A principio de los años 50, cuando ya se dio por terminado el proceso de reconstrucción de la filoxera el viñedo en la comarca alcanzaba una superficie de 40.000 hectáreas y era ya el más extenso de los viñedos valencianos (Piqueras, 2000).

En 1910 se creó la Estación de Viticultura y Enología de Requena, comúnmente conocida como "la Enológica", instalada en un edificio propiedad del Ayuntamiento de Requena bajo la dirección de Constantino López. En sus primeros años su actividad principal fue orientar a los agricultores en los sistemas para combatir las diferentes plagas que atacaban los viñedos, filoxera principalmente y mildiu que desde 1915 atacó duramente los viñedos de Requena. Entre 1920 y 1925, continuando con la lucha contra las plagas destacó esta institución por su investigación en la adaptación de pies

americanos para sustituir a los europeos filoxerados con muy buenos resultados. En 1925 con la misma filosofía de ayudar a los agricultores, se compró un tren de desfonde, un Cletrac modelo de 1923, que se alquilaba a bajo precio a quienes lo necesitaban para roturar y desfondar los campos afectados por la plaga.

Fue en estos años cuando se gestó la construcción de un edificio para albergar la Estación Enológica y que poco a poco se fue construyendo, hasta que fue inaugurado en 1936. De esta etapa destacó la figura de Fernando Morencos, perito agrícola que se dedicó a investigar y difundir sus estudios entre los alumnos de vitivinicultura de la enológica. Morencos escribió cinco volúmenes denominados “Manuales del viti-vinicultor” en los que aparte de incidir en aspectos técnicos, como enólogo, difundió y defendió las propiedades de la Bobal, nuestra variedad autóctona, aconsejando la elaboración de vinos con esta variedad, utilizada hasta entonces principalmente para coupage.

A mediados de los años 50 del siglo pasado, el desarrollo de las cooperativas y el abandono de los establecimientos rurales marcaron el inicio de otra etapa que significó una pérdida importante del patrimonio arquitectónico rural vinculado a la producción de vino. Los agricultores abandonaron sus casas de labor para trasladarse a las aldeas de la comarca y se inició un lento pero irreversible proceso de destrucción de estas fincas que diseminadas por el campo eran un elemento importante de nuestro paisaje cultural. El abandono del campo estuvo unido al desarrollo de las cooperativas, impulsadas desde la Estación Enológica por uno de sus mayores defensores, Pascual Carrión, que entre 1942 y 1961, contribuyó a la construcción de más de cien cooperativas en las provincias de Valencia, Castellón, Alicante, Murcia, Albacete, Cuenca y Toledo, diseñándolas como arquitecto e ingeniero. Carrión fue también un gran defensor de la Bobal, y el gran impulsor de la Escuela de Capataces Bodegueros de Requena. Uno de sus trabajos más valorado fue “La replantación del viñedo con vides americanas” tratado que publicó el Ministerio de Agricultura en 1953, a pesar de que Pascual Carrión fue un reputado republicano.

A partir de finales de los noventa comenzó el cambio definitivo en la trayectoria vitivinícola de la comarca de Requena Utiel marcado por la introducción del vino embotellado en nuevos mercados con una visión comercial más moderna y competitiva. En la actualidad se está recuperando parte del patrimonio vitivinícola arquitectónico, perdido y abandonado durante décadas, asociado a empresas que han apostado por la elaboración de buenos productos y un turismo vinculado con la Ruta del Vino, a la vez que se continúa luchando por conseguir un lugar digno en el mercado internacional. La principal fuente de ingresos de la comarca de Requena Utiel es el vino, con una tradición de más de 2.500 años, como corroboran los yacimientos arqueológicos de la comarca y los lagares para la producción del yacimiento de la Solana de las Pilillas de Requena.

### *LA EVOLUCIÓN DEL PAISAJE CULTURAL EN LA COMARCA DE REQUENA UTIEL*

El Paisaje Cultural del viñedo en la DO Utiel Requena es consecuencia de un proceso evolutivo en el que el viñedo ha ido ganando superficie, a lo largo la historia. En la actualidad, se puede decir que existe un monocultivo que identifica el paisaje de esta comarca, con 45.000 hectáreas de viñedos, con más del 75% de la producción de Bobal, 6.000 viticultores y 120 bodegas.

El inicio de la viticultura se documenta en el s. VI a. C. y a partir de ese momento, su cultivo ha sido una constante cultural que ha generado un paisaje evolutivo que ha desembocado en el actual monocultivo de viñedo en la zona central de la meseta y en un paisaje de viñedos fosilizado, donde alternan los pinares con pequeños campos de almendros, olivos, carrascas etc en las zonas periféricas que configuran la meseta de Requena- Utiel, como son el Cabriel y los valles montanos de las sierras de Negrete y del Tejo.

A modo de síntesis, en la evolución del paisaje cultural se pueden definir varias fases que han dejado restos de arquitectura vinculada al viñedo. Destacamos el origen temprano de la producción que se

atestigua en la Solana de las Pilillas, junto a la rambla de los Morenos y en otros puntos de la Alcantarilla. Este paisaje se está recuperando por las excavaciones arqueológicas que se están realizando en el entorno de los lagares. La búsqueda de los viñedos, de las estructuras de almacén y de los lugares de elaboración, junto con el estudio del poblamiento ibérico de ese momento, permitirá reconstruir los inicios de la viticultura en la comarca de Requena Utiel, asociados a esa tradición semita que queda atestigüada en las producciones cerámicas de las Casillas del Cura y los tipos anfóricos.

En época romana y a partir del s. I d. C., el principal problema que se nos plantea para definir el paisaje histórico del viñedo es la ocupación del territorio con un patrón de asentamiento similar al que se verá a finales del s. XIX, y que impide realizar trabajos de investigación en viñedos en producción. Las villas romanas se ven seriamente afectados por los trabajos agrícolas y los desfondes para cambio de variedad que arrasan los niveles arqueológicos y destruyen irreversiblemente ese legado histórico; no obstante los hallazgos casuales que se producen evidencian cultivo y producción de vino.

De la Edad Media son los primeros documentos escritos sobre la elaboración de vino en bodegas subterráneas; un sistema que se perpetúa hasta mediados del s. XIX, que es cuando se inicia el desarrollo masivo de la viticultura y que desembocó en el actual paisaje de viñedos. Durante toda la Edad Moderna el paisaje agrícola fue principalmente ganadero y cerealista relacionado con el mercado de los cereales y la lana. Con un término municipal extensísimo y con una densidad de población baja, los viñedos se agrupaban entorno a los núcleos urbanos donde se elaboraba el vino en las cuevas de las casas. De 1850 a 1900 fue el periodo de mayor desarrollo del viñedo. El volumen de plantación y de roturaciones alteró la fisonomía del paisaje y desde ese momento nuestra cultura agrícola ha sido la vid.

El inicio de la expansión del viñedo modificó la estructura social y el poblamiento de la comarca con un gran desarrollo de los núcleos rurales, las aldeas, en detrimento de las poblaciones grandes como

Requena y Utiel. Lógicamente desde mediados del s. XIX hasta la actualidad se pueden ver fases evolutivas que han modificado el paisaje y que irían desde la formación de las grandes fincas o el cooperativismo de mediados del s. XX, con un monocultivo de Bobal como vino a granel, hasta la situación de los últimos 30 años con la introducción de nuevas variedades y la búsqueda de mercados para los vinos elaborados en las bodegas de la Denominación de Origen.

Esos cambios económicos y sociales han generado una arquitectura unida al viñedo que también muestra una evolución, pero que forma parte de ese Paisaje Cultural evolutivo que se inició con la producción de vino en la solana de las Pilillas y al que habría que vincular la cultura inmaterial que forma parte de nuestras tradiciones, refranes y folclore que permiten afirmar que el vino forma parte de nuestra cultura desde la Antigüedad.

## BIBLIOGRAFIA

- Argiles V. y Sáez, V. (2008)  
La Albosa requenense. Caja Campo. Requena.
- Armengol P. y Lerma J. V. (2009)  
“Un conjunt d'instruments ceràmics per a la detillació, d'època califal, procedent de València. Butlletí Informatiu de Ceràmica, nº 100. Valencia 23-25.
- Bordenache, G. (1969)  
Sculpture Greche e Romane del Museo Nazionale di antichita di Bucarest, tomo I, Bucarest, nº 111 y 113.
- Brun J. P. (2004)  
Archéologie du vin et de l'huile de la Préhistoire à l'époque hellénistique. París, France, 14.
- Corell, J (1997)  
Inscripcions romanes de Valentia i el seu territori. Valencia.
- Diel, P. (1952)  
Le symbolisme dans la mythologie grecque, Paris, 270.
- Domingo Iranzo, E. (2008)  
El Fuero de Requena. Estudio crítico, transcripción, glosario. Ayuntamiento de Requena. Requena.
- Esperandieu, E. (1907 y ss)  
Recueil des bas-reliefs de la Gaule romaine, Paris, tomo V, nº 4426, tomo VIII, nº 6052, nº 6377, nº 6393, y suplemento X, nº 7295.
- García Sanz, O. (1990)  
Baco en Hispania. Economía y Religión a través de las fuentes epigráficas, arqueológicas y literarias. Universidad Complutense. Madrid.



*Paisaje de viñedos en la meseta de Requena-Utiel.*

- Mata, C. et al. (1997)  
El vino de Kelin. Utiel.
- Garibo J. y Valcarcel A. (2009)  
Memoria final de la intervención arqueológica en el Batán (Requena). Consellería de Cultura, Valencia.
- Gomez, C. y Guerin, P. (1995)  
“Los lagares del Alt de Benimáquia (Denia) en los inicios del vino ibérico”. Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente.
- Lorrio A. et al., (2009)  
El Molón. Camporrobles, Valencia.
- Martínez Valle, A. (1995)  
“El monumento funerario de la Calerilla de Hortunas (Requena, Valencia)”. AEspA, 68. Madrid
- Martínez Valle, A. (1998)  
“Nuevos hallazgos de inscripciones romanas en la provincia de Valencia”. Saguntum, 31. Valencia,
- Martínez Valle, A. et al. (2000)  
“La producción de ánforas en el alfar ibérico de las Casillas del Cura (Venta del Moro, Valencia)”. III Reunió sobre Economía en el Món Ibèric, Saguntum- PLAV, Extra-3. Valencia, 225-230.
- Martínez Valle, A. (2007)  
“Los silos de la calle Somera de Requena” Oleana 22, Comunidad de villa y tierra: El alfoz de Requena. III Congreso Comarcal. Requena 93-103.
- Martínez Valle, A. y Hortelano, L. (2012)  
“Ánforas vinarias de Casillas del Cura (Venta del Moro, Valencia) y la Solana de las Pilillas (Requena, Valencia)”. Caracterización, similitudes y diferencias. Oleana 26, La cultura del vino en la Meseta de Requena Utiel. V Congreso Comarcal. Requena, 71-88.
- Martínez Valle, A. y Maronda, M. J. (2012)  
“La Solana de las Pilillas: Génesis de la viticultura en la Comarca de Requena- Utiel”. Oleana 26, La cultura del vino en la Meseta de Requena Utiel. V Congreso Comarcal. Requena, 71-88.
- Moreno Martín, A. (2010)  
Cuando el paisaje se convierte en territorio. Aproximación al proceso de territorialización fíbero en la Plana de Utiel (Valencia), ss. VI-II a. C. Tesis Doctoral, Valencia 2010.
- Muñoz, A. (1985)  
“Las ánforas prerromanas de Cádiz”, Anuario Arqueológico de Andalucía, nº 1. Sevilla, 471-478.
- Muñoz Iranzo, G. (2003)  
Construcciones subterráneas en la comarca de Utiel Requena. UPV Escuela Universitaria de Arquitectura Técnica. Trabajo Fin de Carrera. Valencia.
- Novella, M. A. (1989)  
“La viticultura en la comarca de Requena-Utiel durante el período 1850-1930, Oleana nº 4. Centro de Estudios Requeneses. Requena 89-108.
- Pardo Minguez, F. (2000)  
“Elaboración de vinos en las antiguas bodegas con trullos en la zona de Requena”. Oleana nº 15. Centro de Estudios Requeneses. Requena, 64-80.
- Pardo Pardo, F. (2000)  
La viña y la bodega en el campo de Requena-Utiel, 1850-1950. Requena.
- Pérez Jordá, G. (2000)  
“La conservación y la transformación de los productos agrícolas en el Mundo Ibérico”. III Reunió sobre Economía en el Món Ibèric, Saguntum- PLAV, Extra-3, Valencia, 47-68.
- Piqueras Haba, J. (1990)  
Geografía de la meseta de Requena-Utiel. Requena.
- Piqueras Haba, J. (2000)  
El legado de Baco: los vinos valencianos: desde la Antigüedad hasta nuestros días. Valencia.
- Ramón Torres, J. (1995)  
Las ánforas fenicio-púnicas del Mediterráneo central y occidental. Barcelona.
- Ribera Lacomba, A. y Tsantini, E. (2008)  
“Las ánforas del mundo ibérico”. Cerámicas hispanorromanas. Un estado de la cuestión. Universidad de Cádiz. Cádiz
- Ruiz Pérez, J. M. (2012)  
“Geomorfología y paisaje del entorno de la Solana de las Pilillas y rambla de los Morenos y Alcantarilla (Requena, Valencia)”. Oleana 26, La cultura del vino en la Meseta de Requena Utiel. V Congreso Comarcal. Requena, 31-56.

# INVESTIGACIÓN LAGARES LUSITANIA. OS LAGARES CAVADOS NA ROCHA DA LUSITÂNIA E GALLAECIA

CARLOS A. BROCHADO DE ALMEIDA.

PEDRO MIGUEL D. BROCHADO DE ALMEIDA.

*O cultivo da vinha na Lusitânia remonta ao mundo romano, apesar do mutismo das fontes clássicas. Arqueologia tem vindo a descobrir instalações vinárias com lagares associados a antigas explorações agrícolas. Os lagares recenseados têm tipologias distintas, mas entre eles destacam-se os de formigão, aos quais está associado um prelum e os cavados na rocha que também podem ter este dispositivo. Os lagares de formigão estão relacionados com explorações agrárias de grande e média dimensão. Os rupestres cavados estão associados à pequena produção e distribuem-se, maioritariamente, pela área do granito, desde a Beira Baixa até ao Minho e Trás-os-Montes. No Vale do Douro há-os cavados na piçarra. A cronologia é vasta, mas vaga. Há-os romanos; outros são da Idade Média, mas as diacronias estendem-se à Idade Moderna.*

*Vineyard / Wine production in Lusitania can be traced all the back to the roman era, in spite of the muteness of the classical sources. Over the years, archaeology has discovered various vinous installations with wine presses associated to ancient agricultural explorations. The registered wine presses present various typologies where we can single out the concrete wine presses, that have an associated prelum, and the wine presses that are carved in stone, that can also have this appliance. The concrete wine presses are connected to large and medium scale agricultural explorations. The wine presses carved in stone are associated with small scale production and they are mainly found in granite based regions, from the Beira Baixa region all the way to the Minho and Trás-os-Montes region. In the Douro valley region, the most common are the carved in stone, mainly schist.*

*The chronology is vast, but vague. We can distinguish the roman ones, others can remote to the medieval era, but the diachrony can go up to modern times.*

## 1.-O CULTIVO DA VINHA

Se compulsarmos os autores latinos que escreveram sobre a Ibéria – Sílio Itálico, Columela, Plínio o Velho, Estrabão e Marcial.<sup>75</sup> – todos eles são unânimes em considerar que no câmbio da Era a Bética era a grande região produtora de vinho peninsular. Seguiu-se a Tarraconense, com Plínio o Velho e Marcial a elogiar os vinhos oriundos da actual Catalunha. Quanto à Lusitânia, as fontes são quase omissas – exceptua-se uma curta menção de Políbio acerca da quantidade e preço do vinho que por aqui circulava<sup>76</sup> - realidade que tem sido corroborada pela investigação actual quando avalia a implantação da vinha na sua parte setentrional.<sup>77</sup>

Se é sabido que o cultivo da *vitis vinifera* na Ibéria é anterior à presença romana,

<sup>75</sup> Sílio Itálico - *Púnica*, 28-235; Columela - *De re rústica*, 20; Plínio o Velho, *Naturalis Historia*, XIX; Estrabão, - *Geografia*, III, 2,6; Marcial - 26-VII, 53-XIII.

<sup>76</sup> Políbio – 34,8,4.

<sup>77</sup> Fabião, Carlos – *O vinho na Lusitânia: reflexões em torno de um problema arqueológico*, in *Revista de Arqueologia*, Vol. I (1), Lisboa, 1998.

podendo remontar ao séc. VII aC por influência dos mercadores/colonizadores púnicos<sup>78</sup>, também não é menos verdade que foram os romanos os grandes responsáveis pelo incremento do seu cultivo nas regiões mediterrânicas e pela difusão que se fez da videira em zonas até aí pouco vocacionadas para tal empreendimento. Se dúvidas há, basta lembrar a célebre passagem de Estrabão quanto ao esporádico consumo do vinho no Noroeste Peninsular e uma outra de Diodoro Sículo, na qual ele afirma que, no território habitado por Celtas e Celtiberos, a vinha, não só não era cultivada, como o vinho que consumiam era adquirido aos mercadores que demandavam aqueles territórios<sup>79</sup>.

Que o cultivo da vinha e a transformação das uvas em vinho é um processo e um fenómeno bem mais antigo que o seu aproveitamento na Ibéria, é algo que está demonstrado nos textos pré-clássicos de

<sup>78</sup> Guerrero Ayuso, Victor M. – *El Vino en la Prohistoria del Mediterráneo Occidental*, in *Arqueologia del Vino: los orígenes del Vino en Occidente*, Jerez de la Frontera, 1995, pág. 77.

<sup>79</sup> Diodoro Sículo – V, 33-34.

origem egípcia, suméria, assíria, grega e judaica, bem como pela arqueologia que tem pesquisado nestes territórios as ocupações que remontam à sua mais coeva proto-história<sup>80</sup>. Um dos casos mais conhecidos e em certa medida ligados, muito por força das concepções religiosas do continente europeu, é o caso da Judeia, um dos dois reinos que nasceu da cisão de Israel no início do I milénio aC. Entre as muitas referências à vinha, ao fabrico e ao consumo do vinho, que podemos encontrar nos livros do Antigo Testamento, está esta passagem de Isaias, tido como o maior dos profetas judeus e que viveu no séc. VIII aC: “vou cantar ao meu amigo o canto do seu amor pela sua vinha. O meu amigo possuía uma vinha numa colina fértil. Cavou-a, tirou-lhe as pedras e plantou-a de báculo e construiu nela um lagar. Depois esperou que desse uvas, mas ela só produziu agraços”.

<sup>80</sup> Ruiz Mata, Diego - *El Vino en la Época Prerromana en Andalucía Occidental*, in *Arqueologia del Vino: los orígenes del Vino en Occidente*, Jerez de la Frontera, 1995; Almeida, Carlos A. Brochado de – *O Cultivo da Vinha na Antiguidade Clássica*, in *História do Douro e do Vinho do Porto*, Vol. I, (Coord. de Carlos A. Brochado de Almeida), Porto, 2004, pág. 349-404.

Se juntarmos a este texto um outro do mesmo autor – “um chefe de família plantou uma vinha, cercou-a com uma sebe, cavou nela um lagar”<sup>81</sup> – ficamos com a certeza que já nos primórdios do I milénio aC. havia outras preocupações, para além do simples plantio da vinha. Ou seja, a transformação das uvas em mosto e este em vinho.

Ultrapassado o consumo directo das uvas e cimentado que ficou o hábito de consumir vinho - puro ou misturado com água – foi com toda a naturalidade que os processos de fabrico, de armazenamento e de transporte fizeram a sua aparição. Sem este passo em frente, a descoberta não teria saído da esfera religiosa, sabido que, em todas estas sociedades do mediterrâneo oriental, o vinho era uma das dádivas mais frequentes que se faziam a algumas das suas mais proeminentes divindades nacionais, havendo mesma aquelas que, como Dionísio ou Baco, estavam ligadas a certos rituais iniciáticos nos quais o consumo de vinho era presença obrigatória<sup>82</sup>.

<sup>81</sup> Isaías – 5:2.

<sup>82</sup> Gernet, L. – *Anthropologie de la Grèce Antique*, Flammarion, Paris, 1982, pág. 93.



Lagar cavado na rocha de Grades-Caiße/Lousada. (Carlos Alberto Brochado).



Lagar cavado na rocha de Castelo Velho - Meda. (Carlos Alberto Brochado).

As duas citações bíblicas aludem, claramente, à construção de um lagar no espaço da própria vinha. Não sabemos, porque o texto o não diz, se a vinha estava junto de uma casa de habitação e tão temos conhecimento se o dito lagar foi feito no interior de um espaço coberto, ou seja, dentro de uma adega. A fazer fé nas traduções disponíveis, os termos “construiu” e “cavou” poderão significar a mesma coisa ou, num outro nível, duas situações diferentes. Em termos liminares poderemos admitir que “construir” um lagar pode significar fazer-se uma estrutura semelhante a tantas outras que se conhecem do mundo helenístico – calcatorium mais elevado e lacus em plano inferior feitos com argamassa tipo opus signinum – e que os romanos divulgaram e proliferaram por todo o Ocidente e Norte de África, como a “cavar” pode indiciar a prática de desbastar uma rocha e nela inserir os elementos nevrálgicos de uma estrutura que visava transformar as uvas em mosto.<sup>83</sup>

Sabemos que na Palestina há vestígios desta última prática – Jean -Pierre Brun escreveu que no maciço calcário havia: “de nombreux fouloirs et pressoirs rupestres on été repérés récemment à Qual’at et Tuffah” e mais adiante que elas se situavam “en plein air, taillée dans le roc”<sup>84</sup> – o mesmo acontecendo no Norte de África, nomeadamente na Argélia, onde, na região da Grande Kabili, se documentam à volta de meia centena de “pressoirs taillés dans le roc”<sup>85</sup>. Prática semelhante foi levada pela colonização portuguesa e espanhola para a Madeira<sup>86</sup> e para as Canárias, só que num espaço temporal muito posterior àquele em que se movia o profeta Isaías.

## 2.-LAGARES

Escrevíamos, nós, num texto inserido no 1º Vol. da História do Douro e do Vinho do Porto que “fazer vinho requer matéria-prima e equipamento mínimo: um reci-

<sup>83</sup> Tchernia, André; Brun, Jean-Pierre - *Le Vin Roman Antique*, Glénart, Grenoble, 1999; Mangado Alonso, María Luz - *El Vino de los Faraones*, Fundación Dinastia Vivanco, Rioja, 2003.

<sup>84</sup> Brun, Jean-Pierre – *Archéologie du vin et de l’huile dans l’Empire romain*, éditions errance, Paris, 2004, pág. 116-117.

<sup>85</sup> Brun, Jean-Pierre, *op. cit.* pág. 238-239.

<sup>86</sup> Vieira, Alberto – *A Vinha e o Vinho na História da Madeira*, séculos XV a XX, Centro de Estudos de História do Atlântico, Funchal, 2003, pág. 149.

piente para esmagar as uvas e fermentar o mosto” para, mais adiante, concluirmos que “o desenvolvimento da viticultura e o aumento do consumo do vinho originou o aparecimento de instalações bem mais complexas e apropriadas que um simples vaso, por maior capacidade que tivesse”<sup>87</sup>.

Se consultarmos os estudos que têm sido elaborados nos últimos anos em Portugal sobre a viticultura romana, deparamos com um já razoável número de instalações agrícolas que produziam vinho, por vezes em paralelo com o azeite, sendo que, na sua maioria se situavam, temporalmente, no Baixo Império. Estamos, no entanto, longe de podermos traçar uma verdadeira radiografia do sector vinícola romano, mesmo depois das compilações feitas por Jen-Pierre Brun e das achegas de J. de Alarcão. Ambas são, até ao momento, insuficientes, para perspectivarmos o real alcance do cultivo da vinha na parcela setentrional da Lusitânia e muito menos para a Gallaecia, onde as referências primam por uma total ausência, caso nos esqueçamos que as villae de Fonte do Milho (Régua) e Tralhariz (Carrazeda de Ansiães), embora na linha do Douro, já se encontram para lá da fronteira que separa esta província da Tarraconense<sup>88</sup>. A prova, que este conhecimento ainda está nos antípodas da real dimensão do fenómeno vitivinícola do período romano, está na multiplicação de sítios registados com vestígios de época romana, nomeadamente com fragmentos de dolia, mas que ainda não foram sujeitos a qualquer tipo de intervenção arqueológica.

O panorama torna-se ainda mais aliciante quando sabemos que alguns destes sítios, recentemente sujeitos intervenções arqueológicas, provaram com a descoberta de lagares que uma das suas actividades basilares era o cultivo da vinha e a transformação das uvas em vinho após a sua fermentação. Entram neste domínio os lagares das villae de Vale do Mouro na Coriscada (Meda)<sup>89</sup> e da Aldeia Nova, está situada mais para a linha do Douro, no município de Figueira de Castelo

<sup>87</sup> Almeida, Carlos A. Brochado de, *op. cit.* pág. 383

<sup>88</sup> Jean-Pierre Brun, *op. cit.* pág. 284-300; Alarcão, J. de – *A Tecnologia Agrária Romana*, in *Portugal Romano: A Exploração dos Recursos Naturais*, Museu Nacional de Arqueologia, Lisboa, 1997.

<sup>89</sup> Silvino, Tony; Coixão, António do Nascimento Sá – *Le monde agricole romain du nord du Portugal*, in *L’Archéologie n° 106* (février-Mars 2010) Les Albres, France, 2010, pág. 22-27.

Rodrigo, sem esquecer que o mesmo vai acontecendo em estruturas agrárias de época romana localizadas no Alentejo que nos últimos anos tem visto crescer as sondagens e intervenções arqueológicas por causa do sistema de regadio que ali está a ser implantado a partir da barragem do Alqueva.

A maioria dos estudos feitos sobre a viticultura romana, quando trata da tecnologia que transforma as uvas em vinho, normalmente põe a tónica nos lagares construídos à base de opus signinum, esquecendo um outro tipo, que são os lagares rupestres ou cavados na rocha. São exemplo disso os lagares das villae da Fonte do Milho, de Tralhariz, da Quinta do Noval (Alijó), Aldeia Nova/Olival dos Telhões, do Vale do Mouro (Coriscada), Rumansil (Vila Nova de Foz Côa), Torre de Palma, São Cucufate e Freiria, só para mencionar os casos mais conhecidos<sup>90</sup>. O esquecimento dos lagares cavados na rocha em regiões onde o granito e o calcário até abundam pode significar duas coisas: ou não existem ou então não lhes foi prestada a devida atenção, porque se considera que tiveram uma outra aplicação e ou a cronologia não ser coeva com o modelo romano comumente aceite. Por vezes ambos os modelos coexistem geograficamente, podendo até as cronologias serem afins ou muito próximas. Em Rumansil I (Murça do Douro), município de Vila

Nova de Foz Côa)<sup>91</sup>, o lagar ali encontrado coabita com outro cavado na rocha e o de Vale do Mouro (Coriscada) tem nas imediações, mais precisamente junto da capela de São Sebastião da freguesia de Rabaçal (Meda) uma série de lagares cavados na rocha e junto deles, inequívocos sinais de existência de uma estrutura agrária de época romana.

Independentemente do suporte físico em que foram construídos — em opus signinum ou cavados na rocha — os lagares desta região em nada diferem dos modelos tradicionais largamente difundidos pelo espaço mediterrânico e regiões periféricas.

Compreendem, uns e outros, dois compartimentos distintos ligados entre si, por um canal munido ou não de bica saliente, localizados em altimetrias distintas. O maior, cuja forma mais tradicional oscila entre o retângulo e o quadro imperfeito, é o calcatorium ou seja, o espaço onde as uvas eram pisadas com os pés, portanto sem recurso a meios mecânicos. É também aquele que se encontra situado em plano superior, normalmente com uma ligeira inclinação para o lado onde se encontra o canal de escoamento do mosto e concomitantemente o lacus ou pio. Este tem forma e capacidade de armazenamento distinta, prevalecendo o semi-circular como o modelo mais divulgado entre os lagares cavados na rocha

<sup>91</sup> Coixão, António N. Sá; Maza, G.; Silvino, Tony — Os fornos de cerâmica do Rumansil I — Murça do Douro (Vila Nova de Foz Côa) — Estudo preliminar, in *Côavisão*, nº 5, Vila Nova de Foz Côa, 2003, pág. 85-97.

e o quadrado/rectangular para os lagares construídos com formigão ou opus signinum. O mosto era temporariamente armazenado no lacus ou então logo directamente recolhido para recipientes cerâmicos e ou metálicos beneficiando da colocação de uma bica, amovível ou fixa consoante os casos, na extremidade exterior do canal de escoamento.

A capacidade de armazenamento de cada lacus era muito diversa, podendo, nos casos dos lagares cavados na rocha por nós estudados, atingir cifras que variam entre os 500 e os 1500 litros de cada vez<sup>92</sup>.

Se a função e a estrutura é análoga nos dois modelos, tudo muda quando começamos a analisar a localização.

Os lagares de formigão ou revestidos a opus signinum fazem parte de um complexo agrário onde há uma pars fructuaria e nesta uma adega. Como o indica a investigação arqueológica, eram estruturas que ficavam sempre resguardadas, no interior de um ou mais compartimentos, portanto ao abrigo das intempéries e junto do espaço onde o mosto, transformado em vinho, acabava por estagiar antes de ser localmente consumido ou então entrar nos circuitos de comercialização.

Localização diferente tinham os lagares cavados na rocha. Salvo raríssimas excepções — só conhecemos dois casos

<sup>92</sup> Almeida, Carlos Alberto Brochado de; Antunes, João Manuel Viana; Faria, Pedro Francisco Baêre de — Lagares cavados na rocha: uma reminiscência do passado na tradição da técnica vinícola no vale do Douro, in *Revista Portuguesa de Arqueologia*, Vol. 2 (2), Lisboa, 1999, pág. 97-103.



Lagar de formigão de Coriscada CARLOS ALBERTO BROCHADO

no concelho da Meda em que o lagar cavado na rocha estava resguardado no interior de um compartimento coberto a telha de meia cana – eram estruturas de ar livre, construídas junto ou em plena vinha, quase sempre distantes dos aglomerados populacionais, os quais quase sempre decalcam reminiscências bem mais recuadas que a sua afirmação actual. Neste tipo de lagar não eram as uvas que viajavam da vinha para o calcatorium, mas o mosto é que tinha de ser levado para a adega onde se transformava em vinho. No entanto a complexidade desta realidade é bem maior que aquela que à primeira vista pode suscitar. Tudo tem a ver com a cronologia dos lagares cavados na rocha e também com a grande amplitude diacrónica da sua utilização. Clarifiquemos.



Lagar em xisto da Quinta do Pestana-Longroiva/ Meda. (Carlos Alberto Brochado).

Se junto ou nas imediações destes lagares há claros sinais de romanização, podemos, em princípio, associá-los a uma casa agrícola romana ou do início da Alta Idade Média, estando situada, nesse caso, a adega na periferia da vinha. Em termos muito concretos estamos a falar de um povoamento disperso, que mudou, radicalmente, para povoamento concentrado nos actuais territórios de Trás-os-Montes, Beira Interior e Beira Alta, a partir do momento em que apareceram as primeiras paróquias portuguesas, um fenómeno que está intimamente ligado à política dos Estados embrionários nascidos com o fenómeno da Reconquista (séc. X-XI). A partir daquela altura aconteceu um verdadeiro divórcio entre a produção e o armazenamento ou, por outras palavras, os lagares cavados na rocha continuaram junto das vinhas, mas os locais onde o vinho ia estagiar, ou sejam as adegas, essas estavam, agora, a distâncias que ultrapassavam, por vezes, uma hora de marcha. A solução foi transportar o mosto saído da maceração das uvas

em recipientes facilmente transportáveis desde o lagar até à adega. Tinham de ser construídos em materiais que fossem imunes ao rompimento, que pudessem ser transportados com facilidade por pessoas e animais, nomeadamente os de raça asinina. Por outro lado a estancidade tinha de ser elevada para impedir que uma parte do líquido se perdesse no trajecto. Seguindo esta linha de orientação o recipiente eleito terá sido o odre, feito com pele de cabra ou de porco<sup>93</sup>, uma prática que desde a Antiguidade era comum a outras regiões do mediterrâneo<sup>94</sup>.

### 3.-PRENSAS

Um lagar revestido a formigão ou a opus signinum compreendia além dos compartimentos designados por calcatorium e lacus, quase sempre, também, uma prensa. Esta podia estar incorporada na estrutura ou então funcionar separadamente, mas estavam sempre relativamente próximos um dos outros e na medida do possível dentro do mesmo compartimento. Não faltam exemplos conhecidos por todo o mundo mediterrânico e também os há na Lusitânia. Aqui, há prensas em Torre de Palma, São Cucufate, Fonte do Milho, Freiria, Sobões da Mina em Bensafrim, em Vale do Mouro (Coriscada-Meda), na Ínsula do Vaso Fático de Conímbriga e mais ainda num par de outros sítios onde foram recolhidos contrapesos de pedra que estão relacionados com uma prensa, que tanto pode ter servido para espremer bagaço de vinho como de azeitona<sup>95</sup>.

<sup>93</sup> Na ilha da Madeira, desde o séc. XVI, usavam-se odres ou borrachos feitos com peles de cabra para transportar o mosto desde o lagar até à adega, situada, por vezes, a algumas milhas de distância. Cfr. Vieira, Alberto, *op. cit.* pág. 153-156.

<sup>94</sup> Flacelière, Robert – A Vida Quotidiana dos Gregos no Século de Péricles, Lisboa, s/d., pág. 190.

<sup>95</sup> Jean-Pierre Brun, *op. cit.* pág. 300.



Lagareta de Coriscada - Meda. (Carlos Alberto Brochado).

Apesar de haver mais que um modelo de prensa, o tipo mais seguido nos lagares das villae e de outras instalações vinárias com uma certa dimensão, foi o de trave com parafuso e contrapeso associado, mas sem descartar a utilização de um outro modelo que era o de alavanca com contrapeso. Ambos tinham em comum o facto de associarem, num mesmo compartimento – o calcatorium – a função de pisar as uvas e de espremer o bagaço, agora, por meios mecânicos<sup>96</sup>.

Se nos lagares situados no interior de quatro paredes é fácil imaginar o funcionamento de uma prensa, mesmo que faltem alguns dos elementos principais, como por exemplo a fixação da trave a uma das paredes, o mesmo não se pode dizer dos lagares cavados na rocha, porque são estruturas de ar livre, quase sempre desprovidos dos elementos típicos de um lagar de tipo tradicional, se é que esta será a forma mais usual para os designar.

No universo dos lagares cavados na rocha, mesmo considerando que há elementos que são comuns a todos – calcatorium, lacus, canal de escoamento – sabe-se que há bastantes variantes e que nem todas elas são fruto de uma linha programática, antes o resultado de uma adaptação aos meios pré-existentes. É assim que deveremos entender os lagares cavados na rocha que incorporaram um determinado modelo de prensa, do mesmo modo que sabemos haver outros em que tal hipótese nunca esteve presente, isto a avaliar pelos vestígios que ainda se conservam. Referimo-nos, de uma forma muito específica, a um conjunto de lagares cavados na rocha localizados na Região Demarcada do Dão, cujo calcatorium alongado não mostra ter indícios de

<sup>96</sup> Almeida, Carlos A. Brochado de, *op. cit.* pág. 388-394.



Lagar cavado na rocha de Vale da Manta - Meda. (Carlos Alberto Brochado).

ter levado qualquer tipo de prensa, pelo menos na forma usualmente registada pela arqueologia.

O sistema mais comum nos lagares cavados na rocha até agora analisados pode ser considerado como uma variante aos modelos de alavanca com contrapeso e aos de trave com parafuso. Quase todos têm duas cavidades laterais, paralelas, em cada calcatorium, para fixar dois queixais - stípites ou virgens - os quais, por sua vez, sustentavam uma trave transversal que atravessava o compartimento. Como é óbvio, a grande dificuldade estava no modo de fixar a extremidade do prelum oposta àquela onde se prendia o parafuso que fazia mover o contrapeso, precisamente, porque faltava uma estrutura fixa no qual ele se podia apoiar. Nesta deveria encaixar a trave, conhecida como prelum, mas como os contrapesos encontrados junto ou nas imediações destes lagares são raros, dificilmente poderemos defender que o modelo que apresentamos em 1999<sup>97</sup>, embora viável, tenha sido o mais seguido. Foi-o seguramente naqueles lagares onde a penedia possuía uma parede natural, suficientemente alta e sólida, para aguentar com a pressão exercida pela fixação do prelum na cavidade aberta. Os lagares de Safarejo, da Quinta de São João no município da Meda e o do Castelo de Carlão no concelho de Alijó são três bons exemplos, mais aqueles onde o contrapeso está presente.

Nos lagares cavados na rocha há ainda uma outra modalidade em que a lagareta ou sistema de prensagem, foi incorporada no interior do calcatorium ou então num espaço contíguo. Ambas as soluções podemos encontrá-las em lagares cavados na rocha localizadas no município

da Meda<sup>98</sup>, mas também se sabe que soluções análogas as havia em estruturas talhadas na rocha em Azeffoun, Grande Kabylie na Argélia e em Guegaoun na Numídia.<sup>99</sup> Foi, portanto, um solução bem mais lata e divulgada, que dificilmente poderá ser entendida como um mero artifício regional.

#### 4.-CRONOLOGIAS

A cronologia dos lagares cavados na rocha da Lusitânia norte e da Gallaecia é bastante complexa, porque são estruturas que dificilmente são coevas umas das outras. Sabemos que os lagares de formigão e alguns dos modelos dos lagares cavados na rocha coexistiram no tempo e no espaço, mas é manifestamente impossível afirmar-se que todos os lagares cavados na rocha, até ao momento recenseados, são uma realidade romana ou, numa outra perspectiva, alto-medievais ou mesmo medievais. A longa perduração deste tipo de estruturas - alguns deles ainda estavam em actividade na primeira metade do século XX - aconselha que olhemos para eles, não como um fenómeno localizado temporalmente num determinado espaço geográfico, mas antes como uma realidade que foi acontecendo ao longo do tempo e à medida que as necessidades vitivinícolas assim o exigiam.

Se é relativamente fácil obter cronologias para os lagares de formigão/opus signinum, porque aparecem inseridos em estações arqueológicas abandonadas e cobertas com camadas de destruição e de abandono, portanto com camadas estratigráficas seguras ou, no pior dos cenários, revolidas mas com materiais que permi-

tem uma datação temporalmente restrita, o mesmo não se pode dizer dos lagares cavados na rocha. No caso vertente estamos perante estruturas que estiveram largas centenas de anos a descoberto, em muitas das situações em pleno funcionamento e quando o abandono aconteceu, a possível estratigrafia que as camadas arqueológicas que os cobrem oferecem, está, quase sempre, temporalmente muito distante do momento em que os pedreiros iniciaram a sua construção. Por isso, a relação entre os objectos que se possam encontrar dentro do lacus e do calcatorium misturados com a terra que os enche é mais aparente que real.

Na limpeza que fizemos em cerca de uma centena de lagares cavados na rocha e que se distribuem pelos municípios durienses e beirões - Meda, Vila Nova de Foz Côa, Figueira de Castelo Rodrigo, Trancoso, Armamar, Sernancelhe, Moimenta da Beira, Alijó, Murça e Moncorvo - encontramos muitos com o interior repleto de pedras, telha, por vezes tegulae e cerâmica romana e tardo-romana, mas nenhum que estivesse completamente coberto com terra<sup>100</sup>. Também e na generalidade dos casos, as informações locais foram-nos dizendo que o abandono foi algo que aconteceu ao logo da 1ª metade do século XX, comprovado, para mais, com cerâmicas cobertas com vidrados de chumbo e determinados tipos de faianças que nós sabemos terem uma cronologia não inferior a um século.

A atribuição de uma cronologia romana a alguns destes lagares cavados na rocha só pode ser tentada, à excepção dos exemplares de Rumansil e

<sup>100</sup> Os materiais arqueológicos encontrados no interior dos lagares provêm da limpeza dos terrenos efectuada pelos agricultores que têm o hábito de retirar pedras e outros objectos susceptíveis de travar o manejo da enxada e do arado.



Lagares geminados de São Sebastião - Rabaçal/Meda. (Carlos Alberto Brochado).



Lagar do campo do Mártir - Ranhados/Meda. (Carlos Alberto Brochado).



Lagar composto por calcatorium, lacus e stípites de Mosteiros-Casteição/Meda. (Carlos Alberto Brochado).

Colodreira (Freixo de Numão)<sup>101</sup>, por contacto/proximidade com matérias arqueológicas. Desta cifra de mais de uma centena de lagares, uma boa parte deles estão situados na periferia ou mesmo implantados no meio de terrenos onde estão presentes materiais de época romana, nomeadamente tegulae, fragmentos de dolia e cerâmica comum, que pode ser romana, tardo-romana, alti-medieval, medieval e mesmo moderna, consoante a cronologia da estrutura que lhe esteve associada.

A associação dos lagares cavados na rocha com as sepulturas cavadas na rocha – há bastantes exemplares de ambos os grupos situados no mesmo afloramento rochoso – tem levado alguns investigadores a sugerir uma datação, nunca anterior ao período da Alta Idade Média para os primeiros, convictos que estão, que os segundos, são do período da Reconquista. Evidentemente que algumas das sepulturas cavadas na rocha são daquele período, como muitas outras são posteriores de acordo com estudos feitos por Mário Barroca<sup>102</sup>. Por essa mesma altura construíram-se ou usavam-se anteriores lagares cavados na rocha como o comprova alguma da documentação dos mosteiros medievais portugueses e certos diplomas que foram reunidos numa colectânea denominada *Diplomata et Chartae*. Num texto datado de 933 explicita-se claramente que, para além das casas, ainda havia um lagar de pedra: *casas et lagar petrine*<sup>103</sup>. É certo que o texto é ambíguo, pois não explica se o lagar é de construção recente, mas indicia, pelo menos, que o seu uso era um facto em meados do século X, ou seja, em pleno período da Reconquista Cristã.

Que houve lagares cavados na rocha construídos em períodos bem posteriores à Alta Idade Média, não temos nós qualquer tipo de dúvida. Basta pegar no exemplar localizado num afloramento rochoso bem à vista das muralhas da povoação de Marialva, município da Meda, para comprovarmos tal afirmação.

<sup>101</sup> Coixão, António Nascimento Sá – *Carta Arqueológica do Concelho de Vila Nova de Foz Côa, Vila Nova de Foz Côa*, 1996, pág. 152-153.

<sup>102</sup> Barroca, Mário Jorge – *Necrópoles e Sepulturas Medievais de Entre-Douro-e-Minho, Tese de Aptidão Pedagógica e Científica, policopiado, FLUP, Porto, 1987.*

<sup>103</sup> PMH, DC, doc. 38.



*Lagar cavado na rocha de Nelas, região do Dão. (Carlos Alberto Brochado).*

Este lagar, conhecido localmente por “Pipa”, no bordo que delimita a estrutura do calcatorium tem gravada a data de 1700, o qual, por sua vez, tem no seu interior inserida uma prensa (lagareta)<sup>104</sup>.

#### • 4.1.-CRONOLOGIA DOS LAGARES CAVADOS NA ROCHA DOS CASTROS DO CONVENTUS BRACARAUGUSTANUS

Tendo em atenção a informação prestada por Estrabão não se plantava vinha e concomitantemente não se produzia vinho na região dos castros do Noroeste Peninsular. Bebia-se, no entanto, mas este provinha da importação<sup>105</sup>, chegando até aqui em contentores cerâmicos, dos quais os mais conhecidos são as ânforas Haltern 70.

Se o cultivo da vinha nestas latitudes é um fenómeno que deve ser atribuído aos agricultores romanos que por cá se instalaram a partir da conquista definitiva ocorrida no reinado de Octávio César Augusto, que dizer então dos lagares cavados na rocha encontrados no interior de sua envolvência mais próxima? Se são coevos da ocupação da Idade do Ferro, então a informação de Estrabão terá de ser posta em causa; caso sejam posteriores teremos de procurar um novo enquadramento cronológico.

Tendo em atenção alguma da informação arqueológica disponível, sabemos que há lagares cavados na rocha espalhados um pouco por todo o aro geográfico

<sup>104</sup> Almeida, Carlos A. Brochado de *op.cit.* pág. 396.

<sup>105</sup> Estrabão – *Geografia*, III, 3,7.



*Calcatório do lagar do Castelo de Pegarinhos-Alijó. (Carlos Alberto Brochado).*

do antigo território dos brácaros. Félix Alves Pereira noticiou-os junto ao castro de Ázere e no castro de São Miguel o Anjo, município de Arcos de Valdevez. Ambos são povoados indubitavelmente indígenas, mas também são sítios onde não faltam vestígios de época romana<sup>106</sup>. Forte romanização tiveram, também, os castros do Monte Mozinho (Penafiel) e de Carmona em Balugães (Barcelos) e também em ambos há um lagar cavado na rocha e uma lagareta. Tanto num caso como no outro, os sinais de romanização são por demais evidentes e não escondem uma filiação tardo-romana<sup>107</sup>.

Na região do Douro, mais especificamente, junto do Castelo Velho da Meda, que é um castro com indícios de romanização, há um lagar, situação que se repete, do outro lado do Rio Douro,

<sup>106</sup> Pereira, Félix Alves – *As lagaretas do castro de S. Miguel o Anjo em Ázere*, in *O Arqueólogo Português*, Vol. 14, Lisboa, 1909, pág. 310-314;

<sup>107</sup> Almeida, Carlos A. Brochado de – *Inventário Arqueológico: Uma Viagem ao Passado Arqueológico de Balugães*, in *Barcelos-Revista*, Barcelos, 1991, pág. 134.



Lagar da Vila de Viando - Mondim de Basto. (Carlos Alberto Brochado).

em dois sítios distintos: Castelo de Pegarinhos e Castelo de Carlão, ambos pertencentes ao concelho de Alijó. No primeiro caso os lagares foram implantados na vertente sudoeste, no meio de uma profusão de cerâmicas de época romana misturadas com cerâmica indígena. No último, os lagares são mais de uma dezena e ocupam toda uma plataforma localizada no interior de um vasto povoado com muitos vestígios do período romano, nomeadamente *dolia*<sup>108</sup>. A lista podia continuar, agora, no concelho de Valpaços, onde, no interior do castro de Ribas, estão assinalados dois lagares cavados na rocha e uma fortíssima realidade arqueológica castreja e romana<sup>109</sup>. O mesmo poderemos dizer do Castro de Cadaval, localizado no concelho de Murça, que tem uma forte presença romana no seu aro e três lagares cavados na rocha a menos de uma centena de metros do seu perímetro amuralhado.

Poderíamos multiplicar os exemplos e mesmo alargar o âmbito geográfico do estudo que o resultado acabaria por ser sempre o mesmo: há lagares cavados na rocha no interior e na periferia dos

castros, mas isso não significa que eles sejam coevos dos moradores da Idade do Ferro. A realidade, no entanto, é bem diferente.

Hoje está plenamente aceite plena comunidade científica, o facto de uma boa parte dos castros do Noroeste Peninsular ter tido, parcial ou totalmente, uma vida ocupacional para lá do começo da presença romana nestas paragens. Muitos dos castros foram remodelados, urbanística e arquitetonicamente reorganizados e alguns deles adaptados a novas realidades como fora (Tongobriga) ou vici, como parece ter sido o caso da “Cidade Velha” de Santa Luzia e do Castro de



Lagareta Alto medieval de Santa Maria de Geraz do Lima - Viana do Castelo. (Carlos Alberto Brochado).

São Lourenço em Vila Chã, concelho de Esposende<sup>110</sup>. Por esse facto é perfeitamente admissível que estes lagares tenham sido construídos ao longo do Baixo Império – assim o aconselham os materiais arqueológicos que estão na sua envoltura - por agricultores que moravam no interior daqueles espaços ou nas suas imediações. Esta realidade tem ainda a apoiá-la o facto de a grande maioria dos lagares cavados na rocha, localizados em outras latitudes e com materiais arqueológicos postados em sua roda, dificilmente serem anteriores ao Baixo Império, como aliás acontece com os lagares de formigão/*opus signinum*.

Quanto à cronologia deste tipo de lagares estamos em perfeito sintonia com F. Alves Pereira que, em 1918, escrevia sobre este assunto do seguinte modo: “Tudo o que quiserem, menos ante-romano ou pré-histórico. A lagareta de Ázere que estava na directriz das populações proto-cristãs; a do Casal de Gerardo está numa região onde as antiguidades romanas andam aos pontapés com as germânicas”<sup>111</sup>.

Como corolário aprez-nos dizer que, de então para cá, a investigação arqueológica só tem vindo a confirmar esta opinião.

<sup>108</sup> Almeida, Carlos A. Brochado de – *O Passado Arqueológico de Carlão – Alijó*, in *Portugália, N/Série*, Vol. XIII-XIV, Porto, 1992/1993, pág. 229- 261 e *ilust.*; Almeida, C.A.B. de et alii – *Os lagares cavados na rocha do Castelo de Castorigo –Pegarinhos-Alijó*, in *Douro-Estúdos & Documentos*, Vol. 4, Porto, 1997, pág. 21-30.

<sup>109</sup> Freitas, Adérito Medeiros – *Concelho de Valpaços, Carta Arqueológica*, Câmara Municipal de Valpaços, Valpaços, 2003, pág. 68-70.

<sup>110</sup> Almeida, Carlos A. Brochado de – *Povoamento Romano do Litoral Minhoto Entre o Cávado e o Minho, Vila Nova de Cerveira*, 2003.

<sup>111</sup> Pereira, Félix Alves – *Antiquitas*, in *O Arqueólogo Português*, Vol. XXIII, Lisboa, 1918, pág.64.

# LAGARES E LAGARETAS RUPESTRES NO ALTO MONDEGO (GUARDA, PORTUGAL)

*CATARINA TENTE. Instituto de Estudos Medievais, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa. Portugal. Bolseira da Fundação Calouste Gulbenkian*

*Os lagares rupestres são um dos vestígios arqueológicos que melhor caracterizam o passado agrícola de um determinado terreno. São reconhecidas várias formas que certamente representam fases e modos de transformação diferentes. O presente artigo apresenta vários lagares e lagaretas conhecidas no Alto Mondego e faz uma proposta no sentido do estabelecimento de uma tipologia que compreenda as variantes de forma que estas estruturas rupestres apresentam. Finalmente abordam-se algumas questões sobre a sua funcionalidade e possíveis cronologias.*

*This paper presents the rural grape-press structures so far identified in the high Mondego basin (Portugal), which can be described according to their form and dimensions.*

*Their typology is organized in four main types: rectangular or sub-rectangular, square or sub-square, round, and adapted rock-cut tombs (which are similar to the rectangular form).*

*Some questions related to their function and chronologies are also discussed.*

## 1.-INTRODUÇÃO

Este trabalho resulta da análise de 39 estruturas de lagares rupestres identificados na área da bacia do Alto Mondego (Guarda, Beira Alta, Portugal). Todas as estruturas identificadas situam-se, assim, nos actuais concelhos de Gouveia, Celorico da Beira e Fornos de Algodres. A maioria dos lagares aqui apresentados identificaram-se na sequência de trabalhos de prospecção arqueológica efectuados pela autora, tendo alguns sido já publicados em 2007 (Tente, 2007b). A estes acrescem mais oito entretanto identificados em Celorico da Beira, por António Marques e João Lobão; mais quatro publicados sumariamente por A. C. Valera no “Roteiro Arqueológico de Fornos de Algodres” (1993) e mais três recentemente identificados na área de Gouveia. O cultivo da vinha e a produção de vinho está documentado desde a época romana na região e representou uma actividade económica importante, pelo menos desde a Idade Média. Actualmente parte do território do Alto Mondego (correspondente aos actuais concelhos de Gouveia e de Fornos de Algodres) encontra-se incluída na Região Demarcada do Dão instituída desde 1908.

## 2.-O TERRITÓRIO

O rio Mondego é o maior rio que atravessa exclusivamente o território português. A Norte, o Alto Mondego encontra

se limitado pela bacia hidrográfica do Douro, bem como a Este, onde confina com o rio Côa. A Sul está limitado pela bacia do Tejo, confinando directamente com o rio Zêzere que nasce igualmente no centro da serra.

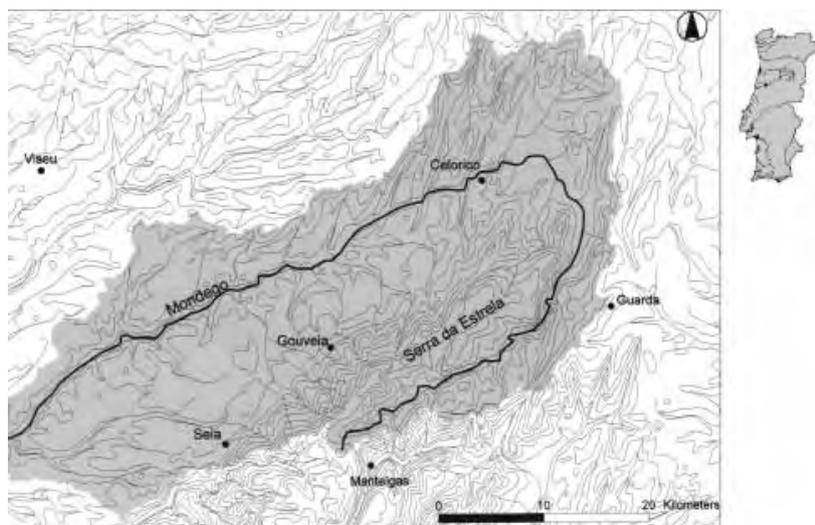
Este território é um espaço relativamente circunscrito, mas muito marcado pela presença deste rio e pela Serra da Estrela, onde nasce. A serra é o prolongamento Oeste da Cordilheira Central que separa as mesetas do Douro e do Tejo (Daveau e Ribeiro, 1978). A vertente Noroeste da serra, que cai sobre o vale do Mondego, domina o grande corredor da Beira Alta, e apresenta-se como uma vigorosa muralha montanhosa atravessada por numerosos pequenos cursos de água, que descem a serra para desaguiarem naquele rio. O percurso do Mondego define neste território duas áreas claramente distintas: a bacia de Celorico e o troço a montante desta. O primeiro grande desnível no curso do Mondego ocorre a três quilómetros da sua nascente; em seguida, o leito do rio regulariza-se ao longo de trinta quilómetros, para depois desenhar um grande desnível de forma convexa, que o dirige, em cerca de uma dezena de quilómetros, para a Bacia de Celorico. Depois da apertada curva na área de Celorico, o Mondego corre paralelo ao sopé da montanha, seguindo o rumo das falhas marginais da Cordilheira Central.

O clima é igualmente um dos factores marcantes deste território. A relativa

proximidade com o oceano Atlântico e a ausência de barreiras intermédias, a vizinhança das latitudes caracteristicamente mediterrâneas, bem como a sua considerável altitude e relevo acidentado, conferem-lhe uma grande diversidade climática (Duarte Alves, 1989). A altitude associada à grande massa rochosa do Maciço Central são factores que fazem da serra uma barreira de condensação das massas de ar húmido de origem atlântica, criando dessa forma um marcado gradiente vertical de temperatura (Pena e Cabral, 1989). Por estar mais exposta aos ventos marítimos, a vertente Noroeste da serra é chuvosa e húmida.

Devido à desflorestação antrópica e a consequente forte erosão a que os solos foram sujeitos, os terrenos mais profundos e com melhor aptidão agrícola concentram-se fundamentalmente nas áreas baixas, no sopé dos montes e nos vales. Na montanha, a rocha de base está exposta e os solos são quase inexistentes ou muito pouco espessos.

Toda a região é geologicamente dominada pela ocorrência de rochas graníticas com intrusões de rochas do complexo xistograváquico. Aqui os depósitos sedimentares são bastante limitados em dimensão e correspondem a três grupos de formação: os aluviões, os depósitos glaciários e os depósitos arcósico-argilosos. Os granitos, que ocorrem com formações diferenciadas na sua composição mineralógica,



Mapa de integração geográfica da área de estudo (mapa da autora).

granulometria e textura, são a rocha de base para a construção dos lagares rupestres. Não se conhecem quaisquer exemplares escavados no xisto.

### 3.-OS LAGARES: FUNCIONAMENTO E PROPOSTA TIPOLÓGICA

Actualmente o que se consegue recuperar dos lagares rupestres é unicamente a base em pedra ou seja, a pia para a pisa (calcatorium), os canais de escoamento dos líquidos extraídos da pisa ou prensagem e, eventualmente, em alguns casos, a cuba (lacus) e os buracos de poste que suportariam a estrutura para prensagem (stipites).

Independentemente da forma que os vários lagares apresentam, todos funcionariam com base numa área para esmagamento da uva. Esta poderia ser efectuada por pisa, ou através de processos mais complexos que implicavam a utilização de mecanismos em madeira, pesos, contrapesos e pedras de lagar. Este processo era efectuado numa pia, frequentemente de pouca profundidade escavada no granito. O líquido resultante deste processo escorreria por canais ou bicas para um novo espaço, separado do anterior, que poderia ser escavado na rocha, e que funcionava como uma cuba de pedra. Em alguns casos a cuba está ausente, delineando-se apenas uma área de apoio a um receptáculo amovível, que deveria ser em madeira ou mesmo em cerâmica.

Das estruturas de madeira destes lagares nada se conservou. Estas deveriam ser

amovíveis e seriam apenas montadas na altura da vindima, sendo posteriormente guardadas em espaços que as protegessem da degradação inerente à sua exposição às condições climáticas. Efectivamente em nenhum dos casos aqui abordados se identificaram quaisquer vestígios arqueológicos que possam corresponder à existência de um edifício que envolvesse a estrutura de lagar, pelo que pressupõe que estes seriam instalações rurais expostas ao ar livre. Constatação semelhante é feita por V. Palacios Mendonza e J. Rodríguez Fernández (2009) a propósito dos lagares de Sónsierra. Se assim era, é de supor que a montagem das estruturas de madeira que fariam parte destes lagares, nomeadamente as prensas, seriam fáceis de montar. No caso português as estruturas de lagar portáteis ou amovíveis não são comuns, contudo, no século XX ainda se conheciam alguns casos na Ilha da Madeira, onde etnograficamente se documentou a utilização de lagares de vara construídos totalmente em madeira que eram deslocados para as áreas da vindima.

Face aos dados actualmente disponíveis, não é fácil compreender como funcionariam as prensas nestes lagares. Presume-se que apenas nos casos dos lagares com stipites se faria a prensagem da uva através do modelo tipo torcularium, semelhante ao proposto por Almeida, Antunes e Faria (1999). Todavia, este modelo pressupõe a utilização de uma pedra de lagar, que em nenhum dos casos estudados foi identificada. Pode-se argumentar que este tipo de peça poderá ter sido sistematicamente reaproveitados,

mas nesse caso é de supor que tivessem desaparecido igualmente e também de forma sistemática as pedras de lagar romanas, o que não corresponde efectivamente à realidade, pois ainda hoje é possível identificar algumas destas peças em sítios arqueológicos romanos com funções rurais. Outras soluções podem ter sido usadas em alternativa aos pesos de lagar monolíticos. Aliás, o investimento que uma destas peças implica não estaria ao alcance de todos os produtores de vinho. Noutra ocasião sugeri (Tente, 2007b) que se pudesse ter usado um sistema do tipo “saco de pedras”, cujo manuseamento não só era mais expedito como implicava um menor investimento. Trata-se, porém, de uma proposta hipotética sem qualquer dado científico que a sustente. Neste aspecto deve-se admitir que pudessem existir outras soluções, cujo modus operandis não se consegue para já vislumbrar.

A fermentação do mosto seria realizada em instalações fechadas, certamente afastadas dos lagares. As adegas onde se realizava esta fase do fabrico do vinho deveriam situar-se junto das habitações, seja em instalações rurais dos casais ou quintas, ou dentro das aldeias. É aqui que progressivamente os lagares vão ocupar uma parte substancial do andar térreo de algumas casas beirãs. Ainda hoje alguns destes lagares domésticos laboram na altura da vindima produzindo vinho para consumo familiar.

Os lagares e lagaretas estudados no Alto Mondego aparecem, na sua maioria, isolados (71,4%), em grupos de dois (25%) ou, mais raramente, em conjuntos maiores que três, tendo-se apenas identificado esta situação nas Lágneas (Arcozel da Serra, Gouveia), onde se agruparam quatro lagares rupestres de várias tipologias. Em geral apresentam uma grande variedade formal e dimensões variadas, contudo, dentro destas diferenças é possível organizá-los em três grupos principais. O modo de funcionamento de cada grupo seria certamente diferente, não obstante esse facto todos eles serviriam para transformar a uva.

Identificaram-se, assim, três tipos principais que diferem entre si na forma e nas dimensões que apresentam: lagar rectangular ou sub-rectangular, lagar quadrangular ou sub-quadrangular e lagareta

circular. A estes há ainda a acrescentar o lagar resultante da transformação de sepultura escavada na rocha, que se considera ser um sub-tipo do lagar rectangular.

• *LAGAR RECTANGULAR OU SUB-RECTANGULAR*

Trata-se de um lagar cuja pia de pisa apresenta uma forma rectangular ou sub-rectangular à qual está, na maioria dos casos, associada a uma cuba em pedra ligada à pia por canais de escoamento. A este lagar não se associam buracos de poste em pares, que pudessem suportar um sistema de lagar tipo torcularium. É provável que nestas estruturas apenas se procedesse à pisa. Contudo, admitindo que não haveria desperdício, e que seriam sempre realizados os dois processos de esmagamento, é provável que a prensagem fosse realizada noutro tipo de estrutura, da qual não restam actualmente quaisquer vestígios.

Entre os casos estudados este tipo de lagar representa 25,8%, aparecendo, por vezes, associado com os lagares circulares, tal como se pode observar na figura 3.

• *LAGAR RECTANGULAR OU SUB-RECTANGULAR RESULTANTE DO APROVEITAMENTO DE UMA SEPULTURA ESCAVADA NA ROCHA*

Este grupo, que é um subtipo do grupo anterior, tem a particularidade de resultar do reaproveitamento de estruturas rupes-tres de carácter funerário, abundante do Alto Mondego. Foram identificados cinco casos em que tal ocorre. Em termos de funcionamento presume-se que este seria semelhante ao dos lagares rectangulares ou sub-rectangulares, mas, ao contrário daqueles, não foram identificados quaisquer associações a lagares circulares.

• *LAGAR QUADRANGULAR OU SUB-QUADRANGULAR*

Estes lagares representam 28,5% dos casos estudados. Tem a particularidade de apresentarem uma grande pia quadrangular ou sub-quadrangular destinada à pisa e prensagem, cuja dimensão varia entre os 4 e os 8 m<sup>2</sup>. A esta pia está sempre associado um par de buracos de poste, normalmente rectangulares ou sub-rectangulares e com dimensões similares entre si. Distam do rebordo

da pia de pisa distâncias semelhantes. Aos buracos de poste e à pia associa-se uma cuba de pedra, que podem apresentar dimensões muito variáveis. Todavia, também se identificaram casos em que este elemento se encontra ausente, devendo a sua função ser garantida por vasilhame amovível.

Este é o único tipo de lagar que encaixa no modelo teórico apresentado por Almeida, Antunes e Faria (1999). Segundo aqueles autores na pia ou área de prensagem era montado um sistema em madeira que suportava uma alavanca (prelum). Esta estrutura em madeira assentava em buracos de poste (stipite), normalmente em número de dois, dispostos lateralmente à pia e apresentando uma distância semelhante em relação aquela. É provável que os stipites escavadas no granito não suportassem o peso exercido pelo prelum, pelo que é de admitir que se usassem contra-pesos tais como aqueles que é de admitir a existência de contrapesos.

Nos exemplares do Alto Mondego não se identificaram mais do que um par de stipites nem contra-pesos em pedra. Caso fosse este o modelo de estrutura em madeira usado nestes lagares, as escoras e os contra-pesos deveriam ser diferentes daqueles apresentados pelos autores referidos.

• *LAGAR CIRCULAR*

De um modo geral apresentam uma cuba de pisa circular ou semi-circular com dimensões que geralmente não ultrapassam o 0,50 m<sup>2</sup>. Trata-se do conjunto mais numeroso, representando 31,4% dos lagares identificados. Em geral apresentam uma forma semelhante a uma fran-cela. Esta deveria ser a base de apoio de uma estrutura de prensa por fuso, totalmente construída em madeira. Os sulcos escavados na pedra seriam os receptáculos do mosto prensado que era dirigido para um contentor amovível. Nos lagares circulares do Alto Mondego apenas um exemplar apresentava cuba.

Este tipo de lagar pode ocorrer isolado, aos pares, como no lagar 4 das Lágeas (figura 6), ou em estreita relação com lagares rectangulares, como são os casos dos lagares 2 e 3 identificados nas Lágeas (figura 3) e o da Quinta dos Botos. A correlação entre estes dois tipos, leva a supor que a pisa era realizada na pia rectangular e a prensagem na estrutura de prensa por fuso que assentava no lagar circular.

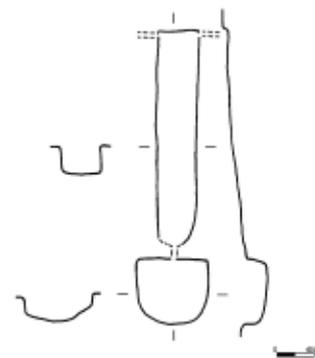


Figura 2. Exemplo de lagar rectangular ou sub-rectangular: lagar de Quinta da Trêmoa (Nespereira, Gouveia). Desenho da autora.

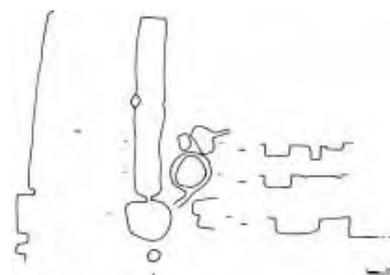


Figura 3. Lagar 4 das Lágeas (Arcozelo da Serra, Gouveia) Neste exemplar pode-se observar a associação entre um lagar tipo rectangular e um circular. Desenho da autora.

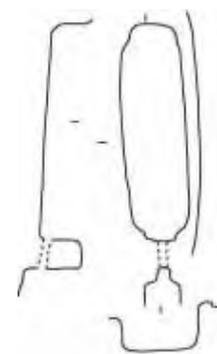


Figura 4. Exemplo de lagar rectangular ou sub-rectangular resultante do aproveitamento de uma sepultura escavada na rocha: sepultura/lagar de Colícias (Vale da Ribeira, Celorico da Beira). Desenho da autora.

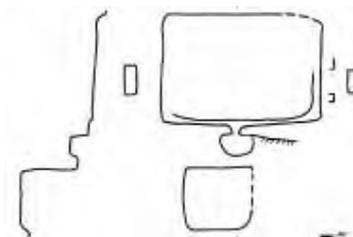


Figura 5. Exemplo de lagar quadrangular ou sub-quadrangular: lagar da Quintado Dr. Mário Figueira (Vila Franca da Serra, Gouveia). Desenho da autora.



Figura 6. Exemplo de lagar circular: lagar 2 das Lágeas (Arcozelo da Serra, Gouveia). Desenho da autora.

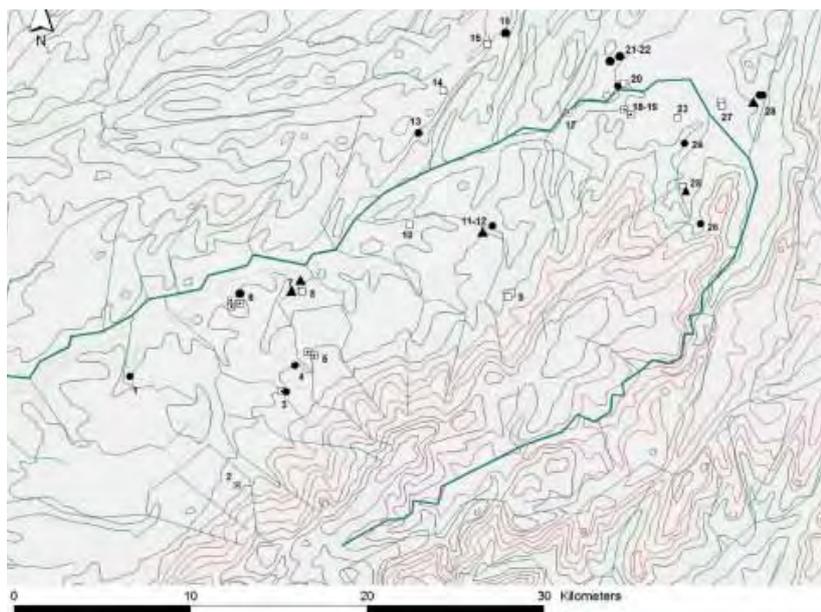


Figura 7. Mapa com localização dos lagares identificados no Alto Mondego. Tipos de lagares: rectangular; transformação de uma sepultura; quadrangular; circular; 1 - Penedo da Marreca, 2 - Barreiras, 3 - Quinta dos Botos, 4 - Clergo, 5 - Quinta da Trêmoa, 6 - Lágneas, 7 - Risado, 8 - Castelo, 9 - Quinta da Fidalga, 10 - Quinta Mário Figueira, 11 - Colícias, 12 - Tapada das Pedras, 13 - Quinta do Godinho, 14 - Quinta das Alagoas, 15 - Fonte do Sapo, 16 - Maceira, 17 - Vila Longa, 18 - Santa Maria; 19 - Centro de Saúde, 20 - S. Gens, 21 - Bairro Novo, 22 - Forno Telheiro, 23 - Ratoeira, 24 - Quinta dos Quartéis, 25 - Tapada do Bufo, 26 - Lajes, 27 - Sarrado, 28 - Forca.

#### 4.-CRONOLOGIAS

A atribuição de cronologia a estas estruturas rupestres é um dos maiores desafios que o seu estudo enfrenta. No Alto Mondego não foi possível reconhecer quaisquer vestígios cerâmicos ou pétreos que se pudessem indubitavelmente associar aos lagares. A documentação escrita medieval é igualmente muito parca no que respeita às referências a estas estruturas. Todavia entre essa documentação sobressai um documento datado de 1140, que se refere à doação de um oitavo da villa de Aldiam que Paio Eneguiz e sua mulher fazem ao Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra (Ventura e Faria, 1990:184-186). Aí na descrição da propriedade é referido:

“[...] Damus et concedimus vobis canonicis Sancte Crucis ipsam villam nomine Aldiam sicut jam diximus cum suis domibus, vineis, terris cultis et incultis, montibus et fontibus, pascuis, molinis et sedibus molinarum et per ubi illa potueritis invenire [...]”

A vila de Aldiam corresponde ainda hoje a uma grande propriedade rural que tem origem numa propriedade romana, depois medieval, que passará, provavelmente no século XV, a ser gerida pelos homens-bons do concelho de Gouveia. Integrada

no seu espaço foram identificados vários lagares rupestres, que se encontram concentrados numa área de afloramentos rochosos denominada de Lágneas. Trata-se do maior conjunto identificado no Alto Mondego e parece indiciar a existência de uma área específica dentro desta propriedade dedicada exclusivamente à transformação da uva. Aliás, o cultivo das vinhas nesta propriedade é igualmente referido no documento. A referência a “molinis e sedibus molinarum” parece estar relacionada com estas estruturas. Porém, é, para já, difícil perceber a diferença linguística inerente à utilização

dos dois termos e o que ela representa concretamente em termos de tipos ou funções dos lagares.

De qualquer forma a relação deste documento com os lagares rupestres das Lágneas é sugestivo e fornece uma datação concreta para este conjunto.

Outra forma de datar estas estruturas reside no facto de muitas delas aparecerem junto a sepulturas escavadas na rocha, ou resultarem da sua própria adaptação a lagar. Na figura 7 documenta-se a proximidade do lagar circular da Tapada das Pedras (Vale da Ribeira, Celorico da Beira) com as sepulturas rupestres pertencentes a uma necrópole ali existente. Nestas situações a primeira conclusão a retirar é a de que estas diferentes estruturas não seriam contemporâneas. Qual a mais antiga? Quantos séculos mediarão entre o uso de uma e de outras? A segunda pergunta não tem, para já, uma resposta plausível, quanto à primeira presume-se que as sepulturas escavadas na rocha serão mais antigas, até porque se conhecem, como já referido, adaptações daquelas a lagar. Contudo, tal ilação parte do pressuposto que os lagares circulares situados junto das sepulturas e aqueles que resultam da sua adaptação seriam mais ou menos contemporâneos, o que não é demonstrável à luz dos actuais conhecimentos.

Para as sepulturas escavadas na rocha é hoje admitido uma cronologia entre os séculos VII e XII. Conhecem-se casos de inumações datadas por radio-



Figura 8. Lagar da Tapada das Pedras e sua relação espacial com as sepulturas escavadas na rocha. Fotografia da autora.

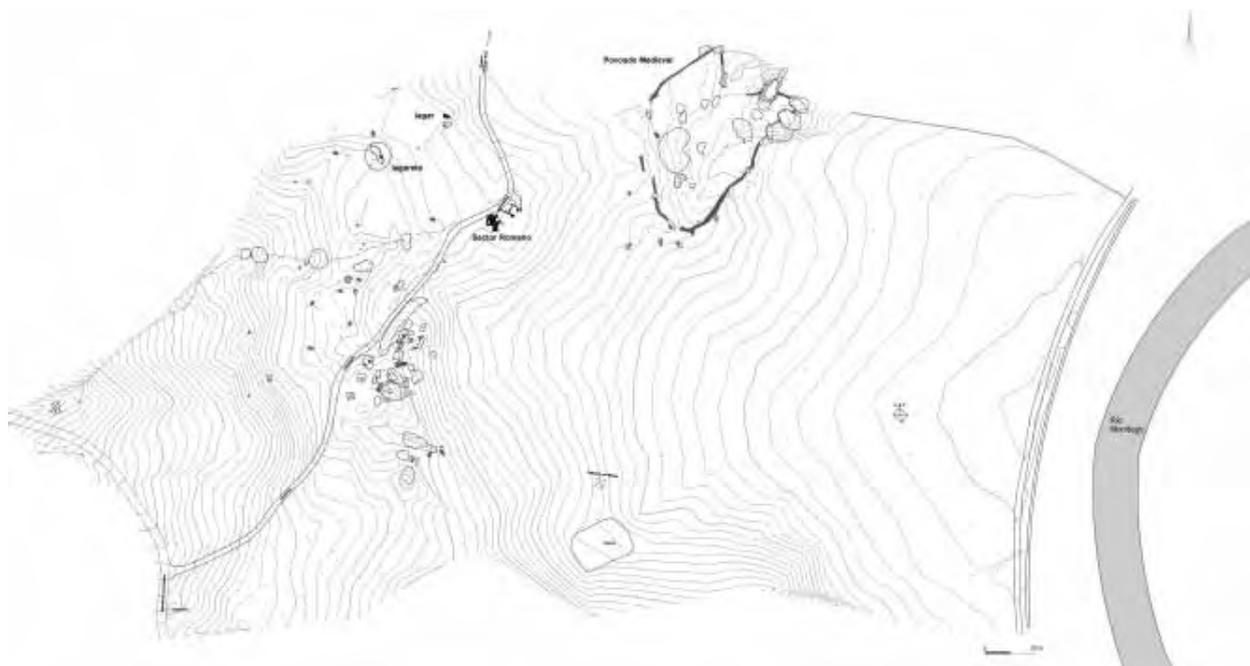


Figura 9. Levantamento topográfico de S. Gens (Celorico da Beira), com identificação dos lagares e das sepulturas ali existentes). Adaptação, realizada pela autora, do levantamento topográfico elaborado pelos Serviços camarários da Câmara Municipal de Celorico da Beira.

carbono entre os séculos VI e VII em Baixo Aragão (Laliena Corbera, Ortega Ortega, Benavente, 2007), bem como dos século VI a VIII na área de Lisboa (Encarnação, Duarte, 2001). O fim do uso deste tipo de soluções funerárias está relacionado com a implantação da rede paroquial. No caso do Alto Mondego este processo é contemporâneo de um outro que se relaciona com a consolidação da monarquia portuguesa que data do século XII. A partir daquele momento as igrejas paroquiais passam a concentrar todos os sacramentos dos seus paroquianos, abandonando-se, assim, os enterramentos dispersos e passando-se a concentrar os mortos nos cemitérios paroquiais. Ora a relação entre as sepulturas e lagares só pode ocorrer após perda da memória familiar e social de uma determinada sepultura. Só quando não há significado social daquela estrutura se poderá admitir a sua transformação em lagar. É por isso verosímil que tal só ocorra após o século XII, quando este tipo de solução funerária já não é usada pelas populações.

No actual concelho de Celorico da Beira está a ser estudado um caso em particular que concilia no mesmo espaço sepulturas e lagares. Trata-se do sítio de S. Gens, onde se identificou uma necrópole de mais de 50 sepulturas escavadas

na rocha, um povoado alto-medieval, uma ocupação rural romana e dois lagares rupestres (figura 9). As escavações arqueológicas que ali têm vindo a ser realizadas documentam duas ocupações não sequenciais datadas entre os séculos I e IV d.C e entre os séculos IX e X. Admite-se neste caso que os lagares ali existentes, sejam posteriores ao abandono do povoado e respectiva necrópole, isto é, após o fim do século X.

Estas cronologias são consentâneas com as avançadas por por Andrés Barrios para a Rioja (2001). Segundo aquele autor é a partir dos séculos XI e XII que são mais frequentes as referências documentais a este tipo de estruturas.

Mas tão difícil como estabelecer o momento em que surgem os lagares, é definir o momento em que se abandonam. Para Andrés Barrios (2006) é a partir do século XIII que se começam a abandonar os lagares rupestres, que entretanto se vão transferindo para os espaços onde os seus proprietários habitariam. Admite, contudo, que em alguns casos os lagares rupestres poderiam ter sido usado até à Época Moderna, dando como exemplo algumas referências documentais italianas que atestam o seu uso ainda no século XVI. Também na área do Douro português J. M. Antunes e P. B. Faria (2002) adiantam que alguns

dos lagares por eles estudados poderiam datar do século XVII.

No Alto Mondego não há qualquer memória colectiva ou registo etnoarqueológico que sugira um uso recente deste tipo de estruturas. Conhecem-se porém dois lagares situados no actual concelho de Fornos de Algodres que apresentam uma datação gravada junto do lagar (Valera, 1993). Trata-se do lagar quadrangular da Quinta da Fonte do Sapo (Maceira) que ostenta a data de 1780 e o lagar circular de Maceira, junto do qual se gravou a data de 1784. É impossível saber se estas datas correspondem à construção ou utilização dos lagares ou se, muito provavelmente, as datas foram inscritas num momento de definição de extremas de propriedade, servindo os lagares como marco de referência. Tal aparece ocorrer também no Penedo da Marreca (Vila Nova de Tázem, Gouveia) publicado pela autora em 2007.

## 5.-CONCLUSÕES POSSÍVEIS

Em termos cronológicos, tal como mencionado, apenas se consegue estabelecer um intervalo de tempo provável em que se utilizariam estes lagares e que grosso modo se situaria entre o século XII e os séculos XVI/XVIII.

Admite-se que se trata de um intervalo muito lato e que o seu abandono possa ter ocorrido alguns séculos antes, mas é impossível determinar, para já, com mais precisão esse momento.

Outra conclusão passível de ser retirada é a que se deduz da coincidência da localização dos lagares rupestres com a menção à existência de vinhas na documentação dos séculos XIII a XV. Efectivamente no estudo sobre a ruralidade medieval da vertente Noroeste da Serra da Estrela levada a cabo por I. C. Pina (1998) verifica-se que as vinhas são cultivadas praticamente em todas as parcelas “não ultrapassando, no entanto, os novecentos metros de altitude” (1998: 34), e que “os vinhedos, concentram-se, sobretudo a meia encosta, entre os 400 e os 500 metros” (1998: 37). Tal como se pode verificar da leitura da figura 7, nenhum dos lagares identificados se situa acima dos 900 metros e a grande maioria está situada entre os 400 e os 600 metros de altitude, o que corresponde a espaços preferenciais para o cultivo das videiras. A tradição da produção vinícola está igualmente bem marcada na toponímia da região, onde são abundantes topónimos como videira, vinhas ou vide.

Contrariamente aos lagares de vinho, os lagares de azeite seriam concentrados nas populações e um mesmo lagar serviria um número muito alargado de produtores. Esta diferença deve estar relacionada com o facto da transformação da azeitona requerer um processo mais elaborado e onde, certamente, a força hidráulica representaria uma papel fundamental. Por sua vez terá sido a relativa simplicidade do processo de transformação da uva que terá permitido a disseminação dos lagares rupestres pela paisagem rural. Estes estariam integrados na vinha ou nas suas imediações, o que, por si só, ajuda a explicar porque razão os lagares de vinho não são frequentemente referidos na documentação medieval. Tratar-se-iam, pois, de estruturas produtivas cuja construção era da iniciativa dos proprietários ou rendeiros da parcela onde se instalavam. É, contudo, de admitir que um mesmo lagar pudesse servir os demais vizinhos dessa mesma parcela, provavelmente em regime de renda ou com

base na solidariedade comunitária. Os lagares privados são ainda uma realidade da Região Demarcada do Dão e de toda a Beira. Estes já não se localizam junto das vinhas, ocupam antes parte da casa, conjuntamente com a adega. Aí os pequenos agricultores continuam a produzir vinho caseiro para o consumo familiar.

## BIBLIOGRAFIA

- ALMEIDA, C. B.; ANTUNES, J. M.; FARIA, P. B. (1999) “Lagares cavados na rocha: uma reminiscência do passado na tradição da técnica vinícola no vale do Douro”, *Revista Portuguesa de Arqueologia*, 2:2. Lisboa, Instituto Português de Arqueologia: 97-103.
- ANDRÉS BARRIOS, F. (2005) “Trujales y lagares en la documentación medieval Riojana y su relación con los lagares excavados en la roca Douro - Estudios e Documentos, 7:14, Porto: 151-160.
- ANTUNES, J. M.; FARIA, P. B. (2002) “Lagares do Alto Douro Sul. Tipologias e tecnologia”, *Douro - Estudos e Documentos*, 7:14, Porto: 65-77.
- DAVEAU, S.; RIBEIRO, O. (1978) “L Occupation Humaine de la Serra da Estrela”, *Separata de Études Géographiques*, Bordeaux, 1978, p.263.
- DUARTE, M. C. L.; ALVES, J. M. S. (1989) *A Vegetação Natural de Casal de Rei - Parque Nacional da Serra da Estrela*, Lisboa, Serviço Nacional de Parques, Reservas e Conservação da Natureza.
- ENCARNAÇÃO, G. e DUARTE, C. (2000) *A Necrópole Paleocristã do Casal de S. Brás., Amadora, ARQA.*
- LALIENA CORBERA, C., ORTEGA ORTEGA, J., BENAVENTE SERRANO, J. A. (2007) “Los problemas de escala y la escala de los problemas: algunas reflexiones sobre el poblamiento altomedieval en Bajo Aragón”. In *Villes et campagnes de Tarraconaise et d'Al-Andalus (VIe- XIe siècle) : la transition*, CNRS: 249-262.
- PALACIOS MENDOZA, V., RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, J. (2009) *Un ejemplo de explotación agraria en la temprana Edad Media. La viticultura en la Sonsierra alavesa (ss. IX-XIII)*. In QUIRÓS CASTILLO, J. A. (ED.) - *The Archaeology of Early Medieval villages in Europe*, Universidad del País Vasco: 447-452.
- PENA, A.; CABRAL, J. (1989) *Coberto Vegetal da Estrela, uma visão natural*, Manteigas, Parque Natural da Serra da Estrela.

- PINA, M. I. (1998) *A Encosta Ocidental da Serra da Estrela. Um Espaço Rural na Idade Média*, Cascais, Patrimonia.
- TENTE, C. (2007a) *A Ocupação Alto-Medieval da Encosta Noroeste da Serra da Estrela*, Lisboa, Instituto Português de Arqueologia.
- TENTE, C. (2007b) “Lagares, lagaretas e lagariças rupestres na vertente Noroeste da Serra da Estrela”, *Revista Portuguesa de Arqueologia*, 2:2. Lisboa, Instituto Português de Arqueologia: 345-366.
- VALERA, A. C. (1993) *Património arqueológico do Concelho de Fornos de Algodres, 1ª fase da carta e roteiro*, Lisboa, Associação de Promoção Social Cultural e Desportiva de Fornos de Algodres.
- VENTURA, L. e FARIA, A. S. (1990) *Livro Santo de Santa Cruz (cartulário do séc. XII)*, Coimbra.

# LAGARES DE PIEDRA Y BODEGAS EN EL TERRITORIO IBÉRICO DE KELIN (COMARCA DE UTIEL-REQUENA, VALÈNCIA) (SIGLOS V-III A.C.)

**GUILLEM PÉREZ JORDÀ.** *GI* Arqueobiología, IH, CCHS, CSIC. (guillem.perez@uv.es)

**CONSUELO MATA PARREÑO.** *Departament de Prehistòria i Arqueologia.* (consuelo.mata@uv.es)

**ANDREA MORENO MARTÍN.** *Departament de Prehistòria i Arqueologia.* (andrea.moreno@uv.es)

**DAVID QUIXAL SANTOS.** *Departament de Prehistòria i Arqueologia.* (david.quixal@uv.es)

*Los primeros indicios sobre cultivo de la vid en la comarca de Requena-Utiel son unas semillas carbonizadas de la ciudad ibérica de Kelin (Caudete de las Fuentes) del siglo VII a.C. No obstante, la expansión de este cultivo corresponde a los siglos V-III a.C. como se infiere del gran número de semillas carbonizadas, lagares de piedra, bodegas y ánforas, algunas con marcas pre y postcocción, que se han documentado.*

*En la actualidad, conocemos ocho lagares de piedra asociados a materiales ibéricos. Uno de ellos está al lado de un edificio interpretado como bodega. La llegada de los romanos a la zona supuso el abandono de todas estas estructuras, consecuencia de que los iberos fueran integrados en las redes de comercio y consumo de vino itálico.*

*The first evidences regarding the cultivation of grapevines in Utiel-Requena country are some carbonised grape seeds recovered in the Iberian ancient city of Kelin (Caudete de las Fuentes). Although these archaeological remains date to the VII century BC, given the number of carbonised seeds – as well as the later presence of stone winepresses, cellars and amphorae – it appears the expansion of grape vineyards took place during the V to III centuries BC.*

*To date, we know eight stone winepresses in Kelin's territory, open-air structures surrounded by Iberian ceramics. The excavation of one of these sites uncovered a building, which has been interpreted as a wine cellar. These structures were abandoned as Iberian communities became integrated into Rome's trade network and began consuming Italic produced wines.*

## INTRODUCCIÓN

La vitivinicultura, un elemento distintivo de nuestra tradición agraria y cultural, inició su historia en la comarca de Requena-Utiel a partir del siglo VII a.C. Concretamente, fue el contacto con el mundo colonial fenicio y griego el que desembocó en la introducción del cultivo de la vid y de las técnicas para la elaboración del vino por parte de los iberos.

Las dudas sobre la producción de vino en época ibérica (siglos VI-I a.C.) en el País Valenciano se mantuvieron hasta finales de los años 80 cuando, a raíz de la documentación de dos almazaras en El Castellet de Bernabé (Llíria, València) y La Señia (Villar del Arzobispo, València) (Bonet et al. 1994), se revisaron otros hallazgos anteriores. Cabe citar algunas fechas clave para entender el estado actual de la cuestión. En 1934 se excavó el primer lagar en Edeta/Tossal de Sant Miquel (Llíria, València), aunque no fue

identificado como tal hasta mediados de la década de 1990 (Bonet 1995, 108). En 1958 se excavaron dos estructuras en La Monravana (Llíria, València) que ya se publicaron como lagares (Fletcher 1963, 57). En cambio, la estructura de la Illeta dels Banyets (El Campello, Alacant), excavada en los años 80 por Llobregat (Llobregat 1990; Pastor 1999, 446-447; Olcina et al. 2009, 154, 168-169), no fue reinterpretada como un lagar hasta años después (Pérez Jordà 2000).

La confirmación definitiva de la producción de vino indígena se produjo con el hallazgo, en 1989, de una serie de lagares asociados a ánforas y semillas de vid en L'Alt de Benimaquia (Dénia, Alacant). Este conjunto, datado a finales del siglo VII a.C., es, a fecha de hoy, la evidencia más antigua de producción de vino en la Península Ibérica (Gómez Bellard et al. 1990 y 1995).

Todos estos hallazgos sentaron las bases para una correcta interpretación de las

estructuras excavadas en la roca que se documentaron en las ramblas de La Alcantarilla y Los Morenos (Requena, València), confirmándose así la generalización de la producción de vino en el mundo ibérico (Pérez Jordà 2000).

## LA PRODUCCIÓN DE VINO EN ÉPOCA IBÉRICA

La documentación de lagares ha ido paralela al desarrollo de análisis paleobotánicos en algunas excavaciones. La información paleobotánica muestra cómo a partir del siglo VII a.C. el cultivo de la vid y de otros frutales, como el olivo, el almendro, la higuera y el granado, se introdujo en la economía de los iberos (Pérez Jordà et al. 2000 y 2007). De hecho, se difundió con gran rapidez, ya que se ha constatado su presencia tanto en zonas costeras como de interior. No obstante, actualmente, todavía no podemos confirmar que la extensión del viñedo vaya de

la mano de una expansión de los lagares. Por el momento, durante el siglo VII a.C. sólo conocemos los lagares de L'Alt de Benimaquia, cuya vida es relativamente corta. En este contexto, se produjo una importante circulación de ánforas de tipología fenicia (Bonet et al. 2004; Grau 2007), que se interpreta como el resultado de un importante tráfico de vino que podría proceder tanto de asentamientos fenicios del Sur peninsular, como de indígenas (L'Alt de Benimaquia u otros). Un dato muy a tener en cuenta es que, a día de hoy, no se han localizado lagares construidos en ninguna de las factorías fenicias excavadas en la Península Ibérica. Por lo que respecta a cronologías propiamente ibéricas, tampoco conocemos lagares para el siglo VI y buena parte del V a.C., momento a partir del cual hay un descenso del volumen de ánforas vinarias importadas. Este cambio se ha interpretado como consecuencia del inicio de una producción de vino local a mayor escala. El registro carpológico de esta fase tampoco es bueno, por lo que, actualmente, no tenemos elementos para valorar un posible incremento del cultivo de la vid en esos momentos.

Es a partir de la segunda mitad del siglo V cuando contamos con un registro carpológico que nos permite constatar la importancia de la vid y de otros frutales en la economía indígena. Circunstancia que va acompañada de la construcción de estructuras para su transformación en diferentes ámbitos del País Valenciano. No obstante, es especialmente durante los siglos IV-III a.C. cuando contamos con producciones orientadas con claridad al comercio, como serían las derivadas de los lagares de La Illeta dels Banyets y, posiblemente, del Tossal de les Basses (Alacant). En su producción agraria, los frutales y, en especial, la vid tienen un peso muy destacado (Pérez Jordà e Iborra 2011), lo que, junto a los grandes lagares documentados en La Illeta dels Banyets (Pérez Jordà 2000; Olcina 2005, 154-156), permitiría la obtención de una importante cantidad de vino. Éste se envasaría en las ánforas fabricadas en los alfares localizados en el entorno inmediato de ambos asentamientos (López Seguí 1997 y 2000; Rosser y Fuentes 2007, 53) y se distribuiría desde los puertos o embarcaderos existentes en ellos (Ortega et al. 2005).

Más modestas son las estructuras encontradas en el territorio de Edeta, lo que nos permite suponer una producción orientada fundamentalmente al autoconsumo y al mercado local. En un punto intermedio se encontrarían los lagares de las ramblas de Los Morenos y de La Alcantarilla, como veremos más adelante.

Desde un punto de vista tipológico, todas estas instalaciones siguen un mismo esquema: una o dos plataformas superiores en las que se realiza el pisado y, en algunos casos, el prensado de la uva. Éstas se comunican por orificios o canchales con una cuba inferior en la que se recoge el mosto (figs. 6, 7 y 8). Sin embargo, si atendemos a los materiales con los que están construidos podemos diferenciar tres grupos.

En primer lugar, lagares con el interior de la plataforma y de la balsa enfoscados con un mortero de cal y arena, semejante al opus signinum romano. Es el caso de La Illeta dels Banyets. Este sistema de construcción se conoce en diferentes ámbitos del mundo púnico. En la Península Ibérica se ha documentado en Las Cumbres (Puerto de Sta. María, Cádiz) (Ruiz Mata 1995), mientras que en otros puntos del Mediterráneo se conoce en Kerkouane (Túnez) o Truncu 'E Molas (Cerdeña, Italia) (Van Dommelen et al. 2010). En este sentido, habría que valorar la importancia del elemento púnico a la hora de catalogar asentamientos como La Illeta dels Banyets (Olcina 2005) y el Tossal de les Basses, con una fuerte especialización en la producción de frutales, en la elaboración de sus derivados y en la comercialización de los mismos (Pérez Jordà e Iborra 2011, 106-108).

En segundo lugar, están las estructuras construidas con enfoscados de cal sobre una fábrica de adobes y localizadas en el interior de determinadas estancias. Son las documentadas en L'Alt de Benimaquia y en el territorio de la ciudad de Edeta.

Y, en tercer lugar, los lagares al aire libre y tallados en la roca que, hasta el momento, se circunscriben tan sólo a una zona muy concreta del territorio de Kelin. Estas instalaciones son exteriores aunque, en ocasiones, tienen construcciones cercanas.

Vamos a detenernos brevemente en estos últimos por ser el tema central de este congreso. Su estudio presenta varias dificultades, pero nos interesa señalar especialmente dos. Por un lado, su estado de conservación no siempre es bueno. Al tratarse de estructuras que han permanecido a la intemperie durante siglos e, incluso, milenios, han podido sufrir todo tipo de agresiones ambientales y antrópicas que modificasen su forma original, dificultando su identificación. Y, por otro lado, la ausencia de materiales arqueológicos claros con los que asociarlos no siempre permite establecer su cronología con precisión.

Afortunadamente, para el caso que nos ocupa podemos asegurar que se trata de lagares datados entre los siglos V y III a.C., pues todos los materiales encontrados en las prospecciones y excavaciones realizadas pertenecen a esa cronología (Mata et al. 2009; Martínez Valle en este mismo congreso).

Los lagares al aire libre no son exclusivos de la Península Ibérica. Numerosos ejemplos se conocen en el Próximo Oriente, alguno de los cuales se data como calcolítico (Frankel 1999, chap. 1). El Antiguo Testamento también recoge una cita interesante: "Oíd otra parábola: Hubo un hombre, padre de familia, el cual plantó una viña, la rodeó con una cerca, cavó en ella un lagar, edificó una torre, y la arrendó a unos labradores y se fue lejos" (Mateo, 21, 33). La referencia de Mateo no especifica si se trata de un lagar excavado en la roca o en el propio terreno natural, aunque bien pudiera tratarse de lo primero, pues como decíamos son bien conocidos en Próximo Oriente.

## *KELIN Y SU TERRITORIO*

Los Villares (Caudete de las Fuentes) es un yacimiento ibérico, identificado a partir de estudios numismáticos como la antigua ciudad de Kelin. Este asentamiento, de unas 10 ha, alcanzó el rango de capitalidad de un amplio territorio (unos 2000 km<sup>2</sup>) en el interior de la provincia de Valencia, coincidente en gran parte con la actual comarca de Requena-Utiel (fig. 1). Los trabajos arqueológicos llevados a cabo han mostrado una ocupación ininterrumpida desde el siglo VII al primer cuarto del I a.C., permitiendo estudiar su evolución

tanto a nivel urbanístico, como de cultura material y recursos económicos. Esta información se completa con los datos obtenidos en excavaciones y prospecciones en su territorio.

Desde la capital se organizaba y administraba el territorio a partir de un patrón de asentamiento jerarquizado, con núcleos de diferente rango y funcionalidad como fortificaciones, pueblos, granjas y diversos establecimientos rurales (Mata 1991; Mata et al. 1997; Mata et al. 2001; Mata 2006; Pérez Jordà et al. 2007; Quixal et al. 2008; Mata et al. 2009; Moreno 2011). Ateniéndonos al tema de este Congreso nos vamos a centrar en aquellos aspectos relacionados con el cultivo de la vid y la producción, el comercio y el consumo del vino, es decir, los restos orgánicos, los posibles contenedores, los lagares (que trataremos en un epígrafe aparte) y las bodegas.

#### • LA VID

Los fenicios y los griegos han sido considerados tradicionalmente como agentes dispersores de plantas por las riberas del Mediterráneo. Todavía es frecuente encontrar textos actuales que hablen de la introducción en la Península Ibérica del olivo (*Olea europaea* L.) y la vid (*Vitis vinifera* L.), pero un breve recorrido por los datos paleobotánicos peninsulares (Badal et al. 2008) nos muestra que las variedades silvestres de estas especies vivían ya en las orillas occidentales del Mediterráneo mucho antes de que empezaran los grandes viajes de Oriente a Occidente. Desafortunadamente, no existe un criterio claro a la hora de identificar morfológicamente las pepitas de uva de la variedad silvestre de las cultivadas, hecho que ha dificultado la diferenciación en el caso de los restos paleobotánicos (Terral et al. 2009). Los datos de ADN sobre vides silvestres y cultivadas del Mediterráneo indican que no hay una introducción de variedades cultivadas desde el Mediterráneo oriental, sino que en cada una de las zonas se utilizaron los pies de las vides silvestres para desarrollar las variedades cultivadas (Arroyo-García et al. 2002), hecho que se corrobora a partir de la coincidencia en la distribución de los hallazgos paleobotánicos con el área natural de la variedad silvestre (Badal et al. 2008).



Fig. 1. Comarca de Requena-Utiel (València).

La vid silvestre tuvo un uso muy reducido con anterioridad a la Edad del Hierro, mientras que la vid supuestamente ya cultivada se convierte en un elemento muy abundante, coincidiendo con la documentación de lagares. Por ello se ha propuesto que el verdadero resultado del contacto con el mundo colonial es la transmisión de los conocimientos técnicos para el desarrollo de su cultivo y la elaboración posterior de vino, siguiendo los pasos iniciados mucho antes en el Próximo Oriente, y no la importación de la planta a la península (Pérez Jordà et al. 2007, 357).

En niveles arqueológicos de Kelin de mediados del siglo VII a.C. se han identificado algunas semillas carbonizadas de *Vitis vinifera*. Su número aumenta a lo largo del VI y, sobre todo, a partir del V a.C. (fig. 2). Parece que el cultivo de la vid se va consolidando con el paso del tiempo, aunque carecemos de muestras carpológicas de otros yacimientos de la comarca que permitan conocer la incidencia de su cultivo en el territorio.

Si bien es verdad que la uva podía consumirse fresca o seca, existe cierto consenso en aceptar que su cultivo se inició y generalizó orientado a la producción de vino. La prueba ineludible de ello la tenemos en la documentación de estructuras de transformación, como los lagares, y de áreas de almacenaje como las bodegas.

#### • LAS ÁNFORAS

La costumbre de beber vino procede de Oriente y llegó a la Península Ibérica de la mano de los fenicios. El vino se transportaba en ánforas, por ello son éstas el primer testimonio que tenemos de su consumo.

Las ánforas llegaban por vía marítima, siendo más discutida la forma de transportarlas hacia el interior, al ser el ánfora un recipiente poco apropiado debido a su gran tamaño y peso. A pesar de ello, el registro arqueológico (Bonet et al. 2004) muestra que en los siglos VII-VI a.C. se produce una importante entrada de ánforas fenicias hacia el territorio de Kelin. Suponemos que su contenido principal era el vino, producto que en ese momento es considerado como exótico, existiendo una asociación entre el contenedor, el ánfora, y su contenido, el vino. Esta dinámica se rompe a partir del siglo VI a.C. con una escasa distribución de ánforas púnicas hacia el interior, si bien sí que llegan recipientes relacionados con el consumo del vino, como las copas griegas. La sustitución del vino foráneo por una incipiente producción local parece explicar este cambio, como ya hemos comentado en líneas anteriores. El vino deja de ser un producto exótico, por lo que la asociación inicial con un contenedor determinado desaparece, aunque su consumo sigue vinculado a una vajilla de lujo de origen externo. El ánfora, un tipo de recipiente que los iberos conocieron inicialmente como contenedor para el



Fig. 2. Pepitas de uva de la Vivienda 2 de Kelin (Caudete de las Fuentes, València).

transporte marítimo, pasa a ser producido y usado como recipiente de almacenaje y de distribución básicamente local. De hecho, las ánforas ibéricas tienen una capacidad que dobla prácticamente a las fenicias o a las procedentes de asentamientos costeros especializados en el comercio marítimo, lo que las hace difícilmente transportables (Pérez Jordà 2000, 66; Bonet et al. 2007).

Por último, en los siglos II-I a.C., una vez la Península Ibérica ha sido conquistada por la República romana, los iberos vuelven a recibir vino de producción exterior, en este caso envasado en ánforas procedentes de la Campania (Sur de Italia), que penetran en gran cantidad hacia los territorios del interior, tal y como se ha documentado en el asentamiento de Casa de la Cabeza (Requena) (Quixal et al. 2010, 117). Esta coyuntura coincide con el inicio de la desestructuración de los territorios ibéricos como entidades políticas autónomas, iniciándose así el tan debatido proceso de romanización. De nuevo, la inexistencia de registro arqueobotánico supone un gran impedimento para conocer cuáles eran las características de la actividad agraria en la comarca de Requena-Utiel para estas fechas. Suponemos que al entrar a formar parte de una unidad política mayor (Roma), la demanda se satisface desde fuera, y ello significaría la ruptura de los canales de producción y distribución del vino local.

#### • LAS BODEGAS

La identificación de bodegas en el registro arqueológico es fundamental para detectar el comercio de vino y su producción, ya que estos establecimientos son un espacio esencial en la propia crianza del mismo. En Kelin, el ejemplo más antiguo de almacenamiento de vino es un ánfora del siglo

VI a.C. que se encontró in situ, encastada en el suelo (Mata 2006, figs. 5 y 6, 1). La reconstrucción de su perfil permite suponer una capacidad de unos 60 l y su contenido, según el análisis de residuos realizado por Juan-Tresseras y Matamala, confirmó que contenía vino (2004, 286). Sin embargo, el ejemplo emblemático lo encontramos en la Vivienda 2 de Kelin, donde se almacenaban unas 90 ánforas con una capacidad total de 6660 l. De ellas, 70 estaban acumuladas en una misma habitación que consideramos como una auténtica bodega (5180 l) (fig. 3). Además, si contrastamos la cantidad de líquido almacenada en esta casa con otros lugares ibéricos, sólo es comparable a yacimientos de carácter comercial como Aldovesta (Pérez Jordà et al. 2000, fig. 8) o a otras bodegas contemporáneas como la de Sant Antoni (Calaceit, Teruel) donde se han calculado algo más de 5000 l de capacidad (Burillo 2010, 141). La bodega de Kelin fue destruida por un incendio en el primer cuarto del siglo II a.C., pero en el muestreo de la misma no se recuperaron semillas o frutos, por lo que hemos de suponer que el contenido de las ánforas era líquido. Pensamos que se trataba de vino al ser éste el producto agrario con mayor orientación comercial en esta comunidad. Donde sí que se hallaron pepitas de uva fue en la habitación contigua, la sala principal de la casa con el hogar central. En este caso, sería el fruto fresco o seco (en forma de pasa) para ser consumido directamente o bien restos del hollejo que tras el pisado de la uva se recogerían para ser transformados en harina. Todos estos datos nos llevan a interpretar esta gran vivienda como la residencia de una familia pudiente (Iborra et al. 2010, 109-110), capaz de invertir en arboricultura y producir una cantidad importante de vino, que se destinaría en gran parte al comercio.



Fig. 3. Bodega de la Vivienda 2 de Kelin (Infografía Á. Sánchez, MPV).

## LOS LAGARES DE PIEDRA DEL TERRITORIO DE KELIN

Como ya hemos señalado, en el territorio de Kelin las instalaciones para hacer vino se concentran en las ramblas de La Alcantarilla y Los Morenos. Éstas se encuentran al Sur del término de Requena y son tributarias de La Albosa, rambla que a su vez desemboca en el río Cabriel, donde también se han documentado recientemente otros dos lagares (Pérez Jordà et al. e. p.). En ambas se ha documentado un poblamiento rural de carácter disperso, asociado a la presencia de estos lagares y almazaras. Cabe recalcar que los procesos de erosión sobre el terreno cuaternario ha desvirtuado bastante el paisaje original. Las ramblas, de caudal irregular pero a veces torrencial, han generado un valle profundo, dejando tan sólo pequeñas lenguas de tierra útiles para los cultivos actuales. En época ibérica, en cambio, las ramblas serían pequeños cursos de agua que discurrirían por cotas más altas, generando sus riberas más suelos donde cultivar la vid y el olivo (fig. 4).

En la rambla de La Alcantarilla hemos documentado cinco lagares, dos almazaras y tres asentamientos. El asentamiento

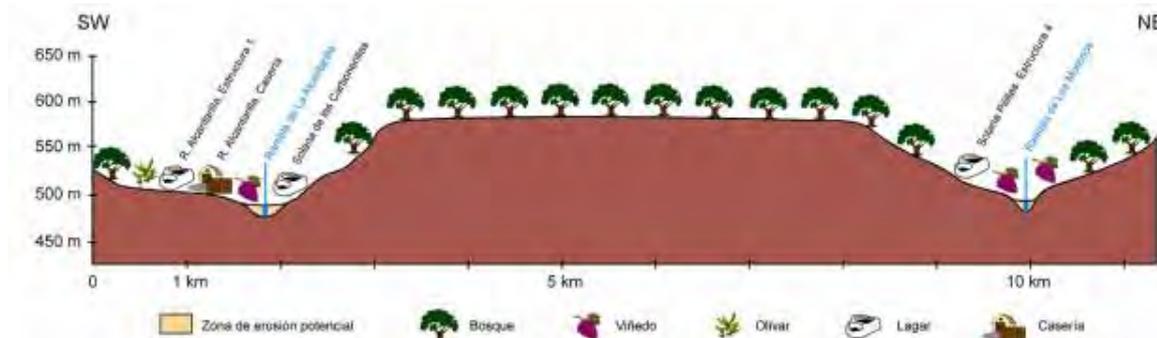


Fig. 4. Perfil topográfico de las ramblas de La Alcantarilla y Los Morenos (Requena, València).

más importante, que ejercería como núcleo de población permanente, es Casa de la Alcantarilla. Éste se encuentra cerca de la cabecera de la rambla, en un paisaje colinado y con buen acceso al llano de Campo Arcís (al Norte), donde se encuentran las mejores tierras y la comunicación es más fácil. Tuvo una dilatada ocupación (siglos VI a.C. – I d.C.) y una dispersión de materiales de algo más de 12 ha, pudiéndose diferenciar una concentración de entre 1,5 y 2 ha.

Rambla abajo, las almazaras y lagares se concentran en dos zonas. A poco más de 1 km al Sur, en la ribera oriental, hay un lagar excavado en piedra y restos de un ara de prensado (Rincón de Herreros) (fig. 6). La reutilización de la cubeta como aljibe en época moderna conllevó graves modificaciones en su fisonomía original. Alrededor encontramos restos cerámicos, aunque escasos, que indican, al menos, la frecuentación del lugar o la existencia de una bodega necesaria para el proceso de vinificación. Estas estructuras se encuentran donde hay una mayor disponibilidad de suelo, coincidiendo con el lagar de mayor capacidad. Al mismo tiempo, se trata de una zona cercana a Casa de la Alcantarilla, lo que facilitaría el acceso a la misma.

La parte central de la rambla no cuenta prácticamente con suelo cultivable y, de forma significativa, no se ha documentado ningún lagar. Finalmente, cuando la rambla vuelve a abrirse encontramos la máxima densidad de estructuras: tres lagares, una almazara y la bodega de la Rambla de la Alcantarilla que excavamos en 2005<sup>112</sup>. Se trata de un edificio de cuatro estancias en su primera fase (siglo V a.C.) y cinco en el momento del abandono (finales del III a.C.), con 151,33 m<sup>2</sup> de superficie construida y unos 100 útiles. De las cuatro/cinco estancias, dos pudieron ser espacios total o parcialmente descubiertos, lo que significa que el espacio techado quedaba reducido a unos 37 m<sup>2</sup> útiles (fig. 5). A unos 30 m de la puerta se encuentra el lagar de piedra más cercano (figs. 6 y 8), mientras que un segundo conservado parcialmente está un poco más alejado. A unos 15 m se observan restos de muros que pueden corresponder a otra bodega o

construcciones auxiliares (almacén, casa de aperos, etc.). En la primera fase, una de las habitaciones cubiertas albergó una pequeña almazara excavada en el suelo (fig. 5). Posteriormente, en un momento indeterminado el espacio se dividió en dos, anulándose la almazara mediante la construcción de un muro.



Fig. 5. Bodega de Rambla de la Alcantarilla (fase 1) (Requena, València).

En la ribera opuesta, a unos 360 m, hay otro lagar de piedra (Solana de las Carbonerillas), roto, desplazado de su lugar original y sin material arqueológico asociado. A unos 340 m de éste encontramos la almazara de Solana de Cantos 2, con escaso material asociado. En 2006 excavamos a su alrededor y localizamos en la ladera una construcción de pequeño tamaño muy mal conservada. Por sus características tan sólo puede tratarse de una casa de campo aislada, posiblemente empleada como refugio o almacén de aperos. Hay que tener presente que no es necesaria la existencia de construcciones permanentes alrededor de una almazara, ya que, a diferencia de la uva, una vez prensadas las aceitunas, el aceite puede trasladarse directamente al lugar de hábitat sin necesidad de reposo. A unos 500 m, existe otro asentamiento (Solana de Cantos 1), cuya dispersión de materiales indica que se trataría de otra casería o casa de labor aislada.

Estas instalaciones, por cercanía y características, debieron ser complementarias y dependientes del edificio de la Rambla de la Alcantarilla, que clasificamos como casería, es decir, una casa de

labor aislada en el campo con edificios y estructuras rústicas dependientes, donde se trabaja y se almacenan útiles y enseres, y donde se podría residir. La ausencia de determinados elementos básicos como hogar, pesas de telar, molino o herramientas nos indica que sería un lugar de residencia estacional de los ocupantes de la Casa de la Alcantarilla, la residencia permanente, mientras durasen las tareas de recolección y procesado de la uva y la aceituna (de Septiembre a Diciembre). Su proximidad a los lagares y a una almazara, así como la documentación de recipientes cerámicos de mediano y gran tamaño, apuntan hacia un funcionamiento como bodega o almacén, donde el mosto reposaría hasta finalizar el proceso de vinificación.

Sobre la vecina rambla de Los Morenos tenemos datos incompletos al proceder exclusivamente de prospecciones, de hecho en el momento de escribir estas líneas las excavaciones se encuentran en curso (Martínez Valle en este mismo volumen). A pesar de ello, intuimos que el modelo de poblamiento sería parecido al anterior. En la margen derecha se encuentra una casería o casa de labor aislada (Casa Berzosilla) y, 820 m aguas abajo, el asentamiento de Los Morenos, con una dispersión de materiales de casi 5 ha y muros visibles en algún punto. En este mismo entorno y a unos 100 m de distancia son visibles unas carriladas, en un tramo del camino que también ha sido objeto de una intervención reciente. Los Morenos pudo ser, al igual que Casa de la Alcantarilla, el asentamiento de mayor rango donde vivirían de forma permanente varias familias, aunque en este caso con una cronología limitada a los siglos IV-III a.C. A unos 600 m hay cuatro lagares excavados en piedra a ambos lados del camino, separados unos 200 m entre el primero y el último (Solana de las Pilillas) (fig. 6). Las excavaciones iniciadas han sacado a la luz varias construcciones y también se ha podido localizar una nueva estructura en la ribera opuesta.

## EL VINO DE KELIN

Las estructuras documentadas nos permiten reconstruir a grandes rasgos el trabajo de elaboración del vino en estas dos ramblas.

<sup>112</sup> Debemos agradecer al antiguo dueño de la parcela, Vicente Sáez, las facilidades dadas para su excavación y su contagioso entusiasmo.



Fig. 6. Lagares rupestres de las ramblas de La Alcantarilla y Los Morenos (Requena, València): 1, Rincón de Herreros; 2, Rambla de la Alcantarilla; 3, 4, 5 y 6, Solana de las Pilillas.

La explotación de estas tierras estaría en manos de los habitantes de Casa de la Alcantarilla y Los Morenos. Podemos imaginar que en el entorno inmediato a los mismos las tierras de mejor calidad se dedicarían a la producción de cereales y de leguminosas, productos que junto a la explotación ganadera permitirían la alimentación básica de sus habitantes. Del mismo modo, los viñedos y los olivares ocuparían las tierras de peor calidad. Los suelos de ambas ramblas son de calidad baja para el cultivo de cereales, pero aptos para el de frutales. Desconocemos cuál fue el motivo principal que les llevó a poner en explotación esta área, pero consideramos que seguramente pudo tratarse de factores ambientales que generaban mayor bondad climática. Ambas ramblas son zonas cerradas que asegurarían una mayor protección contra las heladas, mucho más frecuentes en el llano. Los viñedos se ubicarían en las partes bajas de los valles, mientras que los lagares y las diferentes construcciones se sitúan en la ladera a una cota ligeramente superior (fig. 4).

Las uvas, tras ser cortadas, se trasladarían a los lagares cercanos donde se

iniciaría el proceso de pisado. Además, en dos casos hemos podido constatar que tras el pisado se recogería el hollejo en esportines, prensándolo de nuevo mediante vigas de madera que se incrustarían en los orificios excavados en la pared de las plataformas.

Para protegerse de la lluvia, del sol y de la caída de objetos durante el trabajo, la mayor parte de las estructuras tendrían una cubierta, supuestamente vegetal, que se montaría cada año durante el periodo de trabajo para, posteriormente, ser desmontada. Ésta se sustentaría mediante una serie de postes incrustados en los orificios excavados en los extremos de las estructuras (fig. 7).

Finalizado el prensado, el mosto podría reposar las primeras 48 horas en las propias cubas para llevar a cabo la fermentación tumultuosa o, por el contrario, ser trasladado directamente a ánforas o tinajas donde se realizaría todo el proceso de transformación. Estos recipientes se almacenarían en bodegas como la casería de la Rambla de la Alcantarilla (fig. 8).

El producto una vez elaborado se trasladaría, en primer lugar, a los dos poblados ubicados en la cabecera de las ramblas. Este traslado podría realizarse en ánforas, aunque no hay que obviar el uso de odres de piel, un tipo de contenedor que prácticamente no añade peso y que no acarrea los problemas de fragilidad de la cerámica. En este sentido, las carriladas fosilizadas en la zona de Los Morenos serían resultado del uso reiterado de carros como medio de transporte.

Un aspecto importante a tratar son las hectáreas cultivadas y la cantidad de vino que se podría producir. Teniendo en cuenta que únicamente tenemos documentadas las estructuras de transformación y alguna de las bodegas, hemos propuesto un sistema de cálculo de la capacidad mínima de producción recurriendo al sistema tradicional de elaboración de vino. Como hemos visto, tras el pisado de la uva y el prensado del hollejo, suponemos que la primera fermentación, la tumultuosa, se realizaría en las propias cubas, proceso que puede durar unas 48 horas. Si a este tiempo le sumamos el pisado y la limpieza posterior de las cubas, estimamos una duración de 72 horas para todo el proceso, periodo tras el cual podría iniciarse la tanda siguiente. El mosto retirado de las cubas se trasladaría a las ánforas o tinajas, donde se acabaría el proceso de fermentación y de elaboración del vino. Todo ello permitiría repetir el proceso hasta 10 veces a lo largo de los 30 días que suele durar la vendimia. Así, hemos estimado la capacidad de producción de cada uno de los lagares, multiplicando el volumen de cada una de las cubas por 10. No obstante, somos conscientes de que en algunos casos el tamaño reducido de estas cubas pudo suponer el traslado



Fig. 7. Reconstrucción del proceso de elaboración del vino en la Estructura 3 de la Solana de las Pilillas (Requena, València): 1, Pisado de la uva; 2, Prensado del hollejo (Dibujos Á. Sánchez, MPV).

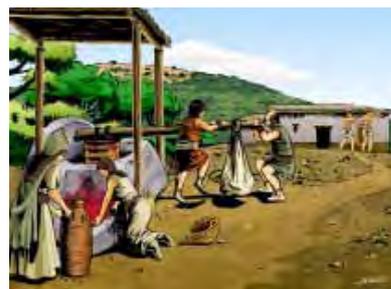


Fig. 8. Reconstrucción del prensado del hollejo y traslado del mosto a la bodega de Rambla de la Alcantarilla (Requena, València) (Dibujos Á. Sánchez, MPV).

LAGAR	VOLUMEN CUBA (L)	PRODUCCIÓN ANUAL (L)	SUPERFICIE CULTIVADA (HA)	Nº ÁNFORAS (74 L)
Rincón de Herreros	1300	13000	13	176
Rambla de la Alcantarilla	240	2400	2,4	32
Solana Pilillas E1	320	3200	3,2	43
Solana Pilillas E2	1000	10000	10	135
Solana Pilillas E3	400	4000	4	54
Solana Pilillas E4	360	3600	3,6	49

Fig. 9. Capacidad de las cubas y estimación de la producción anual, de las hectáreas cultivadas y de las ánforas necesarias para el almacenamiento del vino.

inmediato del mosto a los recipientes cerámicos, ante lo cual estaríamos infravalorando la capacidad de producción. Un criterio repetido en el tallado de los lagares fue el primar el tamaño de la plataforma de pisado, aunque ello supusiera tener una cuba inferior de reducidas dimensiones. De esta forma, se aseguraban unas buenas condiciones de trabajo para la primera parte del proceso, mientras que, como ya hemos comentado, el mosto puede ser total o parcialmente trasladado a otro contenedor.

A su vez, hemos realizado una estimación de las hectáreas necesarias para alimentar estas estructuras. En este caso hemos seguido la propuesta realizada para los lagares de L'Alt de Benimaquia (Gómez Bellard y Guérin 1995), en los que a partir de datos históricos se opta por una cifra reducida de unos 10 hectolitros por hectárea. De acuerdo con la topografía

del lugar, hemos hecho una aproximación a la superficie de viñedo que pudo estar en explotación (figs. 9 y 10).

En la rambla de la Alcantarilla la tierra disponible en el entorno del lagar de Rincón de Herreros es de unas 43 ha, bastante superior a las 13 ha de viñedo que hemos estimado que podrían estar explotando a partir de su capacidad. En la parte más baja de la rambla, donde se encuentra la casería de la Rambla de la Alcantarilla, la tierra disponible es de unas 28 ha. En este caso es más difícil hacer un cálculo de la superficie de viñedos que podrían procesar con las tres estructuras, ya que dos de ellas están incompletas. Con el único lagar que conserva la cuba se podría procesar la uva producida en 2'4 ha. A esta superficie habría que sumar lo que pudiera estar tratándose en los otros dos, por lo que podríamos estar cerca de las 10 ha. No debemos olvidar, por otra parte, que junto

a los lagares se han documentado dos almazaras, por lo que podemos imaginar que una parte de los suelos estaría también plantada de olivos. En la zona de Los Morenos el área estimada de cultivo y los cálculos de producción son coincidentes, unas 22 ha aproximadamente, lo que de ser cierto nos indicaría una explotación de la totalidad de la superficie disponible. Estamos por tanto ante unas estimaciones que rondan las 20 ha de viñedos en cada una de las ramblas, con la diferencia de que en la Alcantarilla la disponibilidad de tierra es sensiblemente superior, hecho que coincide con la existencia de plantaciones de olivos en esta zona (fig. 10).

Los recipientes de almacenaje recuperados en la bodega de Rambla de la Alcantarilla son siete ánforas con una capacidad de 518 l y tres tinajas que añadirían otros 300 l, lo que nos da un total de 810 l. Esto tan sólo permitiría almacenar el mosto generado tras tres procesos de pisado. Estas cifras están muy lejos de las estimaciones realizadas previamente, que requerirían unas 34 ánforas o 24 tinajas. No obstante, hay que tener en cuenta que el registro arqueológico siempre es parcial (fig. 8).

Un último tema a tratar es el de las redes de distribución y comercio del vino. En términos actuales la cantidad producida no es mucha, pero sí que lo era para las pocas familias que lo elaboraban, dado el consumo más limitado que se hacía en la Antigüedad. A partir de los cálculos que hemos indicado anteriormente, estaríamos hablando de unos 40.000 l anuales producidos en ambas ramblas. Para envasar este volumen de vino serían necesarias alrededor de 540 ánforas. Por tanto estaríamos ante unos volúmenes importantes, incluso comparables con los desarrollados en centros de la talla de La Illeta dels Banyets. De manera que hemos de valorar en su justa medida la importancia de la producción vinícola en estas ramblas, limitada a nutrir redes de intercambio locales o, como mucho, regionales.

En la Antigüedad el transporte de mercancías acarrea bastantes más problemas que en la actualidad. La mayor parte de los productos agrarios no son, por lo general, recursos de alto valor, de ahí que sea necesario un volumen destacado para que su comercialización sea interesante.

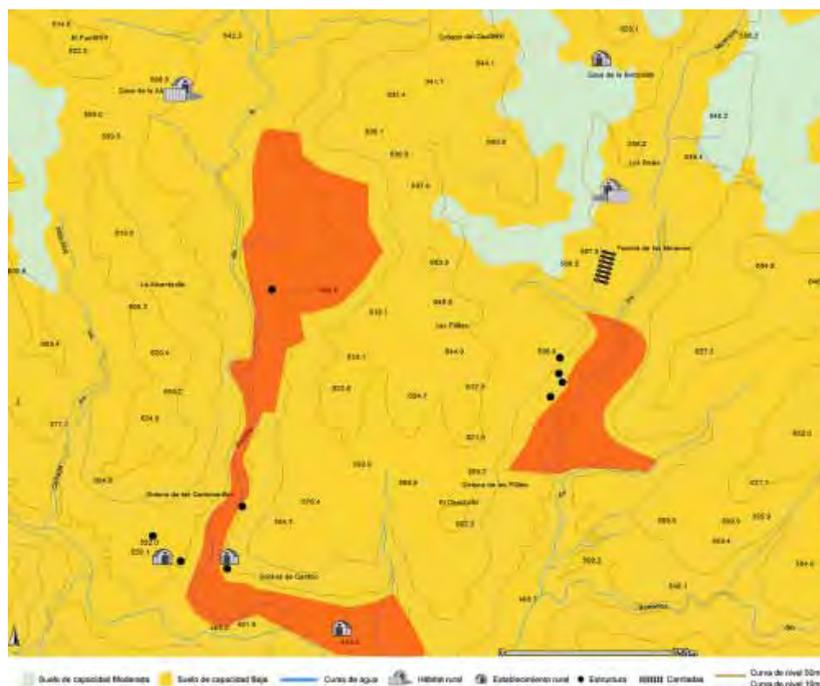


Fig. 10. Distribución del poblamiento e hipótesis sobre la superficie cultivable en las ramblas de La Alcantarilla y Los Morenos (Requena, València).

Este hecho desincentivaría su traslado terrestre en carros, primando su circulación por mar o ríos para reducir costes. No obstante, el vino y el aceite tendrían un mayor valor añadido. La arboricultura, a diferencia del cereal, ofrece rendimientos a medio y largo plazo, ya que desde que se planta hacen falta una serie de años antes de que comience a dar sus frutos. Seguramente por ello su producción fue menos generalizada y quedó limitada a determinados grupos sociales, que tenían su subsistencia asegurada y podían permitirse tal inversión de tiempo y esfuerzo. Su objetivo sería, en algunos casos, generar excedentes y producciones agrarias de eminente carácter comercial.

Los lagares de ambas ramblas tienen cerca los poblados fortificados del Cerro de la Cabeza (Requena) y La Muela de Arriba (Requena) (Valor 2004) que, hipotéticamente, podrían ser los primeros receptores de ese vino. Por otro lado, es interesante señalar que en el territorio de Kelin se han documentado hasta 28 marcas precocción sobre ánforas ibéricas, dos de ellas localizadas en la Casa y Rambla de la Alcantarilla. El conjunto más numeroso procede de Kelin con 15 ejemplares, cuatro de ellos exactamente iguales al diseño de Rambla de la Alcantarilla (fig. 11). Esto, unido a la existencia de la bodega de la Vivienda 2 de Kelin, nos permite aventurar que son los habitantes de la ciudad los últimos beneficiarios de la producción vinícola, ya que tendrían la capacidad y los medios para definir las redes y mecanismos para su comercialización, aunque ésta fuera sólo a escala local. Harina de otro costal es saber si los campesinos de la Casa de la Alcantarilla eran propietarios de sus tierras o dependientes de algún señor residente en Kelin.

En ningún ámbito del Mediterráneo hay una hipótesis clara sobre el significado de las marcas sobre ánfora (Vandermersch 1994, 112-116) y mucho menos en el ámbito ibérico donde pasan bastante desapercibidas (Mata y Soria 1997). ¿Identifican el contenido, la fecha de producción, la capacidad, la procedencia o el propietario? En primer lugar, cabe recalcar el hecho de que la mayoría de estas marcas estén hechas precocción, pues advierte el interés premeditado por marcar el recipiente

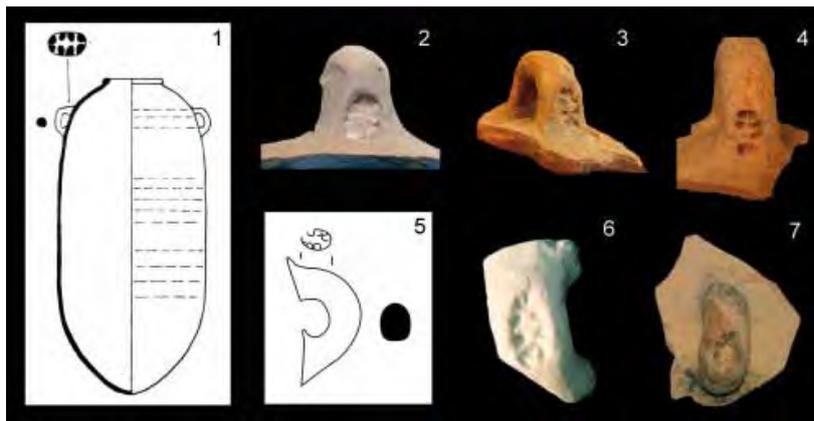


Fig. 11. Marca impresa sobre ánforas ibéricas: 1, Kelin (según Ribera 1982); 2, 3, 4, Kelin; 5, La Atalaya (Caudete de las Fuentes, Valencia); 6, El Moluengo (Villargordo del Cabriel); 7, Rambla de la Alcantarilla (Requena, Valencia) (Diferentes escalas).

previamente a ser empleado como contenedor. Además, la existencia de marcas con diferentes diseños en hornos alfareros como Casillas del Cura, así como recipientes tipológicamente iguales pero sin marcar, invitan a pensar que estos cuños no son representativos del alfar sino que dotan al recipiente, el ánfora en este caso, de individualidad respecto a las no marcadas. Esta singularidad nos sirve para hablar del Vino de Kelin como una producción reconocida y con personalidad ya en la Antigüedad.

## BIBLIOGRAFÍA

- Arroyo, Rosa; Lefort, François; de Andrés, M<sup>a</sup> Teresa; Ibáñez, Javier; Borrego, Joaquín; Jouve, Nicolás; Cabello, Félix; Martínez, José Miguel (2002)  
“Chloroplast microsatellite polymorphisms in *Vitis* species”, *Genome*, 45 (6), 1142-1149.
- Badal, Ernestina; Bonet, Helena; Collado, Eva; Fabado, Francisco Javier; Fuentes, Mercedes; Izquierdo, Isabel; Mata, Consuelo; Moreno, Andrea; Ntinou, Maria; Quixal, David; Ripollès, Pere Pau; Soria, Lucía (2008)  
“Lo real y lo imaginario. El proyecto HUM2004-04939 sobre la Flora en el Mundo Ibérico”, in *Actas. VII Congreso Ibérico de Arqueometría* (Madrid, 2007), 144-157 [en línea] < <https://www.sapac.es/publicaciones/actas.php>>.
- Bonet, Helena (1995)  
El Tossal de Sant Miquel de Lliria. La antigua Edeta y su territorio, València.
- Bonet, Helena; Garibo, Joan; Guérin, Pierre; Mata, Consuelo; Valor, Jeroni; Vives-Ferrándiz, Jaime (2004)  
“Las ánforas importadas de las comarcas centrales del País Valenciano”, *Arqueo Mediterrània*, 8, 203-227.

- Bonet, Helena; Guérin, Pierre; Mata, Consuelo (1994)  
“Urbanisme i habitatge ibèrics al País Valencià”, *Cota Zero*, 10, 115-130.
- Bonet, Helena; Izquierdo, Isabel; Mata, Consuelo; Vives-Ferrándiz, Jaime (2007)  
“De pesos y capacidades. Una experiencia en la Bastida de les Alcusses (Moixent, València)”, *Arqueología Experimental en la península Ibérica*, 283-290.
- BURILLO, Francisco (2010)  
“La vid y el vino en el valle medio del Ebro durante la etapa prerromana”, *Saguntum. Papeles del Laboratorio de Arqueología de Valencia*, Extra 9, 135-150.
- Fletcher, Domingo (1963)  
La labor del Servicio de Investigación Prehistórica y su museo en el pasado año 1958, València.
- Frankel, Rafael (1999)  
Wine and oil production in antiquity in Israel and other mediterranean countries, Sheffield.
- Gómez Bellard, Carlos; Guérin, Pierre; Díez, Enrique (1990)  
“Excavaciones en el Alt de Benimaquia. Avance preliminar”, in *III Congrés d'Estudis de La Marina Alta* (Dénia, 1990), 101-110.
- GÓMEZ BELLARD, Carlos; GUÉRIN, Pierre (1995)  
“Los lagares del Alt de Benimaquia (Dénia): en los inicios del Vino Ibérico”, in S. CELESTINO (ed.) *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*, 241-270.
- GRAU, Ignacio (2007)  
“Dinámica social, paisaje y teoría de la práctica. Propuestas sobre la evolución de la sociedad ibérica en el área central del Oriente peninsular”, *Trabajos de Prehistoria*, 64 (2), 119-142.
- IBORRA, Pilar; Mata, Consuelo; Moreno, Andrea; Pérez Jordà, Guillem; Quixal, David; Vives-Ferrándiz, J. (2010)

- “Prácticas culinarias y alimentación en asentamientos ibéricos valencianos”, *Saguntum. Papeles del Laboratorio de Arqueología de Valencia*, extra 9, 90-114.
- Juan Tresseras, Jordi; Matamala, Carlos (2004) “Los contenidos de las ánforas en el Mediterráneo occidental. Primeros resultados”, *Arqueo Mediterrània*, 8, 283-291.
  - LÓPEZ SEGUI, Eduardo (1997) “El alfar Ibérico”, in M. OLCINA (ed.) *La Illeta dels Banyets (El Campello, Alicante)*. Estudios de la Edad del Bronce y Época Ibérica, Museu Arqueològic Provincial d’Alacant, 221-250.
  - LÓPEZ SEGUÍ, Eduardo (2000) “La alfarería ibérica en Alicante. Los alfares de la Illeta dels Banyets, La Alcudia y el Tossal de Manises”, *Saguntum. Papeles del Laboratorio de Arqueología de Valencia*, extra 3, 245-248.
  - Llobregat, Enrique A. (1990) “Un possible sistema de recollida d’aigües al poblat de l’Illeta dels Banyets”, *Revista de Moros y Cristianos, El Campello*.
  - Mata, Consuelo (1991) *Los Villares (Caudete de las Fuentes, Valencia): origen y evolución de la Cultura Ibérica, Trabajos Varios del Servicio de Investigación Prehistórica*, 88, València.
  - Mata, Consuelo (2006) “El ibérico antiguo de Kelin/ Los Villares (Caudete de las Fuentes, València) y el inicio de su organización territorial”, *Arqueo Mediterrània*, 9, 123-134.
  - Mata, Consuelo; Duarte, Francesc Xavier; Ferrer, Miguel Ángel; Garibo, Joan; Valor, Jeroni (2001): “Kelin (Caudete de las Fuentes, València) y su territorio”, in A. LORRIO (ed.) *Los Íberos en la comarca de Requena- Utiel*, Universitat d’Alacant, 75-87.
  - Mata, Consuelo; Moreno, Andrea; Pérez, Guillem; Quixal, David; Vives-Ferrándiz, Jaime (2009) “Casas y cosas del campo: hábitat agrícola y estructura social en los territorios de Edeta y Kelin (siglos V-III a.n.e.)”, *Arqueo Mediterrània*, 11, 143-152.
  - Mata, Consuelo; Pérez Jordà, Guillem; Iborra, M<sup>a</sup> Pilar; Grau, Elena (1997) *El vino de Kelin, Utiel*.
  - Mata, Consuelo; Soria, Lucía (1997) “Marcas y grafitos sobre contenedores ibéricos”, *Archivo de Prehistoria Levantina*, XXII, 297-374.
  - Moreno, Andrea (2011) *Cuando el paisaje se convierte en territorio: Aproximación al proceso de territorialización ibero en la Plana d’Utiel, València (ss.VI-II a.n.e.)*, BAR International Series n<sup>o</sup> 2298, Archaeopress-Oxford.
  - Olcina, Manuel H. (2005) *La Illeta dels Banyets, El Tossal de Manises y La Serreta. La Contestania ibérica, 30 años después*, Alacant, 147-177.
  - Olcina, Manuel H.; Martíñez, Adoración; Sala, Feliciano (2009): *La Illeta dels Banyets (El Campello, Alicante). Épocas Ibérica y Romana I. Historia de la investigación y síntesis de las intervenciones recientes (2000- 2003)*, Serie Mayor, 7, Alacant.
  - ORTEGA, José Ramón; ESQUEMBRE, Marco Aurelio; CASTELLÓ, Josep S.; MOLINA, Francisco A. (2005) “La intervención Arqueológica en el encauzamiento del Barranco de La Albufereta (Alicante). Avances en el conocimiento del mundo ibérico en el Cerro de las Balsas y su entorno”, In *La Contestania Ibérica, treinta años después*, 298-304.
  - Pastor, Alicia (1999) “La casa del cura: un conjunto singular en la Illeta dels Banyets”, *XXV Congreso Nacional de Arqueología (València, 1999)*, 445-450.
  - Pérez Jordà, Guillem (2000) “La conservación y la transformación de los productos agrícolas en el Mundo Ibérico”, *Saguntum. Papeles del Laboratorio de Arqueología*, extra 3, València, 47-68.
  - Pérez Jordà, Guillem; Alonso, Natàlia; Iborra, M<sup>a</sup> Pilar (2007) “Agricultura y ganadería protohistóricas en la Península Ibérica: modelos de gestión”, in A. RODRÍGUEZ e I. PAVÓN (eds.) *Arqueología de la tierra. Paisajes rurales de la protohistoria peninsular*, Universidad de Extremadura, 327-372.
  - PÉREZ JORDÀ Guillem; IBORRA, M<sup>a</sup> Pilar (2011) “Aproximació a l’evolució econòmica al país Valencià (s. VII-II a.n.e.) a partir de les dades arqueobiològiques”, *Arqueo Mediterrània*, 12, 103-116.
  - Pérez Jordà, Guillem; Iborra, M<sup>a</sup> Pilar; Grau, Elena; Bonet, Helena; Mata, Consuelo (2000) “La explotación agraria del territorio en época ibérica: los casos de Edeta y Kelin”, *Sèrie Monogràfica*, 18 (1999), 151-167.
  - Pérez Jordà, Guillem; Mata, Consuelo; Moreno, Andrea; Quixal, David (2007) “L’assentament ibèric del Zoquete (Requena, València): resultats preliminars de la 1<sup>a</sup> campanya d’excavació”, *Saguntum. Papeles del Laboratorio de Arqueología de Valencia*, 39, 185-187.
  - Pérez Jordà, Guillem; Mata, Consuelo; Moreno, Andrea; Quixal, David (e. p.) “Stone wine presses and cellars in the Iberian Iron Age territory of Kelin (Utiel-Requena, València) (6 th-2nd centuries BC)”, *Conferencia Internacional TICCIH 2011, Requena*.
  - Quixal, David; MATA, Consuelo; albelda, Vanessa; Pérez reyes, Adrián (2010) “Primera campaña de excavación en el asentamiento ibérico final de La Casa de la Cabeza (Requena, València)”, *Saguntum. Papeles del Laboratorio de Arqueología de Valencia*, 42, 115-117.
  - Quixal, David; Moreno, Andrea; Mata, Consuelo; Pérez Jordà, Guillem (2008) “L’assentament ibèric del Zoquete (Requena, València)”, *Saguntum. Papeles del Laboratorio de Arqueología de Valencia*, 40, 233-236.
  - Quixal, David; PÉREZ jordà, Guillem; MORENO, Andrea; MATA, Consuelo (e. p.) “Origen y evolución de la vitivinicultura en la Meseta de Requena-Utiel entre los siglos VII a.C.- II d.C.”, *Oleana. Cuadernos de Cultura Comarcal*, 26.
  - Rosser, Pablo; Fuentes, Carolina (eds.) (2007) *El yacimiento arqueológico Tossal de les Basses. Seis mil años de historia de Alicante*, Alacant.
  - RUIZ MATA Diego (1995) “El vino en época prerromana en Andalucía Occidental”, *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*, 159-212.
  - Terral, Jean Frédéric; Tabard, Elidie; Bouby, Laurent; Ivorra, Sarah; Pastor, Thierry; Figueiral, Isabel; Picq, Sandrine; Chevance, Jean-Baptiste; Jung, Cécile; Fabre, Laurent; Tardy, Christophe; Compan, Michel; Bacilieri, Roberto; Lacombe, Thierry; This, Patrice (2009) “Evolution and history of grapevine (*Vitis vinifera*) under domestication: new morphometric perspectives to understand seed domestication syndrome and reveal origins of ancient European cultivars”, *Annals of Botany: 1 of 13* doi:10.1093/aob/mcp298, [en línea] <www.aob.oxfordjournals.org>.
  - Valor, Jeroni Pau (2004) “El jaciment ibèric de La Muela de Arriba (Requena)”, *Archivo de Prehistoria Levantina*, XXV, 263-300.
  - Vandermersch, Christian (1994) *Vins et amphores de Grande Grèce et de Sicile. IVe-IIIe s. avant J.-C., Naples*.
  - VAN DOMMELEN, Peter; GÓMEZ BELLARD, Carlos; PÉREZ JORDÀ, Guillem (2010) “Produzione agraria nella Sardegna punica fra cereali e vino”, *L’Africa Romana XVIII*, 1187-1202

# UNA INFRAESTRUCTURA PARA LOS LAGARES RUPESTRES COMO RECURSO ENOTURÍSTICO

PABLO SAIZ DANKO LINDER.

“Nuestros Robles ya no dan el Oráculo  
y ya no le pedimos el muérdago sagrado;  
hay que reemplazar este culto por la atención”  
M. Le Roy, artículo “Bosque” de la Enciclopedia del s.XVIII.

*La siguiente ponencia pretende establecer una metodología para la creación de la infraestructura necesaria para la incorporación de los lagares rupestres como recurso enoturístico.*

*Dado que se plantea la posibilidad de que esa infraestructura suponga una intervención en su entorno será necesario en primer lugar comprender el paisaje en el que se va a inscribir.*

*Se analizan someramente los mecanismos esenciales del turismo así como la situación actual de los lagares para localizar necesidades y carencias para su adecuación como recurso enoturístico.*

*Finalmente se proponen las acciones a llevar a cabo para el establecimiento de una ruta de lagares que permita acceder a estos elementos comprendiéndolos en su contexto de paisaje y cultura.*

*L'intention de cette présentation est de proposer une méthodologie pour la création d'une infrastructure d'aménagement nécessaire pour l'intégration des caves vinaires rupestres comme ressource œnotouristique.*

*Etant donné que cette infrastructure suppose une modification de son environnement, il sera nécessaire dans un premier temps de comprendre le paysage dans lequel elle va s'inscrire.*

*Une analyse sommaire des mécanismes principaux du tourisme et de la situation actuelle des caves sera nécessaire pour déterminer les besoins et les carences afin de l'adapter à sa fonction de ressource œnotouristique.*

*En dernier lieu il est prévu de proposer de petites interventions ponctuelles le long d'un cheminement afin de rendre plus attirant et agréable aux touristes la découverte de ces caves à travers la compréhension du paysage.*

Si el diccionario de la Real Academia Española define al turista como aquella persona que viaja por placer, partamos de la definición del enoturista como aquella persona que viaja por el placer de profundizar en la cultura del vino, de sus sistemas de producción, paisajes y elementos asociados.

## 1.-EL PAISAJE: METODOLOGÍA DE ANÁLISIS EN PERSPECTIVA A SU TRANSFORMACIÓN

El paisaje en España esta viviendo cambios importantes a nivel legal. Antes de firmarse y entrar en vigor finalmente en marzo del 2008 el Convenio Europeo del Paisaje (CEP), sus conceptos ya estaban integrados en los textos de ordenación de paisajes de algunas comunidades autónomas, entre otros los de Cataluña y del País Vasco. A parte de los distintos valores que vincula, queríamos destacar el artículo 1 el cual dice que “el paisaje es una parte del territorio tal como es percibida por su población”, por lo que nos preguntamos lo que íbamos a poder contar, después de haber leído el CEP. El texto sitúa a los habitantes de un paisaje concreto ante la definición de su paisaje

por lo que nos parecía que a lo mejor no teníamos mucho que contar, y que deberían ser más bien ellos, habitantes, los que nos tendrían que decir como es este paisaje y cómo tienen pensado integrar sus antiguos lagares de vino.

Hace años, cuando participamos en la bienal de paisajismo de Barcelona, escuchamos al artista catalán Perejaume que hablaba de la voz tímida y tenue del paisaje y de nuestro papel de escucha... , pensamos que esto podía ser una primera aproximación, dado la posición tan discreta de los lagares. Pero por otro lado no nos olvidamos que el paisaje es “un país y una mirada” como dijo una vez Miguel Aguiló, un ingeniero de camino integrante del Grupo de Investigación de Paisajes culturales de la ETSAM.

Proponemos que nuestro papel sea por un lado más bien el de interpretar o sintetizar lo que escuchamos y miramos.

Pero entendemos por otro lado que tanto nuestras interpretaciones como posibles caminos de intervención tendrán vocación de proceso metodológico más que ser una solución específica. Quedará a las colectividades locales decidir si el proceso les conviene y de cómo integrar la metodología a las necesidades de integración paisajística de los lagares y del patrimonio en general.

### • LA IDENTIFICACIÓN DEL PAISAJE A NIVEL CARTOGRÁFICO

Al estudiar la situación general nos convenció la idea de situar en un primer lugar la región de la Rioja a lo largo del cauce del Ebro, siendo los ríos los grandes escultores de los paisajes y un potente factor de lazo y comunicación entre paisajes a veces muy distintos. Consideraremos la cuenca hidrográfica en su conjunto como constituyente en un sentido más amplio del papel unificador del río.



La Rioja en el contexto de la cuenca hidrográfica del Ebro

*Rioja y Río Ebro, elaboración propia sobre fondo cartográfico de la C.H.Ebro.*

Aun así sabemos que el Ebro no ha sido el principal “formador” de este valle sino que ha aprovechado más bien una amplia depresión geológica para discurrir por él. En realidad la depresión del Ebro se ha creado sobre la falla que separa el Pirineo de la península. Cuesta imaginar que antiguamente se debía extender un amplio mar a lo largo de este espacio para convertirse poco a poco en un lago antes de acabar en lo que nos aparece hoy como río. La combinación de los fenómenos ligados a la historia geológica y a la hidrografía ha creado grandes unidades paisajísticas longitudinales y entre otras la que nos va a interesar más en concreto. Cuando miramos de más cerca la situación territorial de la Rioja, resulta sorprendente como los límites están “pegados” al río; un hecho muy lógico a nivel cartográfico pero insospechado visualmente ya que la sierra de Cantabria al norte-noreste establece un límite mucho más rotundo que el río mismo que debe su visibilidad a su vegetación de riberas. Hacia el sur, el Sistema Ibérico se encuentra lo suficientemente cerca como para pertenecer a una misma entidad macro paisajística, sin embargo la posición asimétrica del Ebro sitúa a la sierra de Cantabria como principal referencia orográfica de la identidad de los paisajes vitivinícolas. En el sentido longitudinal los límites son más diluidos y es probablemente el aumento de la influencia mediterránea el elemento clave en la transformación progresiva de este a oeste, del paisaje natural y cultural. Entre las razones que justifican la presencia del viñedo, podemos destacar la posición del río, generando un microclima muy propicio al desarrollo de este cultivo, pero también sabemos que el

mejor soleamiento, la relativa pobreza y la baja humedad de suelo contribuye al desarrollo de una vid óptima para la obtención de un vino de calidad. Ahora hemos podido observar que los lagares que pudimos ir a visitar en la zona se encuentran específicamente en aquellos ámbitos de tierra soleada y seca, a veces la más hostil en comparación con lo que busca el hombre para su bienestar.

En cuanto a los matices que determinan el valor de cada parcela y los paisajes a ellos asociados, nos ha sido necesario consultar las distintas normativas y hemos constatado que los criterios establecidos en la directriz riojana de protección del suelo no-urbanizable no son los mismos que los del catálogo de paisajes singulares y sobresalientes de la Comunidad Autónoma del País Vasco. Este último aplica la herramienta de la definición de las cuencas visuales para diferenciar unidades paisajísticas más reducidas y resulta que no aplica el mismo grado de valor a cada una de estas unidades. Pero tanto para el uno como para el otro, es interesante mencionar que se adivina una geometría transversal al valle formada por los afluentes del río. Estos fenómenos erosivos han permitido una gran variedad de paisajes y una orientación de los espacios en el sentido contrario a la depresión del Ebro.

En cuanto al clima en general, la parte noroeste de la región es, por un lado, especialmente seca, protegida de las lluvias atlánticas por la sierra cántabra, y por otro lado muy lejos ya de las influencias del clima mediterráneo, pero según las fuentes consultadas la opinión varía. Aun así podemos decir que los viñedos

en general están bajo la influencia de ambos con pocos matices pero básicamente seco (400-500mm de pluviometría anual) y con relativamente altas diferencias de temperaturas por tener inviernos más fríos ( $T_m$  anual:  $8,2^\circ$   $T_M$  anual:  $18,9^\circ$  en Logroño) comparado con los climas atlánticos o mediterráneos.

#### • LA DESCRIPCIÓN DEL PAISAJE A NIVEL VISUAL

A nivel visual, la construcción geomorfológica de este paisaje queda hoy como el fundamento de su identidad espacial y la aparición del agua en la depresión es una continuación lógica de un fenómeno del cual no tenemos conciencia al visitar la región. Es cuando nos interesamos por ello cuando nos damos cuenta hasta que punto los grandes acontecimientos geológicos quedan sumergidos en las profundidades de la tierra y de los cuales sólo los geólogos suelen tener conocimiento. Además en cuanto a la situación tectónica, aprendemos que el sustrato consta de una gran homogeneidad y que las pocas variaciones como algunos Glacis o áreas de sedimentación más antiguas, coinciden curiosamente con las cuencas visuales; estos sustratos de arenas y areniscas calcáreas son idóneos para la plantación de la vid, pero su origen y características difieren ligeramente de una unidad a la otra. Cuando afloran estos sustratos, encontramos los soportes rocosos en los cuales se han tallado los lagares. Sería interesante profundizar las diferencias geológicas de cada unidad paisajística para determinar las especificidades que pudieran influir en el tipo de roca y de ahí el tipo de tallado o incluso los tipos de paisajes asociados.

En cuestiones de vegetación, la vegetación potencial es la del carrascal (*Quercus Ilex rotundifolia*). El carrascal se diferencia del encinar por desarrollarse en suelos más pobres y por aguantar climas más secos, pero es en realidad una variedad de la encina (en muchos sitios se llaman igual). Sólo quedan algunos rasgos de esta vegetación que acaba siendo parte de la historia de este paisaje y de la misma forma como ocurre con la geología, recurrimos a los especialistas para que nos cuenten como era el paisaje natural de la zona. El carrascal suele estar acompañado de una gran variedad de vegetación asociada que podemos



Se percibe el espacio definido por la cuenca visual que define la unidad paisajística.



Se adivinan los afloramientos rocosos que esconden a los lagares y albergan a los vestigios de los procesos históricos.

observar todavía hoy de pastizales y matorrales basales pero todo antropizado y asociado a otra vegetación más recientemente introducida.

En el paisaje cultural de la Rioja esta vegetación sólo se mantiene en las zonas de difícil acceso para los trabajos de laboreo como las zonas de mayor pendiente, las partes donde aflora la roca y en los ribazos que asumen todavía la función de lindes. El paisaje cultural vitícola ha suplantado al potencial paisajístico natural del carrascal porque así lo han decidido los habitantes de esta región y ha supuesto una importante transformación visual y cultural desde principios del XIX. La cultura de la vid se ha instalado como cultivo predominante y se ha desarrollado rápidamente gracias a su gran rentabilidad. Es decir que ha pasado exactamente lo que menciona el CEP: un paisaje se ha definido por sus habitantes y le han dado una nueva identidad en realidad artificial.

Aun así, en su desarrollo, el paisaje de viñedo ha seguido basándose en las calidades intrínsecas del paisaje natural y la coscoja ha proporcionado durante mucho tiempo madera para elaborar herramientas y obras sumergidas para lo cual es una madera muy adecuada por su gran dureza y su gran resistencia al desgaste. Al ver los lagares tallados en la piedra y las

recomposiciones de las prensas de vino, resulta muy probable que se haya usado esta madera para construir sus distintos componentes. Pero con la llegada de las primeras infraestructuras de transporte en la zona el uso de esta madera ha desaparecido para sustituirla por maderas de más fácil aserrado y de elaboración menos costosa. Este fenómeno de sustitución de los recursos locales por otros ajenos se ha generalizado en todos los ámbitos y viene de la lógica necesidad de rentabilidad. De la vegetación asociada al Coscojar, podemos mencionar al romero, al tomillo y a la salvia, todas con multitud de propiedades medicinales además de las gastronómicas. Muchas otras siguen floreciendo en los ribazos pero ya no nos acordamos del nombre o simplemente no las reconocemos aunque forman parte de nuestra cultura.

¿Porque mencionamos estos fenómenos de abandono y olvido de las prácticas culturales en un paisaje concreto? Porque a los lagares les pasa un fenómeno parecido, y no solamente por compartir un mismo destino, sino que también comparten hoy a veces el mismo espacio. Hubo una época, cuando el lagar tenía su utilidad funcional todavía, estas plantas también tenían mayor protagonismo, mayor importancia y los habitantes de aquella zona cortaban, recogían y usaban lo que hoy sólo es componente visual del paisaje.

Cuando hicimos la visita de los viñedos hace unas semanas, conocimos a un vecino de San Vicente que nos enseñó las hierbas que recogía y que seguía usando en su vida cotidiana.

Para Alimentación:

- Ajo silvestre
- Espárragos trigueros
- Rúcula silvestre
- Diente de león
- Cardillos
- Berros
- Setas de Chopo
- Chispillas

Frutas silvestres:

- Moras
- Madroños
- Fresas
- Endrinos
- Manzanitas de pastor

Condimentos y medicinales

- Tomillo
- Romero
- Hierba buena
- Orégano
- Laurel
- Hinojo
- Salvia
- Mejorana
- Manzanilla



1. *Foeniculum vulgare* (Hinojo) Franz Eugen Köhler en Wikipedia, 2. *Malus domestica* (manzano) en [www.apple.navajo.cz](http://www.apple.navajo.cz), 3. *Salvia officinalis* (Salvia) Thomas Schoepke en [www.plant-pictures.de](http://www.plant-pictures.de)

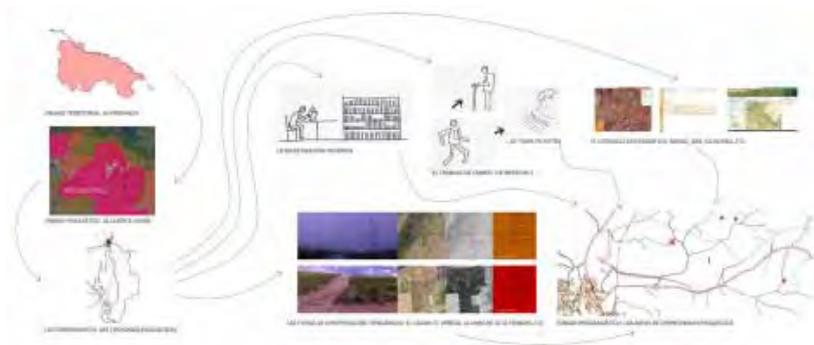
### • LA IDENTIFICACIÓN DE LAS PROBLEMÁTICAS CONCRETAS

Pensamos que la gran problemática del paisaje contemporáneo tiene que ver con un fenómeno nada nuevo que consiste en preferir un buen rendimiento de un cultivo a la belleza de un paisaje cultural o de la preservación de prácticas ancestrales. Ahora bien, no tenemos que dar lecciones a nadie, porque la Rioja tiene uno de los paisajes de viñedo más cuidados en España y la conciencia del interés de preservar su belleza y su armonía esta asumida desde hace muchos años. Pero no por ello el problema ha desaparecido y por un lado las concentraciones parcelarias acabarán con los ribazos que albergan la vegetación que hemos mencionado si no les damos una nueva utilidad o una fuerte razón de existir. Por otro lado las grandes infraestructuras ejercen una fuerte presión sobre un paisaje donde los habitantes no parecen ya poder decidir si quieren o no que sea parte de su identidad.

Tal como lo hemos mencionado, el turismo sigue siendo el principal motor económico a favor de la preservación de ciertos elementos “no-rentables” del viñedo, pero para el desarrollo de este turismo como para poder disponer de materiales y sustancias que permiten al paisaje cultural de existir, necesitamos las infraestructuras.

La gran apuesta consiste en encontrar el equilibrio entre infraestructuras suficientes, rendimientos dignos y paisajes valorados a su justa medida. Hoy en día existen muchos frentes abiertos para frenar el desarrollo de infraestructuras pero faltan nuevas ideas y nuevos enfoques hacia el paisaje para revalorizar su memoria y su pasado.

Con el CEP aparecen nuevos concepto que van en este sentido donde una de las novedades consiste en decir como transformar el paisaje como objetivo en sí y no simplemente en protegerlo o sacrificarlo (Art.1 protección, gestión y ordenación del paisaje). Esta visión abre el camino a una transformación más medida y holística del paisaje donde las intervenciones sirven a varias funciones, no impiden el correcto funcionamiento de usos ajenos e intentan minimizar los impactos.



Esquema metodológico para determinar las oportunidades paisajísticas. Elaboración propia con fondos cartográficos de IGME, SIGPAC, CATASTRO VIRTUAL e IDEE del gobierno de la-Rioja.

Nos gustaba pues la visión de Chillida en una conversación con el poeta Santiago Amón donde habla de la transformación como hecho escultural: “Mi trato con los materiales es de sumo respeto, aunque no de obediencia ciega. Ciertamente que me impongo a ellos, pero escuchándoles, respetándoles.(...) En lo concerniente a la materia, el arte es el hacer con ella lo que hay que hacer. La materia, pues, no es ni dictadora exclusiva ni mero vehículo; son sus leyes internas, más bien, las colaboradoras, fieles y exigentes, del escultor.” (Revista de Occidente, 01/01/1976). Es así también que entendemos el trabajo de talla en la piedra que se hizo para poder desarrollar la tarea de prensa, pero también podemos ver con esta visión el trabajo realizado por generaciones de habitantes que transformaron poco a poco su entorno en un paisaje cultural de viñedo.

### • HACÍA UNA SÍNTEISIS

Inscribiéndonos en la lógica de las cuencas visuales como unidades paisajísticas concretas, intentaremos con nuestra propuesta entender y recuperar los ribazos y los afloramientos rocosos como oportunidad de expresión de los procesos históricos.

Entendiendo las necesidades del visitante urbanita, intentaremos encontrar la forma de adaptar un entorno a veces hostil para acercarle de forma progresiva a la realidad del lagar y de los elementos que comparten el mismo destino. Admitiendo que el turismo es la principal fuente de recurso que justificaría el esfuerzo de integración de estos procesos, procuraremos permitir el desarrollo de un amplio abanico de actividades igualmente aprovechable para los mismos habitantes

de la zona, mejorando la calidad de vida y el disfrute de los entornos próximos. La metodología a continuación pretende establecer el esbozo de una hoja de ruta para alcanzar nuestros objetivos. Aunque no hemos podido proceder a buena parte del trabajo de campo y de investigación histórica, nos ha parecido esencial integrarlo como parte necesaria del proceso.

## 2.-INFRAESTRUCTURAS DEL PAISAJE

Definición INFRAESTRUCTURA (DRAE): Conjunto de elementos o servicios que se consideran necesarios para la creación y funcionamiento de una organización cualquiera.

En los últimos años vemos como el mundo del turismo asociado al vino ha tenido un auge importante. Turistas que acuden a la Rioja no solamente atraídos por la calidad de sus vinos sino además con un interés por conocer todos los aspectos relacionados con el vino y su producción, las bodegas, los viñedos y sus elementos asociados. Esta infraestructura del vino ha ido modificando poco a poco el paisaje hasta el resultado que ha llegado a nuestros días. Un paisaje cultural asociado a la producción del vino.

Nuestra atención se va a centrar en uno de esos elementos, los lagares rupestres, con el fin de intentar establecer los elementos necesarios para la creación de una infraestructura que los ponga en valor como recurso enoturístico. Se partirá del análisis de necesidades para el establecimiento de acciones necesarias con el fin de incorporar los lagares a la oferta o interés turístico de la región.

Comencemos por analizar las condiciones que debe reunir algo para que sea un bien de interés turístico. Esas condiciones realizando una reflexión un tanto superficial son:

- Que tenga un interés cultural o artístico.
- Que se tenga conocimiento de él.
- Que se pueda acceder a él.
- Que su valor pueda ser transmisible, compartible.

También deberíamos reflexionar sobre cual es la secuencia básica y estándar del turismo. Esta secuencia, siguiendo también una reflexión somera, consiste en: la identificación de un elemento que pueda tener un interés turístico (la creación del deseo) La investigación de las formas de acceso a dicho elemento de interés. La puesta en marcha, la aproximación, el acceso, el disfrute, la contemplación y el entendimiento.

Entonces ahora, ¿qué necesitan los lagares para ser disfrutados como bien turístico?. Daremos por sentado que los lagares rupestres son elementos de interés cultural, asociados a la cultura de vino. Que el público general tenga conocimiento de ellos tendrá que ver con convenientes campañas de comunicación que muestren estos lagares dentro del catálogo de elementos de interés turístico de La Rioja.

Para acceder a ellos sería necesario elaborar una cartografía adecuada que los sitúe en el territorio y permita establecer una ruta para llegar a ellos. Es en la aproximación, el acceso, el disfrute, la contemplación y el entendimiento donde aparecen elementos que comienzan a propiciar una cierta intervención en el paisaje, acciones de paisajismo y arquitectura que forman parte de esas infraestructuras necesarias.



Playa de la espasa Picado de Blas.  
[www.picadodeblas.com](http://www.picadodeblas.com)

Vamos por partes:

#### • APROXIMACIÓN

Una aproximación efectiva a los lagares viene precedida de un adecuado sistema de señalización.

Esta señalización no solo es necesaria para saber donde están situados los lagares, sino además como forma de encontrar el camino de acceso a ellos .

Se establecen varios niveles de señalización.

- Indicación de recorridos. Señalética
- Identificación en el Paisaje. (El lagar desde el paisaje) (paisaje lejano)

Una vez creada esa cartografía que nos permita situar los lagares desde un entorno lejano, es necesaria la organización de una señalética que permita seguir las indicaciones de esa cartografía. Que marque los desvíos y los caminos a seguir. No solo queremos que se entienda como el tradicional indicador de “lagar a 400m a la derecha” sino que lo entendemos como un elemento que forma parte de un todo, de una unidad de ambiente que es el paisaje de La Rioja y en concreto los lagares. Esta señalética supone una intervención en el paisaje, forma parte de él, convive en él. Existen diversas formas de llevar a cabo estas indicaciones. Bien con elementos artificiales, gráficos o bien con elementos de paisaje.

En otro nivel de escala tenemos la señalización del lagar en el paisaje. Los lagares están ahí, dispersos, fundamentalmente mimetizados por ser parte de él, lo primero que necesitaremos es señalarlos. Quizá a través de una acción como la que muestra la imagen 1, que puede tener la potencia de las acciones del land art, acciones que tienen un fuerte impacto paisajístico y quizá mediático o quizá a través de intervenciones más sutiles.

Esta señalización puede entenderse a distintos niveles de entorno:

- Nivel lejano o ampliado.
- Nivel intermedio.
- Nivel próximo o inmediato.

De nuevo las formas de llevar a cabo esta señalización son varias:

Creando un elemento que lo haga visible, llevando a cabo alguna intervención que destaque el lagar. Bien utilizando recursos artificiales, señalética, hitos o marcas

o bien de nuevo con recursos naturales. Pensemos en un cierto grupo de especies vegetales asociadas a la presencia del lagar, del mismo modo que los chopos se asocian a la presencia de agua o de nuevo los cipreses.

#### • ACCESO AL LAGAR

Una vez localizado el lagar y llegados a él es necesario que este sea físicamente accesible.

¿Por donde? Será necesario no solo adecuar los caminos que llegan a él desde redes más generales de comunicación, sino adecuar el acceso directo a él. Al estar excavado el lagar en afloramientos rocosos, algunos de estos lugares requieren una intervención para facilitar el acceso, sobre todo si tenemos en cuenta personas con movilidad reducida. Será necesario adecuar en ciertos casos el acceso con leves acciones sobre el territorio, elegir y marcar el acceso más cómodo y fácil (no siempre visible en primera instancia) será una primera acción de bajo coste y bajo impacto. Llevar a cabo leves intervenciones en el territorio que mejoren puntualmente la accesibilidad. En determinados casos en los que el lagar a significar tenga una representatividad que así lo requiera se pueden llevar a cabo acciones para conseguir una accesibilidad universal, creando elementos que permitan el acceso a personas con movilidad reducida, con visión reducida y percepción reducida y no solo permitir un acceso físico sino también, cuestión que aparecerá más adelante, un acceso al conocimiento.

#### • DISFRUTE DEL LAGAR

Estamos en el lagar, ya tenemos delante su forma, las tallas en la piedra, las huellas de las actividades pasadas.

Lo primero que se percibe es que casi toda la roca es lagar, aunque de momento el tráfico de visitantes no es muy intenso quizá es necesario plantear una estructura desde donde contemplar el lagar, sin erosionarlo con nuestras pisadas. Una plataforma integrada en el paisaje que nos posicione frente al lagar y su contexto.

Ahora que hemos llegado al lagar es necesario interpretar la información que ante nosotros se dispone. La adecuada realización de contenidos pedagógicos,



En el lagar. Fotografía tomada por los autores.

el diseño de soportes informativos y la integración de estos en el paisaje es el punto a valorar en este momento. No solo pensamos en un cartel informativo, sino que es necesario incorporar las tecnologías de información a través de teléfono móvil y vinculadas a GPS. A pesar de ser información que no necesita más soporte que la terminal de móvil o del gps, si que será necesario indicar de algún modo que esa información esta disponible y como se puede acceder a ella.

Una vez llegados a este punto nos damos cuenta que el lagar es un excelente punto

de vista para contemplar el paisaje en el que se inscriben estas intervenciones. Quizá crear un elemento que permita un descanso momentáneo, un momento de queda contemplación del paisaje de vides de la Rioja, su vegetación, sus colores cambiantes.

#### • ELEMENTOS PARTICULARES DEL PAISAJE Y LA CULTURA

Es importante señalar que las acciones a llevar a cabo deben buscar un sentido de unidad en su conjunto y entender

que forman parte de un paisaje cultural ya determinado con el cual deberá relacionarse. Es necesario abarcar las cualidades de ese paisaje, los elementos fundamentales que lo forman, así como las estructuras, objetos asociados a la producción del vino. Esto nos permitirá extraer vínculos para realizar el diseño de elementos con el fin de que queden integrados en un paisaje determinado y una cultura determinada. De esta forma las acciones a llevar a cabo serán particulares para cada zona, no interviniendo de la misma forma en la Rioja que en el Duero portugués por ejemplo.

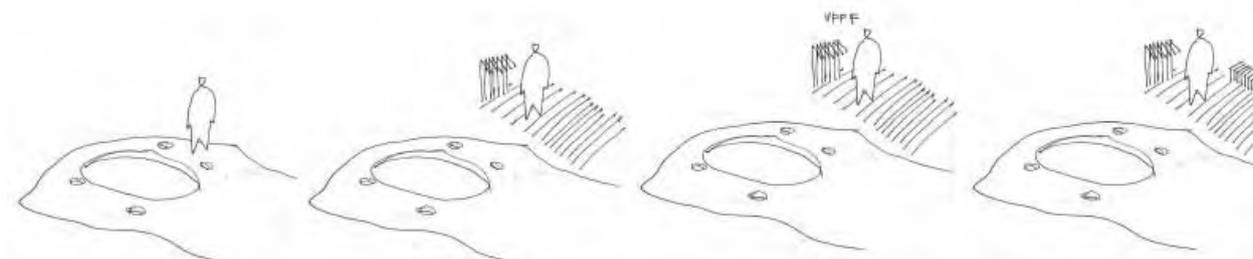
### 3.-LA CONSTRUCCIÓN DE UN PASEO POR LOS LAGARES

Como puesta en práctica de esa metodología proponemos la creación de un elemento de posible interés turístico, un recurso que permita ampliar la oferta de elementos asociados al turismo del vino. Dirigido a aquellas personas que busquen una estancia más prolongada que una mera visita a las bodegas, y se interesen por el paisaje del vino y sus elementos.

De esta manera proponemos la incorporación de los lagares a posibles rutas de interés paisajístico en el que se pueda contemplar el paisaje de la rioja con sus elementos culturales y asociados al vino. Senderos que enlacen viñedos, guardaviñas, lagares rupestres, ermitas y dólmenes. A realizar a pie, o en bicicleta. Senderos equipados con sutiles infraestructuras que permitan su disfrute turístico cultural.

Las necesidades para llevar a cabo para esto serían:

-Realización de un catálogo cartografía que ubique los lagares y los relacionen



Elementos para el disfrute del lagar.



La senda de los procesos históricos: posibilidades de nuevos usos.

con otros elementos de interés turístico o paisajístico. Con las vías de comunicación de distintos órdenes. Sus posición con respecto a poblaciones etc.

-Selección de lagares por su calidad o interés, por su accesibilidad, por la posibilidad de crear un itinerario combinado con otros elementos (ermitas, dólmenes, paisajes singulares...)

-La creación de los itinerarios. Cartografías y adecuaciones de los mismos.

-La señalización y localización de los puntos de partida o el recorrido.

-La identificación y señalización de hitos.

-La adecuación de los accesos a dichos hitos.

-Elaboración de información referente a los lagares y comunicación de dicha información.

-Adecuación del entorno del lagar.

Será necesario crear una familia de objetos, un catálogo de acciones, que puedan implementarse independientemente o en conjunto en toda la intervención o podríamos decir en todo el paisaje, que den respuesta a las necesidades anteriormente referidas.

Este catálogo de elementos podría ser:

- Señalética. Elementos que permitan localizar la senda y orientarse en ella.
- Asociada a vías de comunicación
- Asociada al sendero
- Elementos que permitan situar los lagares en el paisaje.
- Para un entorno lejano
- Para un entorno intermedio
- Para un entorno inmediato.
- Elementos o acciones que mejoren los accesos al lagar.

- Elementos que adecuen la estancia y contemplación del lagar.

- Elementos que contengan la información y la comuniquen efectivamente.

- Elementos para el descanso.

Como materiales para llevar a cabo estas acciones, proponemos utilizar aquellos con bajo coste energético en su producción. Llevar siempre a cabo la mínima acción necesaria para la consecución del fin pretendido, acciones de baja huella de carbono. Resolver problemas mediante elecciones convenientes de especies vegetales. Utilización de madera como material base, por ser un material renovable, de bajo consumo energético, por su relación con la cultura del vino, por su durabilidad etc.



Arbolado de señalización para clima seco y caluroso:

1. *Gleditsia*, (Acacia), fondo propio. 2. *Celtis* (almez), [www.jacanizo.com](http://www.jacanizo.com) 3. *Pinus pinea*, fondo propio 4. *Cupressus sempervirens* (ciprés), fondo propio.

1. *Cercis* (Acacia), foto del autor. 2. *Teucrium* (Olivilla) y *Lavanda*, foto del autor. 3. *Gayomba* (Retama), foto del autor. 4. *Perovskia atriplicifolia* en [www.wugreenhouses.com](http://www.wugreenhouses.com)

# LOS LAGARES RUPESTRES EN EL FONDO FOTOGRÁFICO DEL MUSEO DE LA CULTURA DEL VINO - DINASTÍA VIVANCO

**EDUARDO DíEZ.**

*El Museo de la Cultura del Vino – Dinastía Vivanco ubicado en Briones, La Rioja, posee un Centro de Documentación del Vino que supone una referencia en el campo de la investigación vitivinícola. Entre sus fondos se encuentra un archivo fotográfico con 276 referencias sobre los lagares rupestres de la Sonsierra.*

*The Dinastía Vivanco Museum of Wine Culture which is located in Briones, La Rioja, owns a Wine Documentation Centre which means a reference in the wine research field. Among his collection we can find a photo archive with 276 references about rock wine presses located in the Sonsierra.*

El Museo de la Cultura del Vino – Dinastía Vivanco es una iniciativa privada perpetrada por la Familia Vivanco, que desde el año 1915 ha estado vinculada al mundo del vino. La figura clave en el desarrollo de este proyecto ha sido Pedro Vivanco Paracuellos, la tercera generación de la familia dedicada al sector vitivinícola, que además de impulsar la actividad productiva y comercial de sus bodegas, comenzó una labor de coleccionismo de todo tipo de objetos relacionados con el vino hace aproximadamente 35 años. Ya desde entonces albergaba la remota idea de crear un centro en el cual se pudiera difundir la cultura del vino al público menos especializado y donde estudiosos e investigadores de este sector dispusieran de un lugar donde realizar su trabajo. La culminación de esta ilusión llegó el 29 de junio de 2004 con la inauguración del Museo por parte de S.M. Juan Carlos I.

El Museo cuenta con una exposición permanente que ronda los 3500 m<sup>2</sup> en los que se aborda el mundo del vino desde diferentes puntos de vista. La colección etnográfica está centrada en el proceso productivo de la uva y del vino, mientras que a través de la colección de arte y arqueología se muestra el extraordinario legado cultural que ha recorrido esta bebida desde sus orígenes hasta la actualidad.

Entre los espacios divulgativos cabe destacar también una Colección Ampelográfica con 222 variedades de vid de todo el mundo.

En cualquier caso el Museo forma parte de un proyecto más amplio, gestionado a través de la Fundación Dinastía Vivanco, en el que ocupa un destacado lugar el Centro de Documentación del Vino.

De forma paralela a la adquisición de esas piezas que conforman el Museo, la familia Vivanco comenzó a coleccionar material bibliográfico relacionado con el sector al que fue incorporándose con el paso del tiempo otros materiales de gran interés vinculados a la vid y al vino.

El objetivo del Centro de Documentación es ofrecer a los usuarios especializados en la materia información bibliográfica y de referencia, noticias actualizadas de nuevas adquisiciones, repertorios legislativos, así como cualquier otra información que pueda ser de utilidad.

En la actualidad cuenta con un conjunto de 9000 monografías en varios idiomas y que abarcan una cronología muy extensa. Por colecciones destacan además de los libros, los grabados, postales, fotografías, grabados, sellos, monedas, documentos de archivo, así como los nuevos soportes de información como imagen digital, video o audio.

Entre las obras de mayor interés, tenemos que mencionar 8 incunables, de incalculable belleza y valor documental como por ejemplo.

Corona florida medicinae, sive De conservatione sanitatis, Antonius Gazius. Venecia, 1491.

Importante tratado de dietética y de higiene de un célebre médico de Padua que conocía y amaba el vino. Los capítulos del 42 al 63 están dedicados a la elección de alimentos y bebidas. Gran parte dedicada al vino, al arte de beber y un estudio profundo sobre la sed humana. El efecto satisfactorio del vino consumido con moderación sobre la salud humana, también queda reflejado en este tratado. Un tema de total actualidad, que vemos que ya se trataba en el siglo XV.

También cabe destacar que nuestro fondo pasó a formar parte del Catálogo Colectivo del Patrimonio Bibliográfico Nacional. Fueron añadidos en el mismo un total de 853 ejemplares, de los cuales 350 no disponían de ninguna referencia en dicho catálogo.

El fondo se completa con una sección de hemeroteca que suma una veintena de títulos de las revistas del sector más importantes del mundo.

También ofrecemos un servicio reprográfico, aunque eso sí, restringido solo a determinados documentos.

La consulta de las obras se puede realizar en sala mediante el sistema OPAC o de manera online donde se encuentra el catálogo informatizado.

Entre los importantes proyectos que desarrollamos se encuentra la digitalización de nuestros fondos. Actualmente se

pueden consultar en este formato más de 30.000 páginas que incluyen los 8 incunables y otras obras de gran interés del siglo XVIII y XIX además de en español en francés, inglés y otras lenguas. El portal de internet docs.dinastiavivanco.com se encuentra actualmente en periodo de actualización para incluir el acceso a las digitalizaciones.

Desde este portal se puede acceder a la fototeca con cerca de 5.000 imágenes digitalizadas entre postales y fotografías que se pueden adquirir por este canal en alta resolución.

En el caso que nos ocupa este Congreso, la información bibliográfica especializada sobre lagares es bastante escasa, prueba de los pocos trabajos de investigación que se han desarrollado sobre el tema.

En cualquier caso cabe destacar una colección de 276 fotografías de estas curiosas construcciones.

Esta colección se realizó gracias al trabajo del fotógrafo David Moreno que desarrolló fundamentalmente entre los años 2003 a 2005.

Las fotografías se entregaron en formato diapositiva y actualmente están en proceso de digitalización.

En ellas se pueden contemplar 60 lagares de San Vicente de la Sonsierra, 28 en Álbalos y uno en Haro perfectamente localizados.

Cada uno de los lagares está identificado con un nombre y ubicado sobre un mapa para facilitar su localización.

### *LAGARES SAN VICENTE DE LA SONSIERRA*

Pangua I  
 Pangua II  
 Casa de Pangua I  
 Casa de Pangua II  
 Casa de Pangua III  
 Convento de Pangua  
 Orzales I  
 Orzales II  
 Orzales III  
 Orzales IV  
 Cuatro Caminos I  
 Cuatro Caminos II

Cuatro Caminos III  
 San Polite  
 Santa Tornea I  
 Santa Tornea II  
 Bardallo I  
 Bardallo II  
 Bardallo III  
 La Tejera I  
 La Tejera II  
 La Tejera III  
 Ribas I  
 Ribas II  
 San Andrés I  
 San Andrés II  
 San Andrés III  
 San Andrés IV  
 San Andrés V  
 San Andrés VI  
 San Andrés VII  
 San Andrés VIII  
 La Nava  
 Los corrales de La Nava I  
 Los corrales de La Nava II  
 La Canoca I

La Canoca II  
 Senda del Convento  
 Santa María de la Piscina  
 San Román  
 Zabala I  
 Zabala II  
 Zabala III  
 Zabala IV  
 Zabala V  
 Zabala VI  
 Zabala VII  
 Zabala VIII  
 Zabala IX  
 El Hoyo  
 Valgrande  
 Peciña I  
 Peciña II  
 Peciña III  
 Peciña IV  
 San Pablo  
 La Fonsagrada  
 San Francisco I  
 San Francisco II  
 Nª Señora de la Peña





## LAGARES RUPESTRES DE ÁBALOS

1.- Las Peñas del Señor	10.- Santa Ana (lagar)	18.- El Carronillo I
2.- San Prudencio I	11.- Las Abejas I	19.- El Carronillo II
3.- San Prudencio II	12.- Las Abejas II	20.- El Carronillo III
4.- San Prudencio III	13.- Sta. María	21.- El Carronillo IV
5.- San Prudencio IV	14.- El Cadalso	22.- El Carronillo V
6.- Las Arogues	15.- San Cristóbal I	23.- El Carronillo VI
7.- Las Arenas I	16.- San Cristóbal II	24.- Los Hundidos I
8.- Las Arenas II	17.- San Cristóbal III	25.- Los Hundidos II
9.- Santa Ana (prensa)		26.- Los Hundidos III

## LAGARES ÁBALOS

Las Peñas del Señor  
 San Prudencio I  
 San Prudencio II  
 San Prudencio III  
 San Prudencio IV  
 Las Arogues  
 Las Arenas I  
 Las Arenas II  
 Santa Ana I  
 Santa Ana II  
 Las Abejas I  
 Las Abejas II  
 Santa María  
 El Cadalso I  
 El Cadalso II  
 San Cristóbal I  
 San Cristóbal II  
 San Cristóbal III  
 El Carronillo I  
 El Carronillo II  
 El Carronillo III  
 El Carronillo IV  
 El Carronillo V  
 El Carronillo VI

Los Hundidos I  
 Los Hundidos II  
 Los Hundidos III  
 Las Huertas

## LAGARES HARO

Espilliga

Entre los proyectos más inminentes del Centro de Documentación está la edición de una publicación en formato digital de los chozos o guardaviñas de La Rioja, fruto de un trabajo fotográfico de similares características al de los lagares rupestres.

Esta publicación tendrá un cariz muy práctico con un sistema de localización que facilite la visita a estas construcciones. En el futuro deseáramos realizar una publicación semejante con los lagares, para cuya elaboración sería necesario un estudio previo y un inventario actualizado, por lo que aprovechamos este foro para pedir la colaboración de los especialistas que se encuentran entre nosotros.



Ábalos, Carronillo II.



Ábalos, Las Abejas I.



Ábalos, Pisado.



San Vicente de la Sonsierra, Bardallo II.



San Vicente de la Sonsierra, San Andres IV.

# LAGARES RUPESTRES EN EL ALTO ARAGÓN

EUGENIO MONESMA MOLINER. *Etnógrafo. Productor y director de documentales etnográficos*

Noviembre de 2013

## APROXIMACIÓN A LA TIPOLOGÍA DE LOS LAGARES

Durante casi dos años de trabajo de campo para la realización de un proyecto de investigación sistemática de lugares rupestres relacionados con cultos precristianos y con diversas actividades que el ser humano hubiera podido realizar teniendo como base la piedra, he localizado y documentado 16 lagares tallados en la roca. Estos lugares destinados a la producción de vino están dispersos por un territorio del Alto Aragón que tradicionalmente se ha dedicado al cultivo de la vid y que se extiende por los somontanos al pie de las sierras prepirenaicas, desde el río Gállego hasta el límite oriental de la provincia de Huesca.

He tratado de conseguir trabajos en Aragón sobre este tipo de estructuras en roca y no he hallado ninguna referencia ni documentación que me pudieran orientar, por lo que he tenido que recurrir a las publicaciones de investigaciones en otros territorios como Galicia, Rioja, Valencia o Portugal. Por ello, en este trabajo voy a tratar de mostrar los diferentes tipos de lagares que, hasta la fecha, he podido localizar. La toponimia me ha servido para documentar como lagares tres tipos de entalladuras en la roca, y que son:

### • PEÑA LACO EN IBIECA

Se trata de un conjunto rocoso de arenisca, piedra muy común en este territorio. El propio topónimo de Peña Laco ya define el uso al que se ha podido dedicar este lugar, aunque no hay memoria de su uso, pero sí del cultivo de viñas por el entorno.

Muy cerca se encuentran algunos yacimientos de poblamientos íberos y musulmanes y la impresionante ermita medieval de San Miguel de Foces.



Parte superior de la Peña Laco de Ibieca.

Por la singularidad del conjunto de excavaciones que componen este lagar, voy a describir a continuación sus elementos. En la plana superior del amplio roquedo, justo en su extremo occidental, se encuentra todo este complejo de entalladuras que nos remite a un uso como lagar para la elaboración del vino.

Podríamos dividir este conjunto en dos partes. La más alta, que sería la zona de pisado y obtención del mosto. Y una segunda a un nivel inferior en la que se realizaría el proceso de vinificación. La zona de pisado de la uva está formada por tres excavaciones: una central de escasa profundidad, entre 10 y 15 centímetros, de forma cuadrangular y con una ligera inclinación hacia un recipiente más profundo y más pequeño, también rectangular, que sería el laco donde se recogería el mosto y el bagazo mezclados. A un nivel ligeramente superior de la pisadera, y al otro extremo, se talló una pileta también profunda de la que desconocemos su posible uso.

La segunda zona, que está un poco más baja que la de pisado, la componen dos espacios separados por una pared tallada en la piedra, pero que a la vez sirve de comunicación entre ambos a través de un orificio. El primero de estos dos reci-

ipientes, que comunica con el laco por su parte superior, está abierto hacia el exterior de la roca debido a la erosión, pero se aprecia que se trataba de un recipiente cerrado de poca profundidad, en el que probablemente se decantaría el vino y el bagazo mezclados. En el otro recipiente contiguo, que comunica con el primero a través de un agujero, y que está 30 cm por debajo de su nivel, se recibiría el vino ya limpio tras pasar por un filtro



Parte inferior de la Peña Laco de Ibieca.

vegetal que taponaría el orificio a voluntad de los productores.

A unos 20 metros del conjunto encontramos una entalladura de 1'50 x 1'20 metros, abierta al exterior del roquedo, cuya relación con el conjunto del lagar desconocemos por no haber testimonio oral de este lugar.

#### • PEÑA LACO EN BLECUA

Éste es un lagar de los más habituales y sencillos, con una pisadera rectangular suavemente inclinada que por su propia entalladura conduciría el mosto hacia un laco más profundo y de menores dimensiones. En el entorno del lugar de producción se aprecian algunas entalladuras a modo de pocillos que posiblemente sirvieran de soporte para una estructura de madera. Actualmente todavía se cultivan algunas viñas por el entorno, aunque no hay tradición oral del uso del lagar rupestre.

#### • LAS PILAS O EL LAGAR EN VALPALMAS

La tradición oral, de gran importancia para la localización de este tipo de estructuras, ha definido una roca modificada por el hombre en el pueblo de Valpalmas como "El lagar". Indudablemente, debemos pensar en un uso funcional para pisar la uva y extraer el mosto, por su parecido con otros elementos de estas características, es decir, una pila amplia y de poca profundidad en la que se depositaba y pisaba la uva, y otra inferior, de menor tamaño y más profunda, comunicada con la anterior a través de un orificio, para recibir el mosto. Este conjunto



Peña Laco de Blecua.

dispone además de una entalladura por debajo de la segunda pila cuya función parece ser para colocar un recipiente en el que recoger el líquido.

Ahora bien, en este conjunto sorprende una pileta circular de mediano tamaño y profundidad que se talló en el centro de la pisadera, pues retendría en su interior una considerable cantidad de caldo y bagazo, a la vez que sería un inconveniente en el momento del pisado de la uva. Quizás fuera este pocillo el que hiciera dudar a Don Antonio Beltrán, quien documentó esta piedra como un dudoso lugar de culto o ritual en un artículo publicado en el Heraldo de Aragón el día 9 de julio de 2001: "Un guarda aseguraba que allí se manipulaba el vino Tempranillo, otros afirman que servía para preparar aceite de enebro. Ni una ni otra cosa parecen plausibles, pero

no tengo idea de lo que pueda ser esta curiosa instalación industrial. Lo estudiaremos. Pero quede dicho que se trata de muestras de actividades artesanas y seguramente rituales, que algo cuentan de tiempos pasados, sin que sepamos cuales, de Valpalmas."

La presencia de algunas cazoletas talladas en un lateral de la roca me hace suponer que la pileta central de la pisadera fue excavada posteriormente para el alojamiento de una prensa, de tal modo que, a la vez que se pisaran los racimos de uva, se iría llenando la prensa con el bagazo resultante para extraer de él el mosto que todavía quedara. Todo el caldo obtenido se recogería en el laco.

#### OTROS LAGARES

Algunos de los lagares documentados están cubiertos por la vegetación pues ha nacido en su laco algún litonero, higuera o zarzal que impiden estudiarlos en profundidad. Pero de todos ellos quisiera destacar dos por su singularidad.

#### • TORRE DE FARNAGÜELO DE AZLOR

Al no tener ningún nombre y no haber tradición oral sobre su uso, salvo el conocimiento de que en el entorno se cultivaron los viñedos, lo he definido así dada su cercanía a la torre defensiva del siglo XII de Farnagüelo. Deduzco que se trata de un lagar debido a la zona vitivinícola en la que se encuentra (Somontano), y por sus características morfológicas, una pila amplia y poco profunda (en este momento colmatada por tierra y piedras que ha arrastrado



Las Pilas o El Lagar de Valpalmas.



Lagar de la Torre de Farnagüelo.

el agua) que serviría para pisar las uvas, y otra pila más pequeña y honda que se utilizaría para recoger el mosto obtenido, pues ambas están comunicadas por un pequeño orificio para el paso del líquido.

Además, justo al lado de ambas pilas, se pueden apreciar unas entalladuras en la roca que podrían cumplir la función de servir de asiento para los recipientes en los que se recogiera el mosto obtenido, antes de ser trasladado a las bodegas.

A unos 12 metros hacia el norte, en otra roca emergente, fue tallada en la pared una pila de 1'26 m de diámetro y 0'21 m de profundidad, que probablemente se hubiera utilizado para colocar una prensa que sirviera para terminar todo el proceso completo de obtención del caldo y dejar la brisa resultante en el propio campo como abono.

• *LAGAR DEL CAMINO DE LA COVA EN BINÉFAR*

Encima de una plataforma de roca arenisca están excavados los elementos que nos invitan a pensar que se trate de un lagar rupestre. En la zona correspondiente a la pisadera apenas se aprecia entalladura, pero la ligera inclinación de la plataforma sugiere que no fuera necesario excavarla ya que la capa de uva que se suele pisar cada vez es de 10 a 15 cm aproximadamente. Unos canalillos en el perímetro de estas plataformas conducirían directamente el líquido a los dos recipientes anexos. Junto a lo que debía ser la pisadera hay una excavación de forma acampanada, más ancha por su fondo y con la boca de entrada rectan-

gular; este recipiente estaría destinado a la fermentación del mosto con el hollejo u orujo para obtener el vino tinto. La cantidad de tierra que hay en su fondo nos impide ver el agujero que comunicaría este espacio con lo que sería el laco. El laco anexo tiene forma rectangular y dispone de un escalón en una de sus dos caras más cortas. Tampoco se aprecia el agujero que lo uniría con el espacio destinado a la fermentación. Este espacio serviría para recoger el vino una vez que se pinchara el depósito de fermentación.

*RECREACIÓN DEL PISADO DE LA UVA*

• *LAGAR DE RECURT*

Dentro del término de Monzón, ya lindando con el de Binaced, destaca un

gran roquedo dentro del paisaje agrícola de unas fincas pertenecientes a la familia Recurt. Enrique es el actual propietario de esos terrenos donde todavía recuerda que, antiguamente, “allí se cultivaban las viñas y que estaban plantadas muy espesas”.

Esta gran peña alargada muestra en su cara orientada hacia el este una serie de mechinales tallados sobre el voladizo de un abrigo natural que sirvieron para alojar los maderos sobre los que asentaba un tejado, tal como nos contó Enrique. En la pared se aprecian las huellas dejadas por el fuego del hogar en una entalladura a modo de chimenea. Al lado de este lugar habilitado para vivienda se abre tallado en la roca un pequeño habitáculo que serviría de cuadra para los animales, como lo apuntan los agujeros en las jambas de la puerta donde se atarían los ramales.

La parte superior de la plataforma rocosa llama la atención por dos grandes pilas talladas en la misma y un canalillo que, desde el sobrado de la pila pequeña, conduce por la pared hacia el pie de la roca. Se trata de un lagar rupestre, cuya funcionalidad para pisar la uva y obtener el mosto viene avalada tanto por la forma del conjunto como por las cepas residuales que todavía resisten junto a la roca y entre sus grietas.

El lagar está formado por una pisadera circular en cuya base fue tallada una canaleta que conduce hacia el agujero para la salida del mosto; este agujero comunica con una pila cuadrada de mayor profundidad en la que se iría almacenando el mosto resultante de varias pisadas. Es probable que, dado el



Lagar del camino de la Cova en Binéfar.



*Pisando la uva en el lagar de Recurt.*



*Recogiendo el mosto en el lagar de Recurt.*

tamaño y la profundidad de la pisadera, en alguna época se instalara una prensa para estrujar todavía más los bagazos. La ubicación de este lagar en el propio viñedo quedaría justificada por la larga distancia que habría que recorrer con la carga de uva en las caballerías hasta la bodega del pueblo en tiempo de vendimia y por el retorno con el bagazo una vez estrujado, tiempo después, para utilizarlo como materia orgánica en el abono en el campo. Reducir al mínimo la mano de obra en los transportes durante el período de la vendimia, para aprovecharla en las tareas de recolección y prensado sería primordial, para evitar que la uva se estropease por falta de trabajadores.

El laco para la recogida del mosto tiene en su parte superior un rebosadero en forma de canalillo tallado en la roca

que descende hasta la parte inferior de la peña. Sobre este canalillo, Enrique Recurt sí que recuerda que le decían “que se empleaba para el vino”. Si tenemos en cuenta que, por el tamaño de la pisadera, la cantidad de uva que puede haber es de unos 2.000 kilos, posiblemente el laco se llenara sin que se pudiera sacar todo el mosto y, entonces, el sobrante rebosara por este canalillo para ser recogido al pie del roquedo en un recipiente de mayor tamaño. La producción vinícola de los viñedos de la familia Recurt rondaba los cuatro o cinco mil litros, que se almacenaban en tres grandes cubas dispuestas en la bodega de su casa de Monzón.

El único uso que Enrique recuerda de este lagar es que, cuando era niño y estaban en el tiempo de la siega, su padre le mandaba a la poza del lagar a mojar en el agua que allí se almacenaba, los fencijos para atar la mies.

### *RELACIÓN DE LAGARES RUPESTRES LOCALIZADOS*

Hasta el momento, en un corto espacio de tiempo, son 16 los lagares rupestres excavados en afloramientos de roca natural que, con toda seguridad, se pueden catalogar como tales:

#### • LAGARES CON TRES PILAS

- LAGAR DEL CAMINO DE LA COVA. Binéfar. (N 41° 49' 15"2" E 0° 20' 25"8")

- TARRADELLAS. San Esteban de Litera. (N 41° 50' 24"7" E 0° 20' 4"9")

#### • LAGARES CON DOS PILAS

- CORNOBIS. Tamarite de Litera. (N 41° 49' 23"5" E 0° 25' 59"9")

- TORRE DE CURTO. Algayón. (N 41° 49' 20"2" E 0° 21' 22"1")

- PEÑA DE RECURT. Monzón. (N 41° 51' 29"2" E 0° 12' 24"3")

- TORRE DE FARNAGÜELO. Azlor. (N 42° 6' 10"9" O 0° 2' 14"7")

- ODINA 1. Ilche (N 41° 55' 12"2" E 0° 1' 17"6")

- ODINA 2. Ilche (N 41° 55' 14"5" E 0° 1' 9"4")

- PEÑA LACO. Blecua. (N 42° 3' 25"2" O 0° 12' 29"9")

- PEÑA LACO. Ibieca. (N 42° 7' 58"5" O 0° 11' 9"7")

- LAS LOBERAS. Monzón. (N 41° 53' 46"8" E 0° 11' 21"3")

- PEDREULA. Albelda. (N 41° 51' 2"7" E 0° 29' 9"5")

- FUENTE D'O CANTAL. Fuencalderas. (N 42° 22' 22"6" O 0° 53' 1"4")

- LAS PILAS o EL LAGAR. Valpalmas (N 42° 7' 38"3" O 0° 50' 3"3")

- PEÑÓN DE MUYED. Berbegal. (N 41° 58' 53"2" O 0° 1' 9"9")

#### • LAGAR DE UNA PILA:

- LERA BAJA. Peraltilla. (N 42° 1' 23"8" O 0° 1' 29"6")

### *CONCLUSIÓN*

Éstas son unas primeras anotaciones de un trabajo de campo inicial de localización y documentación de todos aquellos elementos pétreos que se pudieron destinar en Aragón al pisado de la uva y a la elaboración del vino. Su datación es difícil pues habría que excavar en el entorno de cada uno de ellos, pero esa ya es tarea de los arqueólogos. Ahora se trata de continuar con el trabajo de campo de localización y documentación, que paralelamente voy a desarrollar junto a la investigación sobre piedras y cuevas rituales. Los datos recibidos de los informantes de las localidades visitadas y los resultados del estudio de la toponimia nos están conduciendo a la constatación de nuevos ejemplares que han pasado a ser objeto de estudio.

En este momento habría que empezar a plantearse la protección de estos roquedos, pues dentro de la cultura del vino, tan arraigada en nuestra tierra, los lagares rupestres constituyen un elemento patrimonial muy escaso.

# CONOCER PARA VALORAR: HUELLAS DEL VINO EN HARO

*GLORIA ANDRÉS HURTADO.*

*ELENA M. PAVÍA LAGUNA.*

*ALBERTO PAVÍA LAGUNA.*

*Para preservar la memoria colectiva ante los vertiginosos cambios que ha experimentado el trabajo y el paisaje agrario en poco más de 70 años, es importante la máxima: ‘Conocer para preservar y valorar’. Hemos tomado el ejemplo de Haro desarrollando varios itinerarios, maridando el trabajo de investigación tradicional con las oportunidades que ofrecen las nuevas tecnologías.*

*To preserve the collective memory with the vertiginous changes which has experimented the agricultural landscape in less than 70 years, is important the declaration: ‘Know to preserve and value’. We have taken the example of Haro, developing several routes, combining traditional methods with the opportunities offered by technologies.*

## 1.-INTRODUCCIÓN

La presente comunicación tiene un objetivo muy ambicioso: hacer real la secuencia “idea- acción- hábito”, en el caso concreto de las huellas etnográficas que el hombre a lo largo de los tiempos ha dejado en los campos de nuestros pueblos, para que se cumpla la máxima que da título a nuestra charla: “Conocer para valorar”. Pero para que esto sea plausible, el contenido de los dos primeros términos debe quedar claro y consensuado, pues será el único camino para llegar al tercero. Entonces, ¿cuál es la “idea”? El patrimonio etnográfico inmueble de Haro es representativo en cantidad y calidad y variado en el aspecto funcional. Estos conjuntos en la actualidad están en pleno auge en lo que a interés social y cultural se refiere, porque de una forma directa, casi instintiva, los elementos etnográficos nos conectan con lo que más primariamente somos como grupo humano, y apelan a la fuerza emocional de lo intangible. ¿Cuál deberá ser la “acción”? Desde el necesario desarrollo de un corpus de partida esencialmente descriptivo, será imprescindible una unificación de criterios en cuanto a consideración, protección y difusión del conjunto etnográfico, sin que esto implique homogeneidad en los proyectos, pues siguiendo un discurso común, en cada caso se deberá implementar la estrategia óptima, siguiendo los requerimientos de rigurosidad, sostenibilidad e imaginación.

En el caso concreto de Haro, y para no salirnos de los márgenes que encuadran esta charla, aplicaremos estas premisas a

los elementos vinculados a las tareas vitivinícolas, sin arrancarlos de su marco, para que al ser “interpretados” no pierdan ni uno sólo de los ingredientes que les dotan de su peculiar carácter.

## 2.-PUNTO DE PARTIDA

Como partida, hacemos un breve repaso a la situación legislativa y al marco institucional que ampara las acciones llevadas a cabo con estos elementos. Contamos con dos herramientas potentes, legislativamente hablando, que dejan claro la consideración que se otorga a los elementos etnográficos:

- Ley Nacional. 16/1985. Título VI. Del patrimonio etnográfico.

Art. 46. Forman parte del Patrimonio Histórico Español los bienes muebles e inmuebles y los conocimientos y actividades que son o han sido expresión relevante de la cultura tradicional del pueblo

español en sus aspectos materiales, sociales o espirituales.

Art. 47. 1. Son bienes inmuebles de carácter etnográfico y se registrarán por los Títulos II y IV de la presente Ley, aquellas edificaciones o instalaciones cuyo modelo constitutivo sea expresión de conocimientos adquiridos, arraigados y transmitidos consuetudinariamente y cuya factura se acomode, en su conjunto o parcialmente, a una clase, tipo o forma arquitectónicas utilizados tradicionalmente por las comunidades o grupos humanos.

- Ley regional. 7/2004. Capítulo I. Art. 13: Clasificación (existen los Lugares de Interés Etnográfico y los Paisajes Culturales que a nosotros nos pueden interesar).

Lugar de Interés Etnográfico: Paraje natural, conjunto de construcciones o instalaciones vinculadas a formas de vida, cultura y actividades tradicionales, que,



*Camino de los Arenales, ruta histórica del comercio del vino en Haro.*

por su valor de relación entre la naturaleza y las actividades humanas expresen características culturales de La Rioja.

**Paisaje Cultural:** Extensión de terreno representativa de la interacción del trabajo humano con la naturaleza. Su régimen como Bien de Interés Cultural se aplicará sin perjuicio de su protección específica mediante la legislación ambiental. Especial consideración merecerá el «Paisaje Cultural del Viñedo».

Paradójicamente, y pese a que en la legislación queda clara la categoría de los elementos conformadores del Paisaje Cultural del Viñedo del que los lagares entre otros elementos forman parte, no existe un inventario sistematizado etnográfico de La Rioja, ni siquiera de la pequeña parcela de los relacionados con la cultura del vino. Queda clara entonces la dificultad, pese a todos los esfuerzos e interés particular o colectivo, de llevar a buen puerto la estrategia señalada en la introducción. Pese a todo, seguimos persiguiendo la acción y para ello no debemos caer en el desaliento.

### 3.-NUESTRA METODOLOGÍA, NO ESPECÍFICAMENTE ETNOGRÁFICA

No queremos dejar de señalar aquí que nuestro trabajo ha sido fruto fundamentalmente del interés y la buena voluntad, y que sin ser etnógrafos, desde nuestra labor arqueológica y ante una realidad difícilmente esquivable, hemos llevado a cabo, de la forma más sistemática y detallada que hemos sido capaces, el inventario de los bienes etnográficos inmuebles de Haro, a la par que desarrollábamos las tareas específicamente arqueológicas.

Con anterioridad a la realización de los trabajos de campo en el término municipal de Haro que comenzaron en febrero de 2006, se llevaron a cabo una serie de tareas de documentación y análisis de la cuestión en las que se trató de recopilar el mayor volumen posible de información sobre la zona. Para ello se recurrió a los mapas topográficos, fotografía aérea, toponimia, mapas antiguos y fuentes bibliográficas. Los trabajos de campo



*Labores de registro de un chozo en Carabriñas.*

consistieron en la búsqueda, hallazgo y registro de todos los yacimientos del citado término mediante una prospección intensiva de toda la zona, realizada por un equipo de tres personas que recorríamos franjas de terreno preestablecidas en intervalos regulares, aunque variables según la accesibilidad y visibilidad del terreno, y la perceptibilidad de los yacimientos. La época en la que se llevaron a cabo estos trabajos de campo (febrero-abril) fue muy favorable en lo referente a la visibilidad del terreno, tanto en las zonas de viña como en las de cereal, que constituyen la mayor parte de la superficie cultivable del término.

En prospección como se ha señalado al comienzo de este apartado se recogieron tanto los yacimientos arqueológicos, como los elementos de interés etnográfico sin hacer distinción en la metodología o exhaustividad en el registro de los mismos. Una vez finalizados los trabajos de campo dieron comienzo las tareas de laboratorio orientadas fundamentalmente al estudio de los materiales recogidos en algunos de los yacimientos localizados, y la elaboración de la consiguiente base de datos y cartografía temática.

### 4.-HARO: FORTALEZAS Y DEBILIDADES

Podemos otorgar al municipio de Haro la categoría de joya etnográfica, pues el conjunto de elementos sitios en sus tierras, es además de cuantitativamente muy significativo, especialmente

variado en funcionalidad, cualitativamente importante y con gran poder comunicador, pues en la mayoría de los casos continúa manteniendo el vínculo con el paisaje y la actividad que le dio su sentido original. Sin entrar en más detalles que alargarían demasiado la presentación, diremos que el total de elementos etnográficos inventariados en Haro asciende a 151. Ciñéndonos a los elementos inmuebles relacionados con la vitivinicultura, y habiéndolos dividido en varios grupos (lagares rupestres, bodegas, guardaviñas, casas de aperos, entalles en la roca, caminos de viñas o del comercio del vino y otras construcciones de interés), el número asciende a 39.

En cuanto a los protagonistas de este congreso como son los lagares, podemos citar los siguientes, todos ellos aparecidos en afloramientos rocosos, en ocasiones próximos a caminos y chozos:

- Lagares del Puerto: junto a un chozo, es un conjunto de 23 lagaretas de forma rectangular y parcialmente colmatadas de tierra y vegetación.



*Chozo con cavidad a modo de despensa, junto a una viña.*

Orientación variable que puede ser N-S y E-W. Longitud comprendida entre 1'30 y 2'10 m; anchura entre 32 y 40 cm. y profundidad entre 30 y 40 cm.

- Lagares del Puerto 2: conjunto de al menos 3 lagaretas parcialmente cubiertas de vegetación y maleza.
- Lagares de Cubillas: conjunto de 5 lagares y pocillo de forma cuadrada y semicircular con medidas entre 1'7 y 2'4 m. de longitud, 30 y 60 cm. de profundidad.
- Posible lagar de Tondonia: lagar cubierto por vegetación del que se distinguen los canalillos.
- Lagar de San Pelayo junto a un chozo rupestre limpiado y documentado en el 2008.
- Posible lagar del barranco del Puerto: aparece cubierto por la maleza.
- Lagaretas de Rubina: conjunto de 4 lagaretas situadas en una zona de extracción de piedra, limpiadas y documentadas en el 2008. Una de ellas situada junto a un chozo.

Las potencialidades del conjunto por lo tanto quedan claras. Sin embargo, y para



Conjunto de lagaretas en El Puerto.



Lagares y canalillos en Cubillas.



Lagar en primer término y chozo hundido en San Pelayo.

poder enfrentar nuestra tarea con eficacia tenemos que ser conscientes también de las debilidades que presenta, y que nosotros hemos concretado en tres aspectos: la inexistencia de un inventario oficial que haga efectivos los niveles y medidas de protección de cada elemento; la fragilidad de estos bienes ante alteraciones en su entorno inmediato (ampliación de caminos o fincas, cambios de uso del terreno, abandono de su uso y destrucción incontrolada por falta de información) y lejanía de los centros institucionales o culturales de gestión del patrimonio.

Estas debilidades son observables en los grandes vacíos que encontramos en un mapa de dispersión de todo el término de Haro: allí donde se ha llevado a cabo por ejemplo la concentración parcelaria han desaparecido, casi por completo, las huellas etnográficas, como es el caso de los términos de La Zaballa, Los Turcos, etc.

A grandes rasgos podemos concluir que la concentración de elementos etnográficos es mayor en la zona que queda al norte del casco urbano, fundamentalmente en los términos de El Puerto y Cubillas, y en menor medida en los de Viña Paceta, La Calzada, El Cuervo y Atamauri. Hacemos aquí una importante llamada de atención sobre un nuevo adjetivo que hemos comprobado que puede ser aplicable en los últimos tiempos de forma cada vez más habitual a los elementos etnográficos: "effímero".

## 5.-NUESTRA PROPUESTA: LAS HUELLAS DEL VINO EN EL PAISAJE DE HARO

Para hacer realidad la democratización del disfrute del patrimonio cultural, en este caso etnográfico hemos "diseñado" dos propuestas que cumplen las siguientes CARACTERÍSTICAS:

- Accesibilidad a un público amplio. Es necesario que las rutas sean lo suficientemente flexibles para atender a las necesidades e intereses de distintos grupos de edad y estratificación social.
- Interés. Los paseos deben estar lo suficientemente trabajados como para que resulten interesantes desde el punto de vista cultural, social y paisajístico. A ello contribuirá la buena planificación e información sobre la ruta y sus hitos, valiéndonos del uso de todos los sentidos y favoreciendo una experiencia personal e irrepetible en la que la información no sea algo dado, sino que sea la respuesta a una pregunta o búsqueda previa.
- Viabilidad. La posibilidad de que los proyectos puedan ser efectivamente realizados y mantenidos es una premisa absolutamente esencial hoy en día.

Ambos proyectos han sido pensados para lograr los OBJETIVOS de:

- Conocimiento. El visitante deberá haber logrado al finalizar la visita al menos este primer escalón de conocimiento del "paisaje del vino en Haro" con todo lo que



Lagaretas de Rubina.

ello implica: medio natural, procesos de antropización del paisaje, construcciones relacionadas con las tareas del campo, huellas del trabajo en el paisaje, evolución histórica de los trabajos, etc.

- Sensibilización. Apreciación como bien global del patrimonio etnográfico y su entorno, percibiéndolo como un elemento fundamental de identidad social, desarrollo cultural y respeto al medio.

- Difusión. El visitante se convierte en un eslabón más de la cadena. Su experiencia se transmite en primera persona a otras, añadiendo a la información objetiva su personal percepción de los elementos de la visita.

## 6.-DESARROLLO GENERAL DE LOS PASEOS

Hemos diseñado dos paseos por la mitad norte del término de Haro, allí dónde encontramos el grueso de los elemen-

tos inmuebles de interés etnográfico del municipio, en un paisaje muy atractivo para su visita. Las rutas han sido trazadas seleccionando aquéllos puntos más relevantes y tipológicamente diferenciados, cercanos a caminos o sendas transitables. A continuación exponemos la ficha base de cada paseo propuesto. (Foto 8).

## 7.-ACCESO A LA INFORMACIÓN, REALIDAD AUMENTADA Y CÓDIGOS QR

En numerosas ocasiones, nos encontramos inmersos en lugares en los que se dibujan paisajes con una marcada impronta comunicadora. Pronto se pueden extraer de ellos conclusiones derivadas de su orografía, de las edificaciones cercanas, de los cultivos dominantes, de los olores más intensos, de la

temperatura, etc. que tejen la realidad inmediata. El desafío se encuentra en convertir para el visitante que forma su primera impresión de lo que ve, la realidad inmediata, en realidad cercana o familiar. En gran parte, todo ello se resume en que, la persona que visita un lugar de interés en que la información está presente pero no es explícita, pueda requerir esa información en todo momento. Esta es la sensación de reconocer algo que ya hemos visto, que hemos vivido, que redescubrimos, la seguridad que proporciona saber ubicarnos geográficamente, lo que nos queda para llegar a un lugar, de recordar vivencias personales referenciadas a un determinado punto del camino; información que tenemos grabada en nuestra memoria, testimonio de una experiencia propia consumada o bien la de aquel que nos la transmite mientras nos acompaña.

En esta sección se presentan fórmulas y recursos que van en la línea de lo que antes se ha explicado. De alguna forma arrojaremos luz sobre una tecnología que es hoy una realidad, totalmente accesible, y cuya velocidad de intrusión en el mercado es exponencial. Lo que estamos haciendo es adelantarnos a lo que dentro de dos años será algo cotidiano, y es el empleo de terminales móviles como una fuente de documentación turística en un ámbito muy concreto (con información etnográfica, paisajística, geográfica, cinegética, etc.) de un paraje extenso tal y como puede ser el término municipal de Haro. Como podemos entrever, estos recursos son especialmente interesantes cuando se dirigen a grupos pequeños que realizan actividades de forma autónoma y flexible.

La idea del sistema es fundir información viva, que rellena los campos de la base de datos de un sistema GIS (sistema de información geográfica) y que ha sido documentado un profesional de la especialidad, de forma que sea accesible por el visitante allí y donde la requiera. Esta información está vinculada geográficamente. La realidad aumentada no es más que un medio más atractivo de representar esta información. Cuando vamos paseando en dirección a un lagar, tenemos definida una posición en la que ubicarnos mediante GPS o triangulación telefónica.

NOMBRE: Ruta de los lagares de Cubillas

SEÑALÉTICA: Por determinar

DISTANCIA: 6,3 Km

DIFICULTAD: Media-baja

DURACIÓN APROXIMADA: 2,5 horas.

PUNTO DE PARTIDA RECOMENDADO: Puente del río Tirón

HITOS EN EL RECORRIDO: 12 (Puente del ferrocarril, molino harinero, central hidroeléctrica, camino de los Arenales y puente, chozo, guardaviñas, camino, lagares, abrigo, puente, caseta de aperos y mojonos)

HITOS CERCANOS RECOMENDADOS: 2 (cueva excavada y puentecillo)

DESCRIPCIÓN GENERAL: ruta en la que se aúna tanto el interés etnográfico, como la arqueología industrial e interés medioambiental.

RECOMENDACIONES: se puede realizar a lo largo de todo el año, recomendándose en primavera y otoño. Se aconseja zapatos cómodo, llevar agua, prismáticos y respeto al medioambiente.

PLANO:



Ficha base.

Nuestro campo de visión, se determina por brújula y un nivel electrónico (hacia extendemos nuestra visión). Observamos el viñedo y parte del camino a través de un “ojo” digital de la realidad tal y como acontece. Es entonces cuando aumentamos esa realidad, al añadir información sobre la pantalla del terminal, somos capaces de identificar la posición de los puntos de interés en distancia y posición desde nuestra ubicación. Un lagar se encuentra a 300 metros girando por el próximo camino a la izquierda...extiendiendo el menú para escuchar una explicación del mismo mientras mantengo mi caminar que discurre entre las viñas...

Estas son alguna de las características usuales que tiene implementadas una aplicación de realidad aumentada:

- Puntos de interés.

La función básica es la de facilitar información concerniente a localizaciones específicas.

- 3D

Además de simples iconos, podremos usar objetos 3d. Cualquier objeto 3d puede ser emplazado en cualquier ubicación. Esta es la forma en la que se puede generar una recreación sobre la imagen real que se está visualizando, por ejemplo, la reconstrucción de una escena de la vendimia a comienzos del siglo, etc.

- Detectores de proximidad

Estos detectores pueden tener muchas aplicaciones diferentes. Con ellas se puede definir acciones que pueden ocurrir con el acercamiento o abandono de un determinado lugar; como por ejemplo, avisar al visitante para que se encuentra próximo a un guardaviñas o a unos entalles en la roca que pueden ser de su interés.

- Audio

Cualquier punto de interés podrá tener un elemento de audio asignado al mismo. Por ejemplo, una explicación narrada puede acompañar a la visualización de un lagar o de una bodega, cuando nos ubicamos enfrente de ella.

- Autenticación

Con este tipo de servicio, el visitante podría por ejemplo identificarse y acceder a un determinado sitio con acceso restringido, o simplemente ver si existen guías disponibles y dónde se encuentran, para poder concertar una visita.

- Un largo etc.

Desde luego, que por tratarse de un sistema basado en servidor web, se pueden implementar de manera específica gran cantidad de medios ya accesibles en esta plataforma (enlaces con videos de youtube, páginas web de bodegas, etc.), y otro tipo de aplicaciones como puede ser un pronóstico del tiempo de la visita, previsiones meteorológicas...

Otra de las ventajas del empleo de estos dispositivos, es que se reducen considerablemente los elementos informativos colocados a lo largo de la visita, como por ejemplo carteles explicativos, etc. Los costes iniciales de los sistemas informáticos son poco superiores a los convencionales, y las ventajas pueden ser muchas:

- Total flexibilidad, y fácil actualización

- No se deterioran, y los costos de mantenimiento son menores

- La calidad y la extensión de la información es mayor

- Permite enlazar la información de fuentes ya existentes

- Los formatos de presentación son más variados

- Puede servir como soporte de clasificación y documentación

A continuación, se muestra una segunda posibilidad, es la de generar para el acceso al ítem de la visita, un código QR asociado. El código QR (Quick Response Barcode) es un sistema para almacenar información en una matriz de puntos o un código de barras bidimensional; se caracterizan por los tres cuadrados que se encuentran en las esquinas y que permiten detectar la posición del código al lector.

Creemos que este sistema puede ser sustitutivo del anterior cuando:

- La información que se desea mostrar es mayor o que deba disponer de una mayor cantidad de elementos multimedia (películas, recreaciones 3d de la pieza, imágenes, etc.)

- No se puede disponer de señal de GPS en el terminal.

- Las distancias que separan los puntos de interés son pequeñas.

Se han presentado dos sistemas, que pueden ayudar a mejorar el servicio de difusión de contenidos culturales. El espaldarazo de estos sistemas, no es sustitutivo ni significa un detrimento de otros; pero tampoco sería conveniente realizar una desestimación previa, ya que es una tecnología que cada vez se encuentra más cerca de ser cotidiana; de la misma manera que lo es el empleo de medios multimedia en museos (con la proyección de vídeos), o de dispositivos con explicaciones pregrabadas de los puntos de interés. Pero es que además, surge la posibilidad de cubrir un campo que hasta ahora no existía, que es la de llevar la información extramuros de los museos o de entornos delimitados, facilitar la información no sólo al que visita, sino al que experimenta.

## 8.-CONCLUSIONES

La puesta en común de las pequeñas y populares construcciones vinculadas con los modos y tipos de cultivo, ha dado lugar a la aparición y en la actualidad ‘desaparición’ de casetas de aperos, chozos, guardaviñas, abrigo, caminos, puentes, neveras, corrales, lagares, bancales, etc. que jalonan nuestro paisaje como verdaderos hitos fosilizados de un tiempo pasado, no demasiado lejano. Nuestra intención es poner en valor este patrimonio y darlo a conocer mediante unas propuestas de itinerarios de distinta duración y complejidad. El auge que ha tomado el turismo enológico, representa una oportunidad que no debemos dejar pasar para hacer que estos elementos recuperen el protagonismo pasado y compartir con ellos la verdadera esencia de la cultura del vino. Pasado, presente y futuro se aúnan en este trabajo.

# LAGARES SANTOS

**GREGORIO FRANCISCO GONZÁLEZ.**

*La provincia de Cáceres presenta un estimable número de estructuras rupestres, de muy diversa funcionalidad y adscripción cronológica, diseminadas por los afloramientos rocosos de la región. Una parte de estas estructuras, fueron sistemáticamente interpretadas por autores de principios del siglo XX como altares de sacrificios, donde los pueblos prehistóricos celebraban cruentos rituales y ceremonias. Hoy día, podemos afirmar que buena parte de ellas tuvieron un uso agrícola, como lagares o prensas, y están directamente asociadas con los yacimientos arqueológicos en los que se encuentran. No obstante, los artículos de estos autores, en ocasiones pioneros de la arqueología extremeña, siguen condicionando la visión y análisis de estas estructuras.*

*La région de Cáceres compte de nombreuses structures en roche, de diverses fonctionnalités et d'époques différentes. Une partie de ces ont été systématiquement interprétées, par quelques auteurs au début du XXème siècle, comme des roches aux sacrifices où les hommes préhistoriques ont célébré des cérémonies sacrées, parfois sanglantes. Aujourd'hui on peut affirmer qu'elles ont eut un usage agricole; nous les identifions comme des cuves creusées dans la roche en relation a leurs sites archéologiques. Pourtant, les idées de ces auteurs, certains, pionniers dans l'archéologie régionale, ont largement influencé l'interprétation de ces structures.*

Tradicionalmente, en la disciplina arqueológica, al encontrarse el investigador con alguna estructura de la que desconoce por completo su significado y/o funcionalidad, tiende a atribuirle un sentido simbólico o religioso. Ciertamente los elementos relacionados con el siempre complejo mundo de las creencias, nos son aún de más difícil interpretación cuando pertenecen a las culturas ágrafas del pasado. El sistema religioso inherente a las poblaciones de los períodos prehistóricos o protohistóricos, nos es prácticamente desconocido. No podemos atisbar más que mínimos indicios, de lo que conformó el entramado ideológico de los pueblos de la península, hasta la llegada del poder romano. Estos indicios pertenecen inexcusablemente a las parcelas culturales que, en el campo de las creencias, generan mayor número de registros y materiales arqueológicos, tales como la muerte, las ofrendas o los sacrificios.

A este mismo problema se enfrentaron, a principios del siglo XX, una serie de autores al redescubrir algunas de las numerosas estructuras rupestres, destinadas a la obtención de vino o aceite, en la provincia de Cáceres. Las comarcas cacereñas son especialmente ricas en prensas, lagares y lagaretas rupestres, realizadas en los extensos berrocales de la región. Suelen tallarse en afloramientos, casi siempre graníticos, de pequeño o medio tamaño y escasa altura. En ocasiones el lagar aprovecha la inclinación natural de la roca. Los lagares cacereños, no entraremos en detalle en la distinción

no siempre clara entre lagar de vino o de aceite, adoptan formas y tamaños muy diversos. No obstante, se aprecian varios tipos recurrentes y, en la mayoría de los ejemplares localizados, se distinguen dos elementos característicos: la plataforma de pisado/prensado y la cubeta de recogida. Asociados a las prensas, suelen localizarse los contrapesos con diversas entalladuras para su engarce en la viga. De clara función agrícola, algunas de estas estructuras se sitúan en yacimientos de adscripción romana o altomedieval caracterizados por la presencia masiva de tégulas. No obstante, en la mayoría de los casos la adscripción cronológica es más problemática.

Frecuentemente, este tipo de evidencias forma parte del paisaje de los berrocales, donde la erosión atmosférica ha creado formas sugerentes que evocan paisajes a los que, incluso hoy día, es difícil sustraerse. Grandes bolos graníticos, piedras caballerías, aros de piedra, lanchas o tafonis fueron antaño sistemáticamente interpretados como creaciones artificiales megalíticas, donde el hombre primitivo escenificaba complejos rituales y ceremonias de corte naturalista. En este sentido, los lagares rupestres cacereños fueron identificados como altares de sacrificios, en una serie de artículos y publicaciones que seguían las corrientes interpretativas imperantes en la época. Estos escritos, intentan analizar y dar una explicación a este tipo de estructuras de las que, entonces, se desconocía su función y significado.

## LAGAR DE MAYORALGUILLO DE VARGAS (CÁCERES)

El caso más representativo es sin duda el del lagar de MayoralgUILLO de Vargas, en el término municipal de la ciudad de Cáceres. Los restos se localizan junto al río Salor, a unos 10 km. al sudeste del núcleo urbano, en el entorno de la casa fuerte de MayoralgUILLO, que le da nombre. El lagar entró de lleno en la historiografía cuando fue objeto de un artículo, firmado por el cacereño Juan Sanguino Michel (1859-1921) y publicado en el Boletín de la Real Academia de la Historia en el año 1917. Juan Sanguino era correspondiente de la academia en Cáceres, secretario de la Comisión de Monumentos y uno de los fundadores de la Revista de Extremadura. Fue también director del Museo Provincial de Cáceres. Como articulista, publicó fundamentalmente crónicas epigráficas. Sin embargo dedicó al lagar un artículo titulado significativamente "Piedra de sacrificios y antigüedades de MayoralgUILLO de Vargas." En el texto, Sanguino se aleja del relato de excursión campestre habitual en las revistas regionales de la época e incluye abundante documentación tanto del lagar, como de los alizares o de las tumbas rupestres del entorno; de todo lo cual se ofrecen medidas y dibujos. Destaca un plano de planta a escala del lagar y del "recinto sagrado" y el croquis de situación de todos los elementos respecto a la

casa fuerte. Se adjuntan además, varias fotografías que permiten observar el estado del lagar a principios de siglo.

Para relacionar la estructura con ceremonias de sacrificios realizados en tiempos prehistóricos, Sanguino Michel se basa en la autoridad de José Ramón Mélida, que confirmó su carácter sacro tras visitar el paraje en el año 1915. Por otro lado, Sanguino relaciona la piedra de Mayoralguillo tanto con las publicaciones de Jorge Bonsor respecto a la roca de sacrificios del Acebuchal de Carmona (Sevilla), como con las del marqués de Cerralbo en Monreal de Ariza (Zaragoza). El autor reflexiona que “había circunstancias que hermanaban unos y otros lugares, como la vecindad de sepulturas, y sobre todo la orientación del peñasco y disposición del conjunto, que hacía surgir la idea de sacrificios y liturgia de tiempos primitivos” (Sanguino, 1917). Recurre igualmente a los autores clásicos, con la célebre cita de Estrabón que señala a los celtíberos como ejecutantes de sacrificios humanos con fines augurales. En cuanto a la interpretación de cada elemento, otorga a una peña situada junto al canal, la función de facilitar el acceso a la plataforma. Igualmente el resalte circular es visto como el tajo de la inmolación y, por su parte, los restos de muro (o alizarcos) que se encuentran junto al lagar servirían para delimitar el espacio sagrado donde se desarrollaban las ceremonias. Sanguino afirma que la escasez de cerámica romana en el paraje, indica que fue otro pueblo anterior el que excavó las tumbas rupestres. La

misma estructura, es situada cronológicamente en el período eneolítico (edad del bronce) puesto que al autor le parece de mejor factura que la del Acebuchal. Recomienda, no obstante, que esta hipótesis sea confirmada mediante la excavación del lugar. Finalmente, Sanguino Michel cierra el artículo con un evocador párrafo donde imagina en estos parajes “un concurso curioso o impresionado que asistiera a cruentos espectáculos en que se derramara sangre de animales o humana” (1917: 2).

La misma roca fue incluida en el “Catalogo Monumental de la Provincia de Cáceres” del año 1924 de J. R. Mélida Alinari (1856 - 1933). Fue Sanguino Michel quien mostró personalmente el paraje a Mélida, uno de los padres de la arqueología española. Este terminaba entonces de excavar en el teatro romano de Mérida e iniciaba los trabajos en el vecino anfiteatro. Entretanto, tras haber realizado el catálogo monumental de la provincia de Badajoz, entre los años 1914 y 1916, se encontraba inmerso en la elaboración del de Cáceres, que no vería la luz hasta ocho años más tarde. La obra, dividida en dos tomos, junto con un tercero de láminas e ilustraciones, incluye el lagar de Mayoralguillo entre los monumentos del periodo de la edad de los metales, más concretamente en la Edad del Bronce<sup>113</sup>. Mélida parte de los mismos datos y fuentes que Sanguino, pero realiza una lectura mucho

más arriesgada, en la que incluye una

<sup>113</sup> Sigue a Sanguino Michel. Por otro lado, Mélida cataloga las piedras bamboleantes y los dólmenes juntos en la Edad de la Piedra.

elaborada descripción del ritual que se llevaba a cabo en torno a la peña, a la que denomina “ara”. El autor se recrea en explicaciones funcionales para cada componente y, refiriéndose a los muros visibles en superficie, corrobora a su colega y determina con seguridad que “basta con ver las piedras y el modo en que están colocadas para comprender que nunca fueron cimiento o zócalo de muro sino que fueron dispuestas (...) para acotar y limitar un recinto sin duda sagrado (...) se ofrece como nave de un santuario al aire libre a cuya cabecera está el ara” (Mélida, 1924). Centrándose en el supuesto altar, el canal de salida de la plataforma de prensado es identificado con aplomo como un “corte que sirvió sin duda para dar salida a la sangre de las víctimas”, mientras que el resalte circular donde se situaban los capachos “no debió tener más objeto que marcar y favorecer la colocación del sacrificador en sitio que le mantuviera a resguardo de que la sangre de la víctima manchara sus pies”. En suma, Mélida comparte las principales líneas del modelo explicativo de Sanguino, pero las profundiza y complementa. Al igual que él, cita los trabajos de investigación de Bonsor y del marqués de Cerralbo así como la consabida cita de Estrabón. Es más, en el tomo III del catálogo, se incluye la misma documentación que había sido publicada en el Boletín de la Real Academia de la Historia siete años antes.

Hoy día, por nuestra parte, podemos observar el lagar ligeramente más descubierto que cuando lo describieron Sanguino y Mélida, especialmente en su lateral oeste. Actualmente no se cultiva en la parcela, tal y como aparece en las fotografías antiguas. El paraje se caracteriza por un paisaje adhesionado, dominado por la imponente silueta de la casona señorial de finales del siglo XV. Abundan los afloramientos de granito y existen diversas construcciones de uso ganadero de interés etnográfico. Centrándonos en el yacimiento, forma parte de un extenso asentamiento caracterizado por la profusión de estructuras rupestres (tumbas y al menos 9 lagares<sup>114</sup>) que se extiende también por las parcelas vecinas. Concretamente, junto a la casa de Mayoralguillo, se observa un conjunto

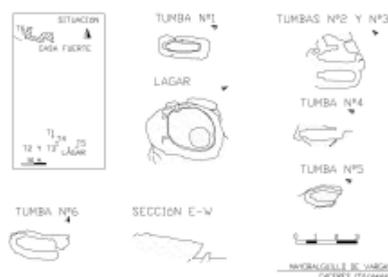


Vista general del lagar de Mayoralguillo de Vargas. (Fuente: G. Francisco).

<sup>114</sup> Agradecemos su notificación a D. Antonio González Cordero y D. Oscar de San Macario.

de al menos 6 sepulturas<sup>115</sup>, excavadas en la roca o exentas a modo de toscos sarcófagos. Las tumbas son todas antropomorfas, con unas medidas que oscilan entre 2,09 m. y 1,90 m. de longitud (no se tiene en cuenta el ejemplar fragmentado) con 50 cm. de anchura media. El propio lagar, se encuentra en una roca granítica de escasa altura que presenta una inclinación natural este-oeste. Esta circunstancia fue aprovechada para labrar una plataforma de prensado, de planta ovoide, de 2,50 m. de diámetro máximo. En su zona más alta, se respetó un resalte de forma circular de 90 cm. de diámetro. En la parte más baja, el canal de salida tiene una longitud de 40 cm. con 14 cm. de ancho. Este vertería directamente a algún recipiente sito bajo él, puesto que el lagar carece de cubeta de recogida. Junto al canal, hoy podemos ver que la supuesta rampa de acceso de Sanguino es en realidad un afloramiento de roca completamente natural sin ningún tipo de labra. Por otro lado, el acceso a la peña por su lado sur o norte no supone ninguna dificultad. Adosados al lagar, hacia el oeste, se aprecian efectivamente los restos de varias estructuras murarias que conforman un espacio de 16,60 m. de longitud y 10,25 m. de anchura media. Tal y como se refleja en el plano publicado por ambos autores, el muro norte es el mejor conservado aunque desde entonces la pérdida de material ha sido notoria, debido quizás a la acción del arado. Mérida tiene razón al afirmar que los mampuestos no presentan disposición alguna, tratándose más bien de bloques de gran tamaño que en ocasiones aprovechan los afloramientos de canchos naturales. Bien podría tratarse de un tipo de cerramiento de escasa altura, cuya relación con el lagar y las tumbas habría que determinar. En superficie, es cierto que se observan escasos materiales arqueológicos reducidos apenas a material ladrillo y varios fragmentos de técula. El arado continuado de estas tierras habría contribuido a la dispersión de los restos muebles originales del yacimiento. No obstante, a apenas 150 m. de distancia del lagar, se conserva el contrapeso cilíndrico de entalles laterales.

Ciertamente el lagar de Mayoralgullo debe interpretarse como elemento integrante de un asentamiento rural más



Mayoralgullo de Vargas. Planimetría  
(Fuente: G. Francisco).

extenso, donde habría formado parte de los recursos económicos tal y como los sepulcros exponen el ámbito funerario. No obstante, como indica Sanguino, sólo la excavación arqueológica podrá proporcionar más información sobre la organización interna y la dinámica del yacimiento y permitirá su adscripción cronológica precisa. Hace ya algunos años, un artículo firmado por Gil Montes arrojó luz sobre el verdadero significado del lagar de Mayoralgullo y otras estructuras similares del entorno de la ciudad de Cáceres (Gil, 1987). El autor determina que este tipo de prensas se asocian a villas romanas sitas, precisamente, en los territorios más romanizados de la provincia. No obstante, los artículos de Sanguino y Mérida sentaron un precedente de amplias repercusiones en la historiografía regional que fue trasladado, como veremos a continuación, a otros lagares rupestres cacereños. Incluso hoy día, en ocasiones, se sigue considerando el lagar de Mayoralgullo como un elemento cultural y se le ha mencionado en la prensa regional como “mesa de hecatombe”.

## LAGAR DE LA JARA DE ARRIBA (CASAR DE CÁCERES)

Mucho más cauto que los anteriores se muestra el breve artículo firmado por Tomás Martín Gil en la Revista del Centro de Estudios Extremeños en el año 1932. Ya en el título, “¿Un altar prehistórico de sacrificios?”, el autor expresa significativamente sus dudas acerca del verdadero carácter de la estructura descubierta en el paraje de la Jara de Arriba. Esta se encuentra en el término municipal del Casar de Cáceres, en el entorno de la popular ermita de la Virgen del Prado. Criado en el mismo Casar, y de profesión maestro, Martín Gil poseía, como los anteriores, una sólida formación académica y también fue correspondiente de la Real Academia de la Historia en la provincia de Cáceres. Además, fue uno de los fundadores de la revista Alcántara en el año 1945. Como escritor, fue autor de numerosos artículos de temática variada, entre los que destacan los referentes al arte, historia y al folclore de la provincia así como los relatos de excursiones arqueológicas. En concreto, el artículo de referencia pertenece a la última categoría. En el texto, Martín Gil se confiesa desconocedor del tema, “sin ninguna autoridad y escasa preparación”. Relaciona brevemente el lagar de la Jara con el de Mayoralgullo de Vargas, debido a las similitudes formales entre ambos. Esta similitud es el principal argumento para determinar que el lagar casareño formó parte de un recinto religioso. Además, señala que



Vista del lagar de la Jara de Arriba desde el norte (Fuente: G. Francisco).

<sup>115</sup> Sanguino Michel menciona la existencia de nueve.

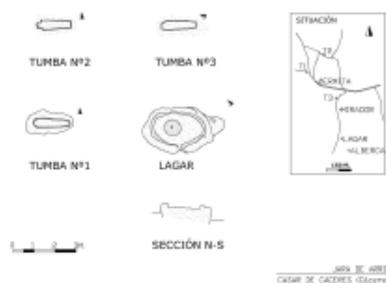
otros investigadores han puesto de manifiesto la proximidad espacial de estas peñas con tumbas rupestres y ermitas cristianas, preguntándose el autor si “¿no puede darse el caso de que para desarraigar ciertas costumbres hayan acudido, sabiamente, las autoridades de la iglesia a favorecer la implantación de santuarios en sitios en los cuales estuviera vinculada la práctica viciosa?” (Martín, 1932).

En conclusión, se considera que el lagar del Casar es un monumento megalítico de importancia. El artículo es profuso en documentación e incluye un dibujo de planta y de sección bastante preciso, así como fotografías de la peña y de las tumbas rupestres del entorno de la ermita. El estudio de los restos trata de complementarse con un breve párrafo descriptivo que incluye mediciones, orientación o la situación de los mismos. Gil afirma que la presencia de varias rocas cercanas al altar, podría evidenciar un recinto sagrado similar al de Mayoralgullo, aunque apenas queden restos del mismo, debido al arado de los viñedos de la zona.

En definitiva, el escrito es una breve noticia introductoria del monumento, que intenta proporcionar una primera explicación de los restos visibles en superficie. Pese a sus errores de interpretación, el texto no teoriza sobre las ceremonias religiosas del hombre prehistórico y el mismo autor reconoce que algunas personas ponen en relación este tipo de evidencias con el tradicional cultivo de la vid en la zona.

Es cierto que el lagar en cuestión pertenece a la misma tipología formal que el de Mayoralgullo de Vargas: con plataforma de prensado de planta elíptica, resalte circular y carente de cubeta. Exactamente como la anterior, la estructura forma parte de un yacimiento arqueológico de mayor envergadura, caracterizado esta vez por la dispersión de sus elementos. En una considerable extensión territorial, se observan estructuras de muy diversa naturaleza y cronología, entre las que cabe incluir el santuario cristiano. El lugar se enclava en un paraje frondoso, compuesto por pequeñas parcelas sitas entre vegas de arroyos estacionales. La zona cuenta con un caserío rural disperso que, en su mayoría, según nos informan Gregorio

Sánchez de Dios a finales del siglo XVIII o Madoz en el siglo XIX, contaba con lagares en la planta baja. Alrededor de la ermita, sobresalen las 3 tumbas rupestres excavadas en la roca. Las sepulturas, dos de ellas antropomorfas, tienen unas dimensiones que oscilan entre 1,79 m. y 1,74 m. de longitud y una anchura comprendida entre los 50 cm. junto a la cabecera y los 35 cm. en los pies. La propia roca del lagar no destaca en su entorno, es baja, de pequeñas dimensiones y está ocupada en su práctica totalidad por la plataforma de prensado. Esta, es de planta oval, con un diámetro máximo de 2,37 m. El canal de desagüe mide, igual que el de Mayoralgullo, 40 cm. de longitud. El resalte circular tiene 80 cm. de diámetro con una pequeña hendidura quizás para fijar los capachos.



Jara de Arriba. Planimetría (Fuente: G. Francisco).

Estos indicios confirman que la Jara de Arriba ha sido escenario de un poblamiento humano ancestral, del que las evidencias más antiguas son el propio lagar y las sepulturas rupestres. Ambos elementos se asocian a ermitas cristianas rurales en otros yacimientos cacereños como la dehesa de la Luz (Arroyo de la Luz), San Lorenzo (Mata de Alcántara) o la Virgen de los Hitos (Alcántara). Por otro lado, tumbas y lagares van de la mano frecuentemente tanto en la provincia de Cáceres como en otras zonas peninsulares. En el caso de la Jara de Arriba, no disponemos de más datos para determinar una cronología precisa o deducir que tipo de asentamiento generó estas estructuras rupestres. Esta vez carecemos del fósil director (tégula) tantas veces presente junto a otros lagares cacereños. Los restos cerámicos en superficie, dispersos en el paraje de la Jara, pertenecen a un amplio arco cronológico.

## LAGAR DE LA GIRONDA (ROBLEDILLO DE TRUJILLO)

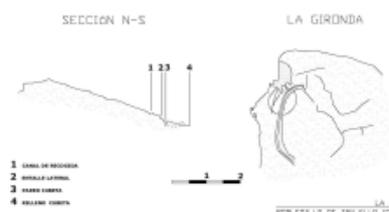
El tercer caso nos traslada hasta el lagar de la Gironda, que se sitúa en altura, en la vertiente sur de la sierra de los Alijares, al sur del núcleo urbano de Robledillo de Trujillo (Cáceres). Se ubica en un entorno agreste, con amplias vistas sobre la penillanura, ocupado en la actualidad por un espeso robledal. La roca fue objeto de una primera interpretación por parte del maestro Víctor Mena Poblador, en una revista, llamada *El Cronista*, de la localidad de Serradilla en el año 1918. La publicación era entonces un mero boletín donde se daba cabida a muestras literarias, noticias y efemérides regionales. Eventualmente la revista incluía noticias de hallazgos arqueológicos, como el escrito que lleva por título “¿Piedra para los sacrificios en un recinto sagrado?”. En él, Mena afirma que no posee la competencia necesaria para determinar el fin de la estructura y que se limita a observar las similitudes de la Gironda con Mayoralgullo de Vargas. Como aquella, la piedra de la Gironda se encontraba localizada en el extremo de un recinto delimitado por paredes de piedra de unos 30 cm. de altura. Afirma el autor que “la posición que al ser sacrificada la víctima tenía que guardar necesariamente, debió ser mirando al sol naciente regla establecida en la liturgia de aquellos tiempos” (Mena, 1918). Por lo tanto, se interpreta el lagar siguiendo el modelo de Sanguino, cuyo artículo había sido publicado tan sólo un año antes.



Vista de la piedra de la Gironda desde el norte (Fuente: G. Francisco).

Mucho después, la estructura rupestre fue de nuevo estudiada por el también maestro, e investigador orensano, José Ramón y Fernández Oxea (1896 - 1988) que publicó el artículo “La piedra de la Gironda” en el Archivo Español de Arqueología del año 1947. Fernández Oxea, que estuvo desterrado en Cáceres por su militancia en el partido galeguista, fue autor a mediados de siglo de numerosos artículos sobre antigüedades, costumbrismo, folclore y tradiciones de la provincia cacereña. En el campo de la arqueología, destacan sus publicaciones sobre epigrafía o sobre verracos. A este apartado pertenece el estudio que dedica a la piedra de la Gironda. En el texto, se hace referencia al potencial arqueológico del cerro del Castillejo, donde se ubican las fuentes de la Gironda y donde Mena afirmaba haber encontrado algunas armas y cerámicas. A raíz de estos indicios, Oxea considera que en el cerro debió existir un castro. Califica a la estructura como una “curiosa piedra” y la describe minuciosamente. El autor pone en relación la Gironda con otras rocas similares del entorno del santuario de Nuestra Señora de Altagracia (Garrovillas, Cáceres), de la dehesa de Lácara (Mérida, Badajoz), de Monreal de Ariza (Zaragoza) o de su Galicia natal donde menciona la Pila de Mougás (Pontevedra). Oxea afirma que en la Gironda sólo quedan restos de un recinto sagrado similar al de Monreal de Ariza. Es el mismo recinto que había sido descrito por Mena 29 años antes. No obstante el autor se hace eco de la opinión popular, que considera que en esta piedra era donde los moros hacían el aceite. Por último, relaciona este tipo de rocas con las “pierres à bassins” francesas<sup>116</sup>. Se trata en suma de un artículo que atribuye al lagar un carácter sagrado, basándose en la comparativa con otros ejemplares de la península, en los que la función ritual se tenía por segura. Se relaciona la Gironda con las poblaciones prehistóricas del cerro del Castillejo.

Nada más lejos de la realidad. En primer lugar el lagar de la Gironda se distingue formalmente de los de Mayoralgullo y la Jara. La plataforma de prensado no adopta forma de pila,



La Gironda. Planimetría (Fuente: G. Francisco).

sino que los canteros se limitaron a aprovechar la pendiente natural de la roca para trazar un canal curvo<sup>117</sup>. Dicho canal (cárcel le denomina Mena) presenta paredes inclinadas y una anchura media de 15 cm. Sobre él, se grabó una circunferencia de funcionalidad incierta, con un diámetro de 84 cm. El líquido obtenido se vertía en la cubeta de recogida, a través de un segundo canal de menor entidad (23 cm. de longitud y 4 de anchura), a cuyos ambos lados se disponen dos ranuras (14 cm. de longitud y 5 cm. de anchura), conectadas a su vez por una hendidura de menor profundidad.

Actualmente el lagar se localiza en el camino de la Gironda, que conduce a las fuentes homónimas, sitas a apenas 200 m. de distancia. Los cercados de piedra que delimitan el camino no permiten observar bien la cubeta, que ha sido colmatada con piedras y tierra para allanar la pista. Del mismo modo, el camino ha arrasado el supuesto recinto sagrado que mencionan Mena y Oxea, de modo que no hemos podido hallar restos del mismo. El tránsito continuado hacia las fuentes ha desgastado considerablemente el canal de recogida que, aún así, al verter agua sobre la plataforma, sigue recibiendo el líquido. En las diversas visitas que hemos realizado al cerro del Castillejo, no se han observado materiales o estructuras que puedan relacionarse directamente con el lagar o que permitieran realizar una adscripción cronológica aproximativa. Pese a todo, debemos agradecer la comunicación<sup>118</sup> de la existencia de un cilindro contrapeso en el entorno. En cualquier caso, se trata de una zona accidentada, con una espesa cobertura vegetal, que requeriría llevar a cabo prospecciones arqueológicas de mayor envergadura.

## CONCLUSIONES

En suma, en los tres casos analizados, podemos observar que todos los autores beben de las mismas fuentes y citan constantemente las mismas referencias: el Acebuchal de Carmona y la piedra de Monreal de Ariza. El primer ejemplo fue excavado por el francés Jorge Bonsor entre 1896 y 1911 (AA.VV. 1995). Bonsor estuvo muy vinculado con Extremadura a raíz de su amistad personal con Mérida. Llegó incluso a proponer un plan de gestión, realmente innovador para la época, del recién excavado teatro romano de Mérida. Por lo tanto, es de suponer que las investigaciones sevillanas del autor fueran conocidas en los ámbitos intelectuales de la región, incluida la excavación llevada a cabo en torno a la “roche aux sacrifices” del Acebuchal. Dicha estructura sigue siendo hoy día un elemento de interpretación problemática. Se localiza dentro de un yacimiento calcolítico de primer orden, famoso por sus colecciones de vasos campaniformes. Es cierto que la roca tiene una construcción rectangular adosada, que habría inspirado la idea de los recintos sagrados de Mayoralgullo, la Gironda o la Jara de Arriba<sup>119</sup>. En todo caso, buena parte de los estudios posteriores aceptan que la roca del Acebuchal tuvo una función religiosa.

No podemos afirmar lo mismo en el caso de la “piedra de sacrificios” de Monreal de Ariza. El libro del Marqués de Cerralbo, “El Alto Jalón, descubrimientos arqueológicos”, publicado en el año 1909, identificó un área sagrada celtibérica donde, según el autor, los pobladores del cercano yacimiento de Arcóbriga habrían celebrado sus ceremonias religiosas. Dicha área incluía una necrópolis, un “ara del fuego sagrado”, un “campo de fiestas polífticas”, una “cámara para albergar las víctimas”, un “círculo megalítico” y finalmente una “piedra de sacrificios humanos” (AA.VV. 2002). La recreación de Aguilera y Gamboa tuvo gran aceptación y una inmediata repercusión en la historiografía posterior. No obstante, una intervención arqueológica llevada a cabo en el año 2002, ha podido demostrar que en el entorno de la roca no se encuentran restos materiales antiguos

<sup>116</sup> De forma análoga, a principios del siglo XX en el país vecino debatían sobre si las llamadas pierres à bassins (piedras de las piletas) eran producto de la erosión, lagares o monumentos megalíticos. Levistre (1910).

<sup>117</sup> Existen muchos otros lagares similares, por ejemplo, en la Mojama (Mata de Alcántara) o el Esprimijo (Trujillo).

<sup>118</sup> A D. Antonio González Cordero.

<sup>119</sup> El mismo Bonsor hablaba en el yacimiento de Carmona de la existencia de un “gran cercado de los sacrificios”.

y que los recuperados, corresponden a periodos bajomedievales.

Por el contrario, resulta sumamente paradójico cómo los investigadores extremeños no tomaron en cuenta el conjunto de Panoias (Vila Real, Portugal), que dista poco más de 100 km. en línea recta de tierras cacereñas y cuenta, además, con una tradición historiográfica que se remonta al siglo XVIII (Tranoy, 2004). No obstante, al parecer el santuario portugués no superó la barrera lingüística y política, por no mencionar las diferencias formales entre los lagares rupestres cacereños y el conjunto de Panoias, de mayor envergadura y complejidad.

Al considerar el poso historiográfico del que se nutren los errores de interpretación vistos a la hora de abordar los lagares rupestres, resulta de gran ayuda el Aparato Bibliográfico (1875) del pacense Vicente Barrantes. En esta obra se recopilan los estudios escritos hasta la fecha sobre la historia de Extremadura. Barrantes incluye varios comentarios relacionados con los monumentos megalíticos de la provincia de Cáceres. Las aportaciones del autor nos informan claramente que, a finales de la centuria, la confusión sobre la terminología, tipología, cronología o funcionalidad de los megalitos era total. Barrantes considera que no hay otra región tan fecunda en España en “monumentos ante-históricos.” Por ello, la inclusión de estos vestigios en su obra es inevitable. No obstante bajo el concepto de megalito se engloban tanto dólmenes, altares, piedras bamboleantes o cualquier otra forma rupestre que llamara la atención al investigador de la época. En el Aparato, podemos leer que “estos monumentos megalíticos se dividen en menhires, dólmenes, túmulos y crómlech (...) siendo al parecer sepulturas o templos o ambas cosas a la vez de los pueblos prehistóricos”<sup>120</sup> (Barrantes, ed. 1999). Se mencionan expresamente los altares drúidicos sitios a la orilla del río Salor y se explica que en el centro de estos dólmenes “de las palabras célticas, dol, mesa, y men, piedra, (...) se ponía el altar del sacrificio.” No será hasta bien

entrado el siglo XX cuando comience a identificarse cada tipo, de forma independiente y en relación con su período histórico correspondiente. Será este un largo proceso no exento de errores como los presentados en Mayoralguillo, la Jara o la piedra de la Gironda.

Por otro lado, es un proceso que está aún lejos de concluir. El estudio de los espacios cultuales de los pueblos prerromanos de la península, se encuentra aún en fases iniciales de desarrollo. Por ello, no podemos cerrar la comunicación sin advertir que es esta, una tarea que debe emprenderse con todas las precauciones que implica acercarse, como decíamos en un principio, a un sistema de creencias que nos es desconocido casi por completo. Aún hoy, este campo sigue siendo un tema abierto a todo tipo de interpretaciones, muchas veces poco afortunadas y de escasa base científica. Con frecuencia, se realizan descripciones de rituales de corte místico, surgidas al contemplar los sugerentes paisajes que ofrecen los erosionados batolitos o al enfrentarnos con estructuras rupestres que pueden interpretarse satisfactoriamente con modelos más prosaicos y completamente lógicos.

## BIBLIOGRAFÍA

- AGUILERA Y GAMBOA, Enrique (1909)  
El alto Jalón. Descubrimientos arqueológicos, Madrid, Fontaner.
- ALMAGRO GORBEA, Martín, JIMENEZ AVILA, Javier (2000)  
“Un altar rupestre en el prado de Lácara (Mérida). Apuntes para la creación de un parque arqueológico” in Extremadura Arqueológica VIII. El megalitismo en Extremadura. Homenaje a Elías Diéguez Luengo, Mérida, Editora Regional de Extremadura: 422.
- AA.VV. (2002)  
“Actuación arqueológica en la piedra de sacrificios, Monreal de Ariza (Zaragoza).” *Kalathos* 20-21: 251.
- AA.VV. (1995)  
El yacimiento de El Acebuchal (Carmona, Sevilla). Un análisis de las estructuras calcolíticas a través de los escritos inéditos de J. Bonsor e historiografía [en línea] <<http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=176623>>
- BARRANTES MORENO, Vicente (1999)  
Aparato Bibliográfico para la historia de Extremadura. Edición facsimilar, Tomos I, II y III. Edición original 1875. UBEX.

- GIL MONTES, Juan (1987)  
“Oleicultura romana en el campo norbense”, *Grado 3, El Brocense*: 78.
- GONZALEZ CORDERO, Antonio (1989)  
“Las tumbas excavadas en la roca de la provincia de Cáceres”, *Alcántara* 17: 133.
- LEVISTRE, Louis (1910)  
De l'authenticité des pierres à bassins du Centre de la France [en línea] <[http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/bspf\\_0249-7638\\_1910\\_num\\_7\\_9\\_11856](http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/bspf_0249-7638_1910_num_7_9_11856)>
- MADDOZ IBÁÑEZ, Pascual (1846)  
Diccionario histórico-geográfico de Extremadura, Cáceres, Edición de 1953 por Publicaciones del Departamento de Seminarios de la J. P. M.
- MARTIN GIL, Tomás (1932)  
“¿Un altar prehistórico de sacrificios?”, *Centro de Estudios Extremeños VI*: 169.
- MELIDA ALINARI José Ramón (1924)  
Catálogo monumental de España. Provincia de Cáceres, Madrid, Ministerio de Instrucción Pública y Bellas Artes.
- MENA POBLADOR, Víctor (1913)  
“¿Piedra para los sacrificios en un recinto sagrado?”, *El Cronista* 65.
- MENA POBLADOR, Víctor (1962)  
“Restos arqueológicos descubiertos recientemente en Robledillo de Trujillo”, *Alcántara XVI* (140).
- RAMÓN Y FERNANDEZ OXEA, José (1947)  
“La piedra de la Gironda”. *Archivo Español de Arqueología*, Julio – Septiembre: 200.
- SÁNCHEZ DE DIOS, Gregorio (1952)  
Descripción y noticias del Casar de Cáceres, Cáceres, Publicaciones del Departamento provincial de seminarios de FET y JONS, Obra original de 1794.
- SANGUINO MICHEL, Juan (1917)  
“Piedra de sacrificios y antigüedades de Mayoralguillo de Vargas”, *Boletín de la Real Academia de la Historia LXX*: 312.
- TRANOY, Alain (2004)  
“Panoias ou les rochers des dieux”, *Conimbriga XLIII*: 85.

<sup>120</sup> Se extrae del comentario del manuscrito de “Descripción y noticias del Casar de Cáceres” de Gregorio Sánchez de Dios (1794). Este párrafo seguía utilizándose como válido para la presentación de la misma obra publicada en el año 1952.

# LAGARES CASTELL D'ENCÚS

*IGNASI PINEDO.*

El origen de Castell d'Encús se remonta al año 2001, cuando Ratil Bobet buscaba terrenos que pudieran menguar los efectos del cambio climático en la viña y encontró esta finca en el área de los Pirineos Catalanes, concretamente en la Conca de Tremp.

La propiedad está situada a una altitud entre los 850 m. y los 1.000 m., rodeada de una importante masa boscosa y con importantes vestigios históricos, fruto de la estancia de los monjes hospitalarios que habitaron en la finca entre los siglos XII y XVIII.

Fruto de este origen medieval, la finca contiene ocho lagares esculpidos en la piedra y que funcionan por gravedad.

En el año 2008 empezamos a experimentar con las fermentaciones dentro de estos lagares de piedra. Curiosamente y a diferencia de lo que pasaba en los lagares enterrados bajo tierra, de los cuales aún existen bastantes en nuestro país, fuimos capaces de experimentar que la temperatura no subía hasta límites que podría suponer la inhibición de las levaduras, sino todo lo contrario, de repente esta variable era más baja que la experimentada en los procesos fermentativos de los recipientes actuales.

Sin ninguna duda el método experimental de prueba-error de la orden de los Hospitalarios hizo que llegaran a conclusiones verdaderamente interesantes, cabe recordar que estos monjes domi-



naban en aquella época el arte de leer y escribir añadido a un nivel cultural alto.

Algunas de estas conclusiones fueron la transformación de glucosa y fructosa en etanol y carbónico, un proceso exotérmico (que desprende calor) en el cual se requería algo para controlar la temperatura. Hay tres factores muy bien pensados: el primero es que los lagares de piedra están en el exterior (aun así se cubrían con el fin de evitar la lluvia y las contaminaciones) y la fermentación se produce a finales de septiembre, cuando las noches ya son largas y frías en la montaña. En segundo lugar, una de las paredes del lagar es más delgada que la otra para facilitar el intercambio de frío y calor. Y en tercer lugar, los volúmenes y proporciones de los fermentadores de piedra son adecuados para facilitar este intercambio así como el correcto control de las pieles de la uva en cuanto al ratio altura/diámetro.



Estas primeras experiencias nos siguieron animando a seguir procesando en este material tan noble, como es la piedra, y fuimos estudiando variables del proceso que facilitarían los trabajos y sobretodo la calidad, como son el posibilitar remontados aireados mediante herramientas diseñadas para tal finalidad. También perfeccionamos el hundimiento del sombrero y encontrar materiales de protección externa que al mismo tiempo fuesen reguladores naturales de la temperatura.

Por otro lado, una de las ventajas que teníamos era la facilidad para obtener levaduras naturales, y que en ocasiones es bastante difícil de hacer en las propias bodegas por la contaminación de las levaduras seleccionadas al estar muy cerca de los tanques de fermentación.

En este sentido, tanto el efecto de las levaduras nativas como la cierta extracción que se realiza de la propia piedra, dan al vino unas características demenciales que lo hacen único, con notas de sotobosque muy pronunciadas.

Casi todos nuestros vinos se elaboran en su totalidad o parcialmente en los lagares de piedra porque las variedades que los componen se integran muy bien en el estilo que queremos facilitar a nuestros vinos, huyendo de estereotipos de ensamblajes característicos de estas variedades. Seguro que poco a poco iremos mejorando esta praxis milenaria de fermentar en lagares de piedra y lo podremos disfrutar todos juntos.

# LAGARES PROTOHISTÓRICOS EN LA PENÍNSULA IBÉRICA

IRENE MINERVA MUÑOZ FERNÁNDEZ. *Universidad Autónoma de Madrid*

*Las estructuras más importantes relacionadas con la producción de vino en la Protohistoria Peninsular son los lagares, pues su presencia evidencia la fabricación de esta bebida. Hay dos tipologías básicas de lagares: en primer lugar, aquellos que han sido excavados en la roca, al aire libre, y que están formados por una o varias cubetas elevadas, en las que se realizaba el pisado y vertido del mosto. Una segunda tipología de lagares incluye todos aquellos fabricados con adobes, generalmente enlucidos para permitir la impermeabilización de las estructuras, y que cuentan con una cubeta principal para el pisado, que vierte el mosto mediante escotaduras, canales u orificios en una o más cubetas subsidiarias. En este trabajo se realizará un repaso a las diferentes estructuras de lagar –tanto rupestres como de obra– descubiertas hasta el momento en la Península Ibérica para época protohistórica.*

*The most important structures related to the production of wine in the Peninsular Protohistory are winepresses, as their presence demonstrates the production of wine. There are two basic types of winepresses: first, those ones that have been made on a rock, outdoors, which are formed by one or more cells, where must was mashed and poured. A second type of presses include those ones made with adobe, generally rendered to waterproof the structures, which have a main tank for the mash that pours the juice through notches, channels or holes in one or more of the subsidiary cells. This paper will review the different structures of winepresses – made with rock or adobe – which have been discovered in the peninsular Protohistoric period.*

Puesto que en este mismo congreso se tratará en otra comunicación el caso específico de los lagares rupestres del territorio de Kelin, este trabajo va a centrar su atención en el resto de lagares<sup>121</sup> encontrados hasta ahora en la Península Ibérica. Dada la temática principal de este congreso, la primera estructura de la que se hablará será la encontrada en el

Castillejo de Chilla, en Candeleda, para hacer seguidamente un repaso al resto de lagares en obra localizados en diversos poblamientos protohistóricos peninsulares. Los centros vinicultores que van a ser estudiados en este trabajo abarcan una amplia cronología que arranca desde el ibérico antiguo (finales del siglo VII a.n.e.) hasta el ibérico pleno.

## • CASTILLEJO DE CHILLA (RASO DE CANDELEDA, ÁVILA)

Esta estructura ha sido localizada fortuitamente durante el curso de una prospección: no figura en ninguna carta arqueológica, ni se ha realizado hasta el momento ninguna excavación en este yacimiento. Sin embargo, se ha considerado relevante incluirla en este trabajo, en espera de que las autoridades arqueológicas de Ávila, en cuyo conocimiento ya se ha puesto la

existencia de la misma, acometan una investigación más profunda que pueda arrojar datos más concretos acerca de su adscripción cronológico-cultural, así como de su posible función. A pesar de la falta de evidencias acerca de la naturaleza de dicha estructura, es necesario incluirla en este listado, ante la posibilidad de que en un futuro se manifestara su utilización como lagar, y siempre con la precaución de tener en cuenta que, hasta que no se realice una prospección a fondo del lugar, es imposible asegurar su función y cronología. En cualquier caso ya están en curso los análisis de cromatografía de gases que, en muy breve tiempo, revelarán el uso o no de dicha estructura como lagar.

La estructura se encuentra asociada a un castro vettón<sup>122</sup>, el Castillejo de Chilla (vecino al Santuario de N<sup>o</sup> S<sup>a</sup> de Chilla)

<sup>122</sup> La estructura de dista unos pocos cientos de metros del núcleo del castro.

<sup>121</sup> Dado que la evidencia más clara de producción de vino son los lagares, este trabajo se va a centrar en dichas estructuras, omitiendo otros yacimientos que, si bien con evidencias de cultivo de vid en grandes cantidades, no tienen estructuras que confirmen la práctica de la viticultura, pues la presencia de restos de uva en un yacimiento no siempre tiene por qué ir pareja a la producción vinícola; el caso de Cerro del Villar es significativo a este respecto: la presencia de grandes cantidades de restos de uva en el yacimiento, algunos incluso en el interior de ánforas (Mancebo, 1997: 212), parece demostrar el cultivo de esta planta, aunque el hecho de que hayan aparecido también peciolos de vitis hace pensar que la uva se haya utilizado para su consumo como fruta, ya sea en fresco o como pasa (Aubert, 1999: 309); de todos modos, esto no es óbice para que en el entorno del yacimiento – en el mismo yacimiento no hay pruebas de que se diera una transformación de la uva en vino– se pudiera realizar la elaboración de vinos. Algo similar ocurre para el caso de Castellet de Bernabé, donde no se han documentado estructuras de lagar, aunque la gran concentración de restos carpológicos de vid junto con la cercanía del lagar de La Monravana, confirman que era una zona vitivinícola. Queda, por tanto, la posibilidad de que, en el caso de Castellet de Bernabé, la uva se pisara sobre estructuras de madera que no han llegado hasta nuestros días (Guérin, 2003: 270 y 305-307). En el mismo sentido se podría hablar del yacimiento de Cantarranas (El Puerto de Santa María, Cádiz), en el que se excavaron, con una cronología de los siglos V-IV a.n.e., además de marcas de cajón de viñas, un gran conjunto de pepitas de *Vitis vinifera*, tanto en diversos niveles estratigráficos como en ánforas, junto a unos aperos, que si bien en un primer momento fueron tenidos por garfios atuneros, al final resultaron ser podaderas (López y Ruiz, 2007: 15-16). En todos estos casos sólo se puede hablar de producción vitícola, pues la ausencia de estructuras de lagar impide afirmar que la uva allí producida se utilizara para vinificación y no para consumo en fresco o pasificación.



Estructura de Chilla. Cubeta. (Fotografía, Irene M. Muñoz, 2009).

que, si bien figura en la carta arqueológica de la provincia de Ávila, no ha sido excavado ni investigado en profundidad; la única información disponible del castro de Chilla es su innegable relación con el vecino castro de El Raso de Candeleda, del cual dista unas pocas horas de camino a pie, y en el que se puede encontrar testimonio firme de presencia humana en la zona ya desde la Edad del Bronce<sup>123</sup>.

Siempre según los datos arrojados por las investigaciones en el castro de El Raso, se sabe que sería a partir de la Segunda Edad del Hierro cuando empiezan a llegar a la zona los avances técnicos e influencias de los pueblos colonizadores<sup>124</sup>, probablemente a través de la conocida como "Vía de la Plata"<sup>125</sup>. Es en esta época cuando podría haber llegado a esta zona tan interior la tecnología de producción del vino aunque, dada la ausencia de prospecciones y excavación del entorno de los restos de Chilla, es imposible datar exactamente el momento de su construcción.

La estructura encontrada consiste en una pila labrada en un pequeño afloramiento rocoso de planta trapezoidal, casi triangular. En dicha roca se labró la cubeta, con forma ovalada, y cuyos diámetros máximos serían de unos 1'88 y 1'10 m., respectivamente. Siempre condicionado por la irregularidad de la roca, dicha cubeta está ligeramente inclinada, lo que hace que su profundidad oscile entre los pocos centímetros en la zona Este de la misma, y los 10 centímetros de profundidad máxima.

La cubeta está comunicada con el borde de la roca por medio de un canal cuyas medidas son: 50 cm de largo, 10 cm de ancho y 17 cm de profundidad. A través de ese canal se conduciría el líquido hasta el borde del mismo, desde el que resbalaría por su pared vertical, y donde sería recogido por algún tipo de recipiente transportable. Para evitar las pérdidas de líquido y facilitar que la totalidad del mismo cayera dentro del recipiente sin resbalar, tanto por las paredes exteriores de este, como por las de la roca, se practicó un rebaje de unos 5 cm en la pared vertical de la roca,

que facilitaría empotrar el recipiente en la misma, de tal modo que el líquido goteara directamente sobre la parte interior del recipiente.

Tras acometer la descripción de la estructura, es necesario remarcar que, como consecuencia del estado de evidente abandono de la misma y de su entorno, ha sido imposible hacer un estudio más pormenorizado de su entorno ya que, para ello, sería necesario desbrozar la espesísima vegetación que la rodea, y que impide tomar referencias y medidas de una forma adecuada.

Queda la duda de la función de esta estructura: el hecho de que sólo tenga una cubeta y no dos, como el resto de lagares rupestres aparecidos en la Península Ibérica, puede plantear dudas acerca de su uso como lagar, aunque en el lagar de La Mata (vid. pág. 11) - también en el camino de la Vía de la Plata- el sistema de recogida del líquido también es mediante un canal que vertería sobre un recipiente exento en lugar de en una segunda cubeta. Por otro lado, es posible que la estructura encontrada se tratara en realidad de un altar sacrificial similar al excavado en el vecino Castro de El Raso de Candeleda<sup>126</sup>, aunque tanto las dimensiones de la cubeta de Chilla, bastante superiores a las de otros altares sacrificiales, incluido el de El Raso<sup>127</sup>, como la ausencia de la repisa interpretada por F. Fabián como apoyo para sujetar la pieza sacrificada<sup>128</sup>, hacen que ambas estructuras estén claramente diferenciadas. Además, dado tanto el gran tamaño de la cubeta, como su altura, parece poco probable que, bien sacrificaran piezas pequeñas sobre ella, bien consiguieran subir una pieza grande sobre la misma.

Por el lado contrario, está el testimonio de Apiano, quien afirmaba que en la Meseta el vino era todavía desconocido en torno a los siglos II-I a.n.e.:

"(...) No tenían vino, sal, vinagre, ni aceite y, al comer trigo, cebada, gran cantidad de carne de venado y de liebre cocida y sin sal, enfermaban del vientre y muchos incluso morían (...)"<sup>129</sup>.

<sup>126</sup> J. Francisco Fabián, comunicación personal.

<sup>127</sup> Fabián (2009): *passim*

<sup>128</sup> (2009: 20)

<sup>129</sup> Apiano, *Iberia: 54. Traducción de Sancho (1985)*



*Estructura de Chilla. Canal de vertido y rebaje en la pared vertical para facilitar la recogida del líquido. (Fotografía, Irene M. Muñoz, 2009).*

A pesar de la referencia de Apiano, en el Raso de Candeleda se han encontrado lujosos servicios de vajilla metálica que tal vez pudieron servir para el consumo de vino<sup>130</sup>. Asimismo, se cree que el ritual de banquete asociado a dicho consumo no sería desconocido para ellos, tal y como evidencia la presencia de una figurilla de bronce etrusca representando una simposiasta reclinada<sup>131</sup>: por las mismas rutas por las que llegaron estos materiales extranjeros, bien pudieron haber llegado ánforas con vino, o la tecnología para fabricarlo.

Lagar o altar rupestre, lo que sí parece innegable es la asociación de la estructura del Castillejo de Chilla al castro vettón, a pesar de que en el entorno de la estructura, además de dicho castro, se localicen también varias edificaciones de época moderna, que si bien están geográficamente relacionadas con dicho lagar, no parecen tener una relación cultural directa más allá del posible aprovechamiento de un elemento que ya se encontraba allí en el momento de levantar dichas construcciones, pues en el caso de que se tratara de un lagar, en épocas tan modernas lo habitual es que los lagares se hicieran de obra, o incluso de madera, siendo los lagares rupestres una excepción a la norma general.

Por último, cabe hacer un apunte final: una estructura similar a la de Chilla, también con una cubeta, canal vertedero y rebaje en la pared vertical para el recogido del líquido, ha sido recientemente documentada en unas rocas del Cerro de la Cabeza, en las inmediaciones de la ciudad de Ávila<sup>132</sup>, por lo que cabría preguntarse si, de nuevo, se trata de una nueva tipología de lagar rupestre con sólo una cubeta.

<sup>130</sup> Álvarez-Sanchis (2009): 195

<sup>131</sup> Álvarez-Sanchis (2009): 196

<sup>132</sup> J. Francisco Fabián, comunicación personal.

<sup>123</sup> Fernández (2005): 7

<sup>124</sup> (2005: 18 y ss.)

<sup>125</sup> (2005: 20)

• *SEGEDA (MARA, ZARAGOZA)*

Este lagar ha sido datado con una cronología anterior al 153 a.n.e. por sus excavadores, momento en el que el asentamiento en el que se encontraba fue destruido por el ejército romano. Los motivos por los que se considera relevante mencionarlo, a pesar de tener una cronología poco concreta y cercana a época romana son dos: el primero es que el lagar de Segeda es el lagar más antiguo excavado hasta ahora en el Nordeste peninsular; el segundo es que, a pesar de la presencia romana en la Península por las fechas en las que se ha ubicado cronológicamente esta estructura, se sabe que es anterior a la conquista por los romanos de esta ciudad, pues el amplio grosor del enlucido que en él se encuentra demuestra que el lagar llevaba bastante tiempo en uso antes de dicha conquista<sup>133</sup>. Este lagar está formado por una estructura de yeso de 2 x 1 m., con una capacidad para 2000 litros, que se asemeja a una bañera, con su correspondiente desagüe. Se sabe que es un lagar gracias a los análisis químicos realizados a los sedimentos procedentes de la conducción de dicho desagüe, en los que se ha detectado la presencia de tartratos correspondientes a sales características de los residuos del vino. Además, el estudio arqueobotánico del terreno colindante a la estructura de lagar ha proporcionado un fitolito perteneciente a hoja de parra, así como varias pepitas de *V. vinifera*.

Por último, cabe mencionar que se ha identificado en el mismo recinto la presencia de resina en diversos fragmentos cerámicos, sustancia que se piensa que fue utilizada para impermeabilizarlas previamente a su uso como contenedores de vino<sup>134</sup>.

• *TOSSAL DE SANT MIQUEL (LLÍRIA, VALENCIA)*

El lagar de este yacimiento tiene una plataforma trapezoidal sobreelevada, de 2 x 2'7 m. Dicha plataforma superior está delimitada por un muro construido mediante una base de piedra y un alzado de adobes; en la superficie de la plataforma se conserva una superficie de tierra endurecida por un incendio y separada de la cubeta por un pequeño reborde de arcilla. Aunque no se conserva, parece probable la presencia de un pequeño

canal u orificio que comunicaría esta plataforma con la cubeta. Dicha cubeta está excavada en el suelo, formando una caja con adobes que posteriormente fueron enlucidos; sus dimensiones (1'6 x 0'72 x 0'46 m.) nos hablan de una capacidad de unos 530 litros. El desnivel entre la base de la plataforma y la de la cubeta es de 1 m<sup>135</sup>.

• *LA MONRAVANA (LLÍRIA, VALENCIA)*

En este poblado ibérico aparecieron dos estructuras identificadas como lagares. El primero de dichos lagares está formado por una plataforma de adobes elevada sobre el nivel del suelo (2'3 x 1'3 m), posteriormente enlucida, y que tiene una pequeña inclinación hacia la cubeta, a la que se encuentra adosada y con la que se comunica mediante un pequeño canal. La cubeta, de 1'4 m de longitud, 65 cm de ancho y 60 cm de profundidad, tendría una capacidad de 550 litros. Junto a esta plataforma, adosada en su lado norte, apareció una superficie igualmente elevada sobre la que se encontró la parte activa de un molino rotatorio, vuelta del revés y con el orificio central tapado con yeso.

En el interior de la misma habitación donde se encontraba el lagar, también se halló una estructura circular de barro de 1 m de diámetro y dos bases de poste.

En otra estancia del mismo yacimiento se encontró otra estructura circular de barro similar, junto con dos bases de poste, así como otro lagar. El lagar estaba compuesto por una plataforma enlucida de adobes (2 x 1'3 m) que se comunica con la cubeta adosada mediante un orificio en el reborde de dicha plataforma. La cubeta, por su parte, tiene 1m de ancho, 1'6 m de largo y 60 cm de profundidad, lo que proporcionaría al lagar una capacidad de 960 litros<sup>136</sup>.

• *ALT DE BENIMAQUÍA (DENIA, ALICANTE)*

En este poblado ibérico, con una ocupación desde finales del siglo VI hasta mediados del IV a.n.e.<sup>137</sup>, se han encontrado hasta cuatro estancias con estructuras que han sido identificadas como lagares. En las próximas líneas se tratará la descripción de dichos lagares, no sin antes hacer un apunte a las diferencias

tipológicas entre los mismos: un primer tipo puede ser observado en el departamento 1, con balsa rectangular con escotadura, y una estructura para el posible prensado del vino<sup>138</sup>. Otro tipo, presente en el departamento 2, habla de dos estructuras adosadas a otra mayor, a la que vierten las primeras<sup>139</sup>. Por último, un tercer tipo, en los departamentos 4 y 5, consta de una cubeta que vierte sobre otra, con una estructura, de uso desconocido hasta ahora, situada entre la primera cubeta y la muralla<sup>140</sup>.

En el departamento 1, se ha excavado una balsa pseudo-rectangular, enlucida con una capa de arcilla, para impermeabilizarla<sup>141</sup>; sus medidas son las siguientes: 1'84 m. de longitud, 1'1 m de anchura y unos 26 cm de profundidad. En la cabecera, se ha encontrado una base circular de tierra compactada<sup>142</sup> (de 50 cm de diámetro), que es posible que sirviera de base para algún tipo de sistema de prensa<sup>143</sup>, aunque este punto aún no ha sido probado. En el lateral, se encuentra una escotadura para la recogida del contenido de la balsa<sup>144</sup>. La capacidad de esta balsa es de unos 530 litros.

En el departamento 2 hay dos balsas rectangulares yuxtapuestas<sup>145</sup>, de 1 m. de lado, de las cuales sólo se ha conservado la primera hilada de piedras, así como restos del enlucido de arcilla blanca del fondo de las mismas; dicho enlucido cuenta con muchas capas de aplicación<sup>146</sup>, lo que habla de un uso frecuente de las mismas; ambas vierten en una cuba mayor, de forma trapezoidal y con escotadura<sup>147</sup>, cuyas medidas son las siguientes: 3 m. de longitud, entre 1 y 1'60 m. de ancho y entre 10 y 25 cm de profundidad. Estas medidas proporcionan a la balsa una capacidad de unos 775 litros<sup>148</sup>. Esta balsa está ligeramente inclinada hacia el lado Este, y en su

<sup>138</sup> (1993a): 383<sup>139</sup> (1993a): 383-387<sup>140</sup> (1993a): 387-388<sup>141</sup> Gómez y Guérin (1994): 14<sup>142</sup> (1994: 14)<sup>143</sup> Gómez et alii (1993b): 22.<sup>144</sup> (1994: 14)<sup>145</sup> (1994: 15)<sup>146</sup> (1994: 15)<sup>147</sup> Gómez y Guérin (1995): 249<sup>148</sup> (1993a): 383.<sup>133</sup> F. Burillo, comunicación personal.<sup>134</sup> Burillo (2006)<sup>135</sup> Pérez (2000): 62<sup>136</sup> (2000: 60)<sup>137</sup> Gómez et alii (1993a): 381

ángulo Sudeste cuenta con una depresión que ha sido relacionada con el lugar en el que se realizaría la extracción del líquido. En el mismo departamento, se han hallado varios restos de ánforas y vasos pithoides de tipología fenicia<sup>149</sup>, así como un estrato de restos materia orgánica, compuesto por más de 7000 pepitas de uva<sup>150</sup> de la variedad cultivada<sup>151</sup> que se encontraba sobre una de las balsas, y que es el que ha delatado el uso de las estructuras allí encontradas como lagares para la producción de vino. En la misma estancia se ha encontrado también una base de guijarros y mortero que podría constituir otra posible base para el prensado de la uva<sup>152</sup>.

En el llamado departamento 4, se encontró otra plataforma rectangular (2'4 x 1'5 m)<sup>153</sup>, construida mediante un relleno de tierra, y que está ligeramente más profunda que el muro de adobes que la delimita. Dicha plataforma cuenta con un canal de unos 15 cm<sup>154</sup> que la comunica con una balsa adosada, de 1'78 m. de longitud, 1'15 m. de ancho y 22 cm de profundidad, lo que le proporciona una capacidad mínima de unos 450 litros<sup>155</sup>. Esta balsa cuenta con una escotadura y también está enlucida con arcilla (en este caso, con una sola capa), y presenta el fondo plano. En el espacio entre la plataforma y la muralla, hay una estructura rectangular cuya función aún se desconoce<sup>156</sup>.

En el departamento 5 también se ha encontrado una balsa y una plataforma casi cuadrada<sup>157</sup>. En dicho departamento, se ha exhumado una estructura similar a la del departamento 4: una balsa rectangular con escotadura, cuyas medidas son de 2'95 x 1'30 x 0'28 m<sup>158</sup>. Los muretes que la delimitan son de piedra pequeña, trabada con arcilla rojiza y enlucidos con arcilla amarilla. El lugar donde se pisaría

la uva es una estructura casi cuadrada (2'25 x 2 m.) con muretes<sup>159</sup>. Bajo un delgado nivel de destrucción, aparece un suelo compactado de arcillas blanquecinas, duras, con módulos y algún resto de madera carbonizada. Finalmente, encima del área de pisado se ha documentado una estructura rectangular y estrecha (2'5 x 0'75 m.)<sup>160</sup>, en la cual se documenta un primer suelo de ocupación, sobre el que se construyeron las instalaciones vinícolas<sup>161</sup>.

Por último, cabe destacar la presencia en el departamento 14 de multitud de ánforas, tanto importadas como de imitación local, la mayoría del tipo T-10.1.2.1.<sup>162</sup>, lo que hablaría de un almacenaje del vino allí producido, tal vez para una posible redistribución.

Como se ha podido ver, en el Alt de Benimaquía hay dos tipos de estructuras, independientemente del tamaño de estas: las primeras, impermeabilizadas y con escotadura para el vertido de líquidos, serían los lagares propiamente dichos, hecho corroborado por la presencia de las pepitas de uva, así como por los restos de ánforas para contener el vino halladas en sus inmediaciones. El segundo tipo de estructuras son las pilas y las áreas circulares o rectangulares asociadas a los lagares, que serían utilizadas como lugares para el prensado.

Las anchas proporciones de las cubetas parecen indicar que estaban destinadas a la fermentación del mosto junto al orujo, es decir, a la fabricación de vino tinto<sup>163</sup>. Este proceso obligaba a disponer de lagares alternativos para continuar la producción mientras que en otros reposaban los mostos. Se ha calculado un superficie mínima de unas 40 ha. de viñedo para los entornos del Alt de Benimaquía, lo que supondría mantener unas veinte personas trabajando a lo largo de todo el año en dichas viñas, preparando, cuidando y recolectando el cultivo. Por la capacidad de los lagares (25 Hl.) y por los periodos de fermentación calculados, una vez hecha la vendimia, en dos semanas se podría llegar a producir alrededor de unos 400 Hl. de vino (estimación de unos 10 Hl. por Ha.), lo que se

traduciría en un volumen de 1300 a 1600 ánforas (de unos 25 – 30 l. cada una). Para poder tener preparadas tantas ánforas para este momento, habría que fabricar 4 ánforas diarias a lo largo de todo el año. Una vez envasada en ánforas toda la producción, éstas ocuparían unos 400 m<sup>2</sup>, sin amontonarlas (hay que tener en cuenta que cuatro ánforas del tipo T-10.1.2.2. ocupan aproximadamente 1 m<sup>2</sup>). Estos datos pueden darnos una idea de la importante producción vinícola que se daba en el Alt de Benimaquía, y de la excelente organización de ésta por parte de los responsables de dicha producción<sup>164</sup>. Queda, pues, evidenciado que la gran producción del Alt de Benimaquía excedería, con mucho, los niveles de autoconsumo.

• *ILLETA DELS BANYETS (EL CAMPELLO, ALICANTE)*

En el departamento Ib-33 se documentó una estructura que se relacionó con un sistema para la recogida de aguas, pero el mismo excavador señala la similitud de esta estructura con un lagar, aunque no termina de asegurar su función como uno, ante la ausencia de pruebas que sustenten esta teoría. Sin embargo, Guillem Pérez Jordá<sup>165</sup> opina que podría ser un lagar de tipología similar a los de la Monravana y Tossal de Sant Miquel.

Se encuentra en la parte Oeste de la estancia, y está formado por una plataforma de medio metro de altura hecha con piedras, sobre la que se ha construido una cubeta rectangular con adobes que ha sido enlucida con yeso. Sus medidas son: 2 x 1'5 x 0'30 m. En el lado Este cuenta con un canal que vierte en otra cubeta ovalada excavada en el suelo, parcialmente cubierta por una gran losa de piedra, y que también está enlucida, cuyas dimensiones son de 1'5 x 0'8 x 1'25. La capacidad de esta cubeta sería de unos 1237 litros<sup>166</sup>.

• *CASTILLO DE DOÑA BLANCA (PUERTO DE SANTA MARÍA, CÁDIZ)*

En este yacimiento se excavó un barrio comercial fenicio, en el que se encontraron tres lagares cuyo uso se data entre el siglo IV y el III a.n.e., así como varios hornos con restos de ánforas asociados, que supuestamente pudieron ser utiliza-

<sup>149</sup> (1994: 15)

<sup>150</sup> (1993b: 21)

<sup>151</sup> (1993b: 25)

<sup>152</sup> (1995: 249)

<sup>153</sup> (1993a): 383

<sup>154</sup> (1993a): 383

<sup>155</sup> (1993a): 387

<sup>156</sup> (1993a): 387

<sup>157</sup> (1993b: 20)

<sup>158</sup> (1995: 250). Se toman estas medidas como referencia por ser las más modernas, ya que en una publicación anterior de estos mismos autores (Gómez et alii, 1993: 388) se dan otras medidas diferentes para esta estructura: 2'68 x 1'40 x 0'18 m.

<sup>159</sup> (1995: 250)

<sup>160</sup> (1995: 250)

<sup>161</sup> (1995: 250)

<sup>162</sup> Ramón (1995): 50

<sup>163</sup> (1993b: 22)

<sup>164</sup> (1995: 261-262)

<sup>165</sup> (2000: 58)

<sup>166</sup> (2000: 58)

dos para cocer el mosto<sup>167</sup>. Estas estructuras son similares a las encontradas en el yacimiento de Las Cumbres, y están formadas por unas plataformas, construidas sobre el nivel del suelo, que vierten a través de unos caños a una balsa central excavada en el suelo. Las paredes están revocadas y el suelo está impermeabilizado mediante un mortero de ladrillos machacados, arena y cal, muy similar al utilizado por los púnicos<sup>168</sup>.

Una campaña de flotación ha sacado a la luz en este yacimiento la presencia de *Vitis vinifera* en época fenicia (desde el año 700 – 650 a.n.e.), siendo estos restos más abundantes a partir del siglo VI a.n.e. Por los estudios carpológicos, los restos de semillas serían de la variedad cultivada, aunque se desconoce si las uvas que contenían dichas semillas fueron utilizadas para la fabricación de vino, o para el consumo en fresco. Este último uso es el más probable, puesto que se encontraron en una zona de basurero de comidas. No es hasta el siglo IV a.n.e., coincidiendo con la aparición de las estructuras de lagar cuando se constata la producción de vino en este yacimiento<sup>169</sup>.

#### • LAS CUMBRES (PUERTO DE SANTA MARÍA, CÁDIZ)

En este yacimiento se han encontrado también vestigios de dos lagares, concretamente en las habitaciones IX y XIV, datados entre los siglos IV y III a.n.e.. En la primera de ellas, se han encontrado dos piletas de unos 50 cm. de altura, en un nivel superior, que vierten en otra inferior por medio de pequeños caños. Las pilas superiores serían utilizadas para el pisado de la uva, lo que justificaría que, sobre la fábrica de mampostería, tuvieran un enfoscado con cal y arena, a modo de enlucido hidráulico<sup>170</sup>, para prevenir las filtraciones de mosto. Las plataformas superiores tienen unas dimensiones exteriores de 1 x 0'75 x 1'4 m, y cuentan con una profundidad de unos 50 o 60 cm. En cuanto a la balsa, que cuenta con unos muros que sobresalen unos 50 cm del nivel del suelo, está en parte excavada en la roca<sup>171</sup>.

En cuanto a la habitación XIV, también presenta tres piletas, aunque en esta ocasión se trata de dos piletas laterales elevadas, que vierten en otra central, estando las tres también impermeabilizadas con un finísimo mortero, de 2 cm de grosor, compuesto por pequeños cantos, cal y arena. Las dos plataformas superiores tienen unas superficies de 1'5 x 1'25 m. y de 1'25 x 0'6 m. respectivamente, y están situadas sobreelevadas respecto al suelo de la habitación unos 30 cm; la balsa central, por su parte, está excavada en el suelo y cuenta con 1'25 m de longitud, 1 m de ancho y una profundidad de 1'10 m, lo que le confiere una capacidad de 1375 litros<sup>172</sup>.

A ambas estructuras se asocian habitaciones estrechas y alargadas (de unos 10 x 2 m.), agrupadas de dos en dos y comunicadas entre sí, además de con las áreas de producción. Estas habitaciones han sido interpretadas como almacenes. En el mismo complejo, y próximas a los lagares, se han documentado también dos estructuras circulares de combustión, hechas de arcilla, que han sido identificadas como estructuras para cocer el mosto<sup>173</sup>.

#### • LA MATA (CAMPANARIO, BADAJOZ)

Se trata de una casa señorial datada entre los siglos VI y V a.n.e., que cuenta con unos almacenes y una zona industrial. En el almacén se encontraron casi una treintena de ánforas vacías con un recubrimiento de resina en su interior, que pudieron contener el vino que se producía en el mismo yacimiento. Los análisis de muestras recogidas en el yacimiento han revelado la presencia de *Vitis vinifera*<sup>174</sup>. En el extremo Norte del corredor del edificio se encontró un lagar, consistente en una balsa con un fino enlucido, con una abertura por la que se vertería el mosto en algún recipiente colocado ex profeso para ello. La uva se pisaría sobre algún tipo de entablado para no tener que hacerlo directamente sobre el enlucido. El hecho de que el mosto cayera directamente en un recipiente quizás estuviera delatando la producción de vino blanco, pues no permite dejar reposando los hollejos en contacto con el mosto, por lo que la transmisión de componentes de color de los primeros al segundo sería mínima<sup>175</sup>.

<sup>172</sup> (2000: 58-60)

<sup>173</sup> López (2008): 163

<sup>174</sup> Pérez (2004): 391 y ss.

<sup>175</sup> Pavón et alii (2000): 103.

## BIBLIOGRAFÍA

- ÁLVAREZ-SANCHÍS, Jesús (2009): "Huellas del consumo del vino en las necrópolis vettonas", en C. SANZ y F. ROMERO (eds.) *El vino y el banquete en la Europa prerromana*, 193-211.
- BURILLO, Francisco (2006): "El vino en la ciudad celtibérica de Segeda (Mara, Zaragoza), año 153 a. C.", *Boletín Oncológico*, 23, 2, 29-32.
- FABIÁN, Jose Francisco (2009): "Altars rupestres, peñas sacras o qué. Ocho nuevos casos abulenses y uno salmantino para la estadística, el debate y la reflexión", *Madrid Mitteilungen* (en prensa).
- FERNÁNDEZ, Fernando (2005): "Guía Castro de El Raso. Candeleda, Ávila", *Cuadernos de Patrimonio Abulense*, 5.
- GÓMEZ, Carlos et alii (1993a): "Témoignage d'une production de vin dans l'Espagne préromaine", *BCH Supp.* XXVI, 379-395.
- GÓMEZ, Carlos et alii (1993b): "El vino en los inicios de la cultura ibérica. Nuevas excavaciones en L'Alt de Benimaquia, Denia", *Revista de Arqueología*, 142, 16-27.
- GÓMEZ, Carlos y GUÉRIN, Pierre (1994): "Testimonios de producción vinícola arcaica en L'Alt de Benimaquia (Denia)", *Huelva Arqueológica*, XIII, 2, 9-32.
- GÓMEZ, Carlos. y GUÉRIN, Pierre (1995): "Los lagares del Alt de Benimaquia (Denia): en los inicios del vino ibérico", en S. CELESTINO (ed.) *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en occidente*, 241-270. Cádiz.
- LÓPEZ, Jose Luis (2008): "El poblamiento rural fenicio en el sur de la Península Ibérica", *Gerión*, 26, 1, 149-182.
- PAVÓN, Ignacio et alii (2000): "El complejo arqueológico de La Mata (Campanario, Badajoz) en el contexto socioeconómico del post-orientalizante extremeño", *Saguntum Extra*, 3, 101-108.
- PÉREZ, Guillem (2000): "La conservación y la transformación de los productos agrícolas en el mundo ibérico", *Saguntum Extra*, 3, 47-68.
- PÉREZ, Guillem (2004): "Cultivos y prácticas agrarias", en A. RODRÍGUEZ (ed.) *El edificio protohistórico de "La Mata" (Campanario, Badajoz) y su estudio territorial*, 385-422. Cáceres.
- RAMÓN, Joan (1995): *Las ánforas fenicio-púnicas del Mediterráneo central y occidental*. Barcelona.
- RUIZ, D (1995): "El vino en época prerromana en Andalucía Occidental", en S. CELESTINO (ed.) *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*, 157-213. Cádiz.

<sup>167</sup> (2000: 60)

<sup>168</sup> Ruiz (1995): 201

<sup>169</sup> (2000: 60)

<sup>170</sup> Algo similar al "enlucido hidráulico" del mundo púnico, semejante al excavado en Kerkouane (Ruiz, 1995: 198).

<sup>171</sup> (2000: 58-60)

# SAN ESTEBAN DE LA SIERRA: EL ENIGMA DE LAS EXCAVACIONES RUPESTRES

JOAQUÍN BERROCAL ROSINGANA.

*Al sur de la provincia de Salamanca, en el fragoso territorio de la fosa del Alagón, se hallan numerosas excavaciones rupestres que los lugareños conocen con los nombres de pilas, pilones, lagares, lagaretas, estrujones, exprimijos...*

*San Esteban de la Sierra, en apenas veinte kilómetros cuadrados, posiblemente ofrece una de las más abundantes y mejores muestras de esta interesante y enigmática huella humana que forma parte de La Cultura de los Lagares, representativo hito en la milenaria historia peninsular y mediterránea. En diversos pagos del municipio se hallan localizadas en la actualidad más de cien lagaretas, un alto porcentaje en buen estado de conservación.*

## INTRODUCCIÓN

Hace años que conocemos la existencia de primitivas excavaciones en piedra de granito que con el nombre de pilas, pilones, lagares, lagaretas han designado los habitantes del lugar. Son los mismos términos que utilizamos al localizar, describir y tratar de desentrañar génesis y funciones de esta importante e interesante obra humana que se halla dispersa por los campos de la Sierra de Francia y alta cuenca del Alagón, áreas de la Sierra de Béjar y de forma muy especial en San Esteban de la Sierra.

Hablamos de enigma porque a estas alturas del siglo XXI sigue habiendo muchas conjeturas sobre el tema y escasos estudios rigurosos que arrojen luz sobre el origen y uso de dichas pilas, especialmente en la zona que nos compete. Por ello, al abordar su interpretación nos basaremos en hipótesis, tras la observación directa de un elevado número de lagares en un pequeño espacio y en el estudio comparativo con otras zonas de la geografía española, preferentemente las más próximas y que se ubican en territorio de similares características.

Nadie entre nuestros antepasados, ni siquiera los abuelos nacidos en la segunda mitad del siglo XIX, conocieron uso alguno ni tampoco oyeron a quienes les precedieron ningún comentario esclarecedor sobre la función de estas pilas... Para unos y otros eran obras de lejanos tiempos, de utilidad evidente pero desconocida y dudosa, teniendo en cuenta la ubicación de muchas de ellas.

Acerca del origen, entre los lugareños, nadie se pronuncia. Se limitan a respon-

der que debe tratarse de algo muy antiguo pero nada más. Desde nuestra óptica lo único que surgen son preguntas ¿Fueron obra de época romana o, tal vez, anterior, como manifiestan los estudios realizados en el Valle del Alagón en el norte de Cáceres? ¿Son huella del alto medioevo como dicen otros trabajos sobre el Alto Alagón, o tal vez es la industria que sigue al proceso de Reconquista y Repoblación de la Baja Edad Media?

Respecto al uso, aunque con muchos interrogantes, la explicación más difundida entre los propios del lugar tiene que ver con el primer proceso en la elaboración del vino, es decir, el pisado de la uva y recogida del mosto. Otros, los menos, piensan que las pilas sirvieron para la extracción de la miel y los hay que no descartan que fueran utilizadas para molienda de aceituna, apoyándose en la existencia de rústicas almazaras en la vecina Extremadura y siendo sabedores del antiquísimo cultivo del olivo en la región. Hay, por último, otras teorías que nunca salieron de boca de los naturales de la población sino que llegaron desde fuera y son aquellas que hablan de enclaves rituales y primitivos santuarios.

Si interesante es conocer génesis, desarrollo y función de las lagaretas no menos lo sería saber sobre la sociedad, vida y economía coetánea a estas curiosas obras.

Aquí, como en otros puntos, ante la ausencia de catas arqueológicas y estudios rigurosos por parte de historiadores nos guiaremos por la reflexión, comparación e interpretación de la huella visual pasada.

Las razones por las que presentamos esta comunicación, modesta frente a los más amplios estudios de zonas del país, tienen que ver con una peculiar geografía de tradición vinícola, con el desconocimiento general que hay sobre ella y con la gran cantidad de lagares encontrados, tantos que entre los que se hallan en perfecto estado, los que aparecen casi enterrados, rotos, o los que sabemos han desaparecido, superan los cien en apenas veinte kilómetros cuadrados, número que con toda seguridad se incrementaría si se escudriñaran sitios que hoy cubre totalmente el monte, la maleza, la tierra, las piedras formando majanos o arrojadas desde los campos de cultivo.

Indudablemente, la colaboración de familiares y amigos en algunas localizaciones, el ánimo infundido por Luís Vicente Elías Pastor y la gran prestación de Julio Villar Castro con sus sugerencias y labor geo-referencial nos ha impulsado a seguir indagando en este apasionante tema así como la creencia de que, de la misma forma que hoy hablamos de otras culturas milenarias, cuando el conocimiento sobre las pilas sea mayor, se hablará de La Cultura de los Lagares, tema en el que nuestra tierra, con seguridad, tendrá un lugar destacado.

En el desarrollo de la comunicación analizaremos brevemente el espacio geográfico de San Esteban de la Sierra, sus características físicas, la intervención del hombre sobre el medio y la tradicional forma de vida hasta el último tercio del siglo pasado. A continuación trataremos de explicar, bajo la perspectiva a la que anteriormente nos hemos

referido, de interpretación de indicadores y análisis comparativo, el presumible origen, función, tipología, poblamiento y economía así como el posible uso turístico que en la actualidad pueden tener estos estupendos recursos culturales.

### *SAN ESTEBAN DE LA SIERRA, MEDIO FÍSICO E INTERVENCIÓN HUMANA*

Al sur de la provincia de Salamanca, donde el Alagón comienza a labrar un profundo surco y donde hallamos la primera gran hondonada erosiva de dicho río en su fluir hacia el Tajo, San Esteban ocupa posición privilegiada en un territorio de acusadas pendientes y limitados planos horizontales, excepto la zona de transición que aún no ha sido alcanzada por la potente erosión que ha esculpido el paisaje que contemplamos.

Esta geografía, fuertemente erosionada, muestra las entrañas pétreas en forma de grandes bolas de granito, lanchones del mismo material, duras pizarras metamórficas y sobresalientes y reniformes diques de cuarzo. Entre el abundante roquedo, tierras arenosas de descomposición de los granitos, suelos pedregosos de tonos ferruginosos en las pizarras y blanquecinas y guijarrosas superficies en las que domina el cuarzo.

La especial orientación de la Fosa del Alagón, abierta hacia el suroeste y protegida del frío por Sierra Mayor, le confiere unas originales circunstancias ecológicas que es conveniente reseñar para entender la posterior ocupación humana. De no ser por ellas, probablemente el tema que nos ocupa no hubiera tenido presencia o al menos no con tanta intensidad.

Estamos ante un espacio en el que es perceptible la influencia del clima mediterráneo y la del clima atlántico. Térmicamente dominan los indicadores mediterráneos con temperaturas relativamente suaves durante el invierno y largos y calurosos veranos. Pluviométricamente, las lluvias que penetran desde el suroeste suelen ser copiosas y establecen un enclave atlántico en el borde de las secas penillanuras pero con un marcado carácter mediterráneo en lo que se refiere al reparto, al ser los veranos generalmente áridos.

Umbrosos bosques de castaños cubren escabrosos escenarios mezclados con algunas quercíneas y un rico sotobosque donde sobresalen madroños, durillos, arces y brezos. Las opuestas laderas, con exposición mediodía, se tiñen del oscuro de la dominante encina, del alcornoque y de un abigarrado matorral de cornicabras, lentiscos, jaras, brezos y almeceas. Robles y quejigos, bardas, zarzas, escobas y plantas aromáticas inundan las tierras de descomposición granítica; las bellas fresnedas se reparten entre los distintos cauces y las húmedas praderías.

En este marco de gran fragosidad, de rocosos declives y bosque primigenio impenetrable, el hombre primitivo inició el proceso de conquista arrebatando a la naturaleza los frutos silvestres, la caza, la pesca, la tierra y las aguas para subsistir. Durante siglos y hasta el último tercio del siglo XX, de forma intermitente, con avances y retrocesos, el serrano creó un paisaje de bancales capaz de sustentar más población que las comarcas vecinas, capaz de producir excedentes y garantizar a las generaciones venideras, en similares condiciones un medio de vida, meta imposible en la actualidad. A la par que derrochaba imaginación y esfuerzo y la necesidad le conducía a ser ecológico y sostenible (términos que no conoció), creó un jardín colgante de indudable estética que hoy, a pesar del abandono de gran parte del viñedo, es referencia cultural para todos cuantos contemplan esta secular e ingente obra humana. Hay indicios de primitivos asentamientos en protegidas solanas, junto a fuentes y cauces de agua, en lugares prominentes, en parajes de obligado paso de los animales pero también en puntos insospechados para la sociedad actual.

Con denodado esfuerzo se creó un paisaje para vivir; vid, olivo, frutales, cereal y pequeños y dispersos huertos fueron la base de la economía familiar unida a la ganadería extensiva del caprino, ovino y, en menor medida, del vacuno, limitado éste a las praderías entre 800 y 1.000 metros sobre el nivel del mar.

Los corretajeros en la villa y cada habitante convertido en arriero vendían e intercambiaban los productos de esta tierra en las vecinas áreas de transición y el Campo Charro, forma de vida que permitía vender los excedentes y que

adquirió gran importancia económica en toda la comarca, prolongándose hasta la segunda mitad del siglo XX.

Fueron las ventajas ecológicas y geográficas las que proporcionaron la posibilidad de intercambiar sus productos con las comarcas vecinas, factores que resisten al paso del tiempo y, por ende, jugaron como un potencial de origen que bien pudo contar en otros tiempos, incluso bastante alejados del presente.

Al finalizar los años setenta de la pasada centuria, el ciclo de conquista del espacio hábil para la agricultura había concluido. Ante las corrientes migratorias y abandono gradual de los campos se iniciaba entonces el retorno hacia el paisaje ecológico, un proceso que con siglos de adelanto, según descubrimos en nuestro trabajo de campo, ya se había producido sobre esta misma tierra en algún otro momento de su Historia.

Como huella indeleble de un antiguo dominio sobre la bravía naturaleza y una particular economía, después abandonada a su suerte, hoy podemos contemplar la gran riqueza que en cantidad, calidad y tipologías nos proporcionan las pilas, pilones, lagares y lagaretas.

### *ACERCA DEL ORIGEN Y USO DE LOS LAGARES. SOCIEDAD Y ECONOMÍA*

En este apartado tomamos referencias de autores que han tocado el tema en el ámbito geográfico del Valle del Alagón, cuenca hidrográfica a la que pertenece San Esteban de la Sierra. No nos referiremos a otros autores y puntos de la geografía española donde parece haber mayor acuerdo en cuanto a la antigüedad y aprovechamiento de este patrimonio y donde, por otro lado, existen abundantes estudios que nos ilustran al respecto.

En la investigación realizada por Paule Rubio sobre una serie de poblaciones de la provincia cacereña en el valle del Alagón y su afluente el Ambroz, localiza entre otros restos y construcciones, lagares que se podrían datar desde época prerromana hasta la dominación de Roma, sin que se ofrezca una exacta cronología. En alguno de los pueblos hay tumbas exca-

vadas en roca, una de las cuales atribuye a un jefe vetón. En todo el ámbito que estudia hay asentamientos prehistóricos y posteriormente romanos que aportan gran cantidad de material y que le sirven como argumento para indicar el origen y también el uso de los lagares; en este último sentido, no parece dudar que fueran utilizados para pisar la uva.

En el mismo valle del Alagón, aguas arriba de San Esteban de la Sierra, se han encontrado de manera dispersa lagares y tumbas de gran similitud con las extremeñas y las de San Esteban y que Grande del Brío y Benito del Rey<sup>2</sup> datan en época altomedieval.

Estos últimos autores, hacen un recorrido por las opiniones de varios investigadores, los que piensan que el uso de los lagares tuvo que ver con el prensado de la uva, los que lo ponen en duda y los que, como ellos, le otorgan valor ritual.

Sin fundamento científico sería una osadía ofrecer una cronología, pero hay indicadores de carácter general y otros más concretos que pueden proporcionar cierta información sobre la Cultura de los Lagares en la comarca. Fuera en época prerromana, bajo el dominio de Roma o en época posterior cuando se expande dicha cultura lo cierto es que alcanzó un gran esplendor como corroboran los numerosos hallazgos.

Según se desprende de múltiples fuentes coincidentes, el cultivo del viñedo estaba más o menos extendido en zonas de clima mediterráneo con anterioridad a la dominación romana aunque fue con Roma cuando se produjo una mayor difusión, concretamente en la península Ibérica. Es a la civilización romana a quien se atribuye la mayor propagación del cultivo de la vid y el olivo en las distintas fosas transversales del Sistema Central, ámbito al que pertenece nuestro territorio.

Desde la óptica personal, creemos que se debe dejar a un lado el carácter ritual o sagrado de todos los emplazamientos con lagaretas aunque no discutimos que en casos concretos coincida con la presencia de un santuario primitivo. No puede tampoco negarse el valor ritual del vino en la cultura prerromana hispana, tanto en el mundo celta como en la civilización tartésica desde que ésta tomara contacto

con otras civilizaciones mediterráneas como la fenicia. Ante el gran volumen de pilas y su dispersión sería impensable una sacralización tal del territorio. Más bien hay que inclinarse por una finalidad económica de cierta relevancia en la región y que como otras culturas milenarias presumiblemente llegara desde el Mediterráneo y por tanto desde el sur.

Respecto a usos como la extracción de miel, no tenemos conocimiento de un aprovechamiento de tanta envergadura en momentos pasados de la historia. Si en algún momento tuvo tal uso, quizá sirvió para extracción de miel y elaboración de aloja para el propio consumo y comercialización. Algo similar podría comentarse con relación al prensado de aceituna y producción de aceite. Es posible que de forma puntual y en algún sitio concreto de esta geografía tuviera validez pero no en todo el ámbito de dispersión de lagares. Al respecto, conviene recordar que hasta tiempos recientes ha habido instalaciones en el pueblo de San Esteban que con el nombre de lagar han servido para hacer aceite y vino a la par. Si comparamos con las pilas de la vecina región, nuestros lagares difieren en la forma de las pilas olearias u oleicas que hay en Extremadura, no de aquellas otras donde parece evidente el uso del prensado<sup>176</sup> de la uva.

Descartado que cualquiera de los aludidos usos fuera el móvil principal de la propagación de las pilas, el relacionado con el vino adquiere una dimensión mayor aunque, para los naturales, existan numerosas incógnitas. Así, hay pilas que se localizan en zonas muy frías, aparentemente no apropiadas para el cultivo de la vid; otras, están entre canchales y pedregales con difícil acceso; algunas en húmedas praderías; una serie de ellas en tierras que el serrano del siglo XX pensaba que conquistaba por primera vez para plantar viñedo.

<sup>176</sup> PAULE RUBIO, A. *Lagares prehistóricos de vino. Arquitectura Rural en piedra seca en el Norte de Cáceres*. Cáceres, 2006. / GRANDE DEL BRÍO, R. y BENITO DEL REY, L. *Santuarios Rupestres Prehistóricos en el Centro-Oeste de España*. Librería Cervantes, Salamanca, 2000. En p. 146 puede leerse: "En los Duranes existen, además, varias tumbas antropoides, excavadas en granito; tumbas que, evidentemente, no son prehistóricas, sino, muy probablemente, altomedievales, época ésta a la que también pertenece un poblado que se encuentra en las cercanías. A poca distancia de las mismas, hay otra lagareta. Todo ello permite hablar de la existencia de un lugar sagrado". [texto en negrita del autor].

Muchos de los habitantes también se preguntan cómo se transportaba el vino hasta el núcleo de San Esteban, pensando que éste era anterior al inicio del cultivo de la vid en la región y por ende a los lagares.

Hay razones naturales e indicios arqueológicos así como apreciaciones de intuición y reflexión que tal vez puedan ayudar a entender mejor la que denominamos Cultura de los Lagares, tanto sobre origen y uso como para explicar las interrogantes de los nacidos en estos pagos.

Buena parte del territorio tiene óptimas condiciones climáticas para el asentamiento humano, posibilidad de practicar la caza y recoger frutos silvestres así como tierra moldeable capaz de producir diferentes cosechas y abundante vegetación para sustentar el ganado, preferentemente caprino, y otras áreas donde alimentar el vacuno. Por tales circunstancias se produjo el asentamiento de grupos humanos en época prerromana que atestiguan hachas, cerámica, metales etc. No se puede olvidar la presencia de esculturas zoomorfas como el verraco de Monleón del siglo III antes de Cristo, vestigios de castros o la existencia de topónimos como Tiriñuelo, que alude a dólmenes o monumentos megalíticos.

Podría ser un indicador, con mayor aporte de pruebas, que en la limpieza de uno de los lagares apareciera un molino celta, que en otro se hallara un fragmento de un pequeño molino de eje central utilizado antes y con Roma o que en un tercero abundaran los restos cerámicos muy fragmentados tipo tégula romana.

Consideramos relevante la presencia de abundantes materiales y construcciones de difícil datación, muchas circulares, en las inmediaciones de las pilas, así como gran cantidad de pequeños trozos de pizarra y tumbas excavadas en roca de granito. Hay alguna zona en la que la pizarra esquistosa se extiende por hectáreas, no siendo ésta la roca madre del lugar.

Probablemente fue utilizada para los tejados y pisos al igual que para tumbas realizadas con lajas, prácticas habituales antes, con Roma y después de Roma. Esta presencia de pizarras habla de un casi seguro intercambio comercial que probablemente no fue el único y que

como intuimos afectó de la misma forma al producto elaborado en las lagaretas.

Parece importante reseñar que la fosa del Alagón haya sido tradicional vía de tránsito de los animales en sus migraciones estacionales, de diferentes invasiones y civilizaciones; que la Ruta Tartésica primero y la Vía de la Plata después, discurrieran a escasa distancia, apenas tres kilómetros en línea recta, de parajes en los que hallamos las lagaretas o que una calzada secundaria atravesara la comarca uniendo la Vía de la Plata y Mirobriga. ¿Llegó la Cultura de los Lagares a través de alguna de estas vías y en qué momento se produjo? ¿La expansión de lagares se debió al incremento del consumo del vino, las necesidades de los ejércitos o la comercialización? ¿Fueron los lagares dispersos una manera de ocultación y defensa de la presión fiscal?

Es sabido que la crisis del siglo III produjo una huida de la ciudad al campo y que los poderosos construyeron estuendas villas, pero ¿está suficientemente estudiado qué hizo el pueblo llano? Teniendo en cuenta los numerosos pagos ocupados por lagares, aquellos otros en los que han desaparecido y la presencia de restos de asentamiento humano de parecidas características pudo ocurrir que se produjera un gran éxodo en época tardorromana o bajo la dominación visigoda, que se diseminara la población y se atomizara en pequeños grupos.

No puede desdénarse ninguna hipótesis pero ¿pudo llegar esta cultura desde el centro y norte de Europa a través de las invasiones, expandirse en tan poco tiempo y ocupar el territorio de forma tan intensa? No se sobreentiende; sí es más factible que dicha cultura llegara desde el sur, que continuara el uso en época visigoda y que incluso, tras la invasión musulmana, no desapareciera por completo la práctica de elaboración. La hipótesis de que estas áreas no quedaron totalmente vacías tras la invasión musulmana, avalaría la pervivencia del uso de los lagares durante los siguientes siglos. No sabemos cuándo se abandonaron los lagares, si se produjo tras la repoblación de la Baja Edad Media o si, por el contrario, aunque se produjera un poblamiento concentrado siguiera habiendo un aprovechamiento de estos recursos. No cono-

ceamos fuente escrita que haga referencia al tema y, como ya hemos reiterado, es lamentable que en el entorno de alguna de las lagaretas no se hayan realizado catas que, como en el Levante u otros lugares dieran luz sobre este asunto.

Respecto a las interrogantes de los actuales serranos sobre ubicación, uso y expansión de los lagares, ofrecemos las siguientes hipótesis:

- 1-Localización entre abundante roquedo, peñascales y lugares de no fácil acceso.

En algún momento del asentamiento humano se buscó cobijo junto a grandes bloques de granito, se construyó vivienda aprovechando el abrigo o pared que la naturaleza ofrecía y se hicieron corrales donde guardar el ganado.

En reducidos espacios, con poco trabajo por la precaria tierra pero con la garantía de humedad al introducir las plantas sus raíces bajo lanchones y rocas sueltas, el hombre pudo cultivar vid o frutales dejando, casi con toda seguridad, crecer las parras en altura o que extendieran su ramaje sobre las rocas. A escasa distancia establecieron los lagares en el bloque granítico, probablemente en cada pequeña propiedad. La conservación del vino pudo llevarse a cabo de muy diferentes formas tal como aparece descrito en Paladio, Columela u otros tratadistas latinos sobre la agricultura. Se sabe de la práctica del vino cocido, del vino con miel, con hierbas y otras fórmulas que ayudaron a conservar y envejecer, incluso colocando las tinajas de barro al sol, sistema llevado a cabo en tiempos de Roma y que en lugares de la Meseta castellana han mantenido hasta el presente. No podemos averiguar con certeza qué medios utilizaron en cultivo, elaboración y conservación pero es seguro que algunas prácticas coinciden con las descritas por los autores latinos.

Esta es la explicación que encontramos a ocupaciones del territorio como Hituero, zona inferior del Pajar Quemado, Pinosa, Viña el Río, Bardal, La Jara, Cuesta de la Dehesa y otros. Todos ellos tienen en común las acusadas pendientes, los afloramientos pétreos, la orientación hacia el naciente y mediodía, bien defendidos de los fríos norteños, pequeñas fuentes o presencia de algún arroyo y caza en abundancia. En un primer momento no

podemos pensar en grandes producciones sino en autoconsumo.

- 2-Lugares fríos y altos, umbrosos y húmedos:

No es fácil concebir el cultivo del viñedo a más de 900 metros de altitud en un lugar venteado como el Muñiquero, en umbrías y ventisqueros de Bajenoso y las Huertitas, en los actuales prados del Pozahoz o del Rachón y sin embargo la presencia de lagares son un aval de primitivo cultivo. Ante ello, ¿sabemos de la resistencia de las viejas plantas a la climatología y conocemos exactamente cuál fue ésta? Por otro lado, ¿no plantó vides el serrano en el siglo XX en los mismos lugares donde ya existían lagares? Aunque le resulte difícil creer que en aquella naturaleza donde el monte todo lo cubría y donde él arranco robles y matas para lograr tierra hábil para el cultivo del viñedo nadie hubiera podido hacerlo antes, todo indica que fue tierra domeñada por el hombre muchos siglos atrás. La tierra que el hombre del siglo XX conquistó, mejor, reconquistó, con siglos de adelanto había sido dominada. No sabemos la razón del abandono pero es posible que la historia se repita de nuevo ¿Acaso los viñedos olvidados en los años setenta del pasado siglo no son hoy un bosque casi impenetrable? ¿Qué pensarán las futuras generaciones si las circunstancias obligasen a conquistar de nuevo los robledales, zarzales y escobales?.

Parece evidente que en un determinado momento del pasado hubo una gran ocupación espacial ya fuera por aumento de población ya por incrementar la producción para el mercado. Después, se produjo el retroceso y el bosque se adueñó de los campos. En el siglo XX se repite el ciclo, primero de avance y desde los años setenta del pasado siglo, el retroceso y retorno al paisaje ecológico.

Si observamos la diseminación de los lagares y la huella constructiva pasada en sus proximidades, cabe pensar que hubo un poblamiento disperso con concentraciones posiblemente familiares y con bastante individualismo.

Hacemos tal deducción por la cercanía de lagaretas, tanta que en ocasiones apenas hay unos metros de una a otra. No es fácil concebir el abandono de uso de algunas para ser sustituidas por otras si imaginamos el gran trabajo que

debió suponer su confección. Tampoco puede hablarse de superproducciones de uva por lo que la hipótesis de la dispersión e individualismo nos parece la más plausible a la par que consideramos que los lagares siempre se construyeron en el campo de cultivo o en el entorno de la vivienda. Recorriendo el término municipal pueden verse muy variados puntos de ocupación con gran parecido en materiales o construcciones. Además de aquellos en los que tenemos localizadas pilas hay que mencionar el Bardal, el Río Arriba, la Pinosa, varios sitios de Bajenoso, el Molino Serrero, el Chapatal, las Coyumbras etc.

A la vista de la abundancia de lagares, la elaboración del vino tuvo que ser fuente vital en la alimentación y en la economía del grupo social, acompañado de la explotación ganadera, algún cultivo más y el aprovechamiento de cuanto le ofrecía la naturaleza.

### *TIPOLOGÍA DE LAGARES*

Todos los lagares localizados en el municipio de San Esteban aparecen labrados en granito y, salvo excepción, el granito elegido fue el ligeramente alterado o grano grueso, más fácil de excavar. También, con salvedades, se eligieron rocas exentas aisladas, ligeramente prominentes y muchas veces lanchas a nivel del suelo. La adaptación al marco es otra característica muy perceptible en muchos de ellos. En ocasiones, la forma triangular de la roca sirvió para dibujar perfectamente el lagar mayor de prensado y el pilón de recogida del mosto, más pequeño. En los pagos del Cancho y el Castañar, en los que la roca difiere, no hay localizada lagareta alguna. Tampoco aparece ninguna labrada en cuarzo.

Atendemos a la tipología teniendo en cuenta el número de huecos-pila o pilón excavados, considerando posteriormente aquellos lagares que presentan alguna peculiaridad. Quizá las tipologías que ofrecemos sean el fruto de la evolución en la ejecución de los mismos y por tanto un indicador cronológico, algo que parece obvio pero no podemos asegurar.

-La tipología más elemental o de receptáculo único consta de una excavación ligeramente inclinada, con bocín en uno

de los extremos o con un simple rebaje y sin pilón. Existen más de veinte de estas características distribuidos por todo el ámbito geográfico. No suelen tener gran tamaño, se ajustan perfectamente al marco rocoso y oscilan entre 1,50 m de longitud por 1,00 m de anchura (Pajar Quemado 1) y 2,50 por 2,10 m (Zarzalosa 1). Las formas son diversas y van desde el rectángulo perfecto (Pajar Quemado 3) a la forma ovalada o la irregular. Dentro de esta tipología se incluyen aquellos que pueden haber sido reutilizados, bien aprovechando una tumba (Rando 1) o una marmita natural (Río Arriba 1). La tumba reutilizada de Rando se halla junto a otras y muy cerca de la derruida ermita de Santa María de Rando. Este tipo de lagar aparece también en la vecina Sierra de Béjar, preferentemente en lugares abrigados y donde reciben los llamativos nombres de estrujones y exprimijos, alusivos a la elaboración del vino. El lagar Río Arriba 1 tiene claramente su origen en una marmita natural en la que la mano del hombre ha intervenido posteriormente rebajando el centro y salida de la pila. Tiene pequeñas dimensiones ya que en su irregularidad la parte más alargada es de tan sólo ochenta centímetros.

-La tipología más normal, de doble recipiente, es muy abundante y se compone de pila y pilón que generalmente, no siempre, tienden a la forma rectangular. Están comunicados por bocín o rebaje aunque éste es posible que sea efecto de la erosión o de la intervención humana posterior. Es muy dispar la ubicación y el sitio de excavación.

Aparecen en lancha, al nivel del suelo (Matón Lobero 1); sobre bolas graníticas (Hituero 4); ajustados a la forma rocosa (La Jara 5); aprovechado la erosión del granito (Los Fresnitos 4). Las dimensiones van desde 1,60 por 1,30 de la pila principal (Los Pajares 1) a los 3,55 por 3,05 (Muñiquero 1). Los de estas características generales son los más abundantes si bien algunos ofrecen otras particularidades. Entre ellas, los anclajes y una especie de pequeño asiento, Hituero 4, Rachón 1 y Pozahoz 3.

Teniendo en cuenta el doble hueco excavado encontramos dos lagares en el pago del Hituero que llaman la atención por la pequeña distancia existente

entre pila mayor y pilón. En estos casos no parece que sea fruto de la erosión y posterior separación como sí ocurre en Bajenoso 4. Los dos casos aludidos son Hituero 8 y 10.

De doble recipiente, comunicado por bocín, es el lagar Pozahoz 3. La singularidad de éste frente a otros de dos huecos es la forma casi circular de pila y pilón, el pequeño rebaje a modo de asiento en la parte superior de la pila y otro rebaje en el interior de la misma. La pila mayor tiene 1,50 por 1,40 y el pilón, redondeado, 0,35 de profundidad.

En esta tipología incluimos el lagar Pajar Quemado 5, reutilización de pequeña marmita de forma casi circular, muy erosionada y de la que se ha desprendido el segundo recipiente o pilón.

-Una tipología poco frecuente pero muy llamativa es la de triple excavación. Los cuatro que conocemos tienen en común el triple receptáculo con sus diferencias en tamaño, adecuación a la roca y particular ubicación. El lagar Rachón 1 se sitúa sobre bloque exento, ocupa toda la roca y la pila principal vierte por bocín a dos pilones con el centro sobre excavado en forma de plato.

El vaso principal tiene 2,05 por 1,50 y por los anclajes laterales, en la parte opuesta a los pilones, posee peculiaridades que permiten adivinar un uso diferente, casi industrial.

La Jara 4, del que ofrecemos foto antes de la limpieza y posteriormente, se excavó al nivel del suelo. Desde la pila principal vierte a uno sólo de los pilones mientras el otro se halla incomunicado y en diferente lateral. Las medidas son 1,85 por 1,20 para la lagareta principal, 0,70 por 0,60 para la independiente y 0,60 por 0,55 para la que recoge el mosto, alcanzando en el fondo de plato 0,30.

El lagar Hituero 2 tiene la excavación mayor en el centro y a ambos lados los pilones, uno comunicado por agujero y el otro independiente, más pequeño este último. También se halla abierto a nivel del suelo y ofrece medidas interesantes en la pila central de 1,70 por 1,50.

El más curioso de los lagares es el de los Fresnitos 5. Ha aprovechado a la perfección la roca prominente y desde lo más alto, donde se halla el primer hueco, vierte al segundo, mayor y más perfecto,

y de éste, al pilón que se encuentra al nivel del suelo actual. Es un ejemplar donde, junto a la funcionalidad, parece haberse buscado cierta estética. El hoyo frontal de la segunda pila permite hablar de anclaje para prensa o uso distinto al de la mayor parte de los lagares conocidos en la zona.

-En último término debemos detenernos en las lagaretas que tienen anclajes, en las que las dimensiones superan holgadamente al resto y en las que la ubicación es muy especial. Los posibles anclajes difieren de tamaño y forma y hallamos los siguientes:

Lagar Tiriñuelo 1: en él hay tres muescas en sentido descendente de doce centímetros de largo por cinco de fondo y una cuarta muesca sesenta centímetros por debajo de la central. Todas se encuentran en el mismo lado. Parece evidente que tuvieron misión de apoyo de posible prensa.

Los lagares Dehesa 2, Fresnitos 6, Pajares 6 e Hituero 7 tienen en el lateral derecho un hueco de forma redondeada y de escasa profundidad que pudo cumplir una función parecida al ya reseñado del Tiriñuelo.

Los lagares La Jara 1 y 3 y Bajenoso 2 poseen anclaje lateral de forma alargada y paralelo a la excavación principal. Su profundidad es pequeña, no superando los diez centímetros en ninguno de los casos.

En el lagar Rachón 1 aparecen incisiones laterales en forma de T invertida relativamente profundas (0,25).

En los lagares Rachón 2 y Fresnitos 5 se ha practicado una oquedad en la piedra frontal sobre la que se ha producido la excavación.

En el lagar Pozahoz 2, en piedra paralela a la pila mayor se halla un hueco que ofrece posibilidades de anclaje totalmente diferenciado del resto.

En los lagares Hituero 8 y Pajares 3 observamos dos incisiones junto a la salida cuya funcionalidad desconocemos. El lagar Huertitas 2 destaca por las tres profundas marcas laterales de un metro, noventa y ochenta centímetros de

alto desde el nivel de la tierra hasta la parte superior de la pila. El ancho es de dieciocho, quince y dieciocho centímetros respectivamente y el fondo de veinte, catorce y catorce.

En la gran lagareta del Muñiquero las dos huellas laterales, de escasos tres centímetros de fondo, tienen forma ovalada y medidas de treinta centímetros por diecisiete.

Además de las lagaretas en las que la obra humana es evidente hay gran número de marmitas naturales con apertura lateral repartidas por toda esta geografía que posiblemente pudieron ser utilizadas con el mismo fin de forma puntual.

Al margen de los tipos anteriores hemos de hacer mención de dos ejemplares excepcionales que destacan sobre los demás por dimensiones y especial ubicación; son Muñiquero 1 y Huertitas 2. El lagar del Muñiquero se sitúa a más de 900 metros de altitud en zona fría y generalmente ventosa, afrontado a los elevados y blancos paisajes de la Sierra de Béjar y el Macizo Central de Gredos. La pila mayor ocupa una superficie de aproximadamente nueve metros cuadrados y el pilón supera el metro cuadrado siendo la profundidad de éste de cuarenta y cinco centímetros. En un extremo tiene el típico rebaje en forma de plato que caracteriza a bastantes de los pilones encontrados. Sorprenden tales dimensiones en dicho paraje y no es fácil hallar explicación salvo que fuera un lagar de última generación y tuviera carácter comunitario o industrial. Desde el mismo se puede ver a no demasiada distancia el poblado de los Pajares, habitado por varias familias hasta la segunda mitad del siglo XX y que figura como lugar de primitivo asentamiento; en la actualidad vive una sola persona. La proximidad de los Pajares y el uso en común de sus pobladores podría ser la razón de una excavación de esta magnitud máxime teniendo en cuenta que unido al tamaño, la roca granítica sobre la que se encuentra es de mayor dureza que en la mayor parte de las lagaretas encontradas.

El lagar de las Huertitas 2 tiene una situación bien diferente. Lo encontramos en el amplio territorio de las umbrosas Huertitas en ladera que vierte hacia el

Alagón. Todo su entorno está rodeado de restos de antiguas edificaciones, generalmente circulares y sobre las que ahora crecen robles, bardas y escobas como sucede incluso en el interior de la lagareta, cuyo fondo está cubierto de tierra y donde han nacido pequeños robles. La lagareta, perfectamente acoplada al marco rocoso, tiene tres metros treinta centímetros por dos noventa, superando los nueve metros cuadrados de superficie sin contar el pilón de noventa centímetros por un metro. Sobre la tierra que cubre el interior hay, en la cabecera, cincuenta centímetros de excavación lo cual habla por sí mismo de la obra realizada. Las huellas exteriores ya aludidas son otra de las singularidades de esta magnífica pila. A poca distancia merece la pena observar otra pila más pequeña de única excavación, una tumba bien conservada, otra simplemente marcada y alguna destruida.

Este es un ejemplo de lagareta de apariencia colectiva ubicada en el interior del territorio habitado. Se halla aproximadamente a ochocientos metros sobre el nivel del mar y relativamente cerca del cauce del río Alagón del que lo separan grandes lanchas de granito y bloques redondeados. Charcos y vado del río seguramente jugaron relevante papel en la vida y economía de los primitivos habitantes así como las tierras del opuesto lado y las fuentes que siguen regando pequeños huertos en la actualidad.

Muy interesante por localización, los restos de primitivo caserío, un lagar acoplado al marco (Huertitas 5), otro en proceso de excavación (Huertitas 6), alguna tumba y formaciones rocosas de gran atractivo es la zona incluida dentro del pago de las Huertitas y donde algunas personas sitúan Randino, uno de los diferentes lugares que al decir popular dependían de San Esteban.

## *LOS LAGARES RECURSO TURÍSTICO*

Varias son las razones para el establecimiento de itinerarios turísticos que aprovechen la visita de algunos de los lagares. A través de amplias pistas o de tradicionales caminos de herradura tenemos la oportunidad de contemplar la belleza de los paisajes naturales, explicar la inter-

vención del hombre y su evolución a lo largo de los tiempos y entrever la dinámica paisajística futura.

Por doquier, los paisajes más humanizados, vivos unos y abandonados otros, nos irán mostrando la secular huella de los cientos de bancales (paredones en el lenguaje popular), que hablan de roca y tierra, de condiciones ambientales, de hombres y mujeres, de cultivos y tareas, de vida pasada y presente; en definitiva, de la geografía y la historia forjada a lo largo de los siglos. Después, ver los lagares in situ y tratar de desentrañar origen, forma de excavación y función de los mismos es un ejercicio mental reflexivo que nos retrotrae a lejanos tiempos y colma al visitante de satisfactorias sensaciones. A ello pueden añadirse otras improntas sobre el paisaje que poco a poco irán descubriendo el valor cultural de tierras ignotas, de obras sin autor, de anónimos habitantes que legaron un gran patrimonio, oculto muchas veces a nuestros ojos. Y al final, tras disfrutar de paisaje e historia, conocer los caldos y gastronomía de la zona, en cada mente seguirá flotando la milenaria, poco conocida y maravillosa Cultura de los Lagares.

Los lagares son un recurso y una alternativa turística diferente, escasamente explotada en nuestra geografía y por la que hace tiempo algunos hemos apostado desde nuestra condición de pequeño hostelero amante de todo cuanto nos rodea, sea natural o intervenido por el hombre.

Hay diversidad de rutas para poder descubrir paisajes naturales y humanizados y en ellos los interesantes lagares dispersos por campos hoy abandonados. Una de esas rutas, accesible al gran público, es la que titulamos Valmedroso y la Dehesa en la cual pueden apreciarse en las proximidades del camino alrededor de diez lagaretas y otros diferentes recursos.

Es un itinerario que no llega a los diez kilómetros y que entre otras pibas nos permite ver algunas de Bajenoso, la Huertitas y la Dehesa.

Otro itinerario con un recorrido ligeramente superior es el ya señalizado “Ruta de los Lagares Rupestres” que ofrece la oportunidad de ver lagares de Bajenoso, Prado Concejo, Huertitas, Muñiquero y los Pajares.

A través de esta ruta se aprecian los viñedos más primitivos, las plantaciones del siglo XX y el proceso de degradación iniciado en la década de los setenta.

Desde algún punto del recorrido se abarcan tierras de proximidad, espacio de Sierra de Francia, la Sierra de Béjar, Sierra Mayor, cuenca alta del Alagón y otras áreas más distantes como el Macizo Central de Gredos.

### CONCLUSIÓN

Aun desconociendo la exacta cronología del inicio de la Cultura de los Lagares, su decadencia y otra serie de detalles sobre vida y sociedad del momento, no cabe duda que estamos ante un relevante

hecho socioeconómico y cultural que tiene gran interés para geógrafos, historiadores, estudiosos de la etnología y la enología y también para cuantas personas habitan estas tierras o tienen inquietudes por conocer las sociedades del pasado.

Especiales condiciones geográficas y ecológicas están en la base del desarrollo de los lagares en el municipio serrano de San Esteban de la Sierra, tierra ignorada por estudiosos y gran público y donde es innegable la tradicional agricultura mediterránea y el esplendor alcanzado por la milenaria Cultura de los Lagares.

Por razones que desconocemos, lo que fue hito cultural y económico pasó a un ostracismo secular. Durante siglos, generación tras generación, vio las rocas labradas, las construcciones arruinadas y nadie dejó testimonio de tan valioso patrimonio. La naturaleza engulló parte del mismo, el hombre posteriormente destruyó y enterró lo que para él carecía de valor pero, a pesar de los avatares de la historia, han pervivido suficientes muestras que hablan de un paisaje lejano en el que la fuerza y el ingenio humano aprovecharon especiales condiciones naturales. El legado de esta milenaria cultura son los lagares rupestres que hoy tenemos la suerte de descubrir y disfrutar y que tras perder la función de uso inicial son un recurso patrimonial que bien merece el cuidado y la explotación turística.

### LAGARES DE ÚNICA EXCAVACIÓN



Lagar Prado Concejo-Valmedroso en roca exenta Valmedroso d319.



Lagar de La Jara.



*Lagar del Rachón con anclaje de prensa frontal.*



*Lagar del Prado Concejo de dos recipientes.*



*Lagar del Pajar Quemao de única excavación*



*Los Pajares 7 176.*



*Lagar Hituero de tres recipientes Hituero\_b 019.*



*Lagar Huertitas de único recipiente.*



*Pajares 3 144.*



Lagar del Muñiquero.



Los Fresnitos, tres recipientes y anclaje.



Lagar Pajar Quemado 1.

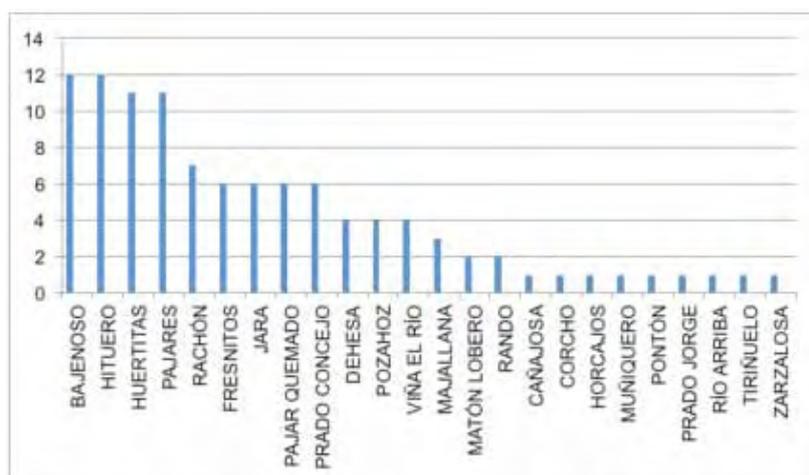
### *DISTRIBUCIÓN DE LAGARES RUPESTRES EN SAN ESTEBAN DE LA SIERRA SEGÚN LOS DIFERENTES PAGOS*

En estos momentos en el municipio de San Esteban de la Sierra hay 105 estructuras localizadas relacionadas con los lagares, más de veinte que en junio de 2010, fecha de celebración del Congreso. Entre éstas, seis aparecen en vías de construcción, nueve bastante deterioradas, de las que tres inducen a confusión y podrían no haber sido intervenidas por el hombre, veintiséis en parte enterradas pero se presume que bien conservadas y sesenta y cuatro visibles y en relativo buen estado. Hay dos de las que hemos oído hablar y no hemos localizado, una en el Chapatal y otra en el Prado Barrero.

Los pagos de Hituero y Bajenoso tienen doce excavaciones cada uno;

Pajares y Huertitas once cada demarcación; Rachón, siete; Prado Concejo seis; Jara, seis; Fresnitos, seis; Pajar Quemado, seis; Pozahoz, cuatro, igual que Viña el Río y Dehesa; Majallana, tres; Matón Lobero y Rando, dos cada pago; con uno cada área figuran Muñiquero, Prado Jorge, Pontón,

Zarzalosa, Corcho, Cañajosa, Horcajos, Río Arriba y Tiriñuelo. Estamos convencidos de que hay un número indeterminado de lagares que oculta la maleza o está enterrado y que bastantes de ellos han desaparecido para ser utilizada su piedra en paredes de bancales, cercados, casetas...



Estadística.

# LOS LAGARES TALLADOS EN TOSCA DE TAGANANA (SANTA CRUZ DE TENERIFE)

JUAN JESÚS ROMERO PRIETO.  
N. TRINIDAD DELGADO DÍAZ.  
MANUEL GONZÁLEZ CABRERA.

## INTRODUCCIÓN

A través del paisaje se hace una lectura del territorio que nos permite analizar las relaciones del ser humano y el medio.

De este modo el paisaje rural es el resultado de una serie de prácticas que el hombre ha desarrollado sobre el medio en que vive con objeto de obtener un espacio para la producción y el hábitat.

La estrategia tradicional de utilización del medio y sus recursos se gesta a lo largo de sucesivas generaciones, perfeccionándose durante siglos y dando lugar a un aprovechamiento vertical y múltiple, para lograr una capacidad de autoabastecimiento en la comunidad sin apenas tener que recurrir a productos del exterior.

Esta búsqueda de autosuficiencia se basa en la diversidad ecológica, biológica y cultural, que podemos encontrar en el marco geográfico objeto de estudio: el Valle de Taganana.

Las actividades productivas generales han ido variando a lo largo de la historia, si bien muchas se han mantenido desde antaño hasta la época actual. El aprovechamiento de los diversos ecosistemas se practicó y, en menor medida, se practica, con el objetivo de asegurar una base alimenticia. En el pueblo de Taganana el vino fue un factor determinante en su economía y este hecho se manifiesta de diferentes maneras: en el espacio, la toponimia, el folklore musical, la artesanía, la propia idiosincrasia del taganano... Es por eso que el inventario de los lagares tallados en tosca de Taganana, es un buen indicador de la importancia que tuvo y tiene el vino en esta comarca; las repercusiones que éste tiene en el medio, su distribución, y la inteligencia que el campesino ha demostrado para su óptima producción, guiado por una tradición que no niega el tanteo innovador.

Este estudio se ha basado en el trabajo de campo y la consulta de fuentes escritas y orales, siendo las últimas de gran importancia. En Canarias, y más concretamente en las áreas rurales, la cultura oral siempre ha sido muy rica, porque se aprendía de forma directa observando y ejerciendo, generación tras generación; la tradición oral tiene muy en cuenta el valor de la palabra, mereciendo ésta el mayor respeto.

El conocimiento se obtenía por el contraste de experiencias, siendo el seno de la familia el principal medio transmisor. Esto generaba una cultura muy dinámica, integrando y articulando muchos elementos en el territorio. Esta cultura tradicional posee numerosas manifestaciones de carácter festivo ligadas al trabajo: se aprovechaba cualquier momento de faena para hacer una fiesta (la vendimia, la pisa...). Por las razones expuestas, sin las fuentes orales, este estudio no hubiera sido posible.

## EL CONTEXTO HISTÓRICO DE LA ECONOMÍA DE TAGANANA

Tras la conquista de la isla en 1496, las actividades ganaderas, agrícolas y recolectoras de los aborígenes se transformaban en un cultivo intensivo de caña de azúcar, (en 1506 comienza la construcción de un ingenio azucarero), pero a finales de S.XVI la producción de azúcar empieza a decaer, y nuestra agricultura de exportación poco a poco se fue orientando hacia la viña.

A principios del S.XVIII el comercio del vino entra en crisis, y nuevos cultivos (cochinilla y plátano) tratan de suplir al vino, pero éstos mantienen cierta producción.

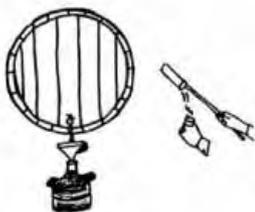
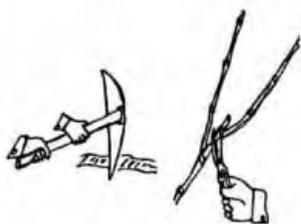
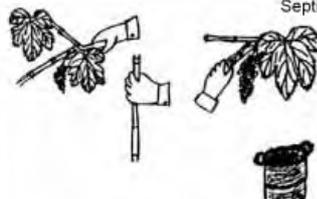
La comercialización de vinos tagananos se realizaba desde el puerto de Santa Cruz de Tenerife y por los embarcaderos de Tachero, Roque de Las Bodegas, Las Palmas de Anaga y El Tamadiste.

## EL CICLO ANUAL DEL VINO

El ciclo agrícola de la viña comienza en noviembre y termina en septiembre con la vendimia. Consta de varias etapas, a pesar de que con el paso del tiempo éstas se han ido modificando, en busca de un mayor rendimiento con menos trabajo de la viña; un ejemplo puede ser la sustitución en algunos lugares de la cava por el herbicida.

Es en noviembre cuando se inicia el ciclo; con la cata del vino, "allá por San Andrés"; hasta entonces el mosto se ha estado transformando en vino. Comienza en los meses de diciembre y enero la cava; se remueve la tierra para airearla y quitar las malas hierbas (conejera, cebolleta, tederá,...); también se facilita la filtración de agua de escorrentía en el suelo. En estos meses también se planta la viña en las fincas que se van a dedicar a este cultivo. Existe la creencia de que es mejor plantar la viña donde hay hinojo porque éste crece en tierra abierta y suelta. La poda y el azufrado se llevan a cabo en los meses de febrero y marzo; en el menguante de febrero se realiza la poda, que consiste en cortar los sarmientos, vara de parra del año anterior -"echar- la vara pa tras" para que luego salgan con más fuerza. En marzo comienza el azufrado; se suelen dar tres manos con azufre en polvo, para evitar la caída de la ceniza (oidium).

En marzo y abril se arrenda la viña; esta labor consiste en quitar las malas hierbas que han vuelto a nacer tras las lluvias. En menguante se realiza la trasiega que

**SE ESTRENA EL VINO**Octubre  
Noviembre  
Diciembre**LA CAVA Y LA PODA**Enero  
Febrero  
Marzo**AZUFRAR**Abril  
Mayo  
Junio**LEVANTAR Y VENDIMIAR**Junio  
Agosto  
Septiembre

supone quitar el vino de sus madres pasándolo a barricas limpias; en junio y julio se levanta la viña con horquetas de caña o de brezo cuando el racimo está granado, ya que la viña en contacto con el suelo se dice que adquiere un grado más en el vino; esta labor se hace para evitar la “inmundicia” (ratones, lagartos...). En agosto se prepara la vendimia, que conlleva un laborioso quehacer (limpiar las barricas, el lagar, los cestos, arreglar los foles...), durante la primera quincena del mes, coincidiendo con las fiestas de la patrona del pueblo, la Virgen de Las Nieves. Es el vino uno de los principales ingredientes en la preparación de la carne de cabra, uno de los platos más típicos de estas fechas. En septiembre tiene lugar la vendimia, que se lleva a cabo en cuanto la uva ha madurado comenzando de costa a cumbre; esta faena consiste en cortar, pisar, trasladar y embazar.

**LOS LAGARES EN TOSCA**

Que en un pueblo como Taganana encontremos 46 lagares tallados directamente en piedra de tosca o fabricados con bloques de este mismo material (sin tener en cuenta los más modernos de gato, o los que utilizan las tres embotelladoras del pueblo) nos da una idea de la importancia que tuvo y tiene esta actividad económica. La mayoría de los viejos lagares se encuentran en las afueras del pueblo, en las zonas de cultivo de la viña; el motivo por el que se encuentran lejos de las bodegas era para evitar cargar peso de más, tal como ya se ha dicho. Hay

zonas como Auchones, donde podemos encontrar hasta seis lagares juntos. Esto se explica por la elevada producción de uvas de la zona y porque los propietarios de las viñas necesitan su propio lagar para no tener que esperar a que le llegue su turno ya que hay algunos que tienen más de cien herederos, podría darse el caso de que a un propietario un año no le tocara pisar.

A la tosca roja de Taganana se le dieron muchas utilidades, sus bloques se utilizaron para la construcción de casas (sobre todo para las esquinas), corrales, cuadras, bodegas, para las paredes de los canteros. Labrados sobre la misma piedra, aparte de los lagares encontramos también tanques de agua, canales de riego, cuevas-habitación, bodegas, cuadras,...

Para trabajar la tosca se utilizan los cinceles, mandurrias, martillos, escodas, cuñas, azuelas,...

**EL LAGAR****• EL LAGAR DE PIEDRA, CON HUSILLO**

El aprovechamiento de la tosca para construir los lagares, se hace de dos maneras:

1. Tallado directo sobre la tosca roja que se encuentra in situ.
2. Construcción de bloques de tosca roja. Los primeros suelen estar situados al lado de la zona de producción de viña, con el fin de elaborar el mosto antes de su traslado a la bodega, cuando ésta se

encuentra lejos; esto se debe a que el mosto pesa menos que la uva en bruto.

Los segundos están ubicados al lado de la bodega.

Las estructuras del lagar que se realizan en la tosca son: la tina, la biquera, el lagar, la piedra, los huecos de las vírgenes y de la viga.

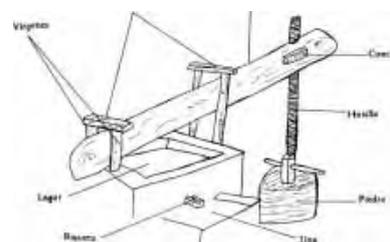
El lagar es el recinto donde se realiza la pisa (que será explicada en otro apartado), y que a la vez da nombre a toda la estructura; en las últimas décadas algunos de estos lagares fueron revestidos con una capa de cemento, para evitar que el mosto se filtre por la roca; a la vez que servía de alivio para los sufridos pies del pisador. Durante todo el año, menos en el momento de la pisa, el lagar cumple la función de almacén, donde se guardan horquetas, cestos, calabazas,...

Las formas que presenta el lagar (zona de pisa) son variadas, y generalmente dependen de la roca sobre la que se talla; por lo general suelen ser cuadrados. Sus dimensiones varían en función de la ubicación del lagar y de la producción de uva.

La base del lagar presenta una ligera inclinación o “corriente” hacia un orificio que va a dar a una canal, la biquera. Aunque el tamaño del orificio varía, suele presentar un diámetro de unos 10 cm, y la canal aproximarse a los 30 cm de largo. La biquera, que se talla también en la tosca, presenta una incisión a unos 10 cm de sus extremos, cuya función es la de sujetar el asa del cesto colador. Hay algunos lagares que presentan dos biqueras.

Cuando el mosto obstruye la biquera se destupe con la mano o con un palo, liberando de esta forma la salida; aunque si en algún momento de la pisa hace falta bloquear la salida, se le coloca algún obstáculo (puñado de engasos, palo...).

El mosto que sale del lagar y pasa por la biquera va a parar a la tina. Su dimensión varía en función del tamaño del lagar; su forma suele ser rectangular, su capacidad



es aproximadamente de una tercera parte de aquel. La base de la tina presenta una corriente hacia un hueco, que es de donde se recoge el último mosto, con el calabazo o calabuco antiguamente, y hoy en día O con un cacharro de metal.

Los huecos de las vírgenes se sitúan en las paredes del lagar, y en ellos se insertan las maderas que sujetan la viga para que no se desplace a los lados y suba la viga. Se distinguen las delanteras y las traseras. La altura y el grosor varían en función del tamaño de la viga; su forma es la de un tablón rectangular, que presenta un refuerzo de hierro en la base, lo cual evita que se abran y se vayan hacia adelante o atrás. A mitad de las vírgenes delanteras encontramos dos agujeros, que es donde se coloca la aguja (vara de metal, sobre la que reposa la viga cuando no se utiliza el lagar). En la parte superior de ambos pares de vírgenes se encuentra el sombrero; las vírgenes se pueden unir o separar. Las maderas que se solían utilizar para hacer las vírgenes y el sombrero solían ser de palo blanco y barbusano.

El hueco de la viga es una perforación que se realiza en la tosca, detrás de las vírgenes traseras; depende del grosor de la viga; aunque siempre se hace más grande para permitirle movimiento.

La viga se encarga de mantener la piedra levantada, ejerciendo de este modo presión sobre el pie. La madera que se suele utilizar es el corazón de barbusano. Su tamaño depende del lagar, y la forma que presenta es cuadrada, aunque sus esquinas son redondeadas.

En su extremo superior presenta dos agujeros, uno horizontal de forma rectangular que es donde se inserta la concha, tabla de madera (palo blanco ó barbusano) donde se enrosca el husillo que es la pieza que atraviesa el otro agujero de la viga, que es vertical y de forma redonda. El husillo se enrosca en la concha a modo de tornillo, a la hora de usarlo debe estar engrasado con sebo de animal; casi toda la estructura del husillo tiene forma de espiral y está hecha de palo blanco.

La parte inferior del husillo presenta un agujero de forma redondeada, donde se inserta el palo (acebiño y afollado) que con la fuerza humana, en el sentido de las agujas del reloj, hace girar el husillo en la concha; este movimiento permite levantar la piedra del suelo.

El husillo se acopla al hueco de la parte superior de la piedra a través de un pasador de hierro. La piedra, hecha de basalto o de cemento, tiene una base plana y redonda y presenta una forma ovalada; su tamaño varía en función del lagar. En algunos casos presenta, a unos 10 cm de su parte superior, un refuerzo de hierro que las rodea, para evitar que ésta se abra. Don Fermín González: “a la piedra se le ponía aros porque no se tenía seguridad en ella, porque de la presión se podía estallar y abrir.”

#### • EL LAGAR DE BURRA

Además de los lagares de piedra, de los que ya hemos hablado, existe un segundo tipo denominados de burra: presentan la misma estructura con excepción de la piedra. Sobre los lagares de burra dice Antonio Negrín López: “los que no tenían piedra ni husillo se prensaba echando bolos a la burra; lo de burra venía por un tablado con cuatros sogas o hierros que se colgaban de la viga; y es allí donde se ponían las piedras para prensar... a las piedras se les llamaba bolos, para el contrapeso del lagar”.

En Taganana se recuerdan tres lagares de burra, hoy no localizables, siendo más frecuentes los de piedra.

#### CONCLUSIÓN

El vino ha generado en Taganana una cultura propia. La forma de plantar las viñas, sus variedades, cómo se lucha contra la “inmundicia”, su historia marcada por el comercio de su producción (el Tríptico Flamenco de la Adoración de los Reyes, es fruto de esos intercambios), la emigración en época de crisis, el aguante ante la introducción de nuevos cultivos, como la cochinilla o los plátanos (en Taganana llegaron a funcionar hasta dos empaquetados de plátanos); la artesanía (la cestería, el cultivo de calabazos, la anea de barranco, la madera, los foles,...) todo esto y otras muchas cosas, corremos el riesgo de que se pierdan y olviden para siempre. Por mencionar sólo un ejemplo de que no se está cuidando nuestro patrimonio cultural, recordamos que el Centro de Salud de Taganana fue construido sobre un viejo lagar de tosca. Este trabajo pretende, por un lado, poner un granito de arena en la recuperación del patrimonio histórico cultural de la

gente de Anaga, y por otro, servir de pequeño homenaje a los hombres y mujeres de este tan especial territorio que con tanto esfuerzo, dedicación y destreza han sabido crear las condiciones para salir adelante a pesar de las grandes dificultades físicas de su entorno y del abandono de la Administración.

El hecho de que en Taganana encontramos 46 lagares tallados en tosca o fabricados con bloques del mismo, nos ha servido de excusa para llevar a cabo un análisis de lo que significó, y de hecho significa la cultura del vino en la zona, pero centrados en el estudio de los lagares como elemento de referencia.

#### BIBLIOGRAFÍA

- Afonso, L. (1997): Góngaro, Grafcan, Islas Canarias.
- Araña, V. y Carracedo J. (1978): Los Volcanes de Las Islas Canarias I. Rueda. Madrid.
- Bergasa, O. y González, A. (1995): Desarrollo y subdesarrollo de la economía canaria, Socaem, Islas Canarias.
- Bramwell, D. Y Bramwell, Z. (1994): Flores Silvestres de Las Islas Canarias, Rueda, Madrid
- Diego Cuscoy, L. (1961): El Libro de Tenerife, Izaña, Santa Cruz de Tenerife.
- Galván Tudela, A. (1980): Taganana, Aula de Cultura de Tenerife, Santa Cruz de Tenerife.
- García, M. (1989): El Bosque de La Laurisilva en La Economía Guanche, Aula de Cultura de Tenerife, Santa Cruz de Tenerife.
- Guimerá Ravina, A. (1985): Burguesía Extranjera y Comercio Atlántico, Socaem, Santa Cruz de Tenerife.
- Mora, M. (1995): Los Espacios Naturales de Tenerife, Globo, La Laguna.
- Meléndez, A. y Meléndez, J. (1985): Geología, Paraninfo, Madrid.
- Rodríguez, W. (1996): Agua y Agricultura en Canarias, C.C.P.C, La Laguna.
- Romero, C. (coordinadora) (1986): Los Volcanes, Alianza, Madrid.
- VVAA (1984), Geografía Comarcal de Tenerife y Gran Canaria, Tomo 6, Interinsular Canaria, Santa Cruz de Tenerife.

# LAGARES, PILETAS Y SILOS RUPESTRES DE ABERTURAS, VICUS ROMANO DE LA CIUDAD DEL VINO (VALDEPEÑAS, CIUDAD REAL) ESTUDIO ARQUEOLÓGICO

**Wine press, pools and silos of Aberturas, a Roman vicus in the City of Wine (Valdepeñas, Ciudad Real-Spain). Archaeological research**

*LUIS BENÍTEZ DE LUGO ENRICH. Universidad Nacional de Educación a Distancia (Centro Asociado de Ciudad Real). (lbenitez@valdepenas.uned.es)*

*MIGUEL TORRES MAS. Anthropos, s.l. (anthropos@estudio-arqueologia.es)*

*ISABEL ANGULO BUJANDA. Anthropos, s.l. (anthropos@estudio-arqueologia.es)*

*JAVIER DÍAZ BRAVO. Anthropos, s.l. (anthropos@estudio-arqueologia.es)*

*ENRIQUE MATA TRUJILLO. Anthropos, s.l. (anthropos@estudio-arqueologia.es)*

*JAIME MORALEDA SIERRA. Anthropos, s.l. (anthropos@estudio-arqueologia.es)*

*NORBERTO PALOMARES ZUMAJO. Anthropos, s.l. (anthropos@estudio-arqueologia.es)*

*Valdepeñas es una localidad castellano-manchega situada al sureste de la provincia de Ciudad Real. Es cabecera de la Denominación de Origen “Valdepeñas”, integrada por diez municipios y unas 30.000 has. de viñedo.*

*La información arqueológica que presentamos en este trabajo puede ser considerada la primera y más antigua evidencia directa de la elaboración del vino en Valdepeñas. La investigación histórico-arqueológica desarrollada en el lugar Aberturas ha permitido detectar la elaboración de vino antes de la islamización, así como caracterizar un extenso vicus romano de aproximadamente 24 hectáreas, cuya pervivencia se extendió desde la segunda mitad del siglo III d.C. hasta la Alta Edad Media y el siglo XIII.*

*Esta investigación ha sucedido con motivo de la ejecución de obras en la autovía A4, que han dejado al descubierto elementos arqueológicos muebles e inmuebles en este paraje de Valdepeñas.*

*Además de viviendas y materiales arqueológicos cerámicos la intervención arqueológica ha permitido documentar diversos silos, varios de los cuales fueron hallados vacíos, con cubierta de lajas, con tapa o con la impronta de haberla tenido. También se han encontrado un pozo antiguo que explotaba el Acuífero 23, piletas, un lagar y otro probable locus de lagar.*

*Valdepeñas is a town located southeast of Ciudad Real, a province of Castilla-La Mancha (Spain). Is the main city of ten municipalities and 30.000 vineyards hectares that make up the Denomination of Origin of Wine called “Valdepeñas”.*

*Archaeological information presented in this work can be considered the oldest evidence of winemaking in Valdepeñas.*

*The archaeological research developed at the site of Aberturas has detected winemaking before the Islamization and characterize a large Roman vicus of approximately 24 hectares, whose survival was extended since the second half of the third century AD until the High Middle Ages and thirteenth century.*

*This research has happened in connection with the execution of works on the A4 Highway, which have revealed archaeological features and movable objects in this site of Valdepeñas. Archeological intervention has documented housing, pottery, silos (several of which were found empty), an old well, pools, a winery and a locus.*

## 1.-INTRODUCCIÓN

Valdepeñas es una localidad castellano-manchega situada al sureste de la provincia de Ciudad Real. Sus más de 31.000 habitantes y su tradicional industria vitivinícola han hecho de ella una de las principales poblaciones del ámbito provincial. Valdepeñas es cabecera de la Denominación de Origen “Valdepeñas”, integrada por diez municipios y unas 30.000 has. de viñedo.

Es una ciudad que ha desarrollado el enoturismo, principalmente a través de su Museo del Vino -instalado sobre una antigua bodega de inicios del siglo XIX-, sus Fiestas del Vino -declaradas de Interés Turístico Nacional-, su famoso “Tren del Vino” -que recibió el Premio Regional de Turismo de Castilla-La Mancha- o las numerosas catas o visitas a bodegas de las que el visitante puede disfrutar.

Es una tendencia ciertamente popular el intento de dignificar y dotar de relevancia a lo que sea a base de retrotraer sus orígenes en el tiempo, para así, mediante el invento de su mayor antigüedad, conferir más abolengo a la cosa en cuestión. El poder en ocasiones ha usado los datos arqueológicos para enaltecer un discurso de tipo político. Es interesante comprobar cómo la historia del vino en

Valdepeñas ha sufrido este fenómeno. El personal que atiende al turista en el Museo del Vino (cfs. Martínez Díaz, 2005: 32-33, quien trabajó en ese museo; pero también los actuales guías transmiten ese mensaje) y las webs oficiales (Tierra de Caballeros, 2011), mencionan la aparición de pepitas de uvas. El alcalde va más allá aún, difundiendo la falsedad de la aparición incluso de pellejos de uva (Guerrero, 2012), supuestamente encontrados durante las excavaciones arqueológicas del oppidum ibérico valdepeñero Cerro de las Cabezas. Sin embargo jamás se han presentado al ámbito científico las fuentes o las pruebas de esos pellejos, a los que se ha de restar credibilidad por estar situados más en el terreno de la Arqueología Ficción y de la ilusión que en el de la realidad, a la luz de los datos disponibles (Benítez de Lugo et al. 2012: 285). Se ha producido simplemente la utilización de los medios municipales, encabezados por su alcalde, para difundir la sorprendente noticia de unos pellejos de uva protohistóricos inexistentes, seguramente con el fin de conseguir una mayor dinamización turística. Esta manipulación de datos arqueológicos con fines políticos para crear un discurso ad hoc científico no es única de esta ciudad, aunque en esta Ciudad del Vino actualmente se sigue utilizando desde el ayuntamiento el método del paradigma del “todo vale”; por ejemplo, en lo arqueológico (Ciudad Real Noticias 2013a, 2013b y 2013c; Anthropos, 2013).

Desde luego, el hallazgo de vasos y otros recipientes cerámicos que pudieron contener líquidos (agua, leche, cerveza o cualquier zumo) no es evidencia bastante para sostener que los habitantes protohistóricos del Cerro de las Cabezas elaboraron vino. Tampoco la supuesta aparición y conservación de frutas -aunque fueran pellejos de uva con la sorprendente antigüedad de dos milenios y medio- tiene necesariamente que implicar elaboración vinícola. En el momento actual los responsables técnicos del yacimiento protohistórico Cerro de las Cabezas han comunicado la aparición de hornos de pan, cuerdas de esparto, semillas de cebada y berzas (son de veza, en realidad)... pero no de lagares ni cualquier otra evidencia de la elaboración de vino. Así pues, a lo largo de este trabajo serán expuestas informaciones que pueden ser

consideradas las primeras y más antiguas evidencias directas de la elaboración del vino en la comarca de Valdepeñas, Ciudad del Vino. Estos datos han sido presentados y aprobados por Comisiones de Expertos en reuniones científicas internacionales sobre el Patrimonio del Vino (Benítez de Lugo et al. 2013, entre otras) y por pares ciegos de evaluadores externos en revistas científicas acreditadas (Benítez de Lugo et al. 2012).

La investigación histórico-arqueológica desarrollada en Aberturas ha permitido detectar lagares en este lugar previos a la islamización, así como caracterizar un extenso vicus romano de aproximadamente 24 hectáreas, cuya pervivencia se extendió durante la Alta Edad Media y hasta el siglo XIII.

## 2.-MARCO GEOGRÁFICO

Aberturas es un paraje de Valdepeñas que se encuentra en la denominada Mancha Baja, una zona prácticamente llana elevada aproximadamente unos 675 m. sobre el nivel del mar. Las notables planicies de la zona carecen de relieves generados por erosión fluvial; tampoco existen elevaciones naturales significativas del terreno. Su extremo septentrional se encuentra surcado por el río Azuer, afluente del Guadiana. En el subsuelo del área estudiada se halla el Acuífero 23, que inunda estratos de alta porosidad ricos en carbonatos cálcicos, coronados por bancos de calizas. Los suelos en superficie son

predominantemente calizos, con presencia de arcillas en las inmediaciones de los escasos arroyos de escorrentía.

Aberturas se ubica aproximadamente a 13 kms. al norte del actual casco urbano de Valdepeñas, si bien cabe señalar que la mayor parte de la historia de Aberturas transcurrió cuando Valdepeñas aún no existía. La zona del yacimiento arqueológico intervenida está al sur del poblado de colonización franquista llamado Consolación-Villanueva de Franco, junto al p.k. 186,5 de la autovía A4.

Históricamente se denominó Aberturas tanto a un asentamiento o aldea como a su territorio circundante, “con forma de franja alargada extendida en dirección norte-sur en el extremo oriental del dominio calatravo en La Mancha. Se situaba en el margen más oriental de las tierras de la Orden, colindante con las de Santiago. (...) Hacia el norte, oeste y sur, la presencia de montes o ríos de forma natural generaban límites más o menos claros respecto a los términos circundantes, mientras que hacia el este la planicie del terreno obligó a que la línea establecida fuera más artificial en su trazado. El acuerdo entre Calatrava y Santiago definió este frente oriental del espacio, el único que no contaba con rasgos físicos claros que lo distinguieran, aunque, por su escaso nivel de descripción, fue necesaria una segunda delimitación realizada en la primera mitad del siglo XV” (Almagro, 2011).



Localización de la zona investigada.

### 3.-ESTUDIO ARQUEOLÓGICO EN ABERTURAS SOBRE LAS ÉPOCAS ROMANA Y MEDIEVAL

El estudio arqueológico desarrollado en Aberturas aporta datos de interés porque no existen investigaciones desarrolladas hasta la fecha en esta zona y sobre estas épocas. Un trabajo de notable interés por su profundidad y aportaciones fue el presentado por Ripoll y Monescillo en 2010, si bien se circunscribe a la Edad Media y su ámbito territorial de análisis se centra en el Campo de Calatrava, inmediatamente al oeste junto a Aberturas (Ripoll y Monescillo, 2013). En nuestro caso caso, durante la primavera de 2011 intervinimos en un área hemos denominado Zona 1, situada al Este de la A4 y al sur de la pedanía de Consolación. A finales del verano de 2011 se realizaron excavaciones arqueológicas en la denominada Zona 2, situada también al sur de Consolación pero al oeste de la A4.

El motivo de haber trabajado en las dos zonas estudiadas fue la obra de construcción de tres nuevos carriles de incorporación a la autovía, procedentes de dos nuevas rotondas. Así pues, las intervenciones arqueológicas se han limitado al área afectada por el proyecto constructivo, sin poder extenderse más allá de éste.

Es conveniente señalar que las intervenciones no fueron del mismo tipo en las Zonas 1 y 2.

En la Zona 1 la retirada sin control arqueológico de los niveles superiores del yacimiento dejó a la vista las estructuras inferiores y subterráneas del asentamiento. De las superiores únicamente no se perdieron dos grandes sillares de caliza, que fueron apartados al borde de la obra. Las estructuras detectadas eran en negativo; es decir, excavaciones en la roca madre caliza a las cuales habían caído materiales empujados por las máquinas excavadoras. Sorprendentemente algunas de las estructuras habían permanecido vacías y selladas hasta nuestros días. Dada la situación del yacimiento al comienzo de la intervención arqueológica, la principal labor arqueológica a desarrollar fue de limpieza y documentación de las estructuras detectadas.

Materiales arqueológicos procedentes de la Zona 1 fuera de contexto se encuentran también en las casas de los vecinos. Es el caso, por ejemplo, de ladrillos bipedales semejantes a los documentados como cubiertas en las tumbas de la necrópolis de Cazalegas (Urbina, 1999: 374). Al igual que en este yacimiento de la provincia de Toledo, en el caso de Aberturas aparecieron asociados a enterramientos humanos romanos, según el testimonio de vecinos de la zona.

En la Zona 2 la intervención consistió en la excavación de siete sondeos de 0,70 x 4 m., áreas abiertas y trincheras estratigráficas. Todos ellos proporcionaron interesante información arqueológica.

En Aberturas hemos diferenciado un pozo, silos, aljibes o piletas, un lagar y

otro probable locus de lagar. Una de las piletas cuenta con un corto canal que comunica con un falso torco abierto (depósito para recoger el líquido del fruto mediante un recipiente móvil), deteriorado por el paso del tiempo, las raíces del viñedo que durante años estuvo plantado encima, el trabajo reciente de maquinaria pesada en este lugar y la escasa dureza de la blanda caliza de la zona. Es preciso tomar en cuenta que todos estos elementos se encontraban en su momento de uso dentro de una aldea, muchos de ellos en los sótanos de casas.

En varios de los silos fueron documentados diversos sistemas de cierre. En uno de ellos la tapa estaba labrada; era una antigua rueda de molino reutilizada, de planta circular y cuyo agujero central se pudo usar para facilitar su apertura, probablemente con ayuda de una soga. En otro la tapa pudo ser una simple laja caliza grande que tapaba la boca del silo. Un tercer tipo de cierre fue mediante lajas trabadas con cal y barro, dispuestas por aproximación de hiladas. Este tipo de cierre, que podía llegar a tener unos 30 cms. de potencia, debió usarse para cerrar los silos de boca más ancha (cerca de 1 m. de diámetro). En todos estos casos encontramos el interior del silo vacío.

En algunos de los silos cerrados se conservaba el revoco, que era de hasta 11 mm. de espesor y estaba compuesto por capas de arcilla fina, que debieron ser aplicadas mediante sucesivas lechadas que, una vez secas, se exfoliaban con cierta facilidad. Esta arcilla del revoco no estaba cocida ni rubefactada, y se diferencia claramente del entorno porque éste es de roca caliza blanca.

Varios de los silos estaban comunicados entre sí mediante vanos de tamaño variable: bien simples ventanucos (en ocasiones ligeramente acondicionados con una baldosa a modo de alféizar), bien pequeños pasos transitables.



Plano general del perímetro del yacimiento Aberturas y localización de las Zonas 1 y 2 investigadas.

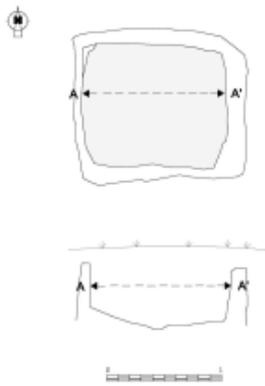


Revoco de arcilla recuperado del interior de uno de los silos.

De entre los materiales caídos por causa de las obras al interior de los silos es posible destacar los cerámicos romanos (dolia, TS africana o TSH Drag. 37, por ejemplo), aunque el otros muestran que el yacimiento tiene pervivencia durante la Edad Media. También se encuentran piezas de fauna cazada (colmillos de jabalí) o vidrio y pondera, que atestiguan la existencia de actividades textiles en época romana.

Los silos de Aberturas son lugares destinados al almacenamiento de alimentos que, junto a los materiales encontrados en su contexto arqueológico, ponen de manifiesto el aprovechamiento agropecuario que los habitantes de Aberturas del entorno.

Otros indicios apuntan también en este sentido, como son cencerros y utillaje metálico, los fragmentos de molinos de mano fabricados con roca volcánica alóctona procedente del Campo de Calatrava, la existencia de tres piletas excavadas en la roca que en su día estarían en el interior de sendas construcciones y el locus o torco abierto de un probable lagar que se encontraría en los niveles superiores, arrasados por la acción mecánica de la maquinaria pesada, las actividades agrícolas y por el paso del tiempo.



Planta y alzado del locus (UC 13).



Piqueta o locus (UC 13).



Materiales romanos derivados, recuperados del interior del pozo UC 11. TSH, pondus y pie de copa de vidrio.

Un locus similar ha sido detectado en las excavaciones dirigidas por Jorge Morín en el yacimiento La Peña II, cerca de Segóbriga<sup>177</sup> (Urbina y Morín, 2013). También fueron presentados locus similares en la reunión científica celebrada en junio de 2010, pendiente de edición y titulada "Instalaciones de campo para la elaboración de vinos: lagares, pilas y lagaretas. Paisajes y producción", organizada por los ayuntamientos de Labastida (Álava) y San Vicente de la Sonsierra (La Rioja).

A este singular hallazgo ha de sumarse otro excepcional: el de una piqueta excavada en la roca caliza natural que tiene planta circular (1,15 m. de diámetro) y una profundidad aproximada de 28 cms. Aunque se encontró deteriorada por el paso del tiempo, la obra y los cultivos plantados sobre ella, es muy relevante señalar la ligera pendiente de su fondo hacia el oeste, justo hacia el lugar del cual parte un corto canal que comunica la piqueta con un pequeño receptáculo abierto, de planta irregular y también deteriorado por el paso del tiempo, situado al oeste de la piqueta. Se trata en realidad de un torco de planta irregular (56 x 40 cms.) y una profundidad media de 16 cms., cuyos bordes se encontraron

<sup>177</sup> Agradecemos a los autores de la investigación de este yacimiento todavía inédito el dato proporcionado.

en proceso de disgregación. Numerosas estructuras de este tipo han sido interpretadas como lagares que, al ser rupestres, presentan el problema de su datación. En este caso esa dificultad está aminorada porque se conoce el contexto general de este yacimiento arqueológico y, de forma especial, por el hallazgo que describiremos a continuación.

Tanto la piqueta como el torco estaban rellenos de un único estrato de sedimento homogéneo. Si bien ni dentro del canal ni del torco se encontraron materiales arqueológicos dentro de la piqueta sí fueron hallados, en el interior de ese único estrato, tres materiales cerámicos de gran interés: dos galbos y un asa con decoración monocroma pintada en óxido de hierro. Las decoraciones son esquemáticas -trazos verticales rojos-. Son piezas que cronológicamente se sitúan entre los siglos IX y X d.C.<sup>178</sup> y que fueron depositadas dentro del lagar rotas, junto con tierra para tapar el hoyo. El desuso y clausura de este lagar en época islámica permite sostener que su construcción (y también la del silo anejo) debió producirse probablemente en un momento fechable en el Bajo Imperio Romano o la Época Visigoda, de acuerdo con la cronología general del yacimiento.

<sup>178</sup> Agradecemos a Juan Zozaya Stabel-Hansen su amable confirmación de la adscripción crono-cultural de estas piezas.



Detalle del fondo del locus (sección). Está fabricado con mortero de yeso y relleno de garujo.



Detalle de las diferentes manos o capas que componían las paredes del locus, excavado en la roca madre caliza. Vista cenital del revoco del locus.

Además, el uso habitual del aceite en la cultura musulmana y la no utilización del vino permiten intuir que este lagar cerrado en época islámica no se destinaba a la obtención de aceite (como en ocasiones se ha comprobado en instalaciones similares), sino de mosto de uva. Es significativo que esta estructura documentada en Aberturas coincida con la tipología definida para los lagares tradicionales e históricos. Se compone de una pileta circular -que constituía la superficie de pisado para la obtención del primer zumo-, un estrecho canal para la salida del jugo y un torco, que era el lugar empleado para recoger el líquido. En el torco, abierto en este caso documentado, era recogido el mosto en vasijas de barro o pellejos de piel.

Tradicionalmente este tipo de pequeños lagares familiares han sido utilizados, de forma mayoritaria para la elaboración de vino, aunque también existe la posibilidad de obtener en ellos aceite (Velilla, 2001: 175). Desde este tipo de lagares los viticultores sólo tenían que transportar hasta sus casas el mosto obtenido (Luezas, 2000: 20), si bien en este caso el lagar parece situarse en una zona en la que existieron viviendas.

El vino debió ser elaborado en Aberturas de forma familiar en casa del que vendimiaba; que era, invariablemente, un propietario de los cultivos instalados en una residencia agrícola (Adam, 1996: 343). Por medio de jarras el jugo del fruto se sacaba del locus y era vertido en un dolium. Los dolia eran almacenados en la cella vinaria (bodega), lugar -que bien podrían ser los propios silos- destinado al envejecimiento del vino. Hay yacimientos en los que las dolia se han encontrado enterradas en una especie de patio posiblemente cubierto con una tela (Adam, 1996: 344). En La Mancha es práctica tradicional la protección de los patios con toldos y el almacenaje del vino y de alimentos en cuevas subterráneas, con el fin de disminuir las fuertes oscilaciones térmicas del verano e invierno.

Los silos detectados en Aberturas constituyen sin duda el germen o antecedente de las grandes cuevas subterráneas manchegas de épocas posteriores (Molina et al., 2007).

Numerosos ejemplos y paralelos etnográficos pueden aducirse aún en la actualidad procedentes de zonas en las que se ha

mantenido este tipo de cosechas de carácter familiar: las pitarras (Cerrillo, 1999: 73). La pitarra (nombre dado antiguamente a pequeñas tinajas de barro) es el vino elaborado desde tiempos inmemoriales y hasta hoy en bodegas familiares de Extremadura y el suroeste de Castilla-La Mancha. En algunas poblaciones occidentales de la provincia de Ciudad Real los vinos se guardan y crían aún en los sótanos de las viviendas familiares, en tinajas o pitarras de pequeña o mediana capacidad. Estas pitarras pueden almacenarse también en grandes conos de barro, que cumplen una función muy similar a la de los antiguos silos subterráneos.

En sí mismos, los silos subterráneos y excavados en la roca de Aberturas presentan la forma de una tinaja, con boca estrecha, cuello en ocasiones y ancha panza. No obstante ninguno es igual en tamaño a otro.

La Administración competente concedió permiso para construir el vial previsto sobre las estructuras arqueológicas afectadas por las obras y descritas hasta el momento, motivo por el cual los inmuebles arqueológicos citados han desaparecido.

En Aberturas existen otras construcciones, conservadas por el momento, que reflejan un uso residencial de la zona en época romana. Algunos de los cimientos detectados en los sondeos arqueológicos formaron parte de muros que separaban espacios interiores y exteriores, mientras que otros son reflejo de medianeras entre estancias interiores. Algunos de ellos debieron estar revocados, pues se aprecian restos de enlucidos fabricados con arena, cal y desgrasantes. Además de paramentos verticales se han registrado horizontales, como son los niveles de solado. Siempre se aprecia con claridad el nivel del derrumbe de estas construcciones, que fueron abandonadas sin ser incendiadas ni destejadas.

Por los derrumbes sabemos que las techumbres estuvieron integradas por ímbrices (no se han recuperado tegulae), y que las paredes se construyeron con tapial dispuesto sobre un zócalo careado integrado por mampuestos de caliza de mediano-pequeño tamaño.

Algunos niveles parecen poner de manifiesto cierta actividad metalúrgica de escala familiar. Junto a las viviendas existen restos de hogares, basureros y

estructuras siliformes, que no han sido excavados por el momento.

El estudio funcional del material cerámico localizado, a pesar de que la mayor parte de las piezas corresponden con la clasificación de cerámica atípica -con un escaso potencial informativo-, ha permitido establecer una serie de conclusiones sobre la funcionalidad y cronología del asentamiento presente en la zona de estudio.

El grupo cerámico mayoritario recuperado pertenece al grupo de la denominada cerámica común (Sierra, 2004), sobre todo con tipos pertenecientes a la cerámica de cocina, mesa y almacenaje y transporte. A pesar de que estos conjuntos constituyen una gran dificultad para establecer contextos cronológicos precisos, puesto que se desarrolla una gran ambigüedad morfológica y cronológica en sus tipos, su elevada presencia revela el aprovechamiento del espacio asociado como lugar residencial o doméstico. Especialmente significativo es el caso de las UE 3 y 18, en las que la presencia de material cerámico de cocina es considerable.

Asimismo es significativa la presencia de terra sigillata hispánica, puesto que constituye un documento inestimable para la evaluación cronológica de los yacimientos romanos (Zarzalejos, 2004: 107). Esta cerámica se generalizó a partir del siglo I d.C., resultado de la creación de varios centros de fabricación peninsular ante la popular expansión de estas vajillas por todo el Imperio romano (Beltrán, 1990). Las producciones de terra sigillata africana también se encuentran presentes en el yacimiento -aunque en un número bastante menor-; alguna de ellas estampadas con motivos decorativos florales, tipología que se encuentra vigente hasta el siglo IV d.C. (Beltrán, 1990). La localización de este grupo en niveles estratigráficos no alterados permite identificar el origen del asentamiento con el mundo romano.

El estudio decorativo del conjunto también permite fechar esta parte del yacimiento en la Edad Antigua. Entre los motivos documentados destacan las incisiones, sistema decorativo que se basaba en alterar parcialmente la superficie de las vasijas antes de la cocción por procedimientos mecánicos. Se puede destacar la presencia de orificios, líneas y puntos, especialmente sobre la superficie de terra sigillata. Algunos fragmentos de terra sigi-

llata africana fechables en el siglo IV d.C. corroboran la datación del yacimiento.

Es importante señalar la aparición en el yacimiento de cerámica pintada romana, con motivos combinados de bandas, líneas onduladas, semicircunferencias geométricas, puntos o trazas diversas, que bien parece de tradición ibérica/oretana. Esta clase de material arqueológico constituye un claro ejemplo de la pervivencia de modelos indígenas, que por su aceptación se encuentran con profusión aún en la sociedad hispano-romana. Se tiene constancia de que se continúa con la fabricación de este tipo de cerámica pintada con decoraciones rojizas hasta la segunda mitad del siglo IV (Beltrán 1960: 162). La cerámica pintada localizada en la Zona 2 de Aberturas corresponde con unos tipos de decoración muy simples, algunas de ellas formadas por pares de bandas estrechas y caracterizadas por una baja calidad en las pastas, lo que acerca estas producciones de tradición indígena a una fase situada entre finales de época altoimperial y época bajoimperial.

Varios galbos de objetos de vidrio han sido identificados en diferentes estancias, sin que haya sido posible reconstruir formas completas.

Si concluyente ha sido el análisis del material arqueológico cerámico para datar el yacimiento de Aberturas más aún lo es el estudio numismático, puesto que se han encontrado veinticuatro monedas. Sólo una de ellas fue encontrada durante las excavaciones arqueológicas manuales realizadas con piqueta y cepillo, mientras que todas las demás (23 piezas) fueron localizadas posteriormente con un detector de metales VLF<sup>179</sup>. Es importante señalar que entre éstas últimas se encuentran las dos más significativas desde el punto de vista histórico, pues permitieron fechar varias estructuras arqueológicas. Todas ellas han sido depositadas en el Museo de Ciudad Real. Cabe señalar que las veinticuatro monedas romanas recuperadas forman una colección homogénea y coherente que puede ser datada entre los años 240 y 361 d.C. Se trata, por tanto, de un documento arqueológico

de gran interés, pues permite asegurar que las construcciones que hemos estudiado son romanas y estuvieron habitadas durante aproximadamente 120 años. Si bien la mejor conservada y de mayor valor numismático es el sestercio de Gordiano III, las más relevantes desde el punto de vista arqueológico son dos monedas mal conservadas. Así, medio centenial de Constancio II se ha localizado entre las piedras del enlosado de UC 12, fechando su momento de construcción a principios de la segunda mitad del siglo IV d.C. Por otro lado, la aparición de un medio centenial del tipo Constantinópolis en el silo detectado en el Sondeo 5, asociada a subulae y terra sigillata indica que su momento de construcción, uso y clausura debió suceder en torno a principios del segundo cuarto del siglo IV d.C.

En base a los datos expuestos podemos sostener que en Aberturas hay un asentamiento romano cuyo origen puede fecharse en la segunda mitad del siglo III d.C. Dado que entre las construcciones exhumadas no han aparecido los elementos típicos de las villae puede sostenerse que el yacimiento intervenido es un vicus. Sobre el final de su ocupación hemos de ser prudentes, pues la pervivencia de los cobres bajoimperiales bien puede prolongarse durante época visigoda e islámica (Doménech y Gutiérrez Lloret, 2006: 349). El contexto general del yacimiento atestigua una clara fase romana en el mismo, pero también ocupación posterior, cuyas construcciones no han sido detectadas por el momento.

La relevancia del hallazgo es patente, pues no existen vicus documentados en la provincia de Ciudad Real, y ninguno excavado y publicado en Castilla-La Mancha<sup>180</sup>.

En ninguna de las zonas estudiadas hemos detectado que el vicus de Aberturas sea una pervivencia de la realidad prerromana asentada con anterioridad (Moreno, 1997: 204). Aquí no se han documentado ni estructuras ni materiales oretanos, sino sólo de la última etapa imperial.

De los momentos finales del siglo II y del siglo III d.C. se conoce poco en

Castilla-La Mancha, aunque son dos siglos que marcan una muy importante extensión rural de la romanidad. La falta de fuentes que traten sobre este poblamiento rural de la región es casi absoluta (Fuentes 2006: 120-121). Por ello los datos arqueológicos son de una gran utilidad, especialmente a la hora de analizar qué quedó de lo indígena y cómo se pasó del modelo local oretano al romano.

Sabemos que en este momento la mayor parte de los asentamientos rurales romanos castellano-manchegos sufrieron cambios, abandonos, reconstrucciones y reubicaciones. “En Castilla-La Mancha quedaban relictos históricos de grandes extensiones de tierras sin explotar, grandes manchas boscosas o baldíos que nunca se habían puesto en explotación por la escasa presión demográfica. En algunos casos serían tierras comunitarias asignadas a ciudades y que éstas tenían en su patrimonio, pero sin explotar. (...) La demanda pública, los contratos oficiales y la necesidad de pagar impuestos en especie hicieron necesario producir más. Toda la producción agraria de la Meseta castellana se benefició de este tirón de la demanda. Es ahora cuando los terrenos no explotados, bosques o baldíos adquirieron un valor insospechado, resultando lucrativa su puesta en rendimiento. Y aquí había posibilidad de hacer grandes negocios, puesto que había mucha tierra sin explotar. ¿Qué se pone en explotación?, tierras no asignadas o no explotadas, probablemente propiedad de las ciudades que las alquilaron para su explotación” (Fuentes, 2006: 185).

Aberturas hubo de pertenecer administrativa y jurídicamente al fundus de una civitas. Las más próximas a este lugar son Laminium (Alhambra) -que se encuentra a 29 kms. en línea recta hacia el Este- y Oretum (Granátula de Calatrava) -que se localiza a 31 kms. hacia el suroeste. De una de ellas debieron ser tributarios los habitantes de Aberturas.

#### 4.-CONCLUSIONES

La investigación histórico-arqueológica desarrollada en Aberturas ha permitido detectar la elaboración de vino en Aberturas antes de la islamización, así como caracterizar un extenso vicus romano de aproximadamente 24 hectá-

<sup>179</sup> Agradecemos la colaboración de Jesús Sánchez García en esta materia dentro de este proyecto de investigación arqueológica.

<sup>180</sup> Agradecemos a Dionisio Urbina y Jorge Morín las informaciones inéditas proporcionadas sobre el vicus por ellos investigado en Casas de Luján (Saelices, Cuenca).

reas, cuya pervivencia se extendió durante la Alta Edad Media y hasta el siglo XIII.

Mientras realizábamos los trabajos fuimos visitados en diferentes momentos por los Servicios Municipales Técnicos de Cultura (arqueólogo, restaurador de bienes culturales y jefe del servicio), la Guardia Civil y la Policía Local, quienes nos identificaron y requirieron los permisos administrativos para la correcta ejecución de los trabajos. La Consejería de Cultura supervisó en todo momento la investigación, emitiendo diferentes resoluciones y autorizaciones de trabajos arqueológicos (de prospección, de excavación de sondeos mecánicos, de excavación de sondeos manuales y de control arqueológico de la obra).

La UTE "A4 Ciudad Real" ha sufragado todos los trabajos y ha procurado todos los medios para garantizar el estudio y la conservación preventiva de las estructuras arqueológicas descubiertas, en un clima tanto de colaboración completa con el equipo arqueológico como de respeto a lo estipulado en las sucesivas resoluciones de la Dirección General de Cultura.

El estudio histórico-arqueológico de estas viviendas romanas, silos, piletas, torcos y estructuras de lagares antiguos, así como de la colección numismática de más de veintiséis monedas que han sido recuperadas durante la intervención desarrollada en Aberturas, son pruebas palpables de que la aplicación correcta de vigilancias arqueológicas a obras de grandes infraestructuras permite tanto evitar pérdidas de nuestro legado cultural como, a través de una adecuada investigación, adquirir nuevos conocimientos y relevante información sobre nuestra historia colectiva.

Por ello se hace imprescindible avanzar en el perfeccionamiento y mejora de la gestión en el campo de la protección del Patrimonio Arqueológico (Benítez de Lugo, 2011 y 2013). Así se hará posible que las medidas de conservación preventiva de nuestro legado cultural contempladas por la normativa vigente lleguen a conseguir la función social del Patrimonio Histórico que prescribe la ley (Benítez de Lugo, 1992).

## 5.-BIBLIOGRAFÍA

- ADAM, J.P. (1996):  
La construcción romana. Materiales y Técnicas. Editorial de los Oficios. León.
- ALMAGRO, C. (2011):  
"Aberturas: un despoblado de la periferia del Campo de Calatrava", en Mundos medievales: espacios, sociedades y poder. Homenaje al Profesor José Ángel García de Cortázar, Sección IV (siglos XIII-XVI). Universidad de Cantabria-Fundación Marcelino Botín-Instituto de Estudios Riojanos.
- ANTHROPOS (2013):  
"Hemeroteca". <http://www.estudio-arqueologia.es/prensa-sobre-gestion-del-cerro-de-las-cabezas-valdepenas-ciudad-real/>. Última visita: 26/9/2013.
- BELTRÁN, M. (1990):  
Guía de la cerámica romana. Pórtico. Zaragoza.
- BENÍTEZ DE LUGO ENRICH, L. (1992):  
"La rentabilidad social de la Arqueología", en Arqrítica nº 4, pp. 1 - 3. Tipo. Madrid.
- BENÍTEZ DE LUGO ENRICH, L. (1997):  
"La Prehistoria en Valdepeñas y en la provincia de Ciudad Real", en Universidad Abierta. Revista de Estudios Superiores a Distancia, nº 19, pgs. 195 - 205. Universidad Nacional de Educación a Distancia. Ciudad Real.
- BENÍTEZ DE LUGO, L., MORALEDA, J., SÁNCHEZ, J.L., ÁLVAREZ, H.J., MOLINA, M., GARRIDO, M.ª.A., HERMANA, F. y RODRÍGUEZ, D. (2007):  
"Problemática en la gestión de Vigilancia Ambientales para grandes obras y la corrección del impacto en el patrimonio arqueológico: el caso de La Villeta (Ciudad Real) en el Aeropuerto de Ciudad Real", en Actas del I Congreso de Patrimonio Histórico de Castilla-La Mancha-"La gestión del Patrimonio Histórico regional", vol. I, pp. 203-217. UNED. Valdepeñas (Ciudad Real).
- BENÍTEZ DE LUGO ENRICH, L., ESTEBAN, G. y HEVIA, P. (2004):  
Protohistoria y Antigüedad en la provincia de Ciudad Real (800 a.C.-500 d.C.). C&G. Ciudad Real.
- BENÍTEZ DE LUGO ENRICH, L. (2005)  
(dir.): Carta arqueológica de Valdepeñas. Inédito.
- BENÍTEZ DE LUGO ENRICH, L. (2011):  
"Protección y gestión de la Arqueología en Castilla-La Mancha: el caso del Campo de Montiel (Ciudad Real). Inercias y resistencias", Revista de Estudios del Campo de Montiel (RECM) nº 2, pp. 13-56.
- BENÍTEZ DE LUGO ENRICH, L., ANGULO BUJANDA, M.ª.L., DÍAZ BRAVO, J., MATA TRUJILLO, E., MORALEDA SIERRA, J., PALOMARES ZUMAJO, N., SÁNCHEZ GARCÍA, J., SÁNCHEZ SÁNCHEZ, J. y TORRES MAS, M. (2012):  
"Los orígenes de Valdepeñas (Ciudad Real): el vicus romano y despoblado medieval de Aberturas. Investigación histórica y arqueológica". Munibe 63: 255-291. Universidad del País Vasco-Sociedad de Ciencias Aranzadi.
- BENÍTEZ DE LUGO ENRICH, L., TORRES MAS, M., ANGULO BUJANDA, M.ª.L., DÍAZ BRAVO, J., MATA TRUJILLO, E., MORALEDA SIERRA, J. y PALOMARES ZUMAJO, N. (2013):  
"Primeras evidencias de la viticultura manchega en la Ciudad del Vino (Valdepeñas, Ciudad Real). Resultados de la investigación arqueológica en el vicus romano de Aberturas", en Conferencia Internacional sobre el Patrimonio Cultural de la Vid y el Vino (Almendralejo, Badajoz. Febrero de 2011): 115-131.
- BENÍTEZ DE LUGO ENRICH, L. (2013):  
"La protección del patrimonio arqueológico en Castilla-La Mancha. Reflexiones sobre la Ley 4/2013 de patrimonio cultural". PH 84: 22-25. Junta de Andalucía. Sevilla.
- BROTONS, A. (1998):  
Apuntes históricos de Valdepeñas. Autoedición. Valdepeñas (Ciudad Real).
- CELESTINO PÉREZ, S. (ed.) (1999):  
El vino en la Antigüedad romana. Actas del Simposio sobre Arqueología del Vino (Jerez, 2-4 de octubre de 1996). Serie Varia-Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez y Manzanilla. Madrid.
- CERRILLO, E. (1999):  
"La producción doméstica del vino en la Antigüedad romana", en S. Celestino (ed.): El vino en la Antigüedad romana, pp. 63-78. Serie Varia-Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez y Manzanilla. Madrid.
- CIUDAD REAL NOTICIAS (2013a):  
"¿Arqueología Política?. El alcalde de Valdepeñas rechaza los hallazgos de una excavación de la Junta, realizada por el arqueólogo con quien mantuvo un contencioso". MiCiudadReal.es (23/8/2013). Enlace: <http://www.miciudadreal.es/2013/08/23/arqueologia-politica-el-alcalde-de-valdepenas-rechaza-los-hallazgos-de-una-excavacion-de-la-junta-realizada-por-el-arqueologo-con-quien-mantuvo-un-contencioso/>. Última visita: 26/9/2013.
- CIUDAD REAL NOTICIAS (2013b):  
"Son de risa". El arqueólogo Benítez de Lugo responde a las valoraciones del Ayuntamiento de Valdepeñas sobre su investigación en el Cerro de las Cabezas". MiCiudadReal.es (27/8/2013). Enlace: <http://www.miciudadreal.es/2013/08/27/son-de-risa-el-arqueologo->

- benitez-de-lugo-responde-a-las-valoraciones-del-ayuntamiento-de-valdepenas-sobre-su-investigacion-en-el-cerro-de-las-cabezas/. Última visita: 26/9/2013.
- CIUDAD REAL NOTICIAS (2013b): “Rapapolvo al alcalde de Valdepeñas: arqueólogos regionales arremeten contra la ‘injerencia y desfachatez’ de Jesús Martín tras negar el descubrimiento de la necrópolis”. *MiCiudadReal.es* (29/8/2013). Enlace: <http://www.miciudadreal.es/2013/08/29/arqueologos-regionales-arremeten-contra-la-injerencia-y-desfachatez-del-alcalde-de-valdepenas-por-negar-el-descubrimiento-de-la-necropolis/>. Última visita: 26/9/2013.
  - DOMÉNECH, C. y GUTIÉRREZ LLORET, S. (2006): “Viejas y nuevas monedas en la ciudad emiral de Madinat Iyyuh (El Tolmo de Minateda, Hellín, Albacete)”, en *Al-Qántara*, XXVII, pp. 337-374.
  - ESTEBAN, G., HEVIA, P., PÉREZ, J.J. y VÉLEZ, J. (2003): “La transición del Bronce Final a la I Edad del Hierro en el Cerro de las Cabezas (Valdepeñas, Ciudad Real)”, en *Cuaderno de Estudios Manchegos* n° 25-26, pp. 9-46. Instituto de Estudios Manchegos. Ciudad Real.
  - FUENTES, A. (2006): *Castilla-La Mancha en época romana y Antigüedad Tardía*. Almud. Ciudad Real.
  - LUEZAS, R. A. (2000): “Testimonios arqueológicos en torno a la vid y el vino en La Rioja: épocas romanas y medieval”. *Berceo*, n° 138, pp. 7-38.
  - MADRID, A. (1984): *Valdepeñas*. Instituto de Estudios Manchegos. Ciudad Real.
  - MADRID, A. (2008): *Una villa en la Orden de Calatrava*. Valdepeñas. Ayuntamiento de Valdepeñas. Valdepeñas.
  - MARTÍNEZ DÍAZ, J.L. (2005): *La genealogía de las bodegas de Valdepeñas*. Ayuntamiento de Valdepeñas. Valdepeñas.
  - MOLINA, P., MORALEDA, J., ÁLVAREZ, H.J., SÁNCHEZ, J.L., RUIZ, A. y BENÍTEZ DE LUGO (2007): “Arqueología y desarrollo urbano en Valdepeñas (Ciudad Real). Bodegas subterráneas y casas señoriales ante el proyecto de ampliación de la Plaza de España”, en *Actas del I Congreso de Patrimonio Histórico de Castilla-La Mancha-“La gestión del Patrimonio Histórico regional”*, vol. II, pp. 257-269. UNED. Valdepeñas (Ciudad Real).
  - MONEO, T., PÉREZ, J. y VÉLEZ, J. (2001): “Un santuario de entrada ibérico en el Cerro de las Cabezas”, en *Complutum* n° 12, pp. 123-136. Madrid.
  - MORENO, F. (1997): “Ocupación territorial hispano-romana. Los vici: poblaciones rurales”, en *Espacio, Tiempo y Forma. Serie II (Historia Antigua)*, t. 10, pp. 295-306. Universidad Nacional de Educación a Distancia. Madrid.
  - PÉREZ AVILÉS, J. y VÉLEZ, J. (1994): “El yacimiento protohistórico del Cerro de las Cabezas”, en *VV.AA.: Arqueología en Ciudad Real*, pp. 131-142. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Toledo.
  - PÉREZ AVILÉS, J. y VÉLEZ, J. (1996a): “El poblado ibérico de El Cerro de las Cabezas (Valdepeñas, Ciudad Real)”, en *Catálogo de la exposición “El Mundo Ibérico: una nueva imagen en los albores del año 2000”*. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Toledo.
  - PÉREZ AVILÉS, J. y VÉLEZ, J. (1996b): “Estudio sobre la Protohistoria de Valdepeñas y su comarca”, en *Cuadernos de Estudios Manchegos*, n° 22, pp. 9-38. IEM-Ayuntamiento de Valdepeñas. Valdepeñas.
  - RIPOLL, P.J. y MONESCILLO, A. (2013): “Ocupación medieval del territorio del Campo de Calatrava: el poblamiento”, en *VIII Jornadas Monográficas sobre Torralba de Calatrava y su entorno (Torralba de Calatrava, 8 de octubre de 2008)*, pp. 11-38. Ayuntamiento de Torralba de Calatrava (Ciudad Real).
  - SIERRA, C. (2003): “Cerámica común de Villanueva de la Fuente/ Mentesa Oretana (Ciudad Real)” en Benítez de Lugo, L. (dir.) (2003): *Mentesa Oretana 1998/2002*. *Anthropos* Valdepeñas (Ciudad Real).
  - TIERRA DE CABALLEROS (2011): <http://www.tierradecaballeros.com/index.php/es/valdepenas/ciudad-del-vino>. Página web oficial de la Mancomunidad “Tierra de Caballeros”. Última visita: 2-nov.-2011.
  - URBINA, D. (1999): “Introducción al poblamiento romano en el valle bajo del río Alberche (Toledo)”, en *Stvd. Hist.*, H° antig. 17, pp. 371-394. Universidad de Salamanca. Salamanca.
  - URBINA, D. y MORÍN, J. (2013): *Madrigueras II. Un vicus en el territorio segobricense*. *MARq Audema*. Madrid.
  - VASCO MERLO, F. (1959): *Historia de Valdepeñas*. Gráficas Cruz. Ciudad Real.
  - VÉLEZ, J. y PÉREZ AVILÉS, J. (1987): “El yacimiento protohistórico del Cerro de las Cabezas (Valdepeñas)”, en *Oretum*, III, pp. 167-196. Museo de Ciudad Real. Ciudad Real.
  - VÉLEZ, J. y PÉREZ AVILÉS, J. (1999): “Oretanos en la Meseta Sur. El yacimiento ibérico del Cerro de las Cabezas”, en *Revista de Arqueología*, n° 213, pp. 46-55. Madrid.
  - VÉLEZ, J. y PÉREZ AVILÉS, J. (2000): “El Cerro de las Cabezas. Una ciudad ibérica para un parque arqueológico”, en Benítez de Lugo, L. (coord.): *El Patrimonio Arqueológico de Ciudad Real. Métodos de Trabajo y actuaciones recientes*, pp. 137-152. UNED. Valdepeñas (Ciudad Real).
  - VÉLEZ, J. y PÉREZ AVILÉS, J. (2007): “El oppidum ibérico del Cerro de las Cabezas. Trabajos y aportaciones recientes”, en J.M. Millán y C. Rodríguez Ruza: *Arqueología en Castilla-La Mancha (Actas de las I Jornadas de Arqueología de Castilla-La Mancha (Cuenca, 2005))*, pp. 263-278. Universidad de Castilla-La Mancha. Cuenca.
  - VÉLEZ, J. y PÉREZ AVILÉS, J. (2008): “Un espacio de culto del siglo V en el Cerro de las Cabezas (Valdepeñas, Ciudad Real)” en F.J. Jiménez Ávila (coord.): *Sidereum Ana I: el río Guadiana en época post-orientalizante*, pp. 263-278. CSIC.
  - VÉLEZ, J. y PÉREZ AVILÉS, J. (2009): “El oppidum del Cerro de las Cabezas (Valdepeñas, Ciudad Real). El bastión almacén de la muralla sur”, en R. García Huerta y D. Rodríguez: *Sistemas de almacenamiento entre los pueblos prerromanos peninsulares*, pp. 241-256. Universidad de Castilla-La Mancha. Cuenca.
  - VÉLEZ, J., PÉREZ AVILÉS, J. y CARMONA, M. (2004a): “Conjunto arqueológico Cerro de las Cabezas: puesta en valor de una ciudad ibérica”, en *Revista de Arqueología* n° 279, pp. 38-47.
  - VÉLEZ, J., PÉREZ AVILÉS, J. y CARMONA, M. (2004b): “El Cerro de las Cabezas: una ciudad fortificada”, en A. Caballero y J.L. Ruiz Rodríguez (coords.): *Investigaciones Arqueológicas en Castilla-La Mancha (1996-2002)*, pp. 91-103. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Toledo.
  - VÉLEZ, J., PÉREZ, J., GALINDO, L., SÁNCHEZ, V. y URBINA, A. (2003): “Intervención arqueológica en el Yacimiento de San Miguel (Valdepeñas)”, en *Cuadernos de Estudios Manchegos* n° 25-26, pp. 79-172. Instituto de Estudios Manchegos. Ciudad Real.
  - VÉLEZ, J., SORIA, L., MORALES, F.J., GARCÍA, R. y RODRÍGUEZ, D. (2006): “Hornos de pan en la Oretania septentrional”, en *Trabajos de Prehistoria* vol. 63 n° 1, pp. 157-166.
  - VELILLA, S. (2001): “Lagares excavados en roca en tierra de Rioja Alavesa y de la Sonsierra Riojana”. *Revista Murciana de Antropología*, n° 7, pp. 173-180. Universidad de Murcia. Murcia.

# LOS LAGARES Y LAGARETAS RUPESTRES DE GALICIA

*LUIS PAADÍN.  
ALEX PAADÍN.*

*Los Lagares Rupestres de Galicia no han sido objeto de estudio, muchos no están inventariados y el sector vitivinícola no los valora como un referente histórico en la producción de vino en Galicia.*

*Esta falta de interés ha llevado estos restos líticos al abandono, en muchos casos al expolio y la destrucción de muchos de ellos; por suerte, la dureza del granito en el que están todos labrados ha preservado su huella*

*A pesar de la extendida creencia de que las tan prolíferas silveiras (zarzas) han hecho en Galicia más por la protección del patrimonio que las leyes, creemos que la divulgación de la existencia de los lagares y su puesta en valor como bien del patrimonio cultural de todos, los rescatará del olvido.*

*Unfortunately, Galician rock presses have not been studied, most are not inventoried and the wine sector hasn't known value them as a historical reference in the production of wine in Galicia.*

*This lack of interest has led these stone remains a painful abandonment, in many cases the plundering and destruction of many of them; luckily, the granite hardness, which are all carved, has managed to preserve some to day.*

*Despite the widespread belief of which so the prolific Silveiras (brambles) in Galicia have protected more the heritage than laws, we believe that disclosure of the existence of the rock presses and its value as a cultural heritage property of all, it will be their rescue from oblivion.*

## RESCATAR DEL OLVIDO

### • PUNTO DE PARTIDA

Siempre se ha dado por válido lo que las publicaciones especializadas de viticultura y vino han escrito sobre el origen de la vid en Galicia, y todo apunta a que la viticultura la trajeron los romanos cuando colonizaron Galicia.

Los documentos escritos en los que se fundamentan prácticamente todas las teorías de este hecho, es en lo que ha dejado escrito el historiador y geógrafo griego Estrabón (64 o 63 a.n.e. – 24) que habla de la ausencia de vid y olivos en el norte de Portugal y Galicia. También se alega que no hay restos polínicos que puedan afirmar que la *vitis vinifera* en Galicia sea anterior a esta época. Pero, ¿se han buscado?. Y por cierto, Estrabón nunca estuvo en la Península Ibérica, en este caso tocaba de oído.

### • EL MOTIVO

El pasado año, preparando un viaje enológico para alumnos de sumillería, pensamos que sería una excelente experiencia llevarlos a ver un antiguo lagar de piedra, y recordamos lo que ya habíamos leído hacía 15 años en la que se considera la biblia de la viticultura, el Tratado de Viticultura General de Luis Hidalgo (2002): “es notable y destacable el

descubrimiento de un lagar en las cercanías de Verín, para la elaboración de vino, que puede pertenecer a la época”, refiriéndose a la penetración romana que se produjo por esa comarca en el año 137 a.n.e. de la mano de Décimo Junio Bruto, llamado “El Galaico”.

La existencia de dicho lagar y la posible datación de esa época, sería la prueba irrefutable de la elaboración de vinos en Galicia desde hace más de 2000 años. Esto es cautivador para los amantes del vino.

### • COMIENZA LA BÚSQUEDA

El sentido común nos lleva a preguntar por el mencionado lagar al personal del C.R. de la D. O. Monterrei, que me comentan que sí tiene referencias de su existencia y de alguno más, pero que desconocen su ubicación. De poco me valen. Nos ponemos en contacto con patrimonio, ayuntamientos, rutas del vino, bodegas y viticultores, pero todos los intentos de localización son infructuosos y nadie nos puede precisar donde se encuentra.

### • POR FIN UNA PISTA

Es un catálogo de turismo de la comarca de Verín que cita una ruta de senderismo con el nombre Ruta do Lagar dos Mouros la que nos lleva hasta el primero de estos testimonios esculpidos en la piedra.

### • MOUROS E MOURAS

El término nos habla del posible origen del lagar y de la tradición cultural. La vocablos “mouro y moura” en Galicia y norte de Portugal están asociados a los antiguos moradores de los castros, dólmenes, minas y oquedades de la protohistoria, y la loma donde se ubica el lagar está coronada por un castro prerromano. Posteriores indagaciones me llevan a la localización de 19 lagares más y a tener referencia de más de una veintena de otros posibles lagares similares.

### • SU UBICACIÓN

Todos los hasta ahora localizados se encuentran en zonas donde la altitud, orografía y clima son propicios para el cultivo de la vid. Muchos de ellos están situados en los lindes de viñas productivas en la actualidad. Al contrario de como ocurre en otras zonas (alejados de núcleos urbanos), aquí siempre se localizan en las inmediaciones de antiguas poblaciones castrexas o de villas romanas.

### • LA DATACIÓN

Lamentablemente en Galicia no hay una datación exacta de estas estructuras, ya que no se han realizado ni excavaciones ni análisis de los dibujos y grafismos existentes en algunos de ellos. Pero a falta de estos trabajos, sí tenemos datos muy revelado-

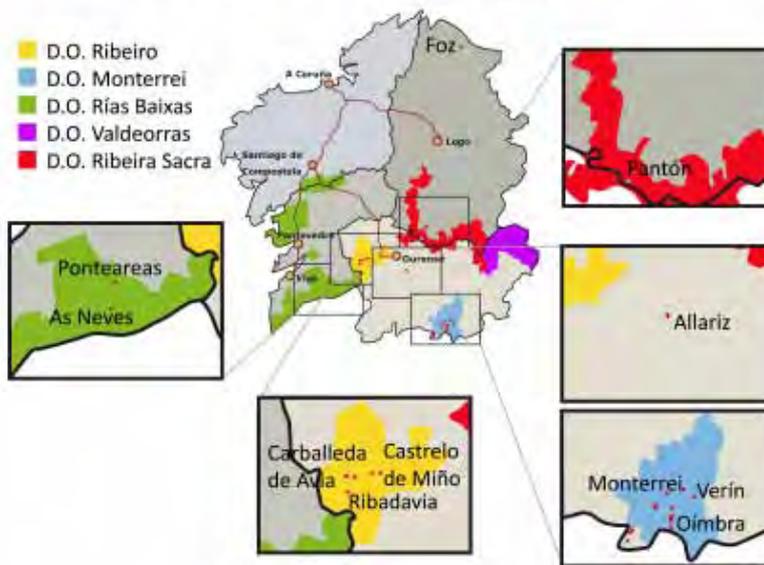
res, sobre todo de las múltiples excavaciones arqueológicas realizadas en el vecino Portugal y en un entorno de menos de 100 km. de los localizados en Galicia. Alguna de estas prospecciones concluyen que los lagares estarían datados como de utilización romana no pudiendo aseverar un uso anterior. Otro importante indicio de su posible origen lo aporta el arqueólogo Juan L. Naveiro quien en su libro “El comercio antiguo en el NW peninsular” (1991) tras seleccionar 180 yacimientos y analizar millares de restos de cerámica argumenta que la importación de ánforas Hatlten 70 (tipo greco-italicas para vino y aceite) cae casi repentinamente en Galicia y norte de Portugal en la época flavia (siglo I), sin embargo aumentan considerablemente los restos de vajilla de menaje (jarras, copas, vasos, que se presumen para el consumo de vino, lo que lleva a pensar en una floreciente industria de producción propia. Otros importantes indicios son los signos alfanuméricos (probablemente romanos) escritos en el Lagar de Verín o el dibujo de una serpiente (simbología castrexa) en la base de uno de los Lagares de Oímbra.

#### • SU UTILIZACIÓN

Al observar detalladamente las medidas, así como las distintas huellas y rozaduras de estos lagares líticos, hemos podido comprobar que alguno de ellos solo podría ser utilizado para la elaboración de mostos, vinos blancos y/o claretes. Otros sufrieron modificaciones posteriores y fueron adaptados para poder realizar fermentaciones, lo que nos lleva a pensar en la posible elaboración de vinos tintos. Las bodegas son prácticamente iguales en todo el mundo, pero pocas zonas vitivinícolas poseen un testimonio tan fiel de su tradición. Estos lagares, seguramente coetáneos de la originaria Torre de Hércules, de las Murallas de Lugo y con más de mil años de antigüedad que la Catedral de Santiago, no se merecen terminar como muros de contención o en este ignominioso olvido.

Con este estudio pretendemos divulgar este ancestral legado vitivinícola, así como poner su existencia en valor para el sector del vino; difundir “el sentir” que son patrimonio de todos los gallegos. Este trabajo ha sido posible gracias a la desinteresada colaboración de un numeroso grupo de entusiastas, al que nosotros

## Distribución de Lagares



Mapa Lagares. Distribución de lagares rupestres en Galicia. (Fuente: Servino.net)

hemos aportado nuestro conocimiento del mundo del vino. Ahora los estamentos vinculados deberán protegerlos, adecuarlos y fomentar su difusión; asimismo, deberán ser los historiadores, arqueólogos y responsables de otras ciencias antropológicas los que los estudien y daten.

## LAGARES RUPESTRES DE GALICIA

#### • A CARREIRA BRANCA (Tabla 1)

Ocupa una superficie de 40 m<sup>2</sup>. Se aprecian en él diversas transformaciones, ampliación del lacus y del calcatorium,



Lagar A Carreira Branca. (Fuente: Servino.net)

Tabla 1 (Ficha A Carreira Branca)

Denominación	A Carreira Branca
Localización	Estrada Medeiros a Vilaza Parroquia de Santa María de Medeiros Municipio de Monterrei Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Edad de Hierro/Romano
Altitud	596 m
Coordenadas:	41° 54' 37.9" Latitud (N) -7° 31' 32.9" Longitud (O) 41.910528 Latitud (N) -7.525806 Longitud (O) UTM Zona 29 622368 X 4641126 Y

canales para desagües de pluviales, desplazamientos de los stipites y del peso; todo ello lleva a pensar que en un principio solo podrían elaborar vino blanco y/o clarete, y que con las modificaciones posteriores permitían fermentar en él vino tinto.

• *BRIDOS* (Tabla 2)

Un lacus muy profundo es la característica más relevante de este lagar, así como la situación de los stipites abiertos del lateral izquierdo, están tallados en una piedra adyacente, en lugar de en la misma roca del calcatorium. Su reciente localización fue facilitada por los devastadores incendios que asolaron la comarca el mes de octubre del 2011.

• *A BORRAQUIÑA* (Tabla 3)

Situado a 200 metros del Castillo de Monterrei, frente al depósito de agua. De este lagar solo se aprecia 1/3 aproximadamente de su superficie total, el resto se encuentra sepultado por los escombros del relleno del acceso al depósito de agua. Por su forma ovoide, difiere sensiblemente a la mayoría de los localizados en las proximidades.

• *PALOCAS* (Tabla 4)

Situado en un asentamiento lítico. Sobre lo que parece un lagar labrado en roca natural, construyeron a su alrededor muros de grandes piedras y el prensado de viga se realizaba sobre uno de los laterales de la construcción, grandes losas cerraban el calcatorium lo que permitiría una mayor carga de uva y se podría utilizar para la fermentación, lo que conllevaría la posibilidad de elaborar en él vinos tintos.

• *VALONGO 1* (Tabla 5)

El lacus ha desaparecido, posiblemente fue arrancado ya que era la parte final del afloramiento rocoso y la roca está deteriorada en la zona del canal. Debido al marcado desnivel de la roca es un lagar con un calcatorium muy profundo en su parte más alta.

• *VALONGO 2* (Tabla 6)

Se encuentra a unos 3 metros del lagar Valongo 1. Es un lagar de considerables dimensiones, donde la vegetación oculta parte de su estructura. En la zona del canal, la roca original se desprendió y fue sustituida por un rudimentario

Tabla 2 (Ficha Bridos)

Denominación	Bridos
Localización	Estrada Medeiros a Vilaza Parroquia de Santa María de Medeiros Municipio de Monterrei Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Edad de Hierro/Romano
Altitud	494 m
Coordenadas:	41° 54' 40.9" Latitud (N) -7° 31' 08.9" Longitud (O) 41.911361 Latitud (N) -7.518914 Longitud (O) UTM Zona 29 622943.18 X 4641200.66 Y

Tabla 3 (Ficha A Borraquiña)

Denominación	A Borraquiña
Localización	Parroquia de Santa María de Monterrei Municipio de Monterrei Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Edad de Hierro/Romano
Altitud	490 m
Coordenadas:	41° 56' 46.9" Latitud (N) -7° 26' 51.9" Longitud (O) 41.946361 Latitud (N) -7.44775 Longitud (O) UTM Zona 29 628810.95 X 4645204.14 Y

Tabla 4 (Palocas)

Denominación	Palocas
Localización	Parroquia de Santa María de Medeiros Municipio de Monterrei Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Edad de Hierro/Romano/Alta Edad Media

Tabla 5 (Ficha Valongo 1)

Denominación	Valongo 1
Localización	Parroquia de San Salvador de Vilaza Municipio de Monterrei Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Edad de Hierro/Romano
Altitud	395 m
Coordenadas:	41° 56' 10.9" Latitud (N) -7° 29' 35.9" Longitud (O) 41.936361 Latitud (N) -7.493306 Longitud (O) UTM Zona 29 625016 X 4644039 Y

Tabla 6 (Ficha Valongo 2)

Denominación	Valongo 2
Localización	Parroquia de San Salvador de Vilaza Municipio de Monterrei Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Edad de Hierro/Romano
Altitud	395 m
Coordenadas:	41° 56' 10.9" Latitud (N) -7° 29' 35.9" Longitud (O) 41.936361 Latitud (N) -7.493306 Longitud (O) UTM Zona 29 625023.77 X 4644038.1 Y

Tabla 7 (Ficha Oímbra)

Denominación	Oímbra
Localización	Parroquia de Santa María de Oímbra Municipio de Oímbra Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Edad de Hierro/Romano
Altitud	391 m
Coordenadas:	41° 53' 4.90" Latitud (N) -7° 28' 49.28" Longitud (O) 41.884695 Latitud (N) -7.480356 Longitud (O) UTM Zona 29 626220.78 X 4638303.07 Y

adobe. Este hecho, junto con la inserción de un tubo metálico en el canal, hace pensar en un uso reciente del lagar, quizás como reconversión en fuente. El lacus es extraordinariamente grande e incluso se extiende hacia el interior inferior del calcatorium.

• *OÍMBRA* (Tabla 7)

A escasos metros de la carretera entre Oímbra y Chas en un extenso pinar a escasos kilómetros del ayuntamiento de Oímbra se localiza este lagar de grandes dimensiones. Es de resaltar que a escasos metros de este lagar se encuentran



Lagar Oímbra. (Fuente: Servino.net).

Tabla 8 (Ficha Maseiras)

Denominación	Maseiras
Localización	Parroquia de Santa María de Oímbra Municipio de Oímbra Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Edad de Hierro/Romano
Altitud	400 m
Coordenadas:	41° 53' 4.90" Latitud (N) -7° 28' 49.28" Longitud (O) 41.887546 Latitud (N) -7.479948 Longitud (O) UTM Zona 29 626239.23 X 4638620.17 Y

Tabla 9 (Ficha Outeiro de Penalonga)

Denominación	Outeiro de Penalonga
Localización	Parroquia de Santa María de Oímbra Municipio de Oímbra Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Edad de Hierro/Romano
Altitud	456 m
Coordenadas:	41° 53' 28.90" Latitud (N) -7° 28' 51.36" Longitud (O) 41.891362 Latitud (N) -7.480932 Longitud (O) UTM Zona 29 626021 X 4638830 Y

Tabla 10 (Ficha As Poulas do Outeiro)

Denominación	As Poulas do Outeiro
Localización	Parroquia de Santa María de Oímbra Municipio de Oímbra Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Edad de Hierro/Romano
Altitud	452 m
Coordenadas:	41° 53' 35.52" Latitud (N) -7° 28' 31.80" Longitud (O) 41.893199 Latitud (N) -7.475500 Longitud (O) UTM Zona 29 626468 X 4639042 Y

Tabla 11 (Ficha San Cibrao)

Denominación	San Cibrao
Localización	Parroquia de San Cibrao Municipio de Oímbra Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Edad de Hierro/Romano
Altitud	467 m
Coordenadas:	41° 52' 7.89" Latitud (N) -7° 28' 47.43" Longitud (O) 41.868858 Latitud (N) -7.479841 Longitud (O) UTM Zona 29 626285.6 X 4636534.12 Y



Lagar San Cibrao. (Fuente: Servino.net).



Lagar San Antón. (Fuente: Servino.net).

los restos de otros dos, prácticamente demolidos tras ser utilizada la zona como cantera de extracción de piedra. Por su entorno, confluencia de varias laderas y proximidad de agua, el conjunto podría configurar un centro de prensado.

• *MASEIRAS* (Tabla 8)

Cabe resaltar la profundidad del calcatorium y del canal, lo que hace pensar que estaba destinado para procesar una gran cantidad de uva. Lamentablemente parte del lagar está sepultado por un gran bloque de piedra depositado en las labores de apertura de la pista forestal.

• *OUTEIRO DE PENALONGA* (Tabla 9)

Con un marcado canal en la parte superior que en este caso no se puede considerar de desagüe, ya que su pendiente es hacia el interior del calcatorium. Pegado a una pista forestal, lo que conlleva un gran riesgo de destrucción si se procede a la ampliación de la pista.

• *AS POULAS DO OUTEIRO* (Tabla 10)

En las proximidades de un castro y entre suaves lomas que aunque en la actualidad no hay presencia de viñas, si hay presencia de ellas en la actualidad en un entorno de un centenar de metros. Por su estructura primigenia no cabe pensar su utilización para la fermentación de vinos tintos, por ello su utilización estaría pensada para la elaboración de mosto, o vinos blancos y/o claretes.

• *SAN CIBRAO* (Tabla 11)

Quizás sea el lagar en mejor estado de conservación. Culmina A Ruta dos Mouros, breve ruta acondicionada gracias a la labor de la Asociación Cultural Santa Cruz de San Cibrao.

A unos 3 metros, una piedra tallada en forma de V podría funcionar como alacena para las ánforas del vino, este tipo de piedras se localizan en las proximidades de otros lagares. A diferencia de otros, el lacus pierde su forma rectangular arqueándose en el extremo.

• *SAN ANTÓN* (Tabla 12)

Situado en el atrio exterior de una capilla, destaca por su tamaño y por tener unas inscripciones sobre el calcatorium de difícil lectura, debido a la degradación de la roca. Los stipites han desaparecido, por lo que el sistema de prensado varía. El lacus es de gran tamaño, lo que

nos hace pensar en que estaba destinado a grandes producciones.

• *A LAXE DE NOVOA 1 (Tabla 13)*

Carece de lacus, o bien porque se utilizaban otros recipientes como vasijas o cubetas, o porque el originario ha sido destruido ya que todo el entorno está muy deteriorado y ha sido utilizado como cantera de extracción de granito. A 20 m. se encuentra otro de características similares, así como probables restos de algún otro.

• *A LAXE DE NOVOA 2 (Tabla 14)*

A escaso metros del de A Laxe de Novoa 1, también carece de lacus y tiene menos modificaciones que su vecino. La presencia tan próxima de los dos lagares y los numerosos restos sin determinar y teniendo en cuenta que una gran parte de la gran losa de granito donde se encuentran, está rellena de escombros y modo de explanada, cabe pensar que el conjunto era un centro de procesado de uva.

• *SANTA LUCÍA 1 (Tabla 15)*

Junto a él se encuentra otro lugar de características similares, aunque un poco más deteriorado. Carece de lacus, pero sí de un espacio bien delimitado para la incorporación de algún recipiente para la recogida del mosto.

• *SANTA LUCÍA 2 (Tabla 16)*

De características similares al de Santa Lucía 1, que se encuentra a escasos 10 metros de distancia. Tampoco dispone de lacus, pero dispone de un delimitado espacio para adosarle un recipiente justo debajo de un marcado y sobresaliente “bico”.

• *AS PÍAS DE SANTA MARÍA (Tabla 17)*

Curiosa pía con una gran profundidad en los aledaños del Castro de Armeá. Los stipites, uno cuadrado a la izquierda y otro circular abajo, no se asemejan a ningún otro de los hasta la fecha localizados. El canal no está a la altura del suelo del profundo el calcatorium, lo que nos lleva a pensar que su uso probablemente estuviese destinado a la extracción de aceites, grasas, o cualquier líquido menos denso que el agua; la grasa al flotar fluiría por el canal hacia el lacus, quedando el agua en el calcatorium. Se le atribuyen usos para ritos religiosos paganos y posteriormente cristianos. Pilas similares se encuentran en varios castros de Galicia.

Tabla 12 (Ficha San Antón)

Denominación	San Antón
Localización	Parroquia de Santa María a Maior de Verín Municipio de Verín Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Edad de Hierro/Romano
Altitud	406 m
Coordenadas:	41° 55' 55.9" Latitud (N) -7° 25' 05.9" Longitud (O) 41.932194 Latitud (N) -7.418081 Longitud (O) UTM Zona 29 631265.19 X 4636534.12 Y

Tabla 13 (Ficha A Laxe de Novoa 1)

Denominación	A Laxe de Novoa 1
Localización	Parroquia de Santa María de Franqueirán Municipio de Ribadavia Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Edad de Hierro/ Alta Edad Media
Altitud	256 m
Coordenadas:	42° 18' 12.9" Latitud (N) -8° 09' 25.9" Longitud (O) 42.303583 Latitud (N) -8.157194 Longitud (O) UTM Zona 29 569591.17 X 4684063.78 Y

Tabla 14 (Ficha A Laxe de Novoa 2)

Denominación	A Laxe de Novoa 2
Localización	Parroquia de Santa María de Franqueirán Municipio de Ribadavia Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Edad de Hierro/ Alta Edad Media
Altitud	256 m
Coordenadas:	42° 18' 12.9" Latitud (N) -8° 09' 25.9" Longitud (O) 42.303583 Latitud (N) -8.157194 Longitud (O) UTM Zona 29 569571.68 X 4684042.71 Y

Tabla 15 (Ficha Santa Lucía 1)

Denominación	Santa Lucía 1
Localización	Parroquia de Santo Estevo de Novoa Municipio de Carballeda de Avia Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Romano/ Alta Edad Media
Altitud	307 m
Coordenadas:	42° 18' 14.9" Latitud (N) -8° 10' 30.0" Longitud (O) 42.304139 Latitud (N) -8.175 Longitud (O) UTM Zona 29 5678094.85 X 4684096.63 Y

Tabla 16 (Ficha Santa Lucía 2)

Denominación	Santa Lucía 2
Localización	Parroquia de Santo Estevo de Novoa Municipio de Carballeda de Avia Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Romano/ Alta Edad Media
Altitud	307 m
Coordenadas:	42° 18' 14.9" Latitud (N) -8° 10' 30.0" Longitud (O) 42.304139 Latitud (N) -8.175 Longitud (O) UTM Zona 29 568096.39 X 4684081.88 Y

Tabla 17 (As Pías de Santa María)

Denominación	As Pías de Santa María
Localización	Lugar de Armeá Parroquia de Santa Mariña de Augas Santas Municipio de Allariz Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Castrexa
Altitud	525 m
Coordenadas:	42° 14' 38.9" Latitud (N) -7° 47' 35.9" Longitud (O) 42.244139 Latitud (N) -7.793306 Longitud (O) UTM Zona 29 599670.2 X 4677805.54 Y

• **LUGAR DE ARMEÁ** (Tabla 18)

De formas y dimensiones bien definidas. De base circular (2,40 metros de diámetro). En un pasado reciente hubo un intento de expoliarlo, lo que lo desprendió de la roca natural. Ubicado a los pies del Castro de Armeá, y aunque en la actualidad quedan escasos vestigios de viñas, a mediados del pasado siglo eran muy numerosas. También hay en el entorno presencia de olivos y numerosas referencias etimológicas a ellos.

• **TABOEXA** (Tabla 19)

Singular lagareta de 1,35 m. Localizado a media altura de una loma coronada por el Castro de Taboexa, en medio de una pequeña fraga, a 2 metros se encuentran los petroglifos “A Laxa dos Penes”. Según la tradición, estos dibujos rupestres irían asociados a la fertilidad femenina. Probablemente, el objetivo de la lagareta era obtener zumo de zarzamora.

• **A VIGAIRA** (Tabla 20)

Se localiza entre las ruinas del Monasterio de Santa Leocadia, documentado desde el 8 de julio de 963. De características únicas, con un profundo calcatorium 55 cm y de 80 cm de profundidad el lacus, junto con un canal en la parte inferior, podemos deducir que su uso estaba dirigido a la elaboración de vino tinto. Es la primera referencia de un lagar rupestre en Galicia labrado inicialmente para el desarrollo de este tipo de elaboraciones.

• **A FROUXEIRA** (Tabla 21)

Esta lagareta culmina el Pico da Frouxeira. Su tipicidad, así como su localización y la proximidad a una estructura militar medieval (ya en ruinas), hacen que sea difícil asociarlo a la elaboración de algún producto (vino o aceite), vinculándolo más al almacenamiento de agua de lluvia, para poder abastecer a los habitantes de la fortaleza que custodia el pico.

• **MONTE GRANDE** (Tabla 22)

Dispone de un calcatorium con una superficie rectangular de 3m<sup>2</sup>. Solo quedan vestigios de los stípites derechos donde estaría el contrapeso. Es de destacar la considerable distancia de 280cm a la que se encuentran los stípites del lado izquierdo. Está desprovisto de lacus y la piedra ha sido horadada debajo del canal de evacuación para facilitar el alojamiento de los recipientes para la recep-



Lagar Lugar de Armeá. (Fuente: Servino.net).

Tabla 18 (Lugar de Armeá)

Denominación	Armeá
Localización	Lugar de Armeá Parroquia de Santa Mariña de Augas Santas Municipio de Allariz Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Edad de Hierro/Romano
Altitud	510 m
Coordenadas:	42° 14' 47.9" Latitud (N) -7° 47' 40.9" Longitud (O) 42.246639 Latitud (N) -7.794694 Longitud (O) UTM Zona 29 599605.31 X 4677929.9 Y

Tabla 19 (Ficha Taboexa)

Denominación	Taboexa
Localización	Parroquia de Santa María Taboexa Municipio de As Neves Provincia de Pontevedra
Adscripción crono-cultural	Castrexa
Altitud	304 m
Coordenadas:	42° 07' 36.9" Latitud (N) -8° 25' 37.9" Longitud (O) 42.126917 Latitud (N) -8.427194 Longitud (O) UTM Zona 29 547421.69 X 4664255.02 Y

Tabla 20 (Ficha A Vigaira)

Denominación	A Vigaira
Localización	Parroquia de San Miguel de Guillade Municipio de Pontearreas Provincia de Pontevedra
Adscripción cronológica	Siglo X
Altitud	287 m
Coordenadas:	42° 10' 48.9" Latitud (N) -8° 26' 19.9" Longitud (O) 42.18025 Latitud (N) -8.438861 Longitud (O) UTM Zona 29 546409.08 X 4670175.52 Y



Lagar A Vigaira. (Fuente: Servino.net).



Lagar Monte Grande. (Fuente: Servino.net).



Lagar O Souto. (Fuente: Servino.net).

Tabla 21 (Ficha A Frouxeira)

Denominación	A Frouxeira
Localización	Pico da Frouxeira Parroquia de Santa Cilla do Valadouro Municipio de Foz Provincia de Lugo
Adscripción crono-cultural	Siglo XV
Altitud	427 m
Coordenadas:	41° 32' 17.9" Latitud (N) -7° 21' 09.9" Longitud (O) 43.538306 Latitud (N) -7.35275 Longitud (O) UTM Zona 29 632942.13 X 4821997.7 Y

Tabla 22 (Ficha Monte Grande)

Denominación	Monte Grande
Localización	Parroquia de Santa María Magdalena de Francelos Municipio de Ribadavia Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Indeterminado
Altitud	203 m
Coordenadas:	42° 16' 19.9" Latitud (N) -8° 10' 36.9" Longitud (O) 42.272194 Latitud (N) -8.176917 Longitud (O) UTM Zona 29 568817.2 X 4680497.34 Y

Tabla 23 (Ficha O Souto)

Denominación	O Souto
Localización	Parroquia de San Vicente de Pombeiro Municipio de Pantón Provincia de Lugo
Adscripción crono-cultural	Medieval
Altitud	430 m
Coordenadas:	42° 26' 30.9" Latitud (N) -7° 42' 00.9" Longitud (O) 42.441917 Latitud (N) -7.70025 Longitud (O) UTM Zona 29 607149.66 X 4700060.49 Y

Tabla 24 (Ficha Camiño Fondo)

Denominación	Camiño Fondo
Localización	O Rosal Parroquia de Santa María de Oimbra Municipio de Oimbra Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Indeterminado
Altitud	435 m
Coordenadas:	41° 54' 35.9" Latitud (N) -7° 28' 27.9" Longitud (O) 41.909972 Latitud (N) -7.474417 Longitud (O) UTM Zona 29 626396.91 X 4640844.21 Y

Tabla 25 (Ficha A Campaza)

Denominación	A Campaza
Localización	Castro de Santa Lucía Parroquia de Santa María de Astariz Municipio de Castrelo de Miño Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Romano
Altitud	264 m
Coordenadas:	42° 19' 03.0" Latitud (N) -8° 02' 15.9" Longitud (O) 42.3175 Latitud (N) -8.03775 Longitud (O) UTM Zona 29 579329.32 X 4685634.77 Y

ción del mosto. Desde su ubicación se puede disfrutar de unas magníficas vistas del río Miño, la parroquia de Francelos y, más al fondo, la villa de Ribadavia.

• *O SOUTO* (Tabla 23)

A pesar de no ser de grandes dimensiones, su estructura y el hallarse en un asentamiento con numerosos restos que acreditan encontrarse en un entorno habitado, hacen que este lagar sea de gran interés. Se encuentra a escasos centímetros de tres tumbas antropomorfas y de lo que seguramente fue una vivienda. A su alrededor se pueden hallar numerosos fragmentos de vajilla. Carente de lacus, pero con un rebaje para la adaptación de un recipiente cuyo volumen sería aproximadamente la capacidad de prensado del propio lagar. Es de reseñar la existencia de una cruz en su base, pudiendo suponer un símbolo de sacralización.

• *CAMIÑO FONDO* (Tabla 24)

De base rectangular. A pesar de no tener el lacus cerrado, conserva tres de las paredes del mismo. No se aprecian modificaciones en el calcatorium para su adaptación para la elaboración de vino tinto, pero a tenor de las dimensiones y profundidad del lacus, permite pensar su posible uso como lagar de procesado continuo de uva para vino blanco y/o de posible fermentación en el lacus. A 20 metros se encuentran actualmente viñas.

• *A CAMPAZA* (Tabla 25)

De forma irregular adaptándose a la roca natural. Sitúa el canal aprovechando la inclinación para facilitar el escurrido del mosto. Su sistema de fijación de la prensa es una ingeniosa adaptación a los relieves de la roca. En su lado izquierdo se aprecia una sillera para asentar la roca que cerraría el calcatorium por ese lado. Siguiendo el trazado natural, a los pies del lagar hay una pequeña explanada que podría albergar la bodega. Todo el entorno (el castro) es de una singular belleza. Por los numerosos restos de téglulas encontradas, cabe situarlo en la época romana

• *A CRUZ* (Tabla 26)

Por su forma y tamaño, aparenta no estar labrado en roca de afloramiento natural, pero está excelentemente esculpido aprovechando la forma natural de la piedra. Carente de lacus, pero con un labrado

rebaje debajo del canal, que se adapta perfectamente para adosar un recipiente con capacidad suficiente para acoger el líquido procedente de la zona de prensado. Por su tamaño y estructura sería adecuado para el sistema de prensado mediante esteras redondas.

• *CORTIÑA DO LAGAR* (Tabla 27)

Lagar de base casi rectangular, de tipología similar a los de la zona, pero con una cierta rusticidad. Situado en una ladera a escasos 500mts del vecino Portugal. Hasta hace apenas 30 años estaba rodeado de viña. A escaso metros se encuentra un yacimiento arqueológico con numerosísimos restos que cabría pensar en una pequeña industria de elaboración de tégulas.

• *VAL DE BACELAS* (Tabla 28)

Situado en una ladera llamada bacela que le da su nombre y cullo significado en gallego es el de “vara de vid para plantar”. Con una base de pisado prácticamente cuadrada (150 X 158), aún conserva los muros para poder ser utilizada como depósito de fermentación. Es de destacar el laborioso labrado del canal, así como de todo el conjunto.

• *O PIÑEIRO* (Tabla 29)

Localizado en una cota de 804m de altitud, pero en una zona donde hace apenas 20 años había viñas. Muy próximo se encuentra una necrópolis romana y una fuente de la misma época aun en huso. Con un calcatorium profundo, con 40 cm en la parte de menor profundidad y alcanzando el metro de altura en el máximo. Conserva el lacus.

• *CHAO-O COUSO* (Tabla 30)

Toma el nombre de la bodega del viticultor Pío Dómnigues ya que se encuentra entre sus viña. De características singulares, tanto por su forma de óvalo truncado (170 X90), adaptándose a la forma del afloramiento de la roca, como por la carencia de stípites que lleva a pensar que era para uso de pisado directo, por lo que solo podrían elaborar blanco y/o clarete. Por tamaño y forma es similar algunos de la Rioja Alavesa cronológicamente datados como del siglo IX – XIII, pero a diferencia de estos últimos labrados en arenisca, este está labrado en el duro granito.

Tabla 26 (Ficha A Cruz)

Denominación	A Cruz
Localización	Parroquia de San Salvador de Vide do Miño Municipio de Castrelo de Miño Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Indeterminado
Altitud	176 m
Coordenadas:	42° 19' 09.9" Latitud (N) -8° 02' 51.0" Longitud (O) 42.319417 Latitud (N) -8.0475 Longitud (O) UTM Zona 29 577904.41 X 4685754.46 Y

Tabla 27 (Ficha Cortiña do Lagar)

Denominación	Cortiña do Lagar
Localización	O Atallo Parroquia de Santa María de Videferro Municipio de Oímbra Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Indeterminado
Altitud	727 m
Coordenadas:	41° 52' 08.9" Latitud (N) -7° 35' 09.9" Longitud (O) 41.869139 Latitud (N) -7.586083 Longitud (O) UTM Zona 617526.85 X 4636445.07 Y

Tabla 28 (Ficha Val de Bacelas)

Denominación	Val de Bacelas
Localización	Val de Bacelas Parroquia de Santa María de Videferro Municipio de Oímbra Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Romano/Alta Edad Media
Altitud	678 m
Coordenadas:	41° 52' 21.9" Latitud (N) -7° 34' 53.9" Longitud (O) 41.87275 Latitud (N) -7.581639 Longitud (O) UTM Zona 29 617900.98 X 4636901.62 Y

Tabla 29 (Ficha O Piñeiro)

Denominación	O Piñeiro
Localización	O Piñeiro Parroquia de Santa María de Videferro Municipio de Oímbra Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Romano
Altitud	804 m
Coordenadas:	41° 50' 56.9" Latitud (N) -7° 35' 42.0" Longitud (O) 41.849139 Latitud (N) -7.595 Longitud (O) UTM Zona 29 616785.43 X 4634268.14 Y

Tabla 30 (Ficha Chao-O Couso)

Denominación	Chao-O Couso
Localización	Chao-O Couso Parroquia de San Sebastián de Piñeiro Municipio de A Pobra de Trives Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Indeterminada
Altitud	670 m
Coordenadas:	42° 20' 40.37" Latitud (N) -7° 14' 31.30" Longitud (O) 42.344547 Latitud (N) - 7.242028 Longitud (O) UTM Zona 29 644805.21 X 4689528.70 Y

Tabla 31 (Ficha A Pena Longa)

Denominación	A Pena Longa
Localización	A Pena Longa Parroquia de San Sebastián de Piñeiro Municipio de A Pobra de Trives Provincia de Ourense
Adscripción crono-cultural	Romano
Altitud	315 m
Coordenadas:	42° 21' 13.96" Latitud (N) -7° 13' 41.25" Longitud (O) 42.353878 Latitud (N) -7.228125 Longitud (O) UTM Zona 29 645928.76 X 4690588.49 Y



*Contrapeso 1. (Fuente: Servino.net).*

• *A PENA LONGA (Tabla 31)*

Situado en un enclave con numerosos restos arqueológicos de lo que se atribuye como castro, posterior asentamiento romano (posible explotación minera de oro) y seguramente también emplazamiento medieval, donde entre otros se encuentran textos grabados en una de las losas próximas. Descartando en un principio su posible uso como lavadero de mineral y/o pieles, ya que el agua se encuentra por debajo, si su uso es para vino, podría ser utilizado como depósito de fermentación de vinos blancos y/o tintos. Está labrado en un afloramiento de pizarra y tiene una capacidad de unos 2800 lt.

• *CONTRAPESOS*

Estos contrapesos permiten la acción mecánica del torcularium, para prensar las uvas y poder obtener el mosto necesario para la elaboración del vino.

## *AGRADECIMIENTOS*

Manolo Gago, Luisa Facorro, Marisa Santiago, M<sup>a</sup> del Carmen Pérez, Sonia Zarraquiños, Carlos Sierra, César Llana, Eduardo Castro, M<sup>a</sup> Teresa Devesa, Manuel Losada, Andrés Sampedro, Pío Domínguez, Bodegas Crego e Monaguillo, Centro de Interpretación del Patrimonio Taboexa, Denominación de Origen Ribeiro, Concello de Castrelo de Miño, Concello de Ribadavia, Antonio Ramil.

## *BIBLIOGRAFÍA*

- HIDALGO, Luis (2002)  
Tratado de Viticultura General, Madrid, Mundi-prensa libros, 34
- L. NAVEIRO, Juan (1991)  
El comercio antiguo en el NW peninsular, A Coruña, Edicións do Museo Arqueolóxico e Histórico da Coruña

# ¿POR QUÉ ESTUDIAR LOS LAGARES?

*LUIS VICENTE ELÍAS PASTOR. Dpto. de Documentación y Patrimonio Cultural*

*Bodegas R. López de Heredia Viña Tondonia Haro. La Rioja (España). [www.luisvicenteelias.com](http://www.luisvicenteelias.com)*

*La escasez de publicaciones sobre el tema de los lagares, nos llevó a la organización del Congreso, cuyo fruto son estas actas. En la bibliografía sobre la Historia del Vino en España, no se citan estas instalaciones, que creemos son una clave para comprender la elaboración de vinos originarios.*

*El conocimiento de la distribución geográfica de los lagares es muy importante para poder estudiar la razón de su enclave.*

*The scarcity of publications on the subject of: treading floor, winepresses and cave (rock) presses, led the organization of this Congress, whose results are these minutes. In the literature on the History of Wine in Spain, there are no cites of these facilities, which we believe are a key to understanding the wine origin elaboration process.*

*Knowledge of the geographical distribution of the treading floors is very important to understand the reasons of its location.*

Muchas han sido las razones que nos han motivado desde hace años a preguntar en todas las encuestas por la existencia de lagares, cubas, pilas o lagaretas en las que se pisaba la uva para obtener mostos y elaborar vino. Pero la falta de respuesta y las informaciones tan dispares que propone la arqueología y otras ciencias, nos han animado a reunir a expertos de diversos campos científicos y procedencias geográficas, para dilucidar aspectos sobre estas instalaciones. Por eso queremos expresar esta pretensión en este texto.

Como estudioso de la cultura del vino la presencia de los lagares nos ha provocado muchas preguntas, por la diferente interpretación que nuestros informantes han dado a estas instalaciones entre vitícolas y vinícolas, entre la viña y la bodega. Nuestra intención ha sido la de propiciar este encuentro en la búsqueda de una explicación científica que completara las demostraciones hasta ahora realizadas.

Proponemos un recorrido personal e histórico de nuestro encuentro con estas infraestructuras de elaboración tradicional del vino, con la localización de las reconocidas en la Denominación de Origen riojana.

Como con la primera persona con la que yo hablé de lagares de campo fue con la arqueóloga Esther Loyola Perea, hace más de treinta años, que por entonces trabaja en Santa Marfá de la Piscina, me he atrevido a ofrecerle este trabajo como un pequeño homenaje a su labor

de investigación, y hemos querido que esté presente entre nosotros.<sup>181</sup>

En esas mismas fechas realizaba encuestas sobre la elaboración tradicional del vino que concluyeron con una exposición que sirvió de marco para la inauguración del edificio del Ayuntamiento de Logroño<sup>182</sup>.

En Ábalos, finalizando los años 1970 encontramos a Eduardo Garrido quien nos mostró los lagares existentes en esa localidad y Javier Sáenz Diez los dibujó para ser exhibidos en la muestra y de los que dijimos: “En la Rioja Alavesa y en Ábalos y San Vicente hay lagares de piedra en el campo, aprovechando zonas rocosas cercanas a la viña. Hay conjuntos de 4 y 5 lagares como en Carrahornillos, cerca de Ábalos. Estos lagares pueden tener relación con pequeñas prensas transportables que todavía existen en la zona”.

Posteriormente Fernando Andrés Barrio localizó varios al otro lado del Ebro, del que aportamos una cita para mostrar la existencia de estas instalaciones, atravesando el río: En el documento de 1024, ya mencionado, que habla de las viñas de San Millán en Nájera, aparecen dos trujales, ubicados entre las viñas.

El “troiare de Gomis de Zorraquin” que es, a todas luces, un trujal de propiedad particular al contrario que el “troiare

Dezmale” que sería, seguramente, el trujal en el que se pisaba la uva procedente de los diezmos. En un solo documento, datado entre 1052 y 1056, que nos habla de las tierras y viñas que poseía el Monasterio de Santa María de Nájera se mencionan varios trujales situados en pleno campo, entre las viñas y tierras que se quieren identificar, y así encontramos el “torcular regine”, el “torcular alkaldi”, “illa torcularia iudeorum”, “illud torcular Sponda” o “Dos piezas llecas junto a la cabaña del guarda (custolera) de Santa Marina junto a aquel trujal, entre ambas se encuentran dos viñas”. Aquí aparece una cabaña de guarderío y aunque concretamente en Nájera no se encuentran otras en esta época si aparecen en Azofra, en 1046 y 1082, y en Tricio, en 1050<sup>183</sup>.

<sup>183</sup> ANDRÉS BARRIO, Fernando, *El vino y la viña en Nájera en los siglos X, XI, XII y XIII a la luz de los testimonios contenidos en la documentación medieval riojana* [www.valleNajerilla\\_com\\_archivos/ELVINO-1.HTM](http://www.valleNajerilla_com_archivos/ELVINO-1.HTM)

ANDRÉS BARRIO, Fernando (2001), *Trujales y lagares en la documentación medieval riojana y su relación con los lagares excavados en la roca*. [www.valleNajerilla\\_com\\_archivos/TRUJAL-1.HTM](http://www.valleNajerilla_com_archivos/TRUJAL-1.HTM)

LARANJEIRA BROCHADO, Claudio. *A Lagareta de Contrapeso da Quinta do Forte - Monção* Cláudio Laranjeira Brochado, en *Douro. Estudos e Documentos*. Porto. 6:12, p. 151-160.

ANDRÉS BARRIO, Fernando, *Lagaretas en Haro en la segunda mitad del siglo XVII, en XXV Jornadas de viticultura y enología de Tierra de Barros*. Badajoz, Caja de Badajoz, 2004, p. 517 a 528.

Véase también:

DE LAS HERAS Y NÚÑEZ, M<sup>o</sup>. de los Angeles. *La vitivinicultura altomedieval riojana y la miniatura mozárabe*. «Berceo». Instituto de Estudios Riojanos. N<sup>o</sup> 129 (1995), p. 97-112.

VELILLA CÓRDOBA, Salvador. *Lagares excavados en roca en tierras de Rioja Alavesa y de la Sonsierra Riojana* *Revista Murciana de Antropología*, n<sup>o</sup> 7 2001, pp. 173-180

<sup>181</sup> LOYOLA PEREA, Esther y ANDRÍO GONZALO, Josefina *Informe sobre las excavaciones arqueológicas realizadas en el yacimiento de Santa María de la Piscina (San Vicente de la Sonsierra, Logroño (durante las campañas de 1976, 1977 y 1978))*. *Revista Berceo* n<sup>o</sup> 97, 1979, pp. 121-126

<sup>182</sup> ELÍAS, Luis Vicente *La Elaboración Tradicional del Vino*. Unión Editorial, Madrid. 1982, pg. 39

Posteriormente este autor localizó materialmente algunos gracias a la colaboración de la Asociación de Amigos de la Historia Najerillense. Y me dio las referencias de los existentes en Haro en la zona de Valdinerio y la Cruz de Hierro.

Otros estudiosos, como María del Ángeles de las Heras Nuñez o Ildefonso Tojal se preocuparon de esos temas y sin olvidar la reunión celebrada en la localidad de Labastida el año 1994 donde se habló de estos temas<sup>184</sup>.

Cita obligatoria es la del inventario realizado sobre la Cuadrilla de Laguardia en el que se referencian la mayor parte de estos lagares.<sup>185</sup>

Y ha sido muy importante la divulgación de estas instalaciones por parte de la revista Piedra de Rayo<sup>186</sup>, ya que en muchos números ha tratado este tema.

Durante mi gestión en la Fundación Caja Rioja ha sido constante el interés por estas instalaciones que se adecentaron y limpiaron, uniéndose algunas por medio de senderos.

Pero pese a la buena voluntad y a la preocupación de muchas personas en este territorio, no ha existido una investigación completa sobre esta tipología vinaria y esa ha sido la motivación que nos ha llevado a convocar esta reunión.

En muchas zonas del mundo se ha elaborado vino y de forma muy simple partiendo del más sencillo aplastamiento por pisado como ocurre en los lagares que pretendemos estudiar, "A l'origine, et dans les pays orientaux où la pluie est rare, alors que les vignobles étaient très restreints, aucun bâtiment spécial n'était affecté aux manipulations de la vinification, réduites à la plus grande simplicité. Tout se faisait à la vigne avec un agencement très sommaire. Une aire plane, formée de fortes dalles et environnée d'une bordure de pierres, était adossée à un muro ou à un rocher: la vendange y était jetée. Étalée. Foulée aux pieds, puis pressée tant bien que mal à l'aide de un levier emboîte dans un trot de la muraille. Le jus s'écoulait dans une

fosse menaje dans le sol; c'est là qu'on le puisait pour le mettre dans des amphores ou des outres et l'emporter à la cave de la maison. Ces rudimentaires pressoirs, souvent tout entiers dans le roc, subsistent parfois en si bon état qu'ils peuvent encore être utilisés par les descendants de ceux qui les construisirent il y a plus de vingt siècles: le fait n'est pas rare en Palestine et en Syrie"<sup>187</sup>.

Desde la toponimia hasta en las referencias a la tecnología vitícola vamos a encontrar relación con este tema de investigación, y son muchas las ciencias que pueden estar implicadas en su estudio. Este es el objetivo del Congreso, el de reunir a personas de diversas áreas del saber y de diferentes procedencias geográficas para dar alguna luz sobre este tema tan interesante

## EL LAGAR COMO HERRAMIENTA

La necesidad de extraer el jugo de los frutos de la vid ha llevado al ingenio humano a desarrollar diversos útiles, instrumentos y máquinas. La presencia de lagares excavados en la roca en solamente algunas regiones de los territorios vitivinícolas, es lo que nos lleva a confundir. Posteriormente en la descripción geográfica veremos que su distribución es muy amplia, tanto en el ámbito

del arco mediterráneo como dentro de la Península Ibérica. Pero no existe una concentración de ejemplares en los lugares de tradición vitícola, ni una localización proporcional.

Por otra parte la existencia de bodegas citadas en la documentación más diversa, hace que coexistan dos sistemas de vinificación, uno exterior o en el viñedo y otro en edificaciones.

La observación de los existentes repartidos por toda la península nos hace ver sus diferentes tipologías, y que en algunas comarcas la incorporación de ciertos adelantos haga que exista una evolución basada en esas tecnologías.

No encontramos referencias escritas al uso de esas instalaciones, pero debemos utilizar el método comparativo con instrumentos similares para obtener alguna explicación.

Son muchas las representaciones de la vendimia en las que se encuentra al lado de la recolección el pisado de la uva en envases de madera portátiles que se acercaban a la viña con motivo de la recolección. Esta tarea cumple la misma función que la desarrollada en los lagares de los que nos ocupamos.

Estas representaciones llegan hasta finales del siglo XVIII, tal como se muestra en muchos grabados, pero no hay referencias gráficas a lagares, tal como también

<sup>187</sup> BILLIARD, Raimond. *La vigne dans l'antiquité*. Editions Jeanne Laffitte. Reedición, 1997, Pg. 436

<sup>184</sup> JUAN SANTOS, Editor. *La Rioja, el Vino y el Camino de Santiago*. Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la Vid y el Vino. Caja de Ahorros de Vitoria y Alava, 1996

<sup>185</sup> PALACIOS MENDOZA, Victorino y RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, José, *Patrimonio Arquitectónico en la Cuadrilla de Laguardia-Rioja Alavesa. Elementos menores, Cuadrilla de La Rioja Alavesa*. Vitoria, 2004

<sup>186</sup> Revista Piedra de Rayo. Editorial Piedra de Rayo, Logroño. (varios números)





comprueba M<sup>a</sup> Luz Esteban en Aragón: “Sin embargo, no conocemos testimonios artísticos dentro del Aragón medieval que presenten viñas y lagares integrando un mismo paisaje agrario. En contrapartida, la documentación archivística ofrece desde el siglo XI bastantes noticias sobre viñedos que cuentan en su entorno más inmediato con prensas o «torculares» y con lagares”<sup>188</sup>

Si nos remitimos a los vinos criollos elaborados en América del Sur, como los que hallamos en Argentina en particular en las comarcas más septentrionales de Salta y La Rioja es habitual todavía hoy el empleo de pieles de ganado vacuno sujetas a una estructura de madera en la que fermenta la uva y se procede a su pisado. “Los noques” hacen esta función

hoy en día para la elaboración de los vinos llamados “pateros”.

Esta técnica se continúa utilizando en ese país, en Chile en la comarca de Talca y en Bolivia, en la de Tarija. En México encontramos el mismo artefacto estudiado por nuestro amigo Camilo Magoni en la Baja California.<sup>189</sup>

En algunas bodegas bordelesas se conservan todavía lagares de madera de forma cuadrangular que se colocaban sobre las tinas de fermentación y eran móviles.

El uso de prensas transportables y desarmables ha sido habitual en muchas comarcas, ya que las prensas de mesa eran completamente desmontables y se podían trasladar hasta los viñedos, para ser utilizadas sobre los propios lagares.

Hemos visto en los años 1970 arrinconadas en bodegas de Rioja Alta partes de prensas desmontadas que anualmente en el momento de la elaboración se preparaban para ejercer su función y el resto del año permanecían despiezadas.

La aparición de las prensas metálicas con jaula de madera y tornillo central de hierro hicieron desaparecer a las anteriores desde finales del siglo XIX.

Estructuras más complejas como las de las prensas de viga, utilizadas en algunos lagares de Labastida (Rioja Alavesa) y San Vicente, también eran móviles y se podían transportar, con mayor esfuerzo.

Debemos tener en cuenta que la tipología de prensas no se reduce a las dos citadas y que como veremos en esta reunión las formas y disposiciones para conseguir el prensado de la uva son numerosas y con imaginación y simples conocimientos rudimentarios de pretecnología se pueden conseguir en el campo sistemas de presión de los hollejos para la extracción de mostos.

Nos encontramos ante elaboraciones de vinos claretes con escasa permanencia de los hollejos con el mosto y fundamentalmente blancos. Esta tipología puede corresponder a la tradición históricamente probada de la abundancia de variedades blancas en Rioja Alta.

No obstante las referencias a las fermentaciones de mostos con presencia de hollejos añadidos posteriormente a la prensada, como todavía se realizan en otras zonas españolas, nos explicaría la obtención de cierto color en vinos de fermentación separada de los hollejos.

Una de las razones para estudiar los lagares es la de poder identificar el tipo de vinificaciones que se realizaban en el pasado, si entendemos que la acción vinícola más simple es la de exprimir el mosto y dejarlo fermentar para producir vinos sin contacto con los hollejos.

Pero sabiendo que hay técnicas muy diversas para las vinificaciones que han podido ser aplicadas en esos lagares y que la concentración de la actividad dentro de los edificios de bodega, hayan terminado con ellas, es interesante aportar las diferentes miradas que hoy se pretenden encuadrar aquí para que nos aporten cierta luz.

Un aspecto que nos interesa destacar es la continuidad de las tipologías de elaboración del vino y en el caso de los lagares de campo excavados en piedra, de diferente composición, vemos como la fórmula de excavar la piedra para hacer el lagar se mantiene dentro de la edificación de la bodega construyendo también lagos excavados en la propia roca que han permitido la realización de fermentaciones del tipo de maceración carbónica dentro de instalaciones techadas, pero con lagos excavados en la propia roca sobre la que se funda la bodega.

Encontramos lagos interiores excavados en bodegas riojanas de Cuzcurrita o Sajazarra y hay referencias a otros en

<sup>188</sup> RODRIGO-ESTEVAN, María Luz, *Representaciones artísticas en torno a la vid: Una imagen de la sociedad medieval aragonesa*, en Lacarra Ducay, María del Carmen. *Arte y Vida Medieval en época medieval*. Institución Fernando el Católico, Zaragoza, 2008., pg. 291

En: <http://ifc.dpz.es/recursos/publicaciones/27/14/8.RodrigoEstevan.pdf>

<sup>189</sup> MAGONI, Camilo, *Historia de la vid y el vino en la península de Baja California*, Universidad Iberoamericana. Tijuana, México, 2009, pg. 80

Segovia, “La especial topografía del barrio, con un fuerte banqueo hacia la muralla, permite que todas las casas, excepto las de la manzana intermedia, tengan bodegas, con función a veces de lagar (xarafiz). La pared interna de éstas no es sino la roca tallada, mientras que la externa, la que da hacia el jardín, es de mampostería. Entre ésta y el jardín se abre una galería, cegada en su mitad y abierta con dos arcos la otra mitad. Sobre la bodega y galería se levanta la doble crujía de la vivienda, con ventanas al patio y al jardín respectivamente. De esta suerte la fachada posterior, la que enfrenta al jardín, tiene tres altos: galería, planta primera, correspondiente al nivel del patio interior, y segunda.”<sup>190</sup>

En la zona de la Axarquía en Málaga encontramos en el campo lagares contemporáneos, que hoy ya no se utilizan, pero que nos recuerdan los realizados en piedra, pero hoy en otros materiales: “Los racimos se colocan sobre una pileta de sección cuadrada de unos 80 centímetros de lado y 15 centímetros de profundidad, situada al aire libre, cuyo fondo se inclina hacia una teja invertida, que atraviesa la pared. Los hombres que pisan la uva llevan el típico calzado de la comarca -alpargatas de suela de esparto- y el mosto fluye por la teja y se recoge en los recipientes preparados al efecto, casi siempre de madera.”<sup>191</sup>

<sup>190</sup> RUIZ HERNANDO, José Antonio, *El románico civil. Enciclopedia del Románico en Castilla y León. Segovia*, 3 vols., Aguilar de Campoo, 2007. Vol. I, pp. 89-201., pg. 117

<sup>191</sup> VASSEROT FUENTES, Adolfo, *El vino de Málaga. Grupo de Ordenación Comercial Exterior. Málaga 1978*. pg..95

Y existen otras muchas referencias a este tipo de instalaciones que nos recuerdan los antiguos lagares para contener la uva, con orificio de descarga hacia un torco de decantación y posterior salida.

### LAGARES DE ACEITE O DE VINO

De la bibliografía consultada referida a la Península Ibérica es curioso destacar como en algunas zonas españolas como es el caso de Extremadura, se manifiesta en la mayor parte de las ocasiones, que los espacios denominados lagaretas o lagares y que tienen la misma tipología que los existentes en otras regiones españolas, son de dedicación olearia, aunque algunos autores presentan ciertas dudas: “Con respecto a la fabricación del vino, primero tenía lugar la fase denominada “pisado” en la que la uva recién recogida era echada en piletas labradas en la piedra, o bien en recipientes grandes, donde era pisada. Es posible que, a este respecto, algunos de las identificadas como plataformas olearias, pudieran estar destinadas a esta misión”<sup>192</sup>

En otras comarcas estudiadas no se presentan estas dudas y particularmente en La Rioja, donde el cultivo de la aceituna y de la vid aparecen juntos en muchas zonas, nunca se da una referencia a que hayan sido empleados para la obtención del jugo de las aceitunas.

<sup>192</sup> LEÓN CACERES, Manuel, CARMONA BENITEZ, María del Carmen, *Las “Villae” Romanas de Quintana de la Serena, Museo del Granito y C.I. de Hijovejo, 2006* [http://www.quintanadelaserena.org/villae\\_romanias.pdf](http://www.quintanadelaserena.org/villae_romanias.pdf)

No obstante tenemos citas de la utilización de prensas para obtener los dos zumos o el hecho similar de la prensa de manzanas y de uvas en todo el norte peninsular. Las aportaciones desde distintas geografías nos podrán aclarar este tema.

### REFERENCIAS ORALES

No son abundantes las explicaciones de cómo se utilizaban estos espacios pétreos, e insistimos en su material de construcción, ya que éste va a condicionar su localización. En las encuestas efectuadas para la realización de la Exposición sobre la Elaboración Tradicional del Vino<sup>193</sup>, se nos hablaba en la localidad de Ábalos (La Rioja) que las personas que no tenían mucha uva, la elaboraban en la propia viña aprovechando estas instalaciones y guardando el mosto en sus domicilios, o en bodegas que compartían con sus propietarios mediante un pago.

Por otra parte se hablaba del abono de menores impuestos por introducir dentro del pueblo mosto en vez de uva. También se hacía referencia a que era una instalación comunal que se encontraba en terrenos de uso común.

Con respecto a referencias orales del uso de estas instalaciones, solamente tenemos las citas de Mámoles en Zamora, donde encontramos a personas que habían conocido a usuarios de estos lagares.

En el sur de la provincia de Salamanca y en la vecina Cáceres existen muchas muestras de este tipo que normalmente se atribuyen a bases de prensa para obtener aceites, aunque también hemos encontrado explicaciones carentes de sentido como la de colocar al sol los panales de colmenas o el razonamiento más literario de ser altares para sacrificios humanos, explicación ésta muy del gusto de algunos arqueólogos de comienzos del siglo XX.

En Ollauri (La Rioja) en una encuesta realizada para el Atlas del cultivo tradicional del viñedo en España, Margarita Contreras recoge que su informante escuchó a su madre hablar de vinificaciones en Ábalos (La Rioja), que se hacían a finales del siglo XIX en esa localidad.

En cualquier caso nosotros no hemos conocido ninguna referencia directa sobre



<sup>193</sup> ELÍAS, Luis Vicente, *Op.cit.*, pg. 39

elaboraciones de vino en estas instalaciones riojanas, aunque si tenemos muchas notas personales sobre la elaboración de los “vinos a pata” en todo el noroeste argentino sobre lagares de cuero.

## LOCALIZACIÓN

Con respecto a su localización hemos esperado a esta reunión para obtener un mapa más completo de la distribución de los lagares en la Península Ibérica, pero adelantamos los que hemos conocido y visitado personalmente en La Rioja Alavesa, Rioja Alta, Valle del Najerilla (La Rioja). Arribes del Duero, en tierras zamoranas, extremeñas y salmantinas; así como en las vecinas tierras portuguesas.

En nuestro último trabajo de campo, para la realización de las encuestas del Atlas del Cultivo Tradicional del Viñedo<sup>194</sup>, hemos tenido ocasión de conocer los lagares de piedra de la zona de Taganana en Tenerife, excavados en piedra volcánica y sobre los cuales se presenta una comunicación en esta publicación.

Es interesante aportar la definición y localización de Francia y otros países, que nos va a concretar M. Michel Bouvier: “La cuve vinaire rupestre est l'une des premières structures de vinification mise au point par l'homme. Ces cuves creusées indifféremment dans des roches granitiques, calcaires ou volcaniques se retrouvent en Palestine (Judée), en Toscane (Étrurie), au Portugal et en France tant en Auvergne qu'en Tricastin. Les plus nombreuses ont été identifiées dans le département du Vaucluse, sur les terroirs d'appellation Ventoux et Côtes-du-Luberon”.

Uno de los objetivos de esta reunión es el de poder completar un inventario para tener una idea clara de la localización y la distribución de estas instalaciones en todo el territorio peninsular. La realización de esta carta de lugares de vinificación en campo es uno de los objetivos de esta reunión y será tarea de todos los investigadores la de poder localizar la situación de los lagares y sus diferentes tipologías, así como sus referencias etnográficas a su

<sup>194</sup> Trabajo de Investigación en curso patrocinado por el Instituto del Patrimonio Cultural de España, que se realiza en diferentes comarcas vitivinícolas.

uso y función, por lo que presentamos la sencilla ficha que queremos que se cumplimente tanto por nosotros como por las personas que conozcan alguna de estas instalaciones y nos la remitan para poder ir localizando la práctica totalidad de estas muestras.

La localización cartográfica de datos relacionados con la cultura del vino, nos podría facilitar muchos datos relativos a la situación del viñedo en la antigüedad y también a las formas de elaboración del vino que podrían complementar a las referencias históricas, como las que hablan de habitual elaboración de vinos blancos y claretes, y la muy empleada costumbre de colorear esos vinos con otras sustancias como arropes, variedades tintoreras y hollejos que se añadían a los envases de elaboración después de la fermentación.

A este respecto es interesante destacar en la Sonsierra riojana y alavesa la localización de la mayor parte de los lagares en altitudes en las cuales hoy no hay plantaciones de viñedo, ya que este cultivo ha ido descendiendo hacia zonas más bajas, aunque hoy de nuevo vemos ascender los cultivos por las laderas y algunos viñadores esperan plantar blancos en esas alturas antaño impensables.

El objetivo de esta localización es por lo tanto de investigación y será un trabajo conjunto de aquellas personas que quieran colaborar y a lo largo de este Congreso nos aporten los datos de las instalaciones que conozcan y que empleando una metodología única para que pueda posteriormente ser ampliada pudiéndose comparar los resultados.

Ofrecemos la ficha que queremos emplear para que las personas que nos puedan ir ampliando las referencias nos la remitan con el fin de completar ese mapa en la Península Ibérica, ya que creemos que debe de ser un trabajo que aborde los territorios de Portugal y España, conjuntamente.

La localización también nos va a hablar de posibles concentraciones por abundancia de producción o lo contrario. En cualquier caso, la existencia de estas instalaciones de campo debe de ser inventariada y a poder ser y dependiendo

de las herramientas legales de cada Comunidad Autónoma, protegerlas como bienes de interés cultural o similar.

La existencia de estas instalaciones puede también constituir un recurso en la medida que podamos integrarlas dentro de un “paisaje cultural del viñedo” y este constituya un atractivo para visitar y recorrer un territorio.

La iniciativa de señalización y documentación realizada por el Ayuntamiento de Labastida de Alava es un excelente ejemplo, que también hemos observado en el Parque natural de los Arribes del Duero, en la localidad de Mámoles (Zamora).

## MODELO DE FICHA PARA LA CATALOGACIÓN

- Datos de identificación del Autor de la ficha: nombre, profesión, institución a la que pertenece, procedencia, dirección de contacto.
- Localidad, Provincia, Comunidad Autónoma de la instalación
- Denominación de Origen, en su caso.
- Nombre del territorio municipal.
- Cómo llegar
- Coordenadas GPS de la localización del lagar. Parcela Localización SIG PAC
- Nombre del paraje en que se encuentra
- Término y parcela
- Tipo de propiedad: privada, comunal
- Esquema, plano, tamaño, medidas, dibujo
- Tipo de roca
- Nombre que recibe
- Uso que se le atribuye
- Última fecha de empleo
- Leyendas, relatos, dichos
- ¿Tiene instalaciones complementarias cercanas (chozos, fuente, caminos, etc.)?

- Descripción: ¿tiene muestras que denoten instalación de prensa, apoyos de cubierta, oquedades, etc.?
- Vegetación: actual y en el pasado
- Toponimia del viñedo, el área
- Localización actual del viñedo
- Flora circundante
- Estado actual de conservación
- Foto
- Se ha realizado alguna prospección o excavación arqueológica
- Estudios y referencias bibliográficas

### *EL LAGAR LITERARIO Y SIMBÓLICO*

Si las referencias arqueológicas y la presencia en muchas zonas vitivinícolas mediterráneas son abundantes, lo mismo nos ocurre en las citas que nos hablan del lagar desde época muy remota.

En la toponimia española son abundantes las referencias a estos elementos, y en La Rioja son frecuentes términos como Praolagar, Cuestalagar o lugares como la Pila y sus variantes.

En la Biblia son repetidas las referencias al lagar, que muchas veces puede ser simplemente sinónimo de bodega pero en otros casos nos remite a instalaciones de campo en el viñedo, como cuando lo relata Isaías: “Habíala cercado, y despedregádola, y plantádola de vides escogidas: había edificado en medio de ella una torre, y también asentado un lagar en ella: y esperaba que llevase uvas, y llevó uvas silvestres.”<sup>195</sup> O esta referencia de Mateo: “Oíd otra parábola: Hubo un hombre, padre de familia, el cual plantó una viña, la cercó de vallado, cavó en ella un lagar, edificó una torre, y la arrendó a unos labradores y se fue lejos”.

Estas referencias abundantes se reflejan también en manifestaciones artísticas en las que se ven escenas de vendimia y de pisado de la uva en el campo, que mani-

fiestan una situación técnica concreta más representativa y estética que un pisado en un lago dentro de una instalación de bodega.

Curiosamente las reproducciones en las que aparecen tinas de madera para el pisado en madera, con y sin instalación de prensa adjunta son muy frecuentes en pinturas, grabados y tapices. Pero nunca hemos encontrado ninguna representación en la que se manifieste un lagar en piedra o construcción similar. Hay referencias de elaboración en esos tinacos de madera en Francia hasta mediados del siglo XX, envases que se transportaban al campo y que recibían la vendimia para su estrujado y posterior prensado, pero no tenemos citas ni representaciones de instalaciones excavadas en la propia piedra.

Otra manifestación artística en la que aparece el Lagar Místico es una representación de Cristo en la cual puede aparecer bajo el peso de la cruz o bajo la presión de la viga de un lagar. Esta alegoría que tiene origen bíblico está en relación con el molino místico, y en ambas el trigo y la vid simbolizan el cuerpo y la sangre de Cristo que se obtiene moliendo o prensando ambos productos.<sup>196</sup>

En la pintura europea y española existen abundantes manifestaciones de esta acción de Cristo aplastando las uvas con su peso o con la presión de una prensa, y el mosto obtenido será la sangre sacramental. Pero en estas manifestaciones se observan envases de madera y prensas del mismo material de muy diferentes tipologías, pero siempre en madera.

El lagar por lo tanto es un concepto con un gran peso simbólico y cargado de representación y contenido, pero abarca mucho más de lo que nosotros queremos conocer aquí relacionado con instalaciones de campo y con soporte pétreo y excavado o aprovechando la morfología de una roca.

Esperamos que las aportaciones al Congreso nos arrojen la luz necesaria para integrar estas instalaciones en el momento de proceso de vinificación al que corresponden y nos aclaren muchos aspectos hoy ocultos de su empleo y función.

### *EL LAGAR COMO RECURSO*

En la actualidad las demandas de visitas al viñedo dentro de las propuestas del Turismo del Vino van en aumento. Muchas bodegas y empresas de servicios turísticos ofrecen paseos y recorridos por el viñedo. En esta comarca de la Sonsierra ya hace muchos años que existen senderos marcados para recorrer los viñedos y ofrecen como atractivo la visita a alguno de los lagares de referencia.

Si el paisaje del viñedo posee un gran valor como producto turístico en las cuatro estaciones del año, el poder añadir elementos culturales como los lagares, le dan un atractivo superior.

Varias son las comunicaciones que van a hablar de este tema, y para poder ofertar este producto es imprescindible el poseer un completo inventario que nos permita conocer el número de lagares y sus variantes y tipologías.

Agradecemos a los dos ayuntamientos que han acogido el Congreso y que poseen un rico patrimonio de lagares, y les animamos a que realicen sobre ellos una campaña arqueológica, para su datación.

Hemos de dejar constancia de que esta publicación se ha conseguido por el empeño y la dedicación de Margarita Contreras Villaseñor, y por su insistencia delante de las instituciones patrocinadoras.

Dejamos a los participantes que nos expongan sus propuestas y les animamos a completar el inventario sugerido.

<sup>195</sup> Isaías 5:2 y Mateo 21:33.

<sup>196</sup> MORENO ORTA, Juan Manuel, *Alegorías de la pasión de Cristo: Jesús de la Redención*.

# CONSERVACIÓN DE LAGARES EXCAVADOS EN LA ROCA

## CONSERVATION OF EXCAVATED ROCK “LAGARES”

M<sup>a</sup> ISABEL ANGULO BUJANDA.

*La comunicación está enfocada a la descripción de los principales agentes de deterioro tanto biológicos, químicos y mecánicos presentes en los lagares localizados en la Sonsierra riojana y La Rioja Alavesa. Éstos afectan a las rocas sedimentarias, especialmente la piedra arenisca, la cual forma parte de la mayoría de los lagares rupestres. Se explicarán los mecanismos de alteración de dichos agentes de deterioro y se plantearán posibles soluciones que eviten o ralenticen en la medida de lo posible la degradación, ayuden a la conservación y mejor lectura por parte de los visitantes de éstos bienes culturales, mediante una serie de medidas tanto a corto como a largo plazo.*

*Por último se planteará la posibilidad de adecuar unas estructuras simples entorno a éstos yacimientos que contribuyan a la mejor conservación y puesta en valor de estas instalaciones de campo para la elaboración de vino.*

*This communication is focused on the description of the main agents of deterioration both biological, chemical and mechanical present in the lagares sites located in Sonsierra riojana and La Rioja Alavesa. These affect sedimentary stones, focusing on the sandstone, which forms part in main of these sites. Main mechanisms of alteration will be exposed and possible solutions will be proposed to prevent or slow as far as possible degradation, to help conservation and to ease a better reading of these cultural properties by visitors in situ, though some measures both short and long term.*

*Finally, it will be considered the possibility of bringing simple structures around these sites to contribute to the best conservation and enhancement of these field facilities to the production of wine.*

### INTRODUCCIÓN

En la actualidad, se denomina lagar rupestre a una estructura excavada sobre afloramiento rocoso, en ligera inclinación, vinculada a la explotación vinícola, pudiendo aparecer de forma unitaria o en grupo. Se encuentran repartidos por el entorno natural, entre las viñas, generalmente sobre bancales de roca arenisca que afloran del suelo de la tierra dos o tres metros de altura, también hay algún caso a ras de suelo. Esta condición ha contribuido a su conservación hasta nuestros días, no obstante, en los últimos años con las roturaciones que se están practicando se han ocasionado la destrucción y desaparición de algunos conjuntos.

Son estructuras generalmente poco conocidas y muy simples que pueden pasar desapercibidas, bien porque se encuentren semienterradas o enterradas en su totalidad o porque se desconozca su importancia.

En la actualidad la gran mayoría de estos lagares se encuentran al descubierto, sin ningún tipo de protección y en algunos casos señalizados con paneles explicativos.

#### • PIEDRA ARENISCA

La piedra arenisca se define como roca sedimentaria constituida por clastos

(granos), los cuales tienen un diámetro comprendido entre 0,062 y 2 mm, se hallan unidos por cementación con una matriz silíceas. Su composición química es la misma que la de la arena por ello la roca está compuesta en esencia de cuarzo. El material cementador que mantiene unidos los granos de arena suele estar compuesto por sílice, carbonato de calcio u óxido de hierro. El color de la roca viene determinado por el material cementador el cual aporta un color, los óxidos de hierro generan arenisca roja o pardo rojiza, mientras que los otros componentes cementadores producen arenisca blanca, amarillenta o grisácea.

Concretamente la arenisca de San Vicente de la Sonsierra, Ábalos y Labastida se puede considerar como arenisca calcárea, de color beige claro, conocida en la zona como arenisca amarilla. Está formada por granos de cuarzo, feldspatos, micas y fragmentos de roca carbonatada, incluidos en una matriz micrítica. S. Caro (1992). Pertenece al terciario continental del valle alto del Ebro, formándose por la acumulación de arenas y sedimentos de los afluentes de éste río, de edad Mioceno-Oligoceno. J.M. Portero (1979). Esta piedra fue utilizada para la construcción de casas, iglesias y puentes de las poblaciones próximas a las afloraciones rocosas.

### AGENTES DE DETERIORO Y SUS MECANISMOS DE ALTERACIÓN

Los lagares se localizan en la actualidad en el campo junto a las viñas a cielo abierto, es por ello que están expuestos a las diversas inclemencias del tiempo, las cuales están continuamente variando por el paso del día a la noche y por las diferentes estaciones a lo largo del año.

Hay que tener en cuenta que estas estructuras han llegado hasta nuestros días no como las conocemos en la actualidad, las cuales se pueden averiguar in situ sin mucha complicación, si no que han permanecido en su gran mayoría enterrados o semienterrados por varias capas de sedimentos que se fueron depositando tras su abandono, las cuales contribuyeron a su conservación hasta el momento de su excavación, ya que en gran medida actuaban como una especie de protección de estas estructuras, suavizando o ralenticizando en algunos casos los agentes de deterioro del medio externo.

Dado que los materiales tienden a buscar un equilibrio con el medio que les rodea, tras su limpieza éstos se quedan desprotegidos y mas susceptibles a los agentes de deterioro del medio externo, puesto que la excavación está considerado como una fase traumática para cualquier bien cultural.

Los principales agentes de deterioro presentes sobre los lagares rupestres son los siguientes:

#### • **BIOLÓGICOS**

##### • Microorganismos y bacterias:

Se encuentran en todos los sustratos y ambientes por su gran capacidad de adaptación, son difíciles de detectar por su pequeño tamaño. Su acción es química liberan ácidos, álcalis y agentes quelantes.

##### • Algas verdes:

Se desarrollan en sustratos calizos con ambientes húmedos e iluminados, también favorece su crecimiento la presencia de nitratos y fosfatos de los fertilizantes. Retienen la humedad y el polvo, aportan nutrientes favoreciendo el crecimiento de otros organismos como las bacterias. Su acción es química liberan ácidos (CO<sub>2</sub>) y producen agentes quelantes.

##### • Líquenes:

Son una asociación simbiótica entre un alga y un hongo, crecen sobre el sustrato incrustándose en el material. Hay diferentes tipos, como consecuencia de su adaptación al ambiente y por la mayor o menor fijación del líquen al sustrato, distinguiéndose cuatro biotipos fundamentalmente:

1: Crustáceo: Con el talo unido íntimamente al sustrato, incrustante. Presenta un crecimiento en horizontal por extensión.

2: Foliáceo o folioso: Tiene un talo con aspecto de lámina, adherido al sustrato por los rizoides. Su crecimiento es tanto en altura como en extensión.

3: Escumuloso: Presenta un talo entre crustáceo y folioso.

4: Fructuloso: Su talo es filamentosos con prolongaciones. Tiene un crecimiento arborescente y se une al sustrato por un único pie.

Su acción es tanto física, por la contracción y expansión del talo debido a la humedad y por la fuerza que ejercen los rizoides al unirse a la superficie de la piedra los cuales generan fisuras, como química puesto que liberan ácidos (oxálico, CO<sub>2</sub>) y también producen agentes quelantes.

##### • Plantas inferiores como los musgos:

Se caracterizan por la ausencia de tejidos conductores. Retienen humedad durante mucho tiempo, en verano permanecen en estado latente. Su acción es química liberan ácidos, producen CO<sub>2</sub>, sus rizoides generan agentes quelantes. Transforman la roca que se encuentra en el suelo también producen alteraciones físicas o mecánicas generadas por los rizoides al unirse al sustrato creando microfisuras.

##### • Plantas superiores (espermatofitas):

Plantas con raíz, tallo y hojas, que se reproducen por flores (gimnospermas y angiospermas), presentan diferenciación de tejidos conductores. Su acción depende de, si son plantas anuales (herbáceas, terófitos y criptófitos que presentan un tallo no leñoso) o vivaces (arbustos y árboles con tallo leñoso), éstas últimas son más dañinas y su acción es física, ejerciendo presión en las raíces conforme van creciendo y química ya que sus raíces liberan ácidos, producen agentes quelantes y emiten CO<sub>2</sub>.

##### • Animales:

Su acción es física crean perforaciones, erosiones... y también acción química por la deposición de excrementos que aportan nutrientes favoreciendo el crecimiento de otros organismos, también liberan ácidos y álcalis.

#### • **PRESENCIA DE SALES**

Las sales son uno de los agentes de alteración más nocivos para la piedra en particular la cristalización de sales solubles como cloruros, sulfatos, nitratos, carbonatos y oxalatos. Es por ello que se considera uno de los procesos de meteorización más importantes de cuantos contribuyen a la degradación de monumentos y yacimientos arqueológicos.

La procedencia de las sales es muy diversa; la fuente puede estar en el suelo, en aguas subterráneas, excrementos de aves o proceder de la roca original. Una vez en el interior de la piedra, se produce la cristalización cuando se evapora el agua, la cual está condicionada por los factores ambientales de humedad y temperatura que a su vez controlan los procesos de evaporación, disolución, concentración y precipitación de las sales.

La cristalización de sales puede producirse tanto en la superficie de un mate-

rial poroso (eflorescencia) provoca pocos daños a la piedra, la mayoría de tipo estético por la precipitación de sales solubles al migrar y evaporarse el agua en la superficie de rocas porosas (polvillo blanco) como dentro de su sistema poroso (subeflorescencia), genera normalmente importantes daños, por la expansión al aumentar de tamaño la sal en la cristalización, ejerciendo presiones sobre las paredes de los poros, deteriorando la estructura interna, genera microfisuraciones, disgregación granular y pérdida de cohesión de los componentes de la piedra, provocando pérdida de material en la superficie.

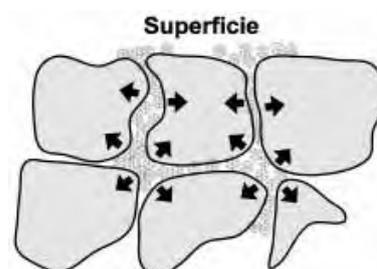
#### • **EL AGUA**

Ciclos de mojado y secado continuados de la roca pueden ser un proceso importante de deterioro, los efectos más importantes se dan durante los ciclos de secado.

El efecto que el agua produce dentro de la piedra es doble, por un lado el agua localizada en los poros de la piedra crea cambios de volumen, siendo los más importantes los que se producen bajo condiciones de humedad relativa del 90-100 %. La acción del hielo resulta de una combinación de factores, tales como la expansión volumétrica en la transición de fase agua-hielo, el grado de saturación en agua del sistema poroso, el tamaño de los poros y la continuidad del sistema poroso. En el agua se produce un aumento de volumen de en torno al 10%. Los mecanismos concretos por los que la transformación agua-hielo induce daños al material pétreo pueden ser muy variados y complejos:

##### • Crecimiento de cristales de hielo.

Una vez iniciado el proceso de helada, las moléculas de agua en contacto con el hielo presentan un estado de agitación térmica muy bajo. Sin embargo, el



Esquema de los esfuerzos producidos durante la cristalización de hielo en el interior del sistema poroso de los materiales pétreos. (Winkler, 1973).

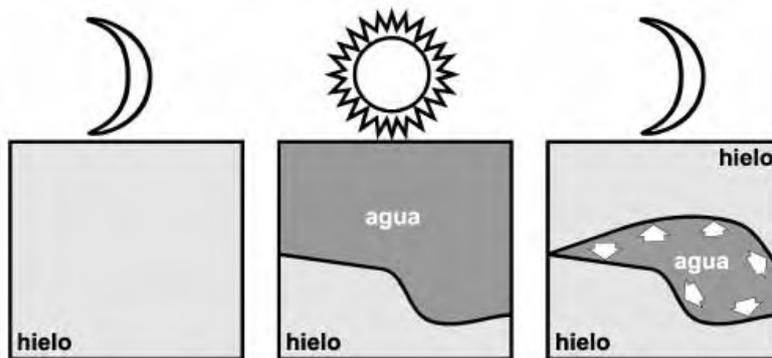
agua más distante presenta un estado de agitación térmica mayor, de manera que tienden a acercarse al hielo formado. De esta manera se produce un proceso doble, por una parte, se dan unos mecanismos de succión de agua desde los poros menores hacia los mayores donde se está formando hielo y por otra, el agua recién llegada puede presionar al hielo.

- Cambios de volumen del agua adsorbida. Se ha observado que el agua contenida en el sistema poroso no se hiela en su totalidad, sino que parte permanece líquida incluso por debajo de  $-40^{\circ}\text{C}$ . Esta fracción de agua se suele considerar como agua ordenada, ligada tan fuertemente a las paredes de los poros que su transformación en hielo es difícil. Durante los procesos de helada, el agua no transformada en hielo aumenta su volumen. Si este aumento de volumen se realiza en un ambiente confinado en contacto con hielo, las presiones creadas son muy elevadas, ya que, por una parte hay que tener en cuenta el aumento de la presión por incremento de volumen del agua en un ambiente cerrado, y por otro el aumento de volumen del hielo que supone la reducción del volumen de confinamiento donde el agua puede expandirse. (Anguita 1993)

#### • POLUCIÓN

Los agentes atmosféricos actúan como catalizadores de las reacciones intensificando la acción química del agua. A partir del siglo XIX, el desarrollo de actividades industriales y el aumento de población han producido la emisión masiva de partículas a la atmósfera. Los principales contaminantes atmosféricos son: los óxidos de nitrógeno, carbono y azufre procedentes de la combustión de hidrocarburos, el gas metano emitido por los fertilizantes y la quema de bosques, los gases de combustión liberados en la incineración de residuos sólidos.

Tras todo lo descrito anteriormente, cabe comentar que cada agente de deterioro, aisladamente provoca sobre la piedra una serie de alteraciones, las cuales tenidas en cuenta por separado no suponen un gran riesgo para la totalidad del bien cultural, el problema reside en que estos agentes de deterioro junto con sus alteraciones, en la mayoría de los casos, se producen conjuntamente, generando con



Fenómeno de captura de una bolsa de agua por ciclos de hielo-deshielo en el sistema poroso de materiales expuestos a cambios de temperatura durante el día y la noche. (Lazzarini Lorenzo, Laurenzi Tabasso Marisa 1994).

el tiempo la parcial o total desaparición de estas estructuras talladas en la piedra.

### POSIBLES SOLUCIONES

Dada la particularidad de la situación de los lagares rupestres, los cuales se encuentran situados junto a las viñas y por lo tanto al aire libre, las soluciones son un poco limitadas ya que los tratamientos se tienen que realizar in situ y por lo tanto hay que tratar de acondicionar su entorno a las necesidades que éstas estructuras demandan para su correcta conservación en el tiempo. Estas circunstancias complican la conservación preventiva puesto que el factor climático juega un papel fundamental.

Unas posibles medidas de conservación pueden ser las que a continuación se muestran:

- Adecuar unas cubriciones sobre las estructuras de los lagares. Con ésta acción se solucionarían muchos de los problemas anteriormente descritos:

1: Aísla a los lagares de la lluvia directa sobre la superficie de la piedra, evitando la erosión que esta provoca, ya que se produce un lavado de la superficie, ya que por su construcción en pendiente, el agua tiende a arrastrar las pequeñas partículas de sedimento que hay sobre la roca y poco a poco va desdibujando la forma originaria del lagar.

2: Evita que el agua se quede estancada en los torcos, ya que esta comprobado que se llenan de agua cuando llueve, por su pendiente. Reduciendo notablemente las alteraciones que provoca el agua en

la piedra en sus fases de mojado, secado y de congelación en invierno. También evita el crecimiento de algas verdes las cuales viven en el medio acuoso y se alimentan de los sedimentos que se depositan en el fondo y paredes del torco.

3: Estas cubriciones aportan sombra, evitando la insolación directa sobre la piedra, por lo tanto se reduce el calor sobre los lagares, evitando en gran medida junto a la reducción de humedad el crecimiento de la microflora, puesto que se crea un ambiente más desfavorable para la proliferación de los agentes biológicos.

En cuanto a las cubriciones decir que hay gran variedad en el mercado, tanto en materiales; madera tratada, estructuras de aluminio combinadas con madera tratada... como modelos disponibles; tejado a dos aguas, plano con ligera inclinación...

Depende de la empresa y el fabricante, los cuales se suelen dedicar a trabajos forestales, agrícolas o incluso los hay que se dedican a la adecuación de yacimientos, disponiendo de todo lo necesario para adecuar in situ cualquier tipo de bien cultural que se quiera proteger y poner en valor.

Un ejemplo de ésta adecuación lo tenemos muy cerca sin la necesidad de salir de la provincia, es el caso de las cubriciones que se han realizado, para la protección de los yacimientos paleontológicos de huellas de dinosaurios en La Rioja Baja, concretamente en la población de Enciso, las cuales resuelven muy bien los problemas descritos anteriormente y contribuyen a la pervivencia de éstos yacimientos.



Cubrición de yacimiento paleontológico en Cornago. (M<sup>a</sup> Isabel Angulo Bujanda).

- Limpieza de los agentes biológicos de la superficie de la piedra:

Esta limpieza es efectiva si después de realizarla se puede acondicionar el espacio como se muestran en el punto anterior, ya que si no es así, la naturaleza sigue su curso proliferando, mientras las condiciones ambientales sean favorables para su desarrollo.

Para eliminar las algas, basta con modificar las condiciones propicias para su desarrollo como es el agua estancada que queda retenida tras una tormenta en los torcos. Sustrayendo el agua como por ejemplo de forma manual, se acaba con el problema, la mayoría de las algas se desechan junto al agua y el resto, resulta fácil de despegar de la piedra, porque su adhesión al sustrato no es muy fuerte. Para que no se produzca una regeneración bastará con que no se vuelva a llenar de agua el torco.

El caso de los líquenes es más complicado puesto que su adhesión en la superficie de la piedra es más fuerte, sobretodo en los líquenes crustáceos, que son los que se encuentran en mayor proporción en los lagares.

En cuanto a su limpieza hay que tener en cuenta que la mayoría de las veces perjudica más su retirada por la erosión que esto produce que dejarlos tal y como están. En general los líquenes se encuentran formando una capa más o menos homogénea sobre la superficie de la arenisca y actúan como una capa "protectora" de la roca, a pesar de los desechos metabólicos

que le aportan ya que hacen de barrera y aíslan de alguna manera de la luz y el calor a la piedra subyacente.

Es por ello que conviene dejarlos tal y como están ya que no suponen un deterioro importante puesto que su crecimiento es muy lento y en un principio si se trata de controlar las condiciones ambientales mostradas en el primer apartado no suponen en general una gran amenaza.

Para la eliminación de las plantas inferiores en especial de los musgos, se puede realizar mecánicamente con la ayuda de una herramienta cortante tipo bisturí o similar cortando los rizoides sin llegar a tocar la piedra. Es preferible que se realice cuando se encuentren en fase latente (verano), ya que su retirada se realiza con mayor facilidad.

En el caso de la existencia de plantas superiores, si son anuales, basta con cortar el tallo con las hojas, para que la planta muera y una vez se hayan secado sus raíces se extraen, en el caso de que la planta sea muy pequeña es posible extraer toda la planta sin generar riesgo sobre la piedra.

Si son vivaces, presentan más peligro ya que tienen un tallo leñoso y por tanto también sus raíces, que son las verdaderas causantes de los daños. Dentro de las vivaces hay que tener en cuenta si son coníferas o frondosas. En el primer caso, para detener su desarrollo hay que cortar todo lo que compone su estructura aérea (hojas, ramas y tronco), así se consigue que la planta muera ya que no tiene capacidad

de brotar. Esto no ocurre con las frondosas, que si que brotan a pesar de haber perdido su estructura aérea. Por lo tanto a ésta clase de plantas habría que aplicarles un herbicida específico, el cual tiene que ser lo más inocuo posible para que no traspase productos perjudiciales a la piedra y pueda generar otras alteraciones.

Tras la retirada de éstas plantas hay que limpiar muy bien toda la zona de la piedra de posibles semillas y sobretodo de cualquier acumulación de sedimentos los cuales puedan dar pie a que germinen de nuevo otras plantas.

Es recomendable que se realicen revisiones, de crecimiento de flora, de carácter anual o bianual con el fin de poder solucionar problemas que puedan ir surgiendo, para así poder evitar riesgos y problemáticas de mayor envergadura.

- Consolidación del material pétreo con Silicato de Etilo.

El uso del silicato de etilo se ha difundido bastante por los buenos resultados en su aplicación sobre diversos materiales constructivos expuestos a la intemperie, especialmente sobre rocas areniscas y calcáreas. Plaza et al. (2004). Actúa reforzando la cohesión interna del material, la adhesión entre las partes dañadas y las no alteradas, mejorando las características mecánicas y reduciendo la porosidad del material, todo ello sin apenas modificar los parámetros cromáticos originales. Luque et al. (2008).

Esta consolidación se puede aplicar como medida preventiva para ralentizar el proceso de deterioro. Actualmente existen varias marcas comerciales de este producto incluso las hay que además del consolidante, incorporan un hidrofugante, que favorece la acción del silicato de etilo, ya que evita en gran medida la entrada de agua y por tanto también la de las sales solubles en el interior del material (2008: 122). También se puede encontrar con agentes preservantes, que unido al consolidante proporciona una acción protectora frente a los microorganismos.

- Evitar la erosión, para ello se pueden realizar diversas acciones:

Cercar el lagar o conjunto de lagares con el fin de evitar que los visitantes los puedan pisar. Esto se puede realizar con vallas o cercas de madera, de las cuales se dispone gran variedad de modelos y precios en el mercado.



Zonas de paso sobre un yacimiento paleontológico en Enciso. (M<sup>a</sup> Isabel Angulo Bujanda).

La forma de cercar los lagares varía dependiendo de la topografía del lugar donde se encuentren, ya que algunos se podrán observar sin la necesidad de entrar en el vallado y otros habrá que acondicionar zonas de paso, dentro del cercado, que faciliten su observación sin la necesidad de pisar los lagares. Para ello será necesario el estudio detallado de las circunstancias particulares de cada lagar o conjunto de los mismos.

En general bastará con la limpieza de plantas superiores como los arbustos que crecen entorno a estos bancales, para dejar paso libre y así poder recorrer los lagares sin la necesidad de pasar por encima de ellos.

- Enterrar los lagares:

Puesto que las medidas anteriores, para su ejecución es necesario un aporte económico, que no siempre se puede contar con el, ésta es una medida que se puede llevar a cabo y que hoy en día se realiza con mucha frecuencia. Se puede realizar una elección de los lagares más representativos y tratarlos de acondicionar como se ha descrito en el primer apartado y el resto se puede tapar con los sistemas arqueológicos de enterramiento los cuales preservan mejor estos bienes culturales. Así se garantiza su protección y pervivencia en el tiempo a la vez de que deja la posibilidad de que en un futuro con alguna subvención se puedan sacar a la luz y acondicionarlos como el resto.

Antes de enterrarlos se suelen realizar diferentes estudios, de localización, tipología... para conseguir una documentación exhaustiva sobre estos conjuntos.

La cubrición, en arqueología, es una técnica o método de protección de los

yacimientos arqueológicos. Este método se realiza con una pulverización previa de la zona con un herbicida (biodegradable y que no afecte a la piedra), de forma que no se puedan reproducir las semillas depositadas en la superficie de los lagares. Tras este paso, se coloca un material geotextil (tejido o no tejido) como protección, a continuación una capa de arlita, la cual absorbe parte de la humedad y finalmente se le añade un árido o bien arena de río lavada hasta cubrir toda la zona, así se protegen las estructuras anteriormente a la intemperie de la acción de los agentes atmosféricos:

1: Reduce las fluctuaciones térmicas diarias, en comparación con las externas.

2: Se produce una considerable reducción de las radiaciones sobre la superficie de la piedra.

3: Por último reduce las fluctuaciones diarias de Humedad Relativa, en comparación con las que se producen en el exterior. Caneva, Guiulia (2008)

- Realización de moldes:

De las diferentes tipologías de lagares se pueden realizar moldes, para su posterior reproducción en piedra artificial que simule la piedra arenisca o con resinas. Las reproducciones se pueden exponer en un centro de interpretación, llevar algún ejemplar a La Casa de las Ciencias de Logroño o al Centro de la Cultura del Rioja, con el fin de dar a conocer éstas estructuras y poder despertar la curiosidad entre visitantes para que puedan conocer in situ éstas instalaciones y conseguir dar mas protagonismo y vida a las rutas que recorren la Sonsierra donde se encuentran los lagares.

Los moldes se pueden realizar en látex con carcasa exterior de Resina de Poliéster (puede constar de varias piezas dependiendo de la forma de cada lagar).

Otra posibilidad es la de reproducir el molde con una resina sintética, como la Resina de Poliéster junto con una carga de sílice y pigmentos, reforzada con fibra de vidrio, para que imite la piedra arenisca. Con esta opción, el lagar resultante permite que se pueda utilizar para realizar demostraciones reales de cómo se usaban estas instalaciones de campo para la elaboración del vino. De ésta forma no se erosionan los lagares originales y se puede transmitir la tradición y función de estas estructuras.

También se puede conseguir este resultado, tallando un lagar a escala 1:1 en piedra arenisca de similares características y ubicarlo en un enclave especial para la realización de las demostraciones.

## BIBLIOGRAFÍA

- ANGUITA, F Y MORENO SERRANO, F., (1993): Procesos Geológicos Externos y Geología Ambiental. Editorial Rueda. Madrid.
- CANEVA, GUIULIA. NUGARI, MARÍA PIA y SALVADORI, ORNELLA (2008): Plant Biology for Cultural Heritage. Biodeterioration and Conservation. The Getty Conservation Institute. Los Ángeles. California.
- CARO S., VALERO B., PAVÍA SANTAMARÍA S., PÉREZ LLORENTE F., LÓPEZ AGUAYO F. (1992). Caracterización de la arenisca de la iglesia de San Esteban de Abalos (La Rioja) por catodoluminiscencia. Actas de las sesiones científicas: III Congreso Geológico de España, Vol. 3, 1992, pp. 263-272. Salamanca.
- LAZZARINI LORENZO, LAURENZI TABASSO MARISA. (1994) Il restauro Della pietra. Editoriale Cedam. Padova.
- LUQUE, A., CULTRONE, G., SEBASTIÁN, E. Y CALLAZA, O. (2008): Evaluación de la eficacia de tratamientos en el incremento de la durabilidad de una calcarenita bioclástica, Materiales de Construcción nº 58, 292 pp. 115-118. Granada.
- PLAZA SANTIAGO, R., GARCÍA SANDOVAL, J. y FERNÁNDEZ DÍAZ, A. (2004): Recuperación, extracción y consolidación en yacimientos arqueológicos: el caso práctico de la villa romana de La Quintilla, Lorca (Murcia). Alberca: Revista de la Asociación de Amigos del Museo arqueológico de Lorca, nº 2, pp.105-123.
- PORTERO J. M. (1979). Instituto Geológico y Minero de España. Madrid.

# LAGARES Y ASENTAMIENTOS RURALES ROMANOS EN QUINTANA DE LA SERENA (BADAJOZ)

MANUEL LEÓN. Licenciado en Geografía e Historia

*El cultivo de la vid y el uso de lagar aparece constatado desde época protohistórica en los diversos yacimientos orientalizantes de la comarca de la Serena y el Río Guadiana.*

*Es con el proceso de romanización de Quintana de la Serena estructurado en torno a villae cuando tiene lugar un importante desarrollo del viñedo y olivar, tal como atestiguan los diferentes lagares rupestres y prensas olearias que se sitúan junto a estas villae, y que junto a la toponimia e hidronimia ofrecen una información detallada acerca de la importancia que debieron de tener en la estructura económica del territorio.*

*Muchos de estos lagares perduran hasta el altomedievo, asociados en este caso a necrópolis rupestres.*

*The cultivation of vines and the use of wineries are noted since protohistoric age in several oriental archaeological sites of the region and the Guadiana River.*

*With the Romanization process of Quintana de la Serena, structured around villae, began an important development of vine- and olive yards, such as testify different wineries in the rocky landscape and olive mills situated next to these villae. Toponymy and hydronymy offers detailed information about their importance in the economic structure of the territory.*

*Lots of these wineries are lasting up to the high medieval, which are associated in this case to necropolises in the rocky landscape.*

En el año 2.005 iniciamos un trabajo de investigación de las villae romanas de Quintana de la Serena (Badajoz), promovido por el Museo del Granito y Centro de Interpretación del Yacimiento Romano de Hijojejo. Ello permitió detectar una serie de lagares, lagaretas y prensas olearias, buena parte de ellas desconocidas hasta el momento, que se remontaban al periodo romano y que mantenían en muchos casos una pervivencia hasta el altomedievo.

Lo más importante es que permitió establecer unos patrones de ocupación del territorio del periodo romano y alta edad media, y que en buena parte se retrotraían a la protohistoria ligado al periodo orientalizante (siglos VIII-IV a.d.C.) entendido éste último como hinterland de la cultura tartésica.

El estudio de la toponimia e hidronimia del entorno fue revelador en la localización de lagares y prensas olearias, siendo en este sentido una herramienta importante y localizándolos en determinadas ocasiones a través de la profundización en el topónimo e hidrónimo.

La presencia del cultivo de la vid y el olivo han sido y siguen siendo elementos claves de la agricultura mediterránea que junto a cereales como el trigo o la cebada, han conformado la clásica

trilogía mediterránea. La disposición de lagares y prensas olearias en el entorno de las villae nos muestra una importancia comercial que tuvo que ir más allá del autoabastecimiento y que debió representar una pieza clave en el entramado socio-económico de la época. Como curiosidad comentar que en la actualidad la vid y el olivo son cultivos de escasa entidad y mínima repercusión en los cultivos agrarios y economía de la localidad, especialmente el primero.

El contexto eco-geográfico de Quintana de la Serena se define por su ubicación en la Comarca de La Serena, situada ésta en el sureste de la provincia de Badajoz, limítrofe con la provincia de Córdoba. Comarca natural con una personalidad muy acusada y con gran peso en el contexto histórico y arqueológico extremeño. Ha sido y sigue siendo una de las zonas de paso de la meseta a la depresión del Guadalquivir, ello lógicamente ha generado un trasiego importante de gentes y culturas cuya impronta material es perfectamente detectable desde el neolítico.

En cuanto al componente paisajístico en la zona de estudio esta compuesto hoy día principalmente por sistemas adehesados de encinar.

A nivel local Quintana de la Serena se caracteriza por la penillanura de origen

paleozoico con materiales tales como pizarras y cuarcitas en la zona occidental de su término municipal, correspondiéndose las elevaciones de la Sierra de los Arrazauces (Puerto de la Cabra, 713 metros). En la parte central de su término aparece la intrusión del batolito granítico. Todo ello define un componente litológico de cuarcitas, pizarras y granitos con una composición de suelos ácidos basados principalmente en el lehm granítico y en depósitos de rañas en el piedemonte de la zona de sierras.

El contacto litológico de las pizarras y el granito viene definido por un metamorfismo de contacto, actuando este contacto como uno de los elementos articuladores de la organización territorial de las villae.

Por su parte la red hidrográfica ha tenido un peso de primer orden en la organización del territorio. Articulada en torno al río Ortiga subsidiario del río Guadiana y desembocando en éste a la altura de Medellín. El eje del río Ortiga, al cual podemos añadir su afluente el arroyo Cagancha conforma uno de los principales asentamientos protohistóricos de la Península Ibérica, a la vez que acoge una importante densidad de asentamientos romanos que en buena parte se proyectan con ocupaciones en los primeros siglos de la Edad Media.

El periodo protohistórico en el entorno más cercano de Quintana de la Serena está representado por tres yacimientos orientalizantes (siglos VIII-IV a.d.C.) de primer orden en el ámbito nacional: Cancho Roano, La Mata y Medellín.

Cancho Roano (Zalamea de la Serena) con una función principal de carácter religioso muestra un contacto comercial muy potente a través del comercio fenicio con las culturas del mediterráneo oriental, tales como griegos, etruscos y egipcios.

El yacimiento de la Mata (Campanario) muestra un perfil de zona residencial ligada a élites políticas y económicas. Destaca muy especialmente el lagar de obra que mantiene claras similitudes con los lagares egipcios, representado estos últimos en la pintura de la tumba del escriba Nakht.

Medellín, por su parte, cuya razón de ser es su situación estratégica al amparo de un monte-isla que controla el vado del río Guadiana, acoge un importante asentamiento orientalizante que vuelve a mostrar una significativa relación comercial con el mediterráneo oriental, siendo relevante en este caso la kylix ática (siglo VI-V a.d. C.) y destinado su uso para el consumo del vino.



*Kylix de la necrópolis orientalizante de Medellín (Badajoz).*



*Recinto romano de Hijovejo (Quintana de la Serena. Badajoz).*

Un elemento a destacar es el paleoambiente protohistórico, cuyos estudios centrados principalmente en el yacimiento orientalizante de La Mata (Campanario) nos muestra un clima más fresco y húmedo que el actual.

Las quercíneas, especialmente la encina, tiene una amplia presencia, junto con pinos y oleáceas, es decir olivos y acebuches, junto a una amplia vegetación de bosque ripario, con presencia de salix (sauces).

En cuanto a las plantas de uso alimentario, el estudio palinológico del yacimiento arqueológico de La Mata nos muestra una interesante presencia de la vid (*vitis* spp), junto a otras especies como el olivo (*olea europae*), higuera (*ficus carica*) y almendro (*prunus dulcis*).

Un cambio significativo tendrá lugar con la romanización. Este proceso de asimilación cultural empieza en Quintana de la Serena como en la práctica totalidad de Extremadura, con el inicio de las Guerras Sertorianas (83-72 a.d.C) y la llegada de las legiones romanas consulares dirigidas por Quinto Cecilio Metello, procediendo al control militar del territorio extremeño, con la fundación de la Colonia Metellinensis (Medellín) y el campamento de Castra Caecilia (Cáceres).

La impronta de dicho conflicto militar en Quintana de la Serena y su comarca va a ser importante, con la fortificación de buena parte de la comarca de la Serena en base a pequeños recintos militares con el objetivo de proteger la minería de plomo y plata de La Serena. En Quintana de la Serena aparecen una serie de recintos fortificados, el más importante de ellos y puesto actualmente en valor es el de Hijovejo. Una gran parte de ellos, especialmente los que están situados en llano, van a actuar como catalizadores del poblamiento romano al tener un control sobre vías de comunicación y cauces fluviales.

Las villae responden al modelo de ocupación romana, organizadas como unidades de explotación agropecuarias. Su ubicación se ajusta en buena parte a criterios agronómicos que en el caso que nos ocupa complementan los de carácter militar y estratégico de los recintos fortificados, de ahí la transformación de muchos recintos en villa al pasar el periodo bélico y cambiar el uso y función de los mismos.

Columela, el agrónomo romano, refiriéndose a las villae establecía patrones ecogeográficos y ambientales para su ubicación, así establecía que se situaran en zonas soleadas, cercanas a cauces de agua, zona



*Lagar del yacimiento orientalizante de la Mata (Campanario. Badajoz).*



*Lagar de la tumba del escriba Nakht.*

de monte y vías de comunicación. Todo ello se cumple en la localización de las villae de Quintana de la Serena.

En el estudio de las villae, la mayor parte de ellas responde a una tipología de pequeño asentamiento rural, exceptuando algunas de mayor dimensión tal como la presencia de elementos suntuarios como basas de columnas y teselas de mármol, junto con la presencia de alfares. La estructura económica de las mismas está basada en la trilogía de cultivos mediterráneos, y dentro de la cual, el vino y el aceite debieron de tener un peso específico en base a la amplia distribución de lagares y prensas olearias en el entorno de estas villae.

Un hecho a destacar es la presencia de una élite económica de procedencia siria, constatada por Menéndez Pidal y García Bellido en el estudio del *dystilo* sepulcral romano de Zalamea de la Serena (datado en el año 102 d.d.C.) , y que permite inferir la relación comercial de esta zona de Extremadura con el *Mare Nostrum* en época altoimperial.

Otro elemento clave en la articulación de villae, y consecuentemente lagares y prensas olearias adjuntas, son las comunicaciones, entre las cuales destaca por su importancia la calzada que unía Emerita Augusta (Mérida) con Corduba (Cordoba), -*Iter ab Emerita Cordubam*- que presumiblemente pasaba cerca por la zona de estudio, a pesar de no estar aún clara la exacta ubicación de la mansio Artigi, la cual no debió de ser muy lejana respecto a la zona de estudio de las villae y lagares.

Aparece también una calzada secundaria localizado un tramo cerca del recinto fortificado y villa de Hijovejo, y a la



Lagar en la Dehesa Boyar (Quintana de la Serena. Badajoz).

cual le hemos recompuesto parte de su recorrido tras el estudio de la toponimia antigua de Quintana de la Serena, especialmente el topónimo “plata” (derivado del árabe *al-balata*=camino empedrado).

A ello hay que añadir otras calzadas también secundarias que se localizan en la comarca como es el Camino Mondao o el Camino de Sevilla en las vecinas localidades de Zalamea de la Serena y Castuera respectivamente. Todo ello es indicador de una articulación territorial muy clara en torno a una potente red de calzadas. Otro elemento a destacar es la localización de necrópolis altomedievales en zonas cercanas a lagares y prensas olearias, que indican una pervivencia de hábitat. Las tumbas asociadas a dichas necrópolis responden a dos modelos y ambos realizados en granito, el primero de ello realizado sobre la lancha de granito, el segundo como pieza exenta.

Se expone a continuación una relación de lugares de Quintana de la Serena con presencia de lagar, lagareta, prensa olearia o necrópolis:

- Egido del Gravamen: lagar y prensa olearia.
- Arroyo de la Dehesa: lagar.
- Finca de La Pared: lagar y lagareta.
- Finca de la Pared Vendida: lagar.
- Arroyo Angarilla: bodega.
- Laguna del Aceite: prensa olearia, lagareta, necrópolis.
- La Mata: Lagares.
- Los castillejos: lagares, prensas olearias, necrópolis.
- El Agarejo: lagar.
- La Hoja: lagaretas y necrópolis. Restos de hábitat visible.

En cuanto a la toponimia del entorno de Quintana de la Serena y la comarca



Lagar del Egido del Gravamen (Quintana de la Serena. Badajoz).

hay una amplia presencia de topónimos e hidrónimos en relación a las labores agrícolas, representando el 10% de los registros de la Comarca de la Serena referido al paisaje humanizado, destacando por orden de frecuencia: huerta, viñedo, labor y olivar. La vid concretamente aparece con 33 registros.

Se exponen los principales topónimos e hidrónimos relacionados con el asunto en cuestión:

- El Agarejo (Quintana de la Serena).
- Arroyo Angarilla.( Quintana de la Serena).
- Laguna del Aceite.(Quintana de la Serena).
- Majuelo. (Higuera de la Serena, La Haba, La Coronada y Campanario).
- La Gareta (Zalamea de la Serena).
- Los Castillejos (Quintana de la Serena).
- Lagar (Castuera).

El estado de situación actual de estos lagares y prensas olearias es de total abandono y carente de valor o significado cultural alguno para la población local. Algunos de ellos se encuentran en riesgo de desaparecer, tal es el caso de lagares ubicados en zonas cercanas a explotaciones mineras de granito. A ello hay que añadir la reticencia por parte de algunos propietarios de fincas que procuran ocultar el lagar o prensa olearia no facilitando información de ubicación por el miedo, infundado, a que sean expropiados.

En nuestra opinión es necesario acometer actuaciones de valorización y difusión de dicho patrimonio, interviniendo en una doble dirección:

1: Puesta en valor y darlo a conocer a la población local.

2: Inserción como recurso turístico puesto que en el caso que nos ocupa complementa perfectamente a los recursos culturales y naturales de la localidad y comarca.



*Prensa olearia del Egido del Gravamen (Quintana de la Serena. Badajoz).*



*Lagar en la Pared Vendida (Quintana de la Serena. Badajoz).*



*Contrapeso de prensa olearia en Laguna del Aceite (Quintana de la Serena. Badajoz).*



*Lagareta en la Hoja (Quintana de la Serena).*

En este sentido, una de las actuaciones llevadas a cabo por el Museo del Granito y Centro de Interpretación de Hijovejo (Quintana de la Serena) ha sido la representación de la obra teatral “Yo, Servolus” que tiene lugar durante el mes de agosto en el yacimiento romano de Hijovejo. La obra tiene una función didáctica muy clara –aderezada con gags humorísticos – que es narrar el proceso de romanización en el territorio de Quintana de la Serena y por ende de Extremadura desde las Guerras Sertorianas (80 a.d.C.) hasta inicios del siglo II d.d.C. La segunda parte de la obra está centrada en las relaciones socio-económicas en la cual el comercio del vino y aceite tiene un peso importante, todo ello en función de la fuerte presencia de lagares y prensas olearias en las tierras de Quintana de la Serena.

### *BIBLIOGRAFÍA*

- CASTAÑO FERNÁNDEZ, A.M. “Los nombres de la Serena”. Editora Regional de Extremadura” Mérida. 1997
- LEÓN CÁCERES, M, y CARMONA BENÍTEZ, M. C. “Las villae de Quintana de la Serena”.[www.quintanadelaserena.org/villaes\\_romanasy.pdf](http://www.quintanadelaserena.org/villaes_romanasy.pdf). 2006.
- RODRÍGUEZ DÍAZ, A. “El edificio protohistórico de La Mata (Campanario, Badajoz) y su estudio territorial”. Universidad de Extremadura. Cáceres. 2004.
- CASCOS ARIAS, J. “Geobiografía e Historia de Quintana de la Serena”. Editorial Prensa Española. Madrid.1961
- GARCÍA BELLIDO, A. y MENÉNDEZ PIDAL, J. “El dystilo romano sepulcral de Zalamea de la Serena. Badajoz”. Anejos del Archivo Español de Arqueología.1963

# HALLAZGOS DE LAGARES EN LA RIOJA: BRIONES

*MARGARITA CONTRERAS VILLASEÑOR.*

En fechas recientes se han localizado en Briones algunos lagares, vestigios de vinificaciones en roca, que el paso del tiempo, los pobladores y las civilizaciones han ocultado cubriéndolos de maleza o destruyendo su aspecto original.

Es muy probable que existan más yacimientos de lagares, aún no descubiertos ya que nos encontramos en un territorio vitivinícola tan importante como antiguo. Las jornadas del pasado Congreso de Lagares ha sido un provocador de búsquedas o al menos una llamada de atención a la percepción de aquellos que recorriendo el paisaje vitícola riojano, se han detenido al percibir una señal en el suelo que les alerta sobre la posibilidad de encontrarse ante esas piedras que pudieron haber sido utilizadas antaño como espacios de vinificación, trozos de piedra labrada con alguna intención y que han quedado encubiertos, enmascarando el propósito para el que fueron toscamente talladas.

Nos han llegado noticias de estos hallazgos incipientes, de encuentros casuales que llevan a investigaciones más acucias para poder poner en valor el patrimonio cultural de sus territorios.

En Agosto de 2010, Carlos Muntión y Rosario Puras, encontraron en el Término Municipal de Briones dos lagares rupestres. Su descubrimiento fue publicado en la Revista de la Asociación de Amigos de Briones y comunicado a los organizadores del citado Congreso. Una tarea pendiente será la búsqueda de otras muestras semejantes en las inmediaciones de esa zona vitícola por exce-



lencia. Este es el texto de su artículo que ofrecemos textual por la frescura de estilo y por reconocer con el mismo un descubrimiento azaroso y espontáneo, como pueden ser otros.

## *“DOS LAGARES RUPESTRES EN BRIONES*

El 31 de Agosto de 2010 como cada verano desde ya hace varios años, me acerqué a la ermita de Los Mártires, participando en la romería que ese día se hace a un lugar tan especial.

Después de asistir a la misa y en pleno almuerzo con la familia, tuve la suerte de coincidir con Ignacio Barrón, brionero por los cuatro costados aunque no resida de forma continua en Briones. Él nos contó que un día paseando por los alrededores de la ermita, encontró algo que podría

ser un lagar rupestre. Se ofreció a enseñárnoslo, así que fuimos en su búsqueda. Aunque apenas se distinguía por estar relleno de tierra, su contorno redondeado, sus dimensiones y su localización junto a un ribazo no dejaba lugar a muchas dudas. Se trataba de un lagar rupestre.

Le comenté el hallazgo a Carlos Muntión, profesor de Historia de La Rioja de la Universidad Popular y editor de la revista cultural Piedra de Rayo. A Muntión este descubrimiento le pareció muy curioso e interesante porque, aunque en la orilla norte del Ebro, en la comarca de la Sonsierra, tanto riojana como de la Rioja Alavesa, se conoce la existencia de más de doscientos lagares, en la orilla Sur del Ebro apenas se han encontrado una decena de ellos.

El sábado de las fiestas del Cristo de ese mismo año me acerqué de nuevo a ense-



ñárselo a otro amante de la historia, José Antonio Falcón (y aprovecho esta revista para dedicarle un pequeño recuerdo por su reciente fallecimiento). Entonces vimos que Muntión ya lo había vaciado de tierra y, efectivamente, se trataba de un lagar rupestre muy bien conservado. Me dijo que lo habían limpiado el 18 de septiembre, que les había costado unas dos horas de trabajo y que no apareció ningún resto que pudiera ayudar a fecharlo, únicamente unos pequeños trozos de ladrillo viejo.

Esculpido en la roca, el lagar se encuentra en un alto, rodeado de viñas, a 1,5 Km. aproximadamente al SW de Briones y a unos 400 m. al norte de la ermita de Los Mártires. Es de planta casi circular, de 180 cm. de diámetro y con una profundidad de unos 10 cm. La salida del mosto va hacia el NW, aprovechando que la roca está elevada, y con la caída hacia un ribazo de unos tres metros, por lo que carece de depósito. Esta salida es muy curiosa pues consiste en un estrecho canalillo, como si fuera una pequeña escalera de dos peldaños.

Revisando de nuevo los alrededores, Falcón, a seis metros aproximadamente del que ya teníamos localizado, encontró algo que también tenía “buena pinta”, pero, al estar colmatado de tierra, no



se podía asegurar que se trataba de un segundo lagar rupestre, lo que daría mayor interés a la zona. Como se ve en la fotografía, nos pusimos a ello.

Pasado el tiempo y con la idea de poder contar todo esto, el 19 de noviembre me acerqué hasta allí con mi amiga Gema y estuvimos limpiando el segundo. Aunque todavía no tiene el visto bueno de los expertos creo que, por suerte, se trata de otro lagar. En los últimos tiempos historiadores, arqueólogos, etnógrafos y otras gentes interesadas en el patrimonio están prestando mucha atención al tema de los lagares rupestres. Fruto del trabajo de todos ellos ha salido a la luz un primer censo de lagares en la Sonsierra riojana en el que se cuentan 27 en Ábalos, 3 en Briñas, 15 en Peciña, 6 en Rivas de Tereso y 24 en San Vicente de la Sonsierra.

En junio del año 2010, en Labastida y San Vicente de la Sonsierra, se celebró un congreso que se denominó Lagares, Pilas y Lagaretas que reunió a expertos e interesados de todo el país.

Sobre la época en la que pudieron realizarse estos monumentos hay diversas opiniones. Para algunos pueden ser de época romana, mientras que otros piensan que estas estructuras en piedra son demasiado frágiles para que tengan dos mil años de antigüedad y estén tan bien conservadas. Lo que sí está claro es que tenemos datos documentales, escritos en cartularios medievales desde el siglo IX, que nos hablan de lagares, torcos y prensas para la elaboración del vino.

La mayoría de los lagares que conocemos se encuentran excavados en bancales de piedra marga que emergen de la tierra hasta dos o tres metros de altura, aunque

tampoco es raro encontrarlos casi a ras del suelo. En general son pequeñas excavaciones en la roca, en ligera inclinación, con forma redondeada o almadrada, con un diámetro de poco más de un metro y de unos veinte centímetros de profundidad (conocemos uno de gran capacidad con una profundidad de 80 centímetros). Casi todos conservan un pequeño canal para la salida del mosto hasta un pequeño depósito.

Parece sensato pensar que hasta estos lagares se traía la uva que se cultivaba en las cepas de los alrededores. Las uvas serían pisadas y prensadas con los pies (sólo en unos pocos casos se han encontrado marcas de anclaje de algún tipo de prensa sobre el lagar) y el mosto circularía hasta una especie de depósito desde el que se recogería para ser transportado hasta las casas en vasijas de barro o en pellejos fabricados con la piel curtida de una cabra.

El mosto elaborado de esta forma tenía una vida breve y, dado su valor eminentemente alimenticio en aquella época y no cultural como en la actualidad, para conservarlo se cocía y se le añadían frutos, obteniendo lo que ahora llamamos mostillos o arropes, haciéndolo durar de esta manera varios meses más sin estropearse.

Resulta interesante también el lugar donde han aparecido. El término recibe el nombre de la ermita que allí se encuentra, posiblemente el último resto de un viejo poblado. Construida en el s. XV sobre roca a base de sillares y sillarejos, es de planta rectangular de una sola nave. Tuvo un retablo romanista de finales del XVI fabricado por Pedro de Arbulu y Hernando de Murillas el viejo y un gran lienzo de San Emeterio y San Celedonio con la Virgen. Por los alrededores de la ermita es fácil reconocer los restos de piedra trabajada en las abundantes canteras que por allí había. Posiblemente en este lugar, los canteros del S. XVI, XVII y XVIII fabricaron los sillares de piedra para edificar gran parte de las casonas de nuestra localidad.

El hallazgo de estos dos lagares de Briones es importante para nuestra historia. Es un legado que hemos recibido de nuestros antepasados, que nos informa sobre su “modus vivendi”. Un bien cultural que debemos proteger.

Muntión y R. Puras”

# LAGARES RUPESTRES EN EL SUR DE FRANCIA

## CUVES VINAIRES RUPESTRES

MICHEL BOUVIER. (*mi.bouvier@free.fr*)

### RENTRONS DANS L'UNIVERS DU TRAVAIL DE LA ROCHE

Avec un peu de curiosité, il est possible de retrouver dans la nature quantité d'éléments creusés dans la roche. Leurs destinations ne sont pas toujours faciles à identifier pour distinguer les cuves spécifiquement vinaires et leur datation est souvent difficile sinon par leur contexte, l'âge des roches remontant toujours à plusieurs millions d'année, ce qui n'a rien à voir avec leur creusement et leur utilisation.

Nous allons rapidement énumérer quelques cuves rupestres non vinaires que nous avons rencontrées avec quelques exemples:

#### • D'ABORD LIÉS À L'EAU

- Aqueduc romain de Barbegal - Bouches du Rhône
- Conduite d'eau souterraine, Cabrières d'Avignon - Vaucluse
- Aiguiers avec couverture - Vaucluse et couverture disparue
- Bassin, Buoux, vallée de l'Aiguebrun - Vaucluse
- Puits extérieur et intérieur, Gordes - Vaucluse
- Cuve à eau , réservoir d'eau de pluie dans une cave



- Glaciaire, chez Henri Bonneau, vigneron à Châteauneuf-du-Pape - Vaucluse

#### • PUIS LIÉS À L'HABITAT ET LES NOURRITURES

- Habitat rupestre, Saumane - Vaucluse
- Habitats construits, Gordes - Vaucluse extérieur et intérieur
- Silo à grain, Fort de Buoux - Vaucluse extérieur et intérieur
- Moulin à huile, Vallée de la Sénancole, Gordes - Vaucluse
- Base d'abattage d'animaux, L'Amaret à Bonnieux - Vaucluse (on remarquera la petite cuvette associée pour la lecture des augures dans les entrailles de l'animal abattu par les haruspices, pratique très courante dans l'antiquité). Prieuré de Saint-Michel de Grandmont, Commune de Soumont, proche de Lodève - Hérault. Par leur contexte avec ce dolmen, ces cuves pourraient être datées de l'Âge du Bronze
- Niche à ruche, Gordes - Vaucluse
- Cadran solaire, Cabrières d'Avignon - Vaucluse

#### • D'AUTRES ENCORE LIÉS À LA MORT

- Sarcophages, Saint-Pantaléon - Vaucluse
- Tombeau en forme de tumulus, Gordes - Vaucluse
- Tombeau dit de Saint Phalli à Gordes - Vaucluse



#### • ET DES CUVES DONT L'USAGE N'EST PAS DÉTERMINÉ

- Dans le Vaucluse
- Au lieu-dit Sinzelles près du Puy-en-Velay, Haute Loire, deux cuves taillées à la surface de blocs rocheux de tuf volcanique détachés de la falaise à quelques mètres de la grotte du Rond du Barry occupée depuis le Paléolithique (vers 130 000 ans) jusqu'au Néolithique. Sans bonde d'évacuation, avec devant, cette tranchée taillée pour permettre à une personne de se pencher sur la cuve pour y manipuler quelque chose ce qui nous fait évoquer comme hypothèse possible le tannage des peaux.

#### • ET ENFIN CEUX LIÉS AU VIN

- Maie de pressoir romain de Glanum - Bouches-du-Rhône
- Maie de pressoir rustique, Fontaine de Vaucluse
- et les cuves vinaires rupestres que l'on va différencier par les critères suivant:

- Protection contre les arrivées d'eau de pluie par une couverture construite ou naturelle
- Ou les eaux de ruissellement, rigole taillée dans le rocher
- Un système de foulage soit

Par une cuve annexe pour le vin blanc, Saumane - Vaucluse dans ce cas un petit canal rejoint le fouloir à la cuve et on plaçait un filtre à l'intérieur du fouloir pour empêcher les peaux de passer dans la cuve, par exemple un bouquet de tiges d'asperges séchées.

Des encoches dans le haut de la cuve pour intégrer deux poutres qui vont soutenir un plancher de bois ou de pierre, les Boujollès à Gordes - Vaucluse.

Ainsi le foulage s'effectuant sur la cuve, les peaux apportant la coloration tombent dans la cuve avec le jus.

- Une bonde d'évacuation dans le bas de la cuve pour sortir le vin.

Souvent on trouve même deux bondes espacées en hauteur d'une dizaine de centimètres, la plus haute pour sortir le



vin sans lies, et la plus basse au niveau du fond de la cuve pour la vider des dépôts inutiles et la nettoyer.

J'ai retrouvé plusieurs fois de grosses pierres rondes en silex qui se trouvaient devant la bonde à l'intérieur de la cuve pour diminuer la pression?

- Des pseudo robinets pour boucher la bonde en bois ou tuyau de plomb.
- Une petite cuve de réception à la sortie de la bonde.
- Un accès par le haut et par le bas.
- Un couvercle; une pierre de quelques centimètres d'épaisseur permettant de couvrir la cuve. Ces pierres ont pratiquement toujours disparu, étant belles, bien taillées et on peut en retrouver rarement dans des réutilisations en table par exemple, Boujolles Gordes.

#### • EN FRANCE

Deux impératifs pour trouver des cuves: Etre dans une contrée où la vigne pouvait être cultivée.

Disposer de roches adaptées, ni trop dures pour être taillées, mais assez compactes pour être étanches.

Voici les plans des différentes cuves vinaires connues en France.

Pour comparaison voici les photos de la cuve romaine de Fréjus et d'une cuve romaine également de la vallée de la Moselle.

En plus des 80 cuves que j'ai identifiées dans le Vaucluse, j'en ai trouvé 5 dans la Drôme et une en Haute-Loire.

#### • DANS LA DRÔME

Cinq cuves très érodées et non couvertes. Elles se situent à Solérieux, Montségur sur Lauzon, La Garde Adhémar et le Val des Nymphes.

Elles sont mal conservées, en mauvais état d'abandon, mais présentent un fouloir de grande dimension de 4 à 6 m<sup>2</sup> de surface par rapport à la cuve de réception inférieure au m<sup>2</sup>.

On pourrait faire un rapprochement avec la proximité de la villa viticole romaine du Molard à Donzère et à la stèle des barriques de Colonzelle, le tout dans un rayon de 15 kilomètres.

#### • EN HAUTE LOIRE

Une cuve vinicole se trouve dans une maison écroulée du village de Chadrac, dans les environs du Puy-en-Velay.

Elle présente les mêmes caractères que les cuves du Vaucluse, creusée dans du tuf volcanique, facile à travailler, et assez compact pour être étanche et sa surface intérieure est recouverte par un enduit de tartre vinicole qui s'est desquamé au cours du temps.

#### • EN VAUCLUSE

Une acculturation grecque évidente d'avant notre ère, notée par la présence d'inscriptions dites celto-grecques.

2 à Gargas conservées au musée Calvet d'Avignon.

Une dans l'église de Saignon.

### DES ÉTUDES HISTORIQUES

Dans un travail sur le vallon de l'Aiguebrun et le village de Buoux publié en 1904 dans les mémoires de l'Académie de Vaucluse, Fernand Sauve mentionne l'existence d'une vingtaine de cuves situées dans les environs de Buoux et creusées soit dans la roche éboulée soit à même le sol.

Une carte peu détaillée les situe, mais soit par manque de précision, par développement de la végétation ou disparition pure et simple, je n'ai pu en retrouver que trois.

Fernand Sauve les affecte toutes à la production du vin, citant la rainure de protection pour éviter l'arrivée des eaux de pluie, le fouloir, et la cuve elle-même dont la profondeur peut atteindre deux

mètres. Il signale également la présence d'encoches pour recevoir un couvercle.

Il fait remonter les plus vieilles au VI<sup>e</sup> ou Ve siècle avant J.-C., s'appuyant sur la nécessité d'avoir pour les creuser des outils en fer et non pas en bronze et sur l'époque de l'introduction de la vigne dans la région. Mais il pense que loin d'avoir été toutes creusées en même temps, certaines peuvent être plus récentes, mais toujours pré-romaines et que certaines ont pu être utilisées jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle.

#### Mon travail de 1985 à 1992

D'abord recherche sur le terrain pour en identifier environ 80 entre Vénasque et Buoux sur l'avancée des molasses burdigaliennes.

Voici comment se présente une cuve avant intervention, avec la nécessité d'en ressortir après son vidage, d'où l'acquisition d'une petite échelle.

J'ai pu dégager des moyennes pour les dimensions de ces cuves : profondeur 1,60 mètre, diamètre également 1,60 mètre ce qui donne un volume d'environ 3 m<sup>3</sup>. Voici leurs différents modes de positionnement.

Avec les autorisations de la Direction de l'Archéologie d'Aix-en-Provence, j'ai réalisé pendant mes vacances des mois d'août de 1988 à 1992, la fouille précise de quelques centres de vinification sur 4 sites qui m'ont semblé particulièrement intéressants; Boujolles, Denante, Jaumione et Ménerbes.

Nous prendrons un exemple, la borie de Denante sur le bas de Gordes en Vaucluse:

Une borie massive (mur de 1,6 m d'épaisseur) adossée à une pente qui a remblayé son arrière et le toit s'est écroulé. Mon attention est attirée par une ouverture sur le côté nord avec une large pierre inclinée vers l'intérieur, qui permet bien d'imaginer un déversoir pour le raisin.

Autorisation du propriétaire, de l'administration et début des fouilles l'été 1992. Le dégagement a nécessité de vider environ 6 tonnes de pierres et certains blocs importants pour arriver à une structure comportant un fouloir sous la pierre placée dans l'ouverture citée précédemment, une grande cuve cylindrique et une plus petite, probablement support d'un pressoir.

Cet ensemble s'intègre dans le fond d'un vallon, particulièrement riche en petites structures de circulation d'eau.

Il s'intègre aussi dans l'histoire de l'épisode des Vaudois qui ont occupé la région à partir de la fin du XVI<sup>e</sup> siècle. Grands travailleurs, peu portés sur le vin, ils ont investi les campagnes jusqu'à ce qu'une véritable guerre les oppose aux catholiques royalistes qui les massacrent en 1644 avec des milliers de morts.

La datation par C14 et dendrochronologie de la poutre trouvée dans les décombres donne une date entre 1529 et 1552, période qui correspond à l'occupation des Vaudois.

### *J'AI DONC PU RECONSTITUER UNE PARTIE DE SON HISTOIRE COMME SUIT*

Époque I (indéterminée)

Creusement d'une ou deux cuves, du fouloir, construction de la borie avec son déversoir incorporé.

Époque II (indéterminée)

Transformation du fouloir en pressoir par arrachage des bords, trou d'ancrage du levier et pierre de contrepoids trouvée dans les déblais.

Époque vaudoise III (1500-1545)

Transformation de l'ensemble à une autre fin, impliquant une circulation d'eau, creusement de galeries, installation de la poutre. Peut-être pour la tannerie?

27 février 1887

Tremblement de terre qui provoque l'écroulement de la borie, après une longue période d'abandon au cours de laquelle les ruissellements ont remblayé la tranchée et les cuves.

Pour confirmer l'importance de l'épisode vaudois, j'ai trouvé dans une autre cuve aux Boujolles, deux balles de plomb qui ont été identifiées comme munition des premières couleuvrines utilisées au XVI<sup>e</sup> siècle. Cette cuve placée en bordure du ravin qui faisait la frontière entre les Vaudois et les forces royalistes avait été remblayée et la coupole ouverte pour servir d'observatoire sur le vallon.

Avant ce remblayage, aux époques précédentes le XVI<sup>e</sup> siècle, elle avait déjà eu deux histoires, attestées par deux issues différentes.

### *RECHERCHE DE DATATIONS*

Nous avons déjà par ces deux exemples un terminus ante quem situé au début du XVI<sup>e</sup> siècle mais avec des faits qui nous renvoient bien avant.

Une première recherche m'a orienté sur les traces de taille.

Parfois belles et régulières, parfois en total désordre, elles n'ont pas pu me donner de résultat.

Jean-Claude Bessac, spécialiste des outils de taille de la pierre, vivant dans le Gard, m'a bien montré que ces traces étaient indatables, les outils de travail de la pierre étant pratiquement identiques depuis l'Âge du Fer jusqu'à nos jours. On peut ainsi seulement qualifier la dextérité du travailleur!

Une seconde possibilité de datation est offerte par l'étude du climat qui peut être favorable ou défavorable au peuplement et au développement de la culture de la vigne. Nous savons déjà que les Vaudois méprisaient le vin.

Avant leur arrivée, il y aurait eu deux belles périodes favorables entre 500 et 800 et entre 950 et 1300. Entre les deux une courte période détestable.

Alors peut-on conjecturer que nos deux épisodes de la cuve des Boujolles se situent respectivement dans chacune de ces périodes? Pourquoi pas?

Le vin était produit dans la région au moins en période romaine, un atelier d'amphores étant parfaitement attesté à Viens au début de notre ère comme la stèle de Cabrières montrant le transport du vin dans des amphores à la même époque. L'acculturation grecque qui précède la période romaine a-t-elle incité les populations locales à faire du vin.

La disposition des orifices de sortie des cuves ne permet en général pas de placer un récipient de grande hauteur comme une amphore. On ne peut penser qu'à un pichet, donc à une consommation rapide et compte tenu de la dispersion des cuves à une consommation familiale autour de la cuve.

Malgré quelques tentations aucun vigneron actuel n'a essayé de faire une vinification dans une cuve. C'est dommage. Compte tenu de l'ouverture à l'air de la cuve, il y a peu de chances que le vin puisse passer les chaleurs de l'été.

Ayant ainsi exploré toutes les possibilités de remonter le temps avec précision et ayant également utilisé mon dos à vider ces cuves, j'ai arrêté cette recherche en 1992 pour rester dans l'histoire du vin de bien d'autres façons.

### *BIBLIOGRAPHIE*

- COURTET J. Dictionnaire des communes du Vaucluse, 1877
- GAY abbé, histoire du village, du château et du fort de Buoux, Forcalquier, 1866
- DEYDIER (notaire de Cucuron), Corpus de préhistoire, Apt et Carpentras
- SAGNIER, Oppidum de Castellar (Loumarin), Mémoire de l'Académie de Vaucluse, 1884, p.15
- ROCHETIN, Archéologie vauclusienne (Vallée de l'Aiguebrun, rocher du fort de Buoux), Mémoires de l'Académie de Vaucluse, 1894, p. 125-166
- SAUVE, Fernand (bibliothécaire de la ville d'Apt), Le vallon de l'Aiguebrun, Buoux, Extrait des Mémoires de l'Académie de Vaucluse, 1904
- ARCHIPAL, n°27 Juin 1990, 10-27
- ARCHIPAL, n°35 Juin 1994, 73-79
- Revue Préhistoire et Archéologie, n°38, janvier 82, Les bories de Provence, survivance de la préhistoire.

# LA TERMINOLOGÍA ASOCIADA A LOS LAGARES DE CAMPO

MIGUEL IBÁÑEZ RODRÍGUEZ. Facultad de Traducción. UVA / GIRTraduvino (mibanez@ffr.uva.es)

*Ce travail s'occupe de l'étude de la terminologie associée aux pressoirs à la campagne, à côté des vignes. On a révisé les études existantes dont on a tiré la terminologie. Les mots spécialisés étudiés sont les suivants : lagares de campo (pressoirs à la campagne), lagaretas (petits pressoirs), pileta (petit pile), lagar comunal (pressoir communal), torcular (pressoir), lago, tino, tina (cuve), jarafz, torco, trujal (pressoir) et clarete. Au moyen de l'analyse de cette terminologie ont pu décrire l'évolution de la vinification: dès l'élaboration rudimentaire des clarettes dans des pressoirs à la campagne (du XII<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècles) à l'élaboration des rouges dans des cuves avec les peaux des raisins égrappés en contact avec le moût. C'est la vinification traditionnelle qui a été connue jusqu'à les années 60 et 70 du siècle dernier.*

## INTRODUCCIÓN

Desde hace unos años nos venimos interesando por el estudio de la lengua de la vid y el vino, en el seno del GIRTraduvino, grupo de investigación reconocido de la Universidad de Valladolid. El grupo tiene su sede física en la Facultad de Traducción e Interpretación (en Soria) de la citada universidad y su sede virtual en <http://www3.uva.es/girtraduvino/>.

Aquí vamos a tratar de recoger y estudiar en la medida de lo posible toda la terminología asociada a los lagares de campo, una rudimentaria manera de elaborar vino, en el campo, junto a los viñedos. Al tiempo trataremos de fijar esta terminología con el fin de facilitar investigaciones futuras. De este modo contribuiremos a ir recomponiendo la historia de la lengua de la vid y el vino. ¿Cómo hemos procedido? Hemos consultado los estudios existentes sobre el tema, que estaban a nuestro alcance y de ellos hemos extraído la terminología, que recogemos y analizamos en nuestra modesta aportación.

Estos lagares reciben diferentes nombres: lagares rupestres o de campo, lagaretas y piletas. Así lo explican Margarita Contreras y Luis Vicente Elías (2007, 64): Llamamos lagares de campo o rupestres, o también lagaretas y piletas a unas pequeñas construcciones que se efectuaban en las piedras areniscas cercanas a los viñedos y que por la excavación efectuada permiten el pisado de la uva y la posterior extracción del mosto en la misma viña.

Nuestro trabajo lo hacemos aceptando que la cronología más probable de estas rudimentarias instalaciones de campo

para la vinificación sea como fecha a quo de finales de la Edad Media. Ildelfonso Tojal y M<sup>a</sup> Ángeles de las Heras (1996: 173) fijan uno de lagares estudiados por ellos como posteriores al siglo XII o XIII. Fernando Andrés Barrios estudió la documentación emilianense de los siglos XI y XII y anota bastantes casos en los que los lagares aparecen junto a las viñas.

Entonces, el vino era una alimento importante de la dieta, ya dice el refrán que “Con pan y vino se anda el Camino”. Puede muy bien referirse al Camino de Santiago, en el que en las comidas de los peregrinos nunca faltaba el vino. En uno de los capitales de la fachada del cementerio de Navarrete se puede ver a un grupo de peregrinos comiendo y bebiendo vino. Se trata de la portada del hospital de San Juan de Acre, ubicado al pie del Camino de Santiago, que se trasladó posteriormente al cementerio.

Pero además, el vino era importante para la liturgia cristiana con su identificación con la sangre de Cristo en el momento de la consagración. Servía también como moneda de cambio. Esto último está bien ilustrado en las obras de Gonzalo de Berceo. El juglar de la Vida de Santo Domingo (Gonzalo de Berceo, 1992:259) pide como pago a su trabajo un vaso de bon vino:

*Quiero fer una prosa en román paladino  
en qual suele el pueblo hablar con so vecino,  
ca non so tan letrado por fer otro latino,  
bien valdrá, como creo, un vaso de bon vino*

Nuestro trabajo queda organizado en dos partes: la primera la dedicaremos a las instalaciones y la segunda a la vinificación.

## LOS ESPACIOS: LAGARES, PILAS Y LAGARETAS

En este primer punto nos ocuparemos de los nombres de los espacios de estas instalaciones de campo dedicadas a la vinificación. Son los siguientes: lagar, lagar de campo, lagar rupestre, lagar comunal, torcular, lago, tina, tino y jarafz. El lagar es, en términos generales, un lugar expresamente acondicionado para la elaboración de vino. Es palabra de origen latino y quiere decir lugar (-ar) del lago (lacus). Se formaría pues la voz por semejanza con el lago.

Hoy día es un término en desuso, se trata de un arcaísmo. La razón es muy sencilla, estos espacios ya no se utilizan, pertenecen al pasado; luego tampoco sus nombres. El término se usa únicamente en contextos como los del presente Congreso. Lo podemos encontrar en textos del pasado. En el libro de oficios del monasterio de Guadalupe de 1490 (2007: 231) aparece junto a lagareta, que vendría a ser un lagar pequeño: “Mas has de fazer que los lagares y lagaretas estén mucho bien lavados...”.

Bajo el concepto genérico de lagar se incluyen otros que quedan recogidos en el esquema siguiente.



El lagar rupestre o de campo es el que aquí nos ocupa. Estos son los nombres con los que los estudiosos han bautizado

a estos espacios destinados a la vinificación, junto a las viñas. También reciben otros nombres como lagareta (diminutivo de lagar), pilas o piletas, en este caso recogidos de la tradición oral. En Ábalos, por ejemplo, se les llama lagaretas. Las primeras serían pues formas cultas y las segundas populares.

No tenemos certeza de que éstos sean los nombres que realmente recibía estos espacios para la vinificación cuando estaban en funcionamiento. Tampoco, hasta la fecha, no nos consta que se haya encontrado alguna denominación genuina en textos medievales.

Parece lo más adecuado aplicar la denominación de lagar de campo como genérico para cualquier lagar ubicado junto a los viñedos y distinguir entre el lagar rupestre, por estar excavado en la roca, de otros lagares de campo hechos, como veremos más adelante de mampostería.

El lagar rupestre dispone de un espacio principal que puede ser de forma circular, ovalada o rectangular, con una profundidad entre 10 y 45 cm, por lo general no más de medio metro, con una ligera inclinación hacia un canalillo que comunica con el otro espacio importante de la instalación, que recibe el nombre de torco. Éste espacio es una cavidad mucho más pequeña que la anterior, pero más profunda; con una capacidad que va desde los 80 a los 621 litros (Ildefonso Tojal y M<sup>a</sup> Ángeles de las Heras, 1996: 174). Las uvas se echaban en el espacio principal, donde se pisaban y el mosto escurría por el canalillo hasta el torco.

En algunos torcos se aprecia la existencia de un pequeño pocillo para facilitar la extracción de todo el mosto de manera manual, con la ayuda del algún recipiente. Esto se ha venido haciendo hasta hace unos años en las cuevas o bodegas tradicionales, en las que al pie de las cubas también había un torco con ese pocillo.

Ildefonso Tojal y M<sup>a</sup> Ángeles de las Heras (1996: 169) hablan, a partir de restos de una meseta cuadrada, de la posible existencia de prensas: “¿Serviría esta de base a una prensa de huso central?”. En otro momento de su estudio (p. 171) dicen:

*En el borde rocoso que separa el lagar propiamente dicho del torco hay excava-*

*dos tres pequeños hoyos, uno al lado sur del canalillo y dos al norte, que acaso sirvieron para encajar las piezas verticales de una prensa.*

Sin duda, se trataría de la típica prensa de viga romana ampliamente utilizada en la península tras la romanización. Durante la excursión organizada por el Congreso por los lagares de San Vicente pudimos contemplar conjuntos de lagares rupestres agrupados con presencia de un espacio destinado para la prensa en la que se prensaría el orujo de dichos lagares.

La existencia de una prensa nos apunta que en algunos casos no estaríamos ante simples lagares al aire libre alejados de los núcleos de población, sino ante instalaciones con prensa y varios lagares en su entorno. Téngase en cuenta que en muchos casos los lagares están en necrópolis que implican la existencia de alguna iglesia y por lo tanto algún núcleo de población asociado a la misma. Es el caso de Santa María de la Piscina. La sensación de aislamiento y alejamiento de los núcleos de población que hoy dan los lagares de la Sonsierra, por ejemplo, no sería tal cuando estaban en funcionamiento, pues entonces había otros núcleos de población, hoy desaparecidos, en sus proximidades.

Esto nos aproxima y conecta con el lagar comunal, que ha pervivido dentro de lo que podríamos llamar vitivinicultura tradicional, hasta finales de los años 60 y parte de los 70 del siglo pasado.

¿A qué llamamos lagar comunal? El lagar, en muchas comarcas castellanas, era un edificio comunal, que el municipio ponía a disposición de todo vecino que quería hacer vino. En otros casos era propiedad de un hacendado, un monasterio o un grupo de viticultores. Calculados los kilos de uva entregados por cada particular, éste luego se llevaba el equivalente en vino a su casa o bodega, descontadas las cántaras por la vinificación. En el lagar estaba dispuesto todo lo necesario para la vinificación: el lago, la típica prensa romana o prensa de viga y el torco, pilo o pileta. A la prensa del lagar también se le llamaba torcular, palabra que en ocasiones servía para denominar a todo el edificio.

El lago responde a otro modelo dentro de las elaboraciones tradicionales. El lago es un espacio cuadrado de cemento, por lo general más profundo que ancho, de la bodega tradicional, donde se hacía el pisado de la uva. En él se realizaba la vinificación, después de haber acarreado la uva en comportones desde la viña. Su etimología, como ya hemos explicado con anterioridad, es la forma latina lacus ‘lago’.

El lago, por lo general, formaba una unidad constructiva junto con el calao o cueva, donde estaban las cubas; aunque no siempre era así. También había bodegas tradicionales que constaban únicamente de calao con sus cubas, a las que se trasladaba el vino para su conservación desde el lago ubicado en otro edificio. En ocasiones -en algunas comarcas de Palencia- los calaos eran auténticas galerías con sus correspondientes compartimentos o sisas, en las que cada propietario tenía sus toneles.

La voz jaraíz, cuya etimología hay que buscarla en el árabe hispano y que está documentada en ciertas comarcas burgalesas, también aparece para designar al lago.

Tino y sobre todo tina se solía llamar a los lagos que eran de madera. Tina también designa a una cuba de madera.

El valor terapéutico del mosto de los lagares ha quedado recogido en el refranero: “No hay otra cosa mejor para quitar pesares que el mosto de los lagares”.

## LA VINIFICACIÓN

De la estructura y medios utilizados en estos lagares de campo, se deduce que se vinificarían pequeñas cantidades de vino y que se trataría de vinos rosados, mejor dicho claretes, y blancos. La denominación de rosado escasea en la documentación antigua, se menciona más el clarete, como explicaremos más adelante. Aún admitiendo que algunos de estos recintos contarán también con prensa, cosa que nos parece bastante probable, no disponían de depósitos o cubas donde pudiera macerar y fermentar el mosto en contacto con la piel y así poder obtener vinos tintos. El viticultor transportaba el mosto hasta su casa en pellejos u otros recipientes, donde dispondría de una cuba en algún espacio de la misma acondicionado como bodega.

El vinificar en un lugar y conservar el vino en otro es algo que se mantiene posteriormente en los pueblos castellanos donde era frecuente la existencia de un lagar comunal, como ya hemos explicado. También hemos anotado que no todas las bodegas o cuevas tradicionales de La Rioja, por ejemplo, disponían de lago.

En su tratada de Agricultura general Alonso de Herrera (1996, 128-129) describe con detalle las distintas formas de vinificación, entre las que se encuentra la realizada en los lagares de campo. Su testimonio es de gran interés, ya que su tratado es de 1513, cuando aún por sus palabras (habla en presente) se desprende que pervive esta rudimentaria forma de hacer vino, aunque en Roma.

Alonso de Herrera dice que “el vendimiar es de tres maneras”.

- La primera la explica así:

*La una es, como hacen en Cordova, que en las viñas tienen sus casas, que llaman lagar, con sus bodegas y jaraices, y allí hacen su vino, y lo cuecen, y lo assientan, y al tiempo del trassegar lo traen limpio a casa, y si (...) Digo que es mejor tener casa en la viña tan cumplida, que aya para vendimiar y cocer el vino. Porque mas presto se hace la vendimia, y si ay muchas lluvias presto la traen so techado, dueme allá la gente, y a la mañana estan mas temprano en la obra, y dejan de trabajar mas tarde, no es menester tanta costa de bestias, ni se desperdicia tanto por el camino, dando a unos y a otros, ni se desmonta la uva, mayormente si con ella caen las bestias, y la estrujan. Esto tal es bueno para las viñas que estan lejos, que de las que estan cerca de casa, a casa lo pueden traer, y en las viñas que ay este aderezo, quedase la casca para estiércol para las viñas desde bien podrido, y para las palomas si ay allí palomar.*

- Sobre la segunda se dice:

*En Roma ay otro uso, que tienen en las viñas albercas hechas de ladrillo, o piedra muy bien betunadas, y el suelo, o de argamassa, o bien ladrillado, y algo acostado hacia el un lado, y de aquel cabo otra alberca pequeña, a la qual por un agujero pequeño corre el mosto, y aquello traen a casa en sus toneles, o cantaros de cobre pegados por de dentro, y atapados en sus aguaderas, y lo echan en sus tinajas o cocer sin casca, y de las cascadas que quedan*

*en la viñas, tienen allí su casa, y en ella su bodega pequeña y vasijas, y hacen alla aguas para la gente que labrare las viñas.* En este fragmento se explica la existencia de lagares de mampostería. Al final se habla de las “aguas” o aguapié, sucedáneo de vino obtenido a partir del agua que se echaba al orujo de la prensa.

- Esta es la tercera de las formas:

*Aquí en Talavera, y en otras partes usan traer la uva a casa, y allí en sus game llones, o pilas la echan y pisan, y esto es bueno donde no está la viña mas lejos de la legua, que donde está la viña mas lejana de casa no es bueno que se desperdicia mucho mostro, y aun es mas costa.*

Después de la descripción Alonso de Herrera dice que cada cual use la forma que más le convenga: “Destas maneras que tengo dicho, aquella use el señor de la heredad que mejor le pareciere y pudiere hacer”.

Más adelante Alonso de Herrera (1513) nos explica con detalle quién y cómo debía hacerse el pisado de la uva: “El que pisare, sea hombre y no mujer, mancebo de buena fuerza que estruje bien la uva, limpio, traiga muy bien lavadas las piernas, y salga las menos que pudiere del jaraíz, y traiga ropa limpia...”. Se excluye pues a la mujer. La bodega tradicional es un recinto masculino.

Una vez pisado y escurrido el lago en la elaboración tradicional había que hacer el pie; tarea que consistía en desplazar, al tiempo que se volvía a pisar, la oruja a una de las mitades del lago, quedando la otra libre y facilitando así el escurrido. El mosto o vino, si ya se había producido la fermentación, entraba a la cuba por el caño, bocino o canaleja, que se servía de una gavilla de sarmientos como eficaz filtro. Para hacer el pie había que tirar de horquillo, así como para sacar la oruja para llevarla a la prensa. La voz horquillo es un riojanismo. También lo es la oruja –también se puede escuchar la iruja- frente a la forma culta el orujo.

A finales del siglo XV (El libro de oficios del monasterio de Guadalupe, 2007: 240) encontramos testimonios en los que se diferencia entre la antigua elaboración del vino en los lagares y en las cubas

con las cascadas (la piel), y se destaca las bondades de este último.

*Antiguamente, en esta casa, se solía fazer todo lo más del vino en lagares, pisado y echando mosto en las cubas, y la condiçion desta tierra para que el vino deste lugar sea bueno, no es menester que se faga como se solía fazer, porque echando en casca el vino se faze mucho mejor, e más rezio, e de mejor color, y más oloroso y non le entra el solano, tanto como aquello que se faze en lagar, porque lo que se faze en el lagar nin tienen tan perfeta color, nin tanta fuerça, e por la mayor parte todo se solía asolar e por esto, por esperiençia, hemos fallado que es mejor del desgranado uva e mosto, todo echado en la cuba y allí cueza el tiempo que oviere menester, empero en esta casas commo es mucho, no se podrá todo desgranar, e por eso de nesçesario, avrás de echar alguno en el lagar...*

En el siglo XV, cuando aún se conserva la forma rudimentaria de hacer vino en los lagares, que pervive hasta, segundo lo recogido por Alonso de Herrera, el siglo XVI, se introduce otro modo de hacer vino. Se trata de la elaboración de vino en las cubas con los hollejos de las uvas despalladas.

#### • TORCO Y TRUJAL

Es curioso, pero torco y trujal tienen la misma etimología; sin embargo han pasado a ser dos cosas completamente distintas. Proceden de la forma latina torcular, que significa prensa.

Cuando escuché por primera vez la palabra torco pensé que estaba ante una voz de clara tradición oral de la que me convenía tomar buena nota. Efectivamente, no la he encontrado documentada en ninguna de las diversas fuentes escritas antiguas que manejo sobre el cultivo de la vid y la elaboración del vino. Tampoco aparece, hasta lo que yo sé, en textos literarios.

Sin embargo, me alegró mucho verla recogida en el trabajo de Cesáreo Goicoechea de 1961, del que la toman después Pedro Recuento en 1963 y M. Llano Gorostiza en 1974. Hoy día ya no se utiliza, si no es con motivo de recordar la elaboración tradicional del vino. Estamos ante un arcaísmo que designa un espacio concreto del trujal y de la bodega tradicional.

Con la oruja ya en el trujal se presionaba el mecanismo y el vino caía al torco. En su Vocabulario riojano Cesáreo Goicoechea da una completa y acertada definición: “Es el pozo fabricado de piedra sillar, y sirve de recipiente al mosto que sale del orujo de la uva exprimido en la máquina del trujal; pero se ha extendido a significar también el que tienen los lagos o lagaretas con el mismo destino”. Me gustaría subrayar aquí lo de “fabricado en piedra sillar”, ya que nos lleva a los torcos de los lagares rupestres y nos apunta algo que vamos anotando a lo largo de nuestros trabajos, que estos lagares y torcos podrían ser los restos de antiguos recintos en cuyo interior habría una prensa y que no eran, como ahora nos parecen, lagares en medio del campo.

De todas formas torco también se le llamaba, y esa es la acepción que yo más conocía, al agujero hecho al pie de la cuba bajo la canilla, con el fin de facilitar la extracción del vino. Así lo describe también el citado Cesáreo Goicoechea: “pequeño foso en el suelo de la bodega para colocar la gamella debajo de la cuba, al pie de la canilla, y recoger el vino que escurre”.

Fuera del contexto de la bodega tradicional, torco significa ‘bache, charco grande’. Y una curiosidad, en Arnedo se le llama torco al cavo de un conejo.

Este depósito era conocido con otros nombres fuera de La Rioja. Se trata pues de un riojanismo. Así en Requena-Utiel se le llamaba pileta, lebrillo o trulleta (de trullo). En esta región al trujal se le llamaba trullo, palabra formada a partir del catalán trull. Trullo es también la forma popular de llamar a la cárcel. En algunas provincias castellanas, como Zamora y Valladolid, así como en la región leonesa de Los Oteros se les conocía con el nombre de pilo. José Pérez Vidal (1988) recoge entre el léxico vitivinícola de las Canarias la voz lagareta como el ‘depósito hecho de madera de tea en forma rectangular para recoger el mosto que corre de la uva exprimida en el lagar’.

Estos torcos se excavaban en la misma roca en los lagares rupestres, como ya hemos anotado. En los trujales se construían con piedras de sillería, con ladrillos blanqueados con cal o en otros casos

eran de hormigón. En las bodegas tradicionales o cuevas los he visto excavados en el suelo terroso de las mismas y en otros casos de cemento.

En los lagares rupestres el mosto llegaba al torco a través de un canalillo excavado en la misma roca. En las bodegas tradicionales el mosto o vino se conducía a través de cañas, de ahí que a la llave de la cuba se le llamara canilla. En el libro de oficios del monasterio de Guadalupe de 1490 se explica el asunto con cierto detalle: “de las cañillas de caña como has de trasegar el vino...”. También se anota que se hacía de saúco y de álamo.

Después del pisado de la uva, tras haber hecho el pie y una vez bien escurrida, en la vinificación tradicional se sacaba del lago al carro, tirando de horquillo, para llevarla al trujal. El día del trujal era un día especial, de muchos nervios, que se templaban con buenos tragos de la bota o porrón al almorzar, comer o cenar; todo a cuenta del propietario.

La palabra trujal procede, como ya hemos anotado, de la forma latina torcular, que significa ‘prensa’. Ya hemos dicho más arriba que torcular es sinónimo de lagar, en el sentido que esta voz tiene en tierras castellanas. Trujal es una voz propia de La Rioja. Este riojanismo, que hoy apenas se usa al imponerse nuevas técnicas de prensado, servía para designar tanto al instrumento o máquina como al lugar donde estaba ubicado. A la acción de prensar se le llamaba trujalar y a la persona encargada de llevarla a cabo trujalero. Éste se encargaba de colocar la oruja sobre la mesa y de dar los cortes con el hacha del trujal. También recibía el nombre de trujalero, el capataz del trujal.

La forma culta es prensa (fr: pressoir, it: torchio, de: Welter, en: press), procedente del catalán prensa. Como es bien sabido, se trata de un instrumento o máquina utilizada para estrujar con fuerza los hollejos de la uva y conseguir así extraer el vino que aún contienen, el llamado vino de prensa.

En la Edad Media se utilizaba la prensa romana que consistía en una enorme viga con un husillo en uno de sus extremos, que descansaba sobre un bloque de piedra, el peso, quintal o canto. La fuerza humana hacía girar el husillo consiguiendo que la

viga presionara sobre el castillo o estructura de maderas entrecruzadas (marraños) que prensaban el orujo. A finales de los años sesenta ya se habían sustituido por sistemas más modernos en La Rioja y Navarra, sin embargo se seguían utilizando en las zonas vitícolas del Duero. Hoy son piezas de museo y algunas bodegas las conservan en sus exteriores por su valor etnográfico. Famosas eran las “vigas” de Soria, que flotando por el Duero se trasportaban hasta las tierras productoras de vino. Las construidas en Aranda podían alcanzar hasta los 20 metros. En otras zonas, como Galicia, eran mucho más pequeñas, de 9 metros.

Con el tiempo las prensas romanas fueron sustituidas por otras más modernas y más pequeñas, las conocidas como prensas de cubillos, llamadas en La Rioja trujales. Seguían siendo de madera y accionadas por la fuerza humana, ejercida sobre los husillos mediante palancas. Algunas tenían dos husillos. Los navarros les pusieron el curioso nombre de charlas, debido a los chirridos de las maderas durante el prensado. De este tipo se conserva en el Museo Dinastía Vivanco un magnífico ejemplar de mi pueblo, probablemente de 1704. Es de roble y nogal y estaba en el Palacio de los Torrecilla.

Posteriormente, estas prensas comenzaron a fabricarse de hierro, por Madornán en Logroño. De todas formas, las primeras fueron, hacia el año 1977, de Navarra, de la herrería Pinaquy. Su uso se generalizó a partir de 1880. Hoy día hay modernas prensas horizontales de gran capacidad; aunque se está volviendo a las verticales.

#### • EL CLARETE

Ya hemos dicho que el vino que se hacía en estos lugares de campo era el clarete. En el pasado los vinos claretes y rosados estaban mucho más presentes que en la actualidad, sin embargo hoy día juegan un papel muy secundario. Alain Huetz de Lemp (1967) en su magistral tesis sobre los vinos del noroeste de España hace referencias a ellos y en particular al clarete. En Galicia le llaman al rosado rosete ya desde el siglo XIV. Este estudioso francés hablando de los vinos de Rioja dice (traducimos la cita del francés, p. 90): “Se distingue el clarete, es decir

el claret, vino tinto bastante claro muy apreciado en el País Vasco y el tinto...”. También anota que en el siglo XVIII en La Rioja y Álava el clarete tiene una preponderancia completa. De los vinos de Zamora dice que la clientela prefiere un tinto más claro, un clarete (p. 111). En otra ocasión dice (p. 122) que con las variedades tinta aragonés y garnacha se hace un clarete de 11 a 13° muy apreciado en Valladolid.

El precio del vino clarete es superior al tinto en el siglo XVII. El nombre de clarete aparece por primera vez en la documentación en 1621. El vino de mayor precio es el blanco.

*En el siglo XVII aparece el nombre de clarete. El 10 de septiembre de 1621, en Vitoria, el vino clarete de Rioja se distingue del vino tinto y el 29 de abril de 1622, la ciudad fija el precio de tres tipos de vinos vendidos en la ciudad: blanco: 64 maravedís la azumbre, clarete: 28 maravedís, tinto: 22 maravedís.*

*(A. Huetz de Lemps, 1967: 404)*

Hoy día los rosados y claretes no figuran entre los grandes vinos. No tienen buena prensa, ni figuran entre los vinos de elite. “Ni son blancos, ni son tintos”, dicen algunos. No aparecen entre los vinos premiados en los concursos y son casi unos desconocidos en las guías de referencia. En el podio de los vinos mejor puntuados de la Guía Peñín de 2009, en los puntuados entre 90 y 100, hay 1.186, de los cuales son rosados únicamente 7. Los claretes no se mencionan.

En la distinción clásica de los vinos por su color se distinguen entre blancos, rosados y tintos, los claretes quedan un tanto marginados. No cuenta con la oficialidad del resto. En los manuales de enología apenas se habla de su elaboración y si se dice algo es de los claretes tipo Burdeos, de los que están más próximos al tinto. Entre otras cosas porque tenemos la impresión de que éstos se han elaborado a la sombra de los manuales franceses. Así José Hidalgo (2003: 751) señala:

*Es frecuente encontrar una confusión del término rosado con el de clarete, siendo dos sistemas de elaboración totalmente distintos, pareciéndose más el primero a los vinos blancos, y el segundo siendo semejante a los vinos tintos, y todo ello independientemente de su coloración.*

Nada se dice, por ejemplo, de los claretes de Rioja, que a mi modo de entender están más próximos a los blancos. Hoy día la elaboración de claretes es mucho más limitada que en el pasado. En la época de los lagares de campo sería, junto con el blanco, uno de los vinos más elaborados. Entiéndase que se elaboraba el vino que se podía hacer, condicionados como estaban por los medios. Por otro lado el viticultor no se planteaba -no podía de hecho- el hacer un tipo de vino determinado. Entonces predominaba el modelo de beber rústico frente al modelo hedonista actual. Se bebía el vino como un alimento más si pararse a hablar de sus cualidades organolépticas como se hace hoy.

En la actualidad en Rioja el clarete se limita a un espacio geográfico concreto. En La Rioja conocemos como clarete al vino elaborado de antiguo en el espacio comprendido por los municipios de San Asensio, Hormilla, Azofra, Alesanco, Cordovín, Badarán y Cárdenas, a partir de mostos de variedades blancas, viura fundamentalmente y malvasía, mezcladas con garnacha tinta, que inician la fermentación y, sobre todo, maceran en contacto con el grano entero (sin estrujar, ni despalillar) en torno a 24 horas, dando lugar a vinos jóvenes con un poco de aguja, frescos y afrutados, cuyo color es intermedio entre el rosado y el blanco. Tras la correspondiente trasiega fermentan sin el contacto con el hollejo.

La palabra clarete, que se usa como adjetivo, acompañando a vino (vino clarete) o sustantivado (el clarete) es de origen francés: un galicismo. Procede del francés antiguo claret, voz que está documentada en el siglo XVII y cuya forma en francés moderno es claret. En Francia el claret es un vino muy distinto al clarete riojano. Se trata de un vino tinto con poco color, un vino tinto claro. En la actualidad hay en Burdeos una denominación de origen llamada “Burdeos Claret” cuyos vinos se caracterizan por ser tintos claros, casi rosados, ligeros, frescos y afrutados, para beberlos jóvenes. Son herederos de un vino que, desde Burdeos y a través del Garona, ya en el siglo XIV se comercializaba con Inglaterra.

La voz española clarete procede de la forma del francés antiguo claret a la que

bastó con añadir una -e final para acomodarla a la fonética y grafía españolas (las terminaciones en -et no son habituales en español). Sin embargo, el significado que adquiere clarete en su uso riojano no coincide con el que tiene la palabra francesa de la que procede: designan dos tipos de vinos distintos.

Puede sorprender, pero cuando una palabra pasa de una lengua a otra, además de los cambios gráficos y fonéticos, puede experimentar variación parcial o total de su significado. Puede producirse, lo que en lingüística se llama un cambio semántico. Podríamos citar muchos ejemplos; así champiñón (un tipo muy específico de hongo que se comercializa) significa otras cosas distinta de lo que expresa la palabra francesa champignon (cualquier tipo de hongo) de la que procede.

En otras regiones vitícolas de España, clarete es un vino tinto con poco color, mantiene pues el significado francés. Se trata de lo que en La Rioja se conoce como un ojogallo (vino -con color- ojo de gallo) y en otros lugares de España como tintillo. En Cuenca y Castejón, el clarete es el vino obtenido mediante fermentación de mosto de uva blanca en contacto con una cantidad suficiente de hollejos de uva tinta que le dé color.

Siendo así, al no haber equivalencias claras, es difícil la traducción, que no es una simple sustitución de una palabra por otro. Cosa que hacen algunos diccionarios vitivinícolas en los que claret aparece como equivalente de clarete.

La forma francesa claret, la inglesa pale wine, la alemana Klarettwein o italiana charetto servirán para traducir clarete, solo cuando nos refiramos a un vino tinto con poco color; y, con ese sentido, también servirán para traducir ojogallo y tintillo. Sin embargo, no sirven para traducir clarete en su uso riojano. En esos casos habrá que optar por la transferencia, por el uso de la palabra española (hispanismo) en el texto en lengua extranjera. Contribuimos así a exportar y preservar nuestro patrimonio vitícola, que en el caso del clarete ha conocido mejores épocas. En otro tiempo, el clarete debió de ser el único tipo de vino posible en una zona en la que hoy también se elaboran buenos tintos.

## CONCLUSIONES

La terminología de los lagares rupestres está claramente emparentada con la de la elaboración tradicional del vino.

Es bastante probable que los torcos y lagares conservados sean, en algunos casos, lo único que queda de recintos con la típica prensa de viga de origen romano, que prensaba el orujo de lagares ubicados en sus proximidades. El parentesco terminológico nos lleva a ello. A lo cual hay que añadir, como queda patente en los estudios, que algunos de ellos estaban en necrópolis, lo que implica cercanía de iglesia y núcleo de población.

Podemos hablar, entre los siglos XII y XVI de la existencia de una elaboración rudimentaria de vino en lagares de campo y en lagares de campo con prensas, antecedentes del lagar comunal. Se obtienen mediante este sistema vinos claretos y blancos. A finales del siglo XV se introduce la vinificación en cubas con los hollejos de las uvas despalladas en contacto con el vino; sin que esto implique la total desaparición de la vinificación rudimentaria en lagares. Surgen así espacios para la vinificación más modernos y complejos, en los que se elabora y conserva el vino que ya no se trasporta del lagar a la cuba. Se pueden así elaborar vinos tintos, de mucha más calidad. Se trata de lo que llamamos elaboración tradicional que se ha conservado hasta los años 60 y 70 del siglo pasado.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALONSO DE HERRERA, Gabriel (1996 -1513-)
 

Agricultura general. Labranza del campo y sus particularidades, crianza de animales y propiedades de las plantas. Edición crítica de Eloy Terrón. Madrid: Servicio de Publicaciones. Ministerio de Agricultura, 3ª edición.
- ANDRÉS BARRIO, Fernando (¿)
 

Trujales y lagares en la documentación medieval riojana y su relación con los lagares excavados en la roca.

<http://www.vallenajerilla.com/berceo/rioja-abierta/andresbarrio/lagares.htm>
- BERCEO, Gonzalo de (1992)
 

Obra completa. Madrid: Espasa Calpe/ Gobierno de La Rioja.
- CONTRERAS VILLASEÑOR, Margarita y ELÍAS PASTOR, Luis Vicente (2007)
 

Guía del turismo del vino. Logroño: Piedra de Rayo.
- GOICOECHEA, C. (1961)
 

Vocabulario riojano. Madrid. Anejos del Boletín de la Real Academia Española.
- HIDALGO, Luis (2002)
 

Tratado de viticultura general. Madrid: Mundi Prensa.
- HUETZ DE LEMPS, Alain (1967)
 

Vignobles et vins du nord-ouest de l'Espagne. 2 vols. Institut de Géographie. Faculté de Lettres Bordeaux.
- Libro de los oficios del Monasterio de Nuestra Señora de Guadalupe. 2 vols. Ministerio de Cultura. Secretaría General Técnica. Junta de Extremadura. Monasterio de Guadalupe. 2007.
- TOJAL Ildelfonso V. y DE LAS HERAS, Mª Ángeles (1996)
 

“Los lagares rupestres en la Sonsierra, en Juan Santos (ed.), La Rioja, el vino y el Camino de Santiago. Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la Vid y el Vino. Vitoria: Fundación Sancho el Sabio.

# LOS LAGARES RIOJANOS: EXPRESIÓN DE LA VITICULTURA MEDIEVAL Y PUNTO DE ATRACCIÓN TURÍSTICA EN LA ACTUALIDAD

MIGUEL LARREINA GONZALEZ.

*Razones históricas, demográficas, climáticas, agronómicas, ... justifican que en la Sonsierra del Toloño exista hoy una de las mayores concentraciones de lagares rupestres de la que se tiene conocimiento en España y Europa. Esas mismas razones nos hacen descartar la posibilidad de que estos lagares riojanos sean de tiempos de los romanos o incluso altomedievales, y nos inducen a pensar que estamos ante unas estructuras vitivinícolas mayoritariamente bajomedievales. Nuestra hipótesis es que Labastida y el alfoz de San Vicente conforman una comarca que fue muy singular durante el medievo y que la proliferación de lagares que allí se da, una prueba más de esa singularidad como las necrópolis o la abundante toponimia vasca, evidencia, por un lado, una "enología de guerra" durante los siglos XII-XV en la frontera Castilla-Navarra y, por otro, una viticultura en expansión por la demanda creciente del cercano mercado de Vitoria.*

*Historical, demographical, climatic and agronomic reasons, among others, explain why in the area of Sonsierra of Toloño can be found one of the largest concentrations of old winepress that is known in Spain and Europe. These same reasons allows to rule out the possibility that these winepress located in Rioja come from Roman times or even early Middle ages, leading to think these wine structures are mainly of late middle ages. Our hypothesis is that Labastida and the outlying area of San Vicente form a region that was unique in the Middle Ages and that the proliferation of winepresses given there, is another proof of this uniqueness proving on the one hand that the winemaking process was adapted to war times during XII-XIV centuries on the border Castilla-Navarra and, secondly, a growing wine culture by the increasing from the nearby market of Vitoria*

Entre el sur de Álava y el norte de La Rioja, fundamentalmente en los municipios de Labastida, San Vicente y Ábalos, se puede ver hoy una de las mayores concentraciones de lagares rupestres para el prensado de la uva de la que se tiene conocimiento en el norte de España. Dada la pétreo estructura de los lagares y su ubicación en promontorios rocosos difíciles de eliminar, es de suponer que no se habrán perdido muchos y, en todo caso, los actualmente localizados ya nos hablan de un potencial de vinificación muy importante para la época medieval en la que fueron utilizados. ¿Es una casualidad encontrar en las faldas del monte Toloño casi doscientos lagares rupestres, mientras en el resto de la Denominación Rioja y en el resto del Reino de Navarra su presencia es anecdótica? ¿son de origen prerromano, son romanos o son medievales? Y en este último supuesto ¿son coetáneos del "torcular antiquus" citado en San Millán a mediados del siglo X o son posteriores a los "trotiare" que se mencionan en los cartularios del siglo XI? En cuanto a la

motivación, ¿son los lagares rupestres un ejemplo de economía sumergida, un modo de escapar a los impuestos regios que gravaban el vino? Desde el punto de vista de la calidad, ¿son los lagares rupestres una expresión rudimentaria de la enología, una vulgarización propia de las clases más humildes de la sociedad o, por el contrario, son la evidencia de una enología de calidad a gran escala?

Ni la arqueología ni las fuentes escritas de los Monasterios han podido, por el momento, despejar la gran cantidad de interrogantes que plantean los lagares rupestres. Tal vez la revisión de todos los datos históricos, demográficos, toponímicos, climáticos, ecológicos, agronómicos, vitivinícolas y, por supuesto, arqueológicos, referidos a esta falda meridional del monte Toloño y a un amplio entorno alavés, pueda aportar alguna luz. Convencido de ello, me atrevo a trasladarles una visión rápida de la comarca en la que se tallaron en roca la mayoría de los lagares riojanos.

Me voy a referir en esta ponencia especialmente a Labastida para concretar

mi propuesta, si bien muchos de los argumentos que voy a decir de esta villa alavesa podrían emplearse para San Vicente-Ábalos.

Previamente, el estudio de los lagares rupestres de Labastida exige situar a esta localidad tanto en el espacio como en el tiempo, así como cuantificar su importancia en el conjunto del sector vitícola riojano, respondiendo a tres preguntas fundamentales ¿dónde estaba Labastida en el medievo? ¿qué pasó en el entorno de Labastida en el medievo? ¿qué potencial de vinificación tenía el sector vitícola bastidense y cómo era la enología de la época?

## I.-LABASTIDA EN EL ESPACIO: LA PUERTA DE SALIDA DEL VIÑEDO RIOJANO

La ubicación de Labastida en el sur de Álava, a medio camino entre Vitoria y Logroño, y en el corner más septentrional de la Denominación de Origen Rioja,

nos va a permitir contestar alguno de los interrogantes que plantean los lagares rupestres de la Sonsierra.

• *A.-LABASTIDA: EL “MEDITERRÁNEO” MÁS PRÓXIMO AL CANTÁBRICO*

El actual municipio de Labastida tiene unas 3.800 hectáreas de extensión, de las cuales 1.200 has son viña, y está formado por la unión de dos pequeñas pero importantes villas medievales, Labastida y Salinillas de Buradón, que surgen a la historia como puntos de intercambio comercial entre dos mundos normalmente lejanos pero aquí muy próximos: el Cantábrico y el Mediterráneo.

Dos datos para ilustrar esa sorprendente proximidad cantábrico-mediterránea que se da en Labastida:

- a) En el reseco viñedo de Labastida llueve escasamente unos 400- 500 l/m2/año, mientras que, si cogemos el coche en dirección a Peñacerrada, a tan sólo unos siete minutos del centro de la villa estamos en un fresco hayedo en el que llueve el doble.
- b) Vitoria-Gasteiz, la capital de Álava y del País Vasco, está tan sólo a unos veinte minutos en coche de la primera viña de Labastida.

El hecho de estar situada en una zona de transición cantábrico-mediterránea hace que en la historia vitícola y humana de Labastida las fluctuaciones del clima hayan tenido un papel destacado, siendo la disponibilidad de agua un factor limitante. Es sabido que a finales del siglo VIII el clima en Europa había empezado a calentarse y en los cuatro siglos siguientes se vivió un período muy cálido que posibilitó la plantación de viñedo incluso en enclaves tan septentrionales como Inglaterra o el norte de Alemania; la totalidad de las aldeas de Álava y la Rioja Alta tenían su propio viñedo, por lo que la mayoría se autoabastecía. Por el contrario, especialmente entre los siglos X-XII, la Sonsierra del Toloño vivió un período especialmente árido en el que se secaron las fuentes y arroyos, por lo que incluso cultivos tan austeros como la vid se lo pasaron mal.

El progresivo calentamiento llegó a su máximo nivel a principios del siglo XI, lo que se evidencia en tierras riojanas por

varios hechos como el fuerte castigo a quién sustrajere aguas en época del riego de las viñas que contemplaba el Fuero de Nájera, o el viaje del obispo San Gregorio de Ostia a esta región para combatir una plaga de langostas que estaba asolando el Valle del Ebro. Sin embargo, el enfriamiento y mayor pluviometría del XIV-XV cambió totalmente el paisaje agrario, con un retroceso acusado del cultivo de la vid en Vitoria y en otras zonas del centro y norte de Álava que propició la extensión de la viticultura en Labastida y la Sonsierra.

• *B.- LABASTIDA Y LA MONTAÑA ALAVESA: LAS TIERRAS DEL CONDE EN TORNO AL TOLOÑO*

La comunidad de pueblos que ha vivido desde hace milenios a ambos lados del Toloño ha creado importantes sinergias, fuertes vínculos económicos e históricos. Creemos que la especialización vitícola de Labastida y San Vicente en el medioevo se vio favorecida por la proximidad con las aldeas de la “Montaña Alavesa”, húmedas, frías e inapropiadas para la vid; la posterior inclusión de Labastida en las “Tierras del Conde de Salinas”, junto a Peñacerrada, Ocio, Montoria, Baroja, Faído, Payueta, Lagrán, Villaverde,... reforzó esos vínculos económicos. Los bastidenses de los siglos XIV y XV pudieron dedicarse principalmente a la viticultura porque muy cerca, en la ladera norte del Toloño, había poblaciones que le aportaban grano, caballerías, madera, carbón,... y le demandaban importantes cantidades de vino.

• *C.- LABASTIDA Y EL MERCADO DE VITORIA*

Álava triplicó su población en los siglos XI-XIV. El crecimiento poblacional de Vitoria y su constitución como mercado regional de primer orden, como lugar de encuentro del pescado del Cantábrico, el grano de la Llanada y el vino o el aceite del sur va a ser determinante en el esplendor de Labastida y de toda la Sonsierra.

A finales del siglo XIII y especialmente en el XIV, tras el enfriamiento climático que supuso el abandono de la viticultura en la mayor parte de Álava, Vitoria se decantó claramente por abastecerse de los vinos de la Sonsierra. Las protestas de la otra orilla del Ebro fueron sonadas.

Así, los Concejos de Logroño, Navarrete, Haro, Briones..., se quejaban en 1.316 al rey castellano denunciando la introducción de vino en Vitoria por parte de los municipios navarros de la Sonsierra. Las quejas se repetían constantemente en la primera mitad del XIV: “Et por esta razón que son ricos e poblados los logares e las villas de Navarra e que son empobrecidos e despoblados las villas e logares de nuestro regno”. Y los reyes de Castilla dictaban cada cierto tiempo órdenes proteccionistas (“mando que ninguno sea osado de traer vino de Navarra a Castilla”) que castigaban la entrada en Álava de vinos procedentes de la Sonsierra o de otros lugares de Navarra: “que pierdan las bestias y el vino y los odres en que los trajeran”. Pero las quejas de los vitorianos, en el sentido de reclamar libertad para comprar el vino donde les conviniera basándose en su fuero, también convencían al rey de vez en cuando, como en 1.342 cuando les autorizó a comprar vino en Navarra; incluso un año más tarde Vitoria decide prohibir la compra de vino de Logroño, la villa vitícola mas importante de la rioja castellana. Este Privilegio real del año 1.342 se repite en otras muchas ocasiones: 1.367, 1.379, 1.391, 1.424,...

Sin duda, exageraban un poco los riojalteños cuando hablaban de la riqueza de los sonserranos. El Libro de fuegos de la Merindad de Estella del año 1427, describía así la actividad de las gentes de la “Sonsierra Navarra”: “...viven sobre la labranza de pan y vino, y un año con otro cogen pan y vino para su provisión y para vender y con aquello se sostienen sin que se ayuden ni usen de otras mercaderías”. No está describiendo el libro de Estella una comunidad riojana rica y boyante, si acaso una sociedad rural que trabajaba un suelo pobre y con unas pocas familias que sobrevivían esforzadamente gracias al dinero que les reportaba a cada una la venta de unos cientos de cántaras de vino. Hay muchas referencias que acreditan el crecimiento del viñedo de la Sonsierra en el siglo XIV, paralelo al crecimiento de la demanda de Vitoria. Así aparecen las primeras alusiones a los excedentes vínicos en 1.362, cuando el rey de Navarra instituye el cargo de “guarda del sello y de la saca de vino”, para cobrar impuestos por la salida de vino de Laguardia y San Vicente.

El asunto de hacerse con el mercado de Vitoria era económicamente muy importante pues las cantidades de vino demandadas por la capital alavesa eran muy elevadas para la época; así, en 1428, se cifran en 20.000 las cántaras que Vitoria importaba para el consumo de su población y posiblemente para su redistribución en las provincias costeras.

En esa lucha comercial Labastida se aprovechó de su doble condición geográfico-política de sonserrana y castellana. Una preciosa cita del Archivo Municipal de Vitoria del año 1428 así lo demuestra: “Los Alcaldes y Regidores pusieron combenio con los mulateros que traian vino de la Bastida e Briones e Haro e de Navarra..., e que otros no traian vino sopena de cient maravedis por cada cántara”.

Durante el medievo, los arrieros alaveses tuvieron varias razones de peso para decantarse por los vinos de estas laderas del Toloño frente a otras localidades de Rioja Alta o Rioja Alavesa: comodidad, proximidad y precio.

- 1º.-Respecto a la comodidad hay que decir que adquirir el vino en otras villas vinateras como Laguardia, Viana o Logroño, obligaba a superar en épocas muy duras unos altos y difíciles pasos de montaña en la Sierra (1000-1.100 m) frente a los suaves pasos de “La Lobera” o el de “Tabuérniga” (700-800 m) que utilizaban los arrieros que venían a Labastida.
- 2º.-Labastida tenía también la gran ventaja competitiva de la proximidad: el viaje Labastida-Vitoria se hacía en una jornada mientras que muchos pueblos vinateros de Rioja Alta, incluso de Rioja Alavesa, empleaban dos o tres jornadas en llevar sus odres de vino en caballérfas hasta Vitoria.
- 3º.-Y no era cosa sólo de tiempo, la menor distancia suponía menores impuestos de pontazgo, portazgo,...al pasar por menos ríos, por menos localidades intermedias,...y también suponía menos pago a los arrieros,... llegando el vino de Labastida a Vitoria por bastante menos costo que el vino de otras localidades muy vinateras.

A partir de finales del siglo XV el fenómeno se acentúa, Vitoria se convierte en una villa dinámica que crece y crece, demandando cada vez más vino, para ella, para Bilbao y otros puertos cantá-

bricos. Los vinos de la Sonsierra siguen siendo los más demandados por la capital y, en concreto, los vinos tintos de Labastida y San Vicente tienen una nueva ventaja competitiva además de las tres mencionadas: la calidad. El peculiar microclima que disfrutaban las solanas de las laderas del Toloño permite una óptima maduración de las uvas tintas en épocas frías, como las que se vivieron en Rioja desde mediados del XVI a mediados del XVIII, obteniendo unos vinos acordes con los nuevos gustos del consumidor, más recios, con más cuerpo y color que el que se producía en Rioja Alta o en las zonas más frías de Rioja Alavesa.

## II.-LABASTIDA EN EL TIEMPO: UNA “BASTIDE” EN UN FRENTE DE GUERRA

Situemos el nacimiento de Labastida a la historia en su contexto real y tengamos en cuenta los factores que influyeron en el devenir de los acontecimientos. Es sabido que esta ladera sur de la Sierra de Toloño resultó muy acogedora a los berones, gentes procedentes del centro de Europa que vinieron hace unos tres mil años, que por aquí levantaron varios castros: Buradón, Castrijo, Izcarra, San Cristobal, San Ginés, Rivas,... Los berones permanecieron durante muchos siglos en esta tierra, roturando y poniendo en cultivo suelos en los que se asentaban inmensos encinares. Cultivaban cereales, criaban ganado y comerciaban con las tribus vecinas del Valle del Ebro y con los vecinos de la ladera norte de la Sierra de Toloño. Es universalmente aceptado por los especialistas que los berones no practicaron la viticultura.

La viña se introduce en las laderas del Toloño en los primeros siglos de nuestra Era, con los romanos, pero, presumiblemente, la pobreza del suelo y la extrema aridez de esos primeros siglos impidieron que este cultivo pasara de anecdótico. El periodo de hambruna, guerra, peste y despoblación de los siglos IV-VII, (y con más razón el periodo de ocupación musulmana de estas tierras durante los siglos VIII-X) impidió la implantación de la vitivinicultura a gran escala por el Valle del Ebro. Las cosas comienzan a cambiar, según nos cuentan los historiadores

medievalistas, a mediados del siglo X con la retirada de los árabes hacia el sur y la aparición de unos reyes navarros fuertes y decididos que a principios del siglo XI deciden instalar su corte en Nájera.

### • A.-POBLAMIENTO ALTOMEDIEVAL: LAS NECRÓPOLIS

Es mayoritariamente aceptado por los historiadores que han estudiado el repoblamiento de esta parte del Valle del Ebro que hacia el año mil gentes del norte, en gran número, cruzan la Sierra de Toloño y se instalan en el Valle del Ebro. En el entorno bastidense surgen pequeñas comunidades que se instalan en torno a una ermita en Buradón, Torrontejo, Santimia, San Pelayo, Mutilluri, Castrijo, Tabuérniga, El Santo Cristo, Remélluri,... y de las que nos quedaron vestigios en forma de ermitas y necrópolis, tumbas excavadas en roca, otro fenómeno peculiar de este extremo de la Sonsierra. Los centenares de tumbas hoy reconocibles, están distribuidas en una docena de necrópolis: Santa Eulalia, Motilluri, La Fonsagrada, San Martín, San Ginés el Viejo, El Cristo, Buradón,... Por cierto que esas necrópolis nos indican, entre otras cosas, que a los bastidarras del alto medievo les gustaba tallar la piedra, afición que tiempo después utilizaron para cuestiones menos espirituales como la elaboración de vino. En la jurisdicción de S.Vicente, concretamente en sus aldeas, hay contabilizadas también varios cientos de tumbas censadas en el siglo XI si bien alguna puede ser de mediados del X según De las Heras y Tojal.

García Cortázar habla de alaveses y vizcainos repoblando el bajo Oja a mediados del siglo XI. También por esas fechas, según De las Heras, el Conde Don Marcelo funda la villa de Ripa y su Iglesia Monasterio de San Miguel, desde donde, dirigió la repoblación del alfoz de San Vicente en la segunda mitad del XI con gentes mayoritariamente alavesas.

Del origen vasco de los repobladores de la zona quedan pruebas abundantes en la toponimia de Labastida: Solagüen, Larrazuri, Marrate, Artajona, Jarrarte, Iscorta, Achalde, Remelluri, Macarralde, Torrolate Mutillori, Izcarra, Mentoste, Altabaza... Esa alta “vasconización” de la toponimia bastidense, en menor medida también de San Vicente, es

también un hecho singular que no se da ni en el resto de la Sonsierra navarra ni otros enclaves de la Denominación Rioja, excepto el vecino valle del Oja.

Los primeros bastidenses del medievo no eran de tradición vitícola, vivían del monte y la ganadería, como la propia toponimia vasca indica, en caseríos o pequeñas aldeas ubicadas bien en las zonas altas como Tabuérniga o Erramelluri, bien en la ribera del Ebro como Buradón o Torrentejo. Se dedicaban fundamentalmente a la ganadería, complementando sus ingresos con la madera y carbón del Toloño, con la caza, con la pesca en el Ebro, con el cultivo de amplias extensiones de cereal aprovechando la fuerza del río para la molienda del grano,...

En el siglo XI este extremo del reino de Navarra seguía teniendo una pequeña población dispersa, en absoluto vitícola debido, por un lado, a que el clima en la planicie que iba del bosque al río era muy árido, y, por otro, a que en las tierras alavesas más al norte y en las zonas frescas de la Rioja Alta la vid se dio mejor. Así, si nos fijamos en la descripción que hacen del alfoz de San Vicente en el año 1.051, con motivo de la donación de San Vicente al Monasterio de Leyre por el rey navarro García Sánchez III, vemos que predomina la componente pastoril: “con sus entradas y salidas, montes, fuentes, lagos, pastos, prados e iglesias, casas, tierras, viñas, molinos,...”. Igualmente, la componente vitivinícola en la descripción de las aldeas próximas es muy minoritaria, a veces inexistente, en los documentos de donación del señor Oriol López de sus palacios bastidenses en Mutillori o de la donación de la aldea de Ribas por Don Marcelo al Monasterio de Leyre, o en la donación por el rey navarro de la aldea ribereña de Tondonia al Monasterio de Leyre o en la donación de los núcleos bastidenses de Torrontejo y Castrijo, justo enfrente de la anterior, al Monasterio de San Millán,...

La mayoría de los documentos de donación de estas aldeas situadas a la sombra del Toloño indican una plusvalía diferente de la viticultura: su posición de vado estratégico, su vocación molinera o/y la abundante pesca que se coge. ¡Y qué importante controlar las pesquerías para una colectividad monacal en aumento que se alimentaba principalmente de

pescado buena parte del año! Nos inclinamos pues por una revalorización en el seco siglo XI de Labastida y otros vados del Ebro, en primer lugar como pasos estratégicos, en un momento en que aún no se habían hecho los puentes de Logroño y Miranda, y, en segundo lugar, como ubicación idónea de molinos harineros y como punto de aprovisionamiento de pescado a los grandes monasterios, en una época en que las fuentes, arroyos y pequeños ríos van quedándose sin caudal y sin peces por los fuertes calores. Así lo confirman donaciones coetáneas de lugares de la ribera del Ebro, como Assa, Logroño, Torrillas, Torremonalbo, Elciego, Brinnas,...., a sumar a las referidas de Torrentejo, Castrijo, Mutillori, Tondonia, San Vicente,....

Según esta interpretación, los cartularios medievales del siglo XI no hablaron en estos parajes sonserranos de “trolliars, torcularia, lacus” porque no los había en ese momento, al menos en la proporción en que los había en el entorno de Nájera, y si hacen alusiones al gran río es porque es el tema que los revaloriza: su carácter ribereño.

El incremento de la población y la bonanza económica habida en el siglo XII en Europa genera un flujo constante de gentes del norte hacia el Valle del Ebro, pero el ambiente de guerra que se vive en los castillos sonserranos no atrae a suficientes pobladores. Efectivamente, durante la segunda mitad del siglo XII el panorama político y militar se había complicado extraordinariamente en la Sonsierra. A la legítima demanda del reino de Navarra para que se le restituyesen los territorios riojanos arrebatados por Castilla un siglo antes se opuso la pretensión castellana de incrementar su reino a costa de Navarra. Como consecuencia de este ambiente bélico no sólo se fortalecen villas como Nájera o Laguardia, sino también pequeñas aldeas estratégicamente situadas como San Vicente.

Para vencer esa resistencia a la repoblación sonserrana, en el año 1164, el rey navarro Sancho el Sabio otorga el Fuero de Población a Laguardia y sus aldeas (incluidas San Vicente y las tierras bastidenses), con numerosas libertades y derechos: “el que quisiere poblar que pueble, el que hiciere un molino en su pieza, o en su huerto, o en su viña, no le

dé parte al Rey, por el agua, el que fabricare un horno en su heredad, téngalo como propio y seguro, el que tenga necesidad de vender lo suyo, véndalo, el que hiciere un molino en el Ebro, pague al Rey, el primer año solamente, cinco sueldos y nada más, donde encuentren tierras baldías, lábrenlas y donde encuentren pastos, pázcanlos, donde encontraren montes o leña para quemar o hacer casas, tómenlos sin ninguna contribución,....” De nuevo se vuelve a pintar un panorama agropecuario en el que la viña tenía un papel absolutamente minoritario.

La concesión en el año 1172 por el rey de Navarra del Fuero de Población a San Vicente, en el que se incluían las tierras bastidenses, supone un nuevo intento repoblador de estas tierras, desgajándolas de Laguardia y dotándolas de privilegios adicionales para estimular la permanencia de colonos, muy remisos a instalarse en tan peligroso extremo del Viejo Reino. Coincide el Fuero con las fechas de reconstrucción y ampliación del castillo, baluarte que es en sí mismo una evidente declaración oficial de estos pagos como zona de guerra. Según E. García, aún hubo un tercer intento de estimular la repoblación en esta punta del reino por parte del rey navarro concediendo un nuevo fuero a Labastida, separándola de la jurisdicción de San Vicente a finales del siglo XII, pero no debió conseguir sus objetivos.

A pesar de todo, Labastida va creciendo poco a poco durante la segunda mitad del siglo XII, siguiendo la tónica general de la región. Se empiezan a aglutinar las gentes junto al collado de “la mota”, y prueba de ello es que la pequeña ermita existente en la colina es sustituida por el gran Templo románico del Cristo. En esas fechas el dinamismo en el entorno Labastida-San Vicente es extraordinario, con la construcción y reconstrucción de castillos (Buradón, Toloño, San Vicente), la edificación de templos grandiosos para la época (la ermita del Santo Cristo, la de Santa M<sup>a</sup> de la Piscina, la de Torrentejo, la de Rivas, la de Orzales,....), cientos de operarios trabajan sin descanso durante décadas, operarios a los que hay que dar de comer y beber, como a las tropas acuarteladas en los castillos y torreones, como a los caminantes que vienen del norte, como a los monjes que se van instalando en las laderas del Toloño,....

Esa mayor demanda de vino en la segunda mitad del s. XII, así como la suavización de la aridez, favorecieron la expansión de la vid por Labastida y San Vicente, expansión que propició la aparición de los primeros lagares rupestres. El poblamiento medieval de Labastida y S. Vicente tiene otra particularidad interesante desde el punto de vista enológico: está muy alejado de Nájera, Pamplona y otras urbes importantes de Navarra o Castilla, distantes también de los Monasterios de Leyre y San Millán; por otro lado, el Ebro y la Sierra aumentan la sensación de lejanía convirtiendo a este extremo de la Sonsierra en una especie de república independiente. Esa lejanía pudo propiciar una cierta “democratización” de la primitiva viticultura en relación a otros lugares en los que el trujal estaba más vinculado al Rey, al Abad o al Señor.

• *B.-FUNDACIÓN DE LA VILLA : LAS “BASTIDES” DEL XIII*

Hacia el año 1200, tuvo lugar un hecho que marcará la vida de Labastida durante tres siglos. Los reyes de Aragón y Castilla se alían contra el rey navarro Sancho VII el Fuerte y le arrebatan parte de su territorio, fundamentalmente Guipúzcoa y Álava, incluidos los terrenos bastidenses. A partir de entonces Labastida se separa políticamente de la Sonsierra navarra y su existencia se vinculará a Vitoria, constituyendo una paradoja castellana, porque a poco más de tres kilómetros de la villa hay tres castillos navarros rodeándola: el de Buradón, el de Toloño y el de San Vicente.

La amenaza de esos tres torreones debió desanimar mucho a la permanencia en la zona de los moradores primitivos, porque el rey de Castilla se ve obligado pocas décadas más tarde a dar unos privilegios especiales a quien aquí se instalara, eximiendo a los vecinos de la nueva villa de los pagos de lezda y portazgo por el tránsito de mercancías hacia otras villas castellanas como Vitoria. En efecto, el Fuero de Población otorgado a Labastida en 1242 representó para sus habitantes, según E. García, además de una jurisdicción propia, un trato de favor con la desaparición de los viejos impuestos y viejas obligaciones que se sustituyeron por el pago de una cantidad fija de doce dineros por casa.

El propio nombre nos habla de una peculiaridad de la villa. “Bastida” es un apelativo que tienen unas cuatrocientas villas de la Gascuña y el sudoeste francés levantadas entre finales del siglo XII y mediados del siglo XIII. Las razones por la que los monarcas franceses e ingleses levantan estas “bastides” en el sur de Francia pueden darnos luz sobre el origen de nuestra Labastida. En la mayoría de estas nuevas villas francesas el objetivo era la promoción económica y social de una comarca situada en una frontera, en un frente de guerra; se pretendía colocar a los habitantes de la zona bajo una jurisdicción única, reagrupando en una parroquia a los colonos que se dispersaban por multitud de pequeñas aldeas más o menos próximas. Así mismo se pretendía estimular la agricultura y el comercio en un punto concreto, organizando un planeamiento urbanístico funcional.

Es decir, que la fundación de la villa de Labastida pudo tener unos objetivos comerciales y no militares como una interpretación simplista de su nombre pudiera hacer pensar, según Larreina y Larreina: “Se levanta ciertamente en una frontera de guerra, entre los reinos de Castilla y Navarra, pero no con un propósito defensivo sino de zona franca, de libre comercio. Descartamos la hipótesis militar ya que el pequeño cerro sobre el que se instala la villa no tiene grandes posibilidades de defensa y porque, por otro lado a poco más de una legua de distancia se hallan situados castillos navarros de envergadura, como el imponente castillo de San Vicente o los más modestos pero ciertamente inexpugnables castillos de Buradón y Toloño. No tiene pues ningún sentido que los reyes, navarros o castellanos, pretendieran hacer aquí una plaza fuerte”.

La mayoría de los repobladores de la nueva villa tuvo que ser también euskaldun, por que, de otro modo, no se explicaría la permanencia de unos topónimos vascos incomprensibles para castellanos, francos o judíos. Creemos que la toponimia actual refleja perfectamente el panorama agropecuario de la Labastida del siglo XIII : un panorama esencialmente ganadero-cerealista, en el que la viña era cuantitativamente poco importante en el paisaje. En todo caso, es fácilmente aceptable que el incremento poblacional citado,

la exención de impuestos , el proteccionismo del comercio que inspira la nueva bastida, junto al enfriamiento de la Llanada alavesa,... propiciara que en el siglo XIII se vaya expandiendo poco a poco la viña y se construyan cada vez más lagares.

La población estimada en el burgo inicial, bajo la Ermita, fue de un máximo de cien fuegos, por lo que, teniendo en cuenta el consumo “per capita” de la época y el abastecimiento a las tropas de los castillos de Buradón y Toloño, así como a los romeros y a los monjes del Toloño...., estimamos un consumo anual de unas seis mil cántaras de vino. Considerando que cada hectárea de viña daba en la época unas cien cántaras de vino, habría una superficie total de viñedo de unas sesenta hectáreas distribuidas por toda la jurisdicción. Presumiblemente, en los dos siglos siguientes el viñedo bastidense fue creciendo lentamente siguiendo la tónica general del viñedo riojano, triplicándose esos valores iniciales tanto en extensión de viñedo como en producción de vino.

• *C.-FRENTE DE GUERRA NAVARRO-CASTELLANO (XIII-XV)*

Durante los siglos XIII-XV la comarca se convierte en el punto más conflictivo en la frontera entre los reinos de Navarra y Castilla. La Historia nos aporta pruebas irrefutables de esa situación de guerra permanente:

- 1º.- En el año 1288, cuatro décadas después de su fundación, Labastida se subleva contra el rey de Castilla y fue duramente castigada por éste.
- 2º.- En el año 1305, el rey navarro concedió a los moradores de la Sonsierra exenciones considerables “por los muchos gastos, muertes y grandes daños que reciben por guardar el reino de la parte de Briones”.
- 3º.- En el año 1334, Labastida sufre otro duro castigo, al ser incendiada por el rey navarro Juan El Gordo.
- 4º.- Al poco tiempo, en el año 1336, los castellanos “fueron por el reino de Navarra, por los lugares de la Sonsierra, quemando y robando y haciendo mucho daño a los navarros”.
- 5º.- En el año 1367, toda la Sonsierra y la Rioja Alta se ven afectadas por la guerra civil castellana que se concreta aquí en la gran batalla de Nájera.

• 6º.- En el año 1373 el rey de Navarra conquista Alava y Rioja y desata un periodo de guerra con Enrique II. En 1378 los castellanos entran por Labastida con cuatro mil caballeros, asedian San Vicente pero no consiguen tomar su castillo

• 7º.- En el año 1429, los navarros atacan Labastida desde San Vicente pero son derrotados. Al año siguiente, los castellanos entran por Labastida con tres mil caballeros vizcaínos para conquistar la Sonsierra. Tampoco conquistan el castillo pero queman los arrabales de la villa y algunas aldeas de la comarca.

• 8º.- Entre 1430 y 1437 la comarca fue asediada y devastada varias veces por las tropas castellanas hasta que un último episodio bélico a principios de los sesenta, en plena guerra civil en el Viejo Reino, supuso la incorporación definitiva de la Sonsierra a Castilla.

Estas breves citas históricas evidencian bien la situación especial en la que vivía esta frontera. Sólo entre 1336 y 1445 los castellanos en gran número sitiaron el Castillo de San Vicente al menos en cuatro ocasiones. ¿Cómo es posible mantener una industria bodeguera permanente en Labastida o San Vicente en esas condiciones, en ese “toma y daca” permanente de asedios, incendios y saqueos? ¿Cómo es posible mantener un viñedo en torno a unos castillos tan castigados como los de San Vicente, Buradón o Toloño? Con inteligencia y astucia, sin duda.

Pero es que, además, este panorama de guerras locales se complica ya que coincide con un enfriamiento climático en Europa y la consiguiente gran depresión agrícola y económica. También nuestra región sufrió esa fuerte crisis demográfica y económica provocada por las guerras, la hambruna y, especialmente, por las epidemias de peste que la asolaron. Por ejemplo, es sabido que los rigores climáticos provocaron que mucha gente muriera en la Sonsierra durante la hambruna del año 1343, a la que siguieron otros tres años de muy malas cosechas; así que la “Peste Negra” del año 1348 encontró en este extremo de Navarra una población debilitada, favoreciendo sin duda que se causara en esta comarca una gran mortandad.

Estos episodios de guerras y calamidades, unidos al enfriamiento del clima anteriormente citado, propiciaron una reducción drástica del número de habitantes

de la Sonsierra y Rioja Alta. Aldeas con neta vocación vitícola, como Cenicero, se despoblaron totalmente y otras muchas como Elciego, Villabuena, Samaniego o Baños de Ebro, según el Libro de Monedaje de tierras de Estella y los Libros de Fuegos de la Merindad de Estella de los años 1366 y 1427, oscilaban según las épocas entre las veinte o treinta familias. El conjunto Labastida- San Vicente, también vio reducir su población en la segunda mitad del XIV, época en la que tenía unas trescientas cincuenta familias viviendo en la comarca.

Una carta- privilegio del rey navarro Carlos II fechada en 1377 pone de manifiesto lo escasa que se consideraba la población del alfoz, pues concede a sus moradores todos los privilegios, franquicias y libertades de que gozaban los hidalgos del reino: “et así bien que la dicta villa sea mejor poblada de gentes”.

Por cierto que el citado libro de Monedaje de las Tierras de Estella evidencia que el alfoz de San Vicente era mucho más pobre que otras zonas próximas, pues sólo se recaudaron 2,7 sueldos / fuego frente a los 5,8 de Laguardia, o los 6,1 de Viana. Abundando en esta idea de la pobreza comarcal, hay que recordar que, en el año 1401, el rey Carlos III eximió a los habitantes de San Vicente y sus aldeas del pago de cualquier impuesto, también por el comercio de vino, por la pobreza en que se hallaba la villa debido al episodio de peste del año anterior y a los daños que recibían sus gentes por ser fronterizas.

Tras la grave crisis económica y demográfica del XIV, la demanda y el precio del vino comenzó a crecer y de nuevo se comienza a plantar viña, estimando la extensión del viñedo de Labastida a mediados del XV en unas doscientas hectáreas que rendirían, como promedio, unas veinte mil cántaras, una cifra importante para tan pequeño vecindario, aunque apenas la décima parte de lo que elaborará en los momentos de máximo esplendor del XVII y XVIII. Otros autores como Eizmendi ó Jaúregui llegan por distintas vías a cifras de similar magnitud en cuanto al viñedo o el mosto procesado cada año en los lagares bastidenses.

La incorporación de Labastida y las Tierras del Conde a la Hermandad de Álava a finales del XV coincide con un

período de gran estabilidad social y fuerte crecimiento económico y demográfico en toda Europa. Ello supuso nuevos planteamientos en la producción y comercialización vinícola de la provincia, intensificándose el monocultivo vitícola en la Rioja Alavesa que se convirtió en la bodega de Vitoria. Con la paz los lagares rupestres ya no serán necesarios y además el gusto de los consumidores va cambiando a finales del XV y principios del XVI hacia vinos con más color y cuerpo que exigen otras estructuras vinicas y otros sistemas de maceración y prensado. Surgen así las primeras bodegas en las entrañas de la propia Labastida, en “El Olmo” y posteriormente en los barrios bodegueros de “El Otero” y “La Horca”.

Hasta tal punto creció el viñedo de Labastida en el XVI que se quejaban así al rey las autoridades de Haro a principios del XVII: “La villa de Labastida antiguamente no tenía cosecha de vino alguna, y por ello se proveía de esta villa... y hoy han plantado tantas viñas que regularmente coge dicha villa de Labastida doscientas y doscientas cincuenta mil cántaras”, cinco veces más de lo que producía en ese momento Haro. Es ciertamente en los siglos XVI-XVII cuando, otra vez gracias al negocio del vino con Vitoria, surge esa poderosa Labastida de las bodegas y de los palacios, que llegó a elaborar el 10% del vino Rioja de la época, convirtiéndose en el siglo XVIII en el municipio más rico de Álava y en la cuna de Manuel Quintano, precursor del vino de Rioja actual. Pero ese potencial vitícola bastidense, y lo mismo podemos decir del de San Vicente o Ábalos, se había gestado siglos antes, en los lagares rupestres...

### III.-LOS LAGARES DE LABASTIDA: UNA ENOLOGIA DE GUERRA PARA EL RIOJA PRIMIGENIO

Los lagares rupestres no son una invención medieval. Se estaba estrujando la uva con estructuras similares, y aún mucho más sofisticadas, hace más de tres mil años en Palestina, Siria, Turquía,... Los legionarios romanos procedentes de aquellos países que lucharon en las guerras cántabras y que se jubilaron en

estas tierras riojanas, además de plantar alguna viñita, tal vez se entretuvieron en tallar en roca su pequeño lagar para elaborar la vendimia propia. O tal vez fueron los nobles navarros que participaron en las Cruzadas en los siglos XI y XII, y que luego mandaron construir aquí templos del tamaño de la Ermita del Cristo o la de Peciña, quienes importaron los procedimientos de elaboración en lagares rupestres que vieron en Palestina. Razones climáticas, demográficas e históricas nos hacen descartar la posibilidad tanto de que se cultivara la viña a gran escala en las faldas del Toloño a principios de nuestra Era como de que los lagares rupestres sean de tiempos de los romanos o de una época anterior. Creemos, coincidiendo con la generalidad de los estudiosos que han tratado el tema de los lagares de la Sonsierra, que estamos ante unas estructuras vitivinícolas medievales.

Y respecto al viñedo medieval una consideración agronómica previa: la viticultura era un cultivo muy sacrificado, que se lo planteaba el labrador como fruto para la siguiente generación más que para él mismo. Plantar una viña no era como plantar coles, era una decisión arriesgada que implicaba arraigarse, comprometer a su familia con esa tierra durante varias generaciones. Conseguir una explotación vitícola importante en el medioevo, apenas dos o tres hectáreas distribuidas en 7-10 viñitas, le suponía haber trabajado en ello al clan familiar durante casi un siglo. Elegir mal la vinífera o el lugar de la plantación les podía suponer la ruina, así que la elección del terreno para la viña no se hacía al azar, había una serie de criterios a considerar, siendo uno de los principales que el suelo fuera tan poco fértil que la producción de grano estuviera muy comprometida.

Estudiando el grupo de 9 lagares al este de Labastida, muy próximos a la villa (Marrate, Atxalde, S.Cristobal, Sta Eulalia, Piletas, Fonsagrada, Arenales, Montebuena) y el grupo de seis lagares descubiertos en las proximidades de Buradón, vemos que se ubican en terrenos accidentados, muy parcelados y con afloramientos rocosos. En el primer grupo hay unas 150 hectáreas cultivables de las que un tercio podían haber sido dedicadas a viña a finales del medioevo; el grupo de Buradón procesaba unas treinta hectáreas de viña.

El estudio y la reflexión sobre la ubicación de estos lagares nos permite obtener algunas respuestas lógicas:

- a) Los lagares se distribuyen mayoritariamente en una cota próxima a los 500-550 m de altitud, entre la Sierra y el Ebro, en una situación intermedia entre los pastos somontanos del piso superior y las planicies y amplias terrazas de un piso inferior con suelos más profundos y más apropiados para cereal.

- b) Los lagares se ubican cerca de las villas o aldeas, a unos pocos cientos de metros de ellas, por lo que la lejanía no se puede argumentar como causa de su construcción, como se argumenta en los lagares rupestres de Portugal, por ejemplo. Sólo el castillo de S. Vicente generaba a su alrededor en más de un kilómetro de radio, un círculo de “tierra quemada”, exenta de viña y consecuentemente de lagares.

- c) Cada lagar procesaba la uva de unas cinco hectáreas de viña, dando lugar a una quinientas cántaras de vino, por lo que debieron ser compartidos por varias familias cada uno.

- d) Los lagares se distribuyen desperdigados por la jurisdicción: con un criterio absolutamente funcional y práctico se construyen junto a las viñas y estas viñas, muy parceladas, se plantan en terrenos abruptos, resecos sin fuente de agua, impropios para cereal, pasto o huerta.

En definitiva, es la topografía y pobreza del suelo la que implica la ubicación de las viñas y éstas condicionan la construcción de los lagares.

Por otra parte, una reflexión sobre los datos históricos expuestos en las páginas anteriores permiten aceptar fácilmente a cualquiera que el viñedo medieval de Labastida y San Vicente vivió sometido a dos fuerzas opuestas:

- a) una fuerza positiva, expansiva, similar a la que vivió la generalidad del viñedo riojano sólo que acentuada por la mayor proximidad a Vitoria y a la colectividad norteña carente de viñas y que bebía cada vez más vino.

- b) una fuerza negativa que impedía el crecimiento del viñedo por la situación de guerra permanente en la que

se vivió, desde mediados del siglo XII hasta mediados del XV, en esta frontera Navarra-Castilla.

Pero la primera fuerza es, en muchos momentos, superior a la segunda en Labastida, Ábalos, Peciña, Buradón u otros lugares relativamente alejados del gran castillo de San Vicente. La viña se expande en esos lugares, entre otras cosas, porque hay que dar de beber abundantemente a las tropas acuarteladas en los castillos y torreones y a las gentes que viven en torno a la soldadesca. Ya no valen los pequeños trujales, se necesita producir mucho vino,... Así que fue esa situación de guerra permanente la que les obligó a diseñar una enología a gran escala, “una enología de guerra”, con los lagares excavados en la roca como estructura fundamental.

Esa interpretación de los lagares rupestres como enología de guerra nos permite responder la mayoría de los interrogantes que plantean estas estructuras vitivinícolas:

- 1. ¿Por qué trujales de roca viva y en el campo? Ese vivir en peligro inminente propiciaría, en nuestra opinión, la expansión de unos lagares diseñados como estructura de guerra, irrompibles, ininflamables, imposibles de robar, algo que no garantizaban los trujales descritos en los Cartularios, más endebles y efímeros, por ejemplo el trujal dibujado en el “Gran Lagar de la Cólera de Dios” del Beato de Liébana del siglo X.

- 2. ¿Por qué este tipo de lagares se concentran en Labastida y San Vicente y apenas se dan en el resto de la Denominación Rioja o en el resto del Reino de Navarra? Porque las villas y aldeas de esta comarca eran las más vulnerables y estaban permanentemente amenazadas de saqueo o incendio, por lo que convenían más unas estructuras vitivinícolas exteriores y diseminadas, y no urbanas y comunitarias como la bodega del rey o la bodega del diezmo. Así pues, el nacimiento de estas dos villas sonserranas (entre finales del XII y principios del XIII) no supone la muerte de los lagares rupestres sino, tal vez, su potenciación.

- 3. ¿Por qué no se cita en los Cartularios de San Millán o Leyre del siglo X-XI esta gran colección de lagares rupestres de la Sonsierra, como se citan los

“trolliare”, “torcularia” y “lacus” de otras localidades de Rioja Alta? Tal vez porque simplemente no existían en la época y cuando aparecen en el siglo XII-XIII ya no hay apenas referencias escritas a trujales en los Cartularios, por ser abundantes en la región y no tener el valor excepcional que se les adjudicaba en los siglos X-XI.

- 4. ¿Tal vez, los lagares se instalan junto a los primitivos poblamientos Tabuérniga, Buradón Remelluri, Ripa, Torrontejo,...? En general, los lagares de la Sonsierra no se ubican sino excepcionalmente junto a poblados o ermitas, y en el caso concreto de Labastida, en opinión de los arqueólogos Palacios y Rodríguez que los han estudiado, “en ningún caso aparecen asociados elementos constructivos de habitación: eran lugares de trabajo y no de habitat”.

- 5. ¿Tal vez se instalan los lagares soneserranos alejados de los caminos y de la villa, más o menos ocultos del fisco? Muchos de ellos están a corta distancia de la villa, a unos pocos cientos de metros y en lugares perfectamente visibles desde el cerro de “la mota”. No creemos que sean una muestra de economía sumergida, una especie de evasión de impuestos por estar “extramuros” ya que los pobladores de Labastida estaban exentos de lezdas y portazgos, y porque las cocas de vino fermentaban en las cuevas de la villa. Y, por otro lado, intentar ocultar los doscientos lagares de la Sonsierra es una tarea harto difícil, máxime si consideramos que las viñas delataban su presencia.

- 6. ¿Suponen los lagares rupestres una peor calidad del vino resultante? Viendo los lagares rupestres, comparándolos con la elaboración de los trujales altomedievales o con la elaboración en lagos de los cosecheros actuales, no creemos que sean una vulgarización de estructuras enológicas señoriales como el trujal del Rey o la bodega del diezmo, en el sentido de dar un vino de peor calidad. El bajo rendimiento del pisado del lagar rupestre proporcionaba un “mosto de yema” excelente para los vinos blancos que se consumían mayoritariamente en el medievo.

- 7. ¿Siempre hubo un dos centenares de lagares en la Sonsierra del Toloño,

siempre tuvieron la estructura y dimensión que hoy vemos? No creemos que los lagares actuales sean una foto fija del medievo. Su número iría creciendo entre los siglos XII y XV según aumentaba el viñedo. También su complejidad: los artilugios de madera para optimizar la prensada son más razonables en los tiempos de paz de finales del XV que en los periodos de guerra del XIII y XIV. Y ese crecimiento en el número de lagares bastidenses está vinculado a la demanda creciente de vino de Vitoria y de la Montaña Alavesa.

Con la paz de 1463 los lagares ya no serán necesarios y además el gusto de los consumidores va cambiando a finales del XV y principios del XVI hacia vinos con más color y cuerpo que exigen otras estructuras vinicas y otros sistemas de maceración y prensado. Surgen así las primeras bodegas en las entrañas de la propia Labastida, en “El Olmo” y posteriormente en los barrios exteriores.

#### *IV.-LOS LAGARES DE LABASTIDA: PUNTO DE INTERES TURÍSTICO DEL RIOJA PRIMIGENIO*

Los lagares rupestres de Labastida y la Sonsierra son hoy mucho más que unas viejas piedras en el campo que tenían la función de estrujar la uva,... Los lagares son una bella historia que debe ser bien contada, los lagares son un reclamo turístico insuficientemente utilizado, son expresión de la sabiduría milenaria de nuestros viticultores y cosecheros, son plusvalía de Labastida y la Sonsierra entera.

La labor de promoción y puesta en valor de los lagares medievales que está llevando a cabo en los últimos años en Labastida - S.Vicente, y este Congreso es una prueba más, inciden en una triple vertiente de turismo enológico, turismo verde y turismo cultural:

- a) Turismo enológico, porque permite a los enófilos conocer mejor el vino de Rioja, remontándose a sus orígenes medievales.

- b) Turismo verde, porque la ubicación de los lagares en el campo, comunicados entre sí por senderos cómodamente transitables a pie o en bici, y en un marco

natural incomparable como es el viñedo bajo el Toloño, permite atraer a los amantes de la naturaleza y de las actividades al aire libre.

- c) Turismo cultural, porque cada vez un mayor porcentaje de quienes nos visitan lo hacen por motivos culturales, con el propósito de ampliar sus conocimientos, de aprender nuevas cosas.

#### *V.-CONCLUSIÓN: LOS LAGARES RUPESTRES, EL PRIMER CAPÍTULO EN LA HISTORIA DEL VINO RIOJA*

Las pistas que pueden arrojar luz sobre el enigma de los lagares rupestres de Labastida y el alfoz de San Vicente no están sólo bajo tierra, están también en la historia, están en el campo, están en la lógica agronómica, en el análisis del clima, la demografía, la toponimia,...La revisión de los datos disponibles permite extraer conclusiones interesantes.

La comarca en que mayoritariamente se instalan los lagares rupestres riojanos es una comarca singular. La repoblación medieval de San Vicente-Labastida (siglos X-XI) se hizo con gentes singulares,...La proliferación de necrópolis o la abundantísima toponimia vasca nos hablan de esa singularidad del poblamiento en este punto del Valle del Ebro. En el cálido altomedievo era ésta una pequeña población dispersa que se dedicaba fundamentalmente a la ganadería, que complementaba sus ingresos con la madera y carbón del Toloño, con la caza, con la pesca en el Ebro, con la molienda del grano, con las huertas y frutales de la ribera...La viña era un cultivo muy difícil en este suelo tan pobre y reseco, era un cultivo minoritario, lo justo para autoabastecer a sus moradores.

Desde mediados del siglos XII hasta mediados del XV esta esquina occidental del reino de Navarra se convierte en una zona de guerra permanente con Castilla, con el imponente castillo de San Vicente como exponente fundamental de la zona. La fundación de la villa de Labastida, al igual que las cuatrocientas “bastides” francesas, no tuvo un propósito defensivo

sino de zona franca, de libre comercio. Ese incremento poblacional, esa lejanía de las grandes urbes y monasterios, esa exención de impuestos, ese proteccionismo del comercio que inspira la nueva bastida, junto a la creciente demanda de vino por parte de Vitoria y a la dulcificación del clima sonserrano, hace que en los siglos XII-XV se vaya expandiendo poco a poco la viña y se construyan cada vez más lagares rupestres.

La construcción de este tipo de lagares pudo ser una estrategia para superar los inconvenientes de una guerra prolongada por parte de una comarca con fuerte vocación vitícola y muy próxima al consumidor vasco. Se instalan los primeros lagares junto a las viñas y evolucionan según va creciendo la viticultura medieval riojana, al paso marcado por la evolución de la guerra castellano-navarra y de la demanda creciente de los consumidores de Vitoria y de la Montaña Alavesa.

Entraron en desuso los lagares con la paz y con el cambio de preferencias de los consumidores vascos a principios del XVI, al demandar éstos grandes volúmenes de vinos tintos muy macerados que exigían otras tecnologías bodegueras.

Tras siglos de abandono, los lagares rupestres de Labastida y la Sonsierra son hoy mucho más que unas viejas piedras en el campo. Los lagares rupestres son un reclamo turístico, son una bella historia que debe ser bien contada, son expresión de la tradición y de la sabiduría milenaria de nuestros viticultores y cosecheros, son plusvalía de Labastida y la Sonsierra, ... Los lagares rupestres son el primer capítulo en la historia del Vino Rioja: el vino de Rioja empezó a gestarse aquí.

## VI.-BIBLIOGRAFIA

- CEPEDA, J.J., MARTÍNEZ, A.,  
“Buradón. Un conjunto arqueológico singular en la Rioja Alavesa”. Revista de Arqueología nº 156, 1.994
- DIAZ DURANA, J.R.,  
“Alava en la Baja Edad Media: crisis, recuperación y transformaciones socioeconómicas”. Vitoria 1986
- EIZMENDI, J. y RODRÍGUEZ, J.  
“Lagares rupestres en Labastida de Álava”. Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la Vid y el Vino. Labastida 1994.
- GARCÍA DE CORTÁZAR, J.A.,  
“Introducción al estudio de la sociedad alarrijojana en los siglos X al XIV”. Berceo, 1975.
- GARCÍA FERNÁNDEZ, E.,  
“La Comunidad de Laguardia en la Baja Edad Media”. Vitoria 1985
- GARCÍA FERNÁNDEZ, E., LÓPEZ ULLIBARRI, F. y DÍAZ DE DURANA, J. R.,  
“Labastida en la Edad Media: Poblamiento y Organización político-administrativa”. Vitoria, 1.990
- HERAS NÚÑEZ, M.A., y TOJAL BENGOA, I.,  
“El Alfoz de San Vicente de la Sonsierra”. Logroño, 1.995
- JAÚREGUI, I.,  
“Lagares rupestres, arqueología del vino en la Rioja Alavesa” Revista Aunia nº 24, 2008.
- LARREINA DIAZ, M. y LARREINA DIAZ, I.,  
“Labastida: la puerta de entrada al Vino Rioja”. Vitoria-Gasteiz 2008.
- LLANOS, A.,  
“Necrópolis altomedievales en la zona occidental de la Rioja Alavesa”. Estudios de Arqueología Alavesa, T.V., 1972.
- PALACIOS, V. y RODRÍGUEZ, J.,  
“Los lagares de roca de Labastida: ubicación histórica y fichas” Revista Aunia nº 24, 2008.
- PÉREZ GARCÍA, J.,  
“La M.N. y M.L. Villa de Labastida”. 1985, Ayto de Labastida
- RUIZ DE LOIZAGA, S.,  
“La viña en el occidente de Alava en la Alta Edad Media”. Burgos, 1.988

# UN ITINERARIO ATTRAVERSO I PALMENTI DELLA LOCRIDE IN CALABRIA

ORLANDO SCULLI.

## 1.-LOCALIZZAZIONE DEI PALMENTI E INTERESSE PER ESSI

In Calabria, come del resto in altre regioni d'Italia o in stati del bacino del Mediterraneo, si ritrovano, scavate nella roccia, vasche atte a calcare e a vinificare l'uva.

Esse non erano scavate singolarmente, ma almeno in due entità, con funzioni diverse: nella vasca superiore si calcava l'uva e si facevano fermentare le vinacce, mentre in quella inferiore più piccola si raccoglieva il mosto.

Tali vasche accoppiate per la vinificazione, in Italia vengono chiamate palmenti e quelli scavati nella roccia, possono essere rinvenuti ovunque in Calabria, specie nell'entroterra collinare della costa ionica delle province calabresi, ma non mancano nell'entroterra della costa tirrenica.

La concentrazione più massiccia è quella che ricade sulla costa ionica della provincia di Reggio con circa 750 esemplari, tra il comune di Bruzzano e quello di Casignana, in un territorio delimitato a sud dalla fiumara di Bruzzano e a nord dal Bonamico, per cui sono coinvolti, per i palmenti collinari, i comuni di Bruzzano, Ferruzzano, S. Agata, Caraffa del Bianco, Casignana mentre per quelli montani, Africo e Samo.

Tale comprensorio, si estende sulla costa per circa quindici km ed è caratterizzato da terreni fortemente argillosi per una striscia dal mare larga circa tre Km, ma superata la barriera argillosa, ci si trova di fronte a terreni sciolti, frutto dello sfarinamento delle rocce d'arenaria, che dominano talvolta, con i loro appicchi giallastri i paesaggi.

Proprio da questo tipo di roccia, che si scava con facilità sono ricavati i palmenti.

Nelle aree montane di Africo e Samo, a quote altimetriche considerevoli per la vite si ritrovano antichi palmenti, ricavati questa volta dal granito o da pietra dura in genere.

Non molto lontano da questi manufatti, nelle aree montane, sopravvivono decine di viti silvestri, per cui è ipotizzabile che in tempi lontanissimi, il vino veniva ricavato proprio dalle viti silvestri, quando esse erano abbondantissime nelle aree lungo i corsi d'acqua.

In riferimento ai palmenti di questa ristretta area, tra il Bruzzano ed il Bonamico, dei 750 esemplari, di cui almeno 400 intatti, solo 157 sono stati studiati non scientificamente da Orlando Sculli, nel comune di Ferruzzano e la ricerca, I Palmenti di Ferruzzano, è stata pubblicata dall'Istituto Internazionale di Restauro, Palazzo Spinelli di Firenze nel 2002.

Nonostante che i suddetti manufatti siano stati visitati da studiosi stranieri,

come Patrick E. McGovern, docente di Antropologia all'Università della Pennsylvania, da Lin Foxhall esperta di archeologia classica dell'Università di Leicester in Inghilterra, da John Robbe, prof. dell'Università di Cambridge, esperto in neolitico, da Robert Winter docente di disegno artistico nel Rhine-Renoir College del North Carolina, da Attilio Scienza, docente di scienze arboree presso la statale di Milano, dai prof. Zifferero e Cordiano dell'Università di Siena, mai, nonostante i ripetuti appelli, la Sovrintendenza ai beni archeologici della Calabria, si è degnata di accennare alla minima iniziativa per essi, mentre negli ultimi quattro anni, almeno 5 palmenti sono stati distrutti, nel corso d'interventi agricoli.

La sola attenzione da parte delle istituzioni del territorio, è stata prestata dal prof. Ginex della facoltà di Architettura dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, con il coinvolgimento di 50 allievi che hanno dedicato un giorno di studi sul campo, nella



Mapa siti dei palmenti di Ferruzzano.



Foto n°1. Strada con selciato area palmenti Ferruzzano.



Foto n°2. Strada scavata nella roccia area palmenti Ferruzzano.



Foto n°3. Palmento vicino strada scavata nella roccia.

primavera scorsa, facendo i rilievi di dieci palmenti a Ferruzzano.

Lo studio dei palmenti di Ferruzzano, ha evidenziato che essi erano stati scavati solo in aree dove il terreno era sciolto e mai in quello argilloso e che essi sorgevano a ridosso di antiche strade selciate (vedi foto n. 1) fino a sessanta anni addietro, di cui rimangono solo dei tratti superstiti.

Le intersezioni tra le varie vie creavano, spazi agricoli, spesso terrazzati, apparentemente di uguale estensione; si sarà trattato di suddivisione recente o di antica centuriazione?

La risposta mancherà fino a quando non verranno predisposti dei piani di studio. Quello che ancora fa stupire è la ricchezza di vie di media e di lunga percorrenza, che convergevano su questo territorio e lo oltrepassavano.

Una via per alcune centinaia di metri scavata nella roccia (vedi foto n. 2) incuriosisce particolarmente, in quanto attorno ad essa gravitano numerosi palmenti (vedi foto n. 3 e n. 4) in vista dell'abbandonata, Rocca degli Armeni, circondata da campi dove sorgono svariate vasche di vinificazione.

Un'altra via, attraversava il bosco di Rudina, che ospita misteriosi palmenti e viti selvatiche. (vedi foto n. 5 e n. 6) verso Sant'Agata, Caraffa e Casignana, che completano con numerosissime vasche di vinificazione, il quadro d'insieme.

Proprio al bosco di Rudina ha rivolto la sua attenzione la ricercatrice dell'Università Statale di Milano, Barbara Biagini, che ha identificato e censito circa 20 esemplari di vite selvatiche, prendendo per ognuna dei tralci che poi sono stati messi a dimora nel campo di conservazione che la Statale possiede a Lodi.

Un territorio così ben studiato e strutturato secondo un progetto preciso era solamente finalizzato ad una produzione di vino per l'autoconsumo o ad una grandissima, destinata all'esportazione verso mercati lontani, durante il periodo ellenico, romano e bizantino?

L'analisi, anche superficiale, di tutto il territorio, compreso tra il Bruzzano ed il Bonamico ci potrebbe dare una risposta.

## 2.-L'ARRIVO DEI GRECI

All'inizio del VII sec. a. C. una spedizione di coloni greci, non si sa se proveniente dalla Locride Ozolia o dalla Locride Opunzia, sbarcò allo Zefirio e fondò la colonia di Locri Epizefiri, ma dopo quattro anni gli abitanti spostarono l'insediamento nell'attuale piana di Locri, secondo quanto afferma Strabone<sup>197</sup>.

Lo spostamento a nord, avvenne a danno delle deboli comunità di Siculi, che con un patto spergiuro vennero prima ingannati e poi probabilmente massacrati<sup>198</sup>.

Di tutto ciò non ci sono tracce nel territorio, ma piuttosto dei deboli indizi costituiti da frammenti di embrici ellenici o di pitos. Non ci sono fonti storiche né antiche né recenti che ne parlino specificamente e allora bisogna ricorrere a supposizioni e a deduzioni.

Durante la sua visita ai palmenti del territorio, Attilio Scienza dell'Università Statale di Milano, affermò di aver visto analoghi manufatti nell'isola di Chio, in Grecia, di cui almeno una parte sono collocabili cronologicamente attorno al mille a. C., mentre Lin Foxhall dell'Università di Leicester in Gran Bretagna, disse di aver visto di simili nell'isola di Egina, dove sono stati catalogati un centinaio.

Di conseguenza quelli dell'area in questione sarebbero stati prodotti dalla civiltà ellenica espressa da Locri Epizefiri, dal VII al IV sec. a. C., almeno in buona parte, tanto più che nei pressi di essi, in due località distinte, in contrada S. Domenica e Carruso, nel comune di Ferruzzano, sono stati rilevati frammenti di embrici, di dolii, un frammento di vaso locrese e un frammento di vaso corinzio, nonché un fondo di un'anfora MGS.

Vandermesch, che ha studiato la diffusione nel Mediterraneo delle anfore vinarie MGS che nella sigla sottintendono Magna Grecia e Sicilia, annota che dalle coste della Siria in Medio Oriente, fino al Tartesso (Portogallo) sono state trovati frammenti delle suddette anfore, tra cui quelle di Locri Epizefiri, le MGS II e le

<sup>197</sup> Strabone, *Geographia - L'Italia*, VI-2-4, Biblioteca Universale Rizzoli, Milano, I ed, 1988.

<sup>198</sup> Polibio, *Storie, Libri X-XXI, Grandi Tascabili Economici Newton*, Roma 1988, pp.XII-6.

MGS III e quelle delle sue sottocolonie di Medma ed Hipponion<sup>199</sup>.

Probabilmente le viti piantate dovevano produrre dei vini che assecondassero i gusti dei clienti e probabilmente quelli provenienti da tali territori erano costituiti da passiti in prevalenza.

Ateneo scrittore greco vissuto, a cavallo del II e III sec. d. C., nella sua opera *Sofisti a Banchetto*, ci parla del vino Caicino, considerato ottimo, paragonandolo al Falerno, che era considerato presso i romani il principe dei vini.

Gli esperti contemporanei di vino automaticamente e con determinazione localizzano la produzione di tale vino, definito da Ateneo "nobile e simile al Falerno"<sup>200</sup> nella Campania, collegandolo al Falerno stesso, però ignorano dove si trovasse il Caicino.

Naturalmente a questo punto ci soccorre il più grande storico dell'antichità, Tuciddide, che descrivendo la guerra del Peloponneso esportata in Italia, parla di una battaglia combattuta attorno ad una fortificazione locrese nei pressi di un fiume, il Caicino, non lontano dal confine con lo stato di Reggio.

Il fiume che seguiva il precedente verso sud, l'Alece, segnava il confine tra Locri e Reggio ed è stato identificato con sicurezza nell'attuale Palizzi, per cui il fiume Bruzzano è da identificarsi con il Caicino o allontanandosi di più verso Locri, con il La Verde.

Nei pressi di questo corso d'acqua, alla fine dell'inverno del 427 a. C., un contingente ateniese guidato da Lachete s'impadronì della fortezza sul Caicino, battendo la guarnigione locrese, costituita da 300 soldati, guidata da Prosseno figlio di Capatone<sup>201</sup>.

Nel 426 a. C., alla fine dell'inverno, i locresi contrattaccarono sul fiume Caicino, riprendendosi la fortezza, presidiata da soldati ateniesi al comando di Pitidoro<sup>202</sup>.



Foto n° 4. Palmento di Carusa (foto Ferruccio Cornicello).

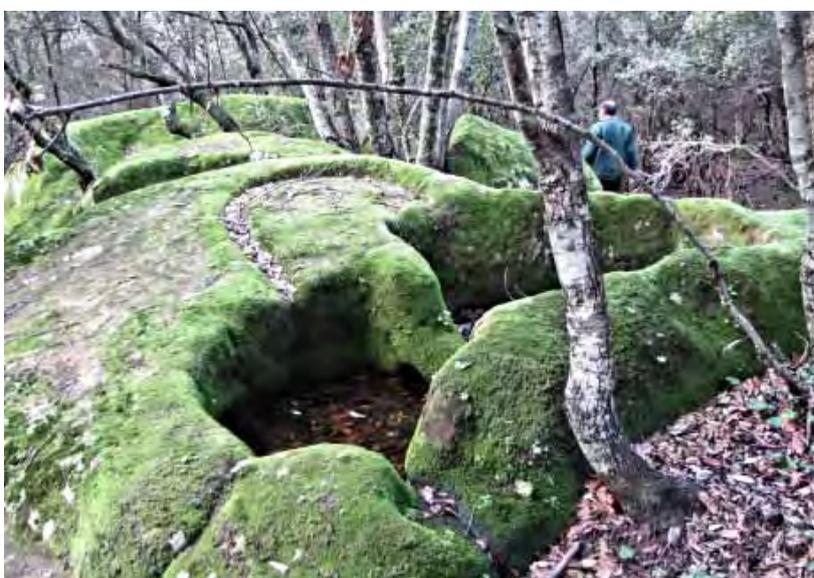


Foto n° 5. Palmento bosco di Rudina (foto Ferruccio Cornicello).

A questo punto non si può sfuggire alla ovvia conclusione che il prestigioso Caicino dell'antichità classica si otteneva premendo le uve delle colline, tra il Bruzzano e il La Verde, costellate da centinaia di palmenti scavati nella roccia.

### 3.-CONFRONTO CON PALMENTI LONTANI

Nel dicembre del 2004, il direttore dell'Istituto Internazionale di restauro, Palazzo Spinelli di Firenze, Francesco Amodei, d'accordo con le autorità culturali maltesi, inviò due suoi collaboratori, Santino Pascuzzi e Orlando Sculli, a visitare un palmento a Malta, per verificare la somiglianza o meno con quelli di



Foto n° 6. Vite silvestre bosco di Rudina (foto Barbara Biagini).

Ferruzzano, su cui c'era stata una pubblicazione nel 2002.

Il palmento visionato fu quello di Misgano Tanks, vicino al tempio megalitico di Mnajdra e la sorpresa fu grande quando fu ravvisata identità nella foggia, con alcuni palmenti di Ferruzzano.

<sup>199</sup> Christian Vandermersch, *Vins et amphores de Grande Grèce et de Sicile IV-III s. avant J.C., Etudes I Centre Jean Bérard, Naples 1994, pp 61-81.*

<sup>200</sup> Athenaeus, *The Deipnosophists, vol. I, Harvard University Press, London MCMLI-I, 26.*

<sup>201</sup> Tuciddide, *La Guerra del Peloponneso, libro III-103, Arnoldo Mondadori Editore, Cles (Tn), 1997.*

<sup>202</sup> Tuciddide, *La Guerra del Peloponneso, libro III-115, Arnoldo Mondadori Editore, Cles (Tn) 1997.*

Scattò un'intensa collaborazione tra Palazzo Spinelli e le autorità culturali di Malta, dove si distinsero per impegno il Prof. Anthony Bonanno, professore di Archeologia nel Dipartimento di archeologia classica e il prof. Nathaniel Cutajar, a capo della Sovrintendenza del patrimonio culturale maltese.

Ci furono scambi di opinioni e convegni organizzati in comune, in Italia e a Malta, tra cui uno tenuto il 21 gennaio 2010, nella Casa italiana di cultura, a La Valletta.

Mentre in Calabria le indagini archeologiche sui palmenti non furono neppure pensate, a Malta indagini accuratissime furono effettuati sui palmenti dell'isola di Gozo, attorno a cui, furono trovati reperti punici del VI sec. a. C.

I palmenti di Ferruzzano furono allora conosciuti in tanti ambienti universitari del mondo, perché il Prof. Bonanno, in un suo scritto sulla tematica delle vasche di vinificazione, li mise talvolta a confronto con quelli maltesi, quando ravvisò analogie.

Addirittura le autorità culturali maltesi, organizzarono, in collaborazione con Palazzo Spinelli un viaggio in Calabria, per visitare il primo sito di Pietrapennata, fondato da maltesi in fuga, durante la conquista araba dell'isola, pensando di fare uno studio comparativo tra i vitigni residui di Malta e quelli di Pietrapennata e Palizzi.

#### 4.-IL PAESAGGIO AGRARIO MAGNO GRECO

Per avere un'idea del paesaggio agrario nella Magna Grecia, ricordiamo quello indicato nelle tavole di Eraclea in seguito ad un'indagine nelle terre sacre a Dionisio e ad Atena Poliade, dove viene evidenziato un modello agricolo senza insediamento abitativo; probabilmente i contadini abitavano nei komai (villaggi) vicini sparsi nelle campagne.

Nelle tavole vengono citati depositi di prodotti, fienili, caseifici, granai, stalle per buoi, mentre sono menzionati gli alberi da frutta, viti, boschi, cereali.

Fra gli alberi da frutta erano coltivati, fichi, prugni, peri, meli, mandorli, castagni, melograni, meli cotogni, mentre per gli ulivi veniva indicato quanto bisognasse piantare

per ogni mille metri e per impiantare i vigneti, come scegliere i terreni, preferendo i declivi, difficilmente la pianura, come spesso è dimostrato dai muri a secco che sopravvivono e che nei secoli sono stati sottoposti a manutenzione.

Il terreno scassato per una profondità superiore al metro e ripulito delle pietre, usate per costruire i muri a secco, veniva trasformato in fasce, difformi nella larghezza, in quanto più il terreno era in pendenza, più le fasce sarebbero state strette.

#### 5.-LA PRESENZA ROMANA NEL BRUZIO (CALABRIA ROMANA)

Agli inizi del III sec. a. C., dopo duecento anni di guerre intestine, le città elleniche avevano terminato la loro energia propulsiva e la capacità di organizzare la difesa contro il popolo italico dei bruzi, che partendo dalla città più rappresentativa, Cosentia, dilagavano ovunque, sottomettendo con facilità le città greche, che una dopo l'altra, caddero nelle loro mani.

L'unica soluzione che restava loro, per non finire annientate, era quella di chiedere aiuto ai romani e lo fecero.

Costoro arrivarono ben volentieri, delimitando le pretese dei bruzi e deducendo anche delle colonie nelle aree ormai scarsamente abitate a causa delle guerre.

Una certa autonomia restò alle città greche che risultarono alleate dei romani, che momentaneamente permisero loro di conservare le proprie leggi e di gestire il territorio, ma nubi fosche si stavano addensando sul panorama politico dell'epoca.

Era finita la prima guerra punica con la vittoria di Roma e la conseguente conquista della Sicilia, ma nel 219 a. C., con l'attacco e la distruzione da parte di Annibale della città iberica di Sagunto, alleata dei romani, si riaccese la guerra che portò il geniale condottiero cartaginese ad invadere il cuore dello stato romano, stringendo da vicino Roma stessa.

Dopo le spettacolari sconfitte in campo aperto, contro Annibale i romani iniziarono una guerra di usura e la politica della terra bruciata e il condottiero

cartaginese, nel tentativo di raggiungere la Sicilia, per essere più vicino alle aree di rifornimento da Cartagine, restò intrappolato per circa dieci anni nel Bruzio (attuale Calabria). In dieci anni di permanenza, tutto il territorio dell'attuale Calabria fu sottoposto a violenza di ogni genere, con ritorsioni incrociate, tra romani e cartaginesi e quando Annibale lasciò l'Italia per l'Africa, si portò dietro i fedelissimi soldati bruzi, che costituirono la riserva strategica nella battaglia di Naraggara

Il territorio devastato da anni di guerra risultò spopolato e cominciarono le deduzioni massicce di colonie romane, mentre di conseguenza la produzione vinicola diminuì e l'antico modello agrario, portato dai greci fu soppiantato dai nuovi modelli romani, che divennero dominanti a partire dal I secolo d. C., che si basarono sulle ville rustiche.

E sul territorio della Locride, numerosi sono gli esempi, ma per tutte riportiamo l'esempio di quelle spettacolari di contrada Palazzi del comune di Casignana ed il Naniglio di Gioiosa Jonica.

Per avere un'idea sulla villa romana di contrada Palazzi di Casignana, essa si articolava, in dimore del dominus e del fattore, in sale di rappresentanza, in doppie terme, in sauna, abbellite da splendide mosaici, tra cui uno su cui spicca un grappolo d'uva. Essa si estendeva per almeno 10 ettari.

Al momento sono stati messi in luce solo gli ambienti più importanti e già sono emersi frammenti o anfore intere di Keay LII, le urne vinarie che veicolavano i vini del territorio per tutto il tardo-antico, la cui presenza è attestata sulle coste di tutto il Mediterraneo.

Alle spalle della villa rustica di contrada Palazzi, sulle colline attorno a Casignana sono presenti almeno trenta palmenti scavati nella roccia.

La villa di contrada Palazzi ha di fronte il mare che dopo pochissimi metri dalla riva, sprofonda in una fossa che supera i cento metri e di conseguenza il posto era adatto per essere usato come approdo, da cui partivano le navi per raggiungere i porti del Mediterraneo, cariche sicuramente di vino, fino a quando ebbe vita.

## 6.-IL TARDO ANTICO

Il tardo antico, contrariamente a quanto capitò alle altre regioni d'Italia, fu di un certo benessere per la Calabria e per l'area qui analizzata.

Mentre altrove le ville rustiche furono abbandonate per oltre il 70 %, in Calabria continuarono a svolgere attività produttive per il 50 % e questo caso capitò alla villa di contrada Casignana, che costruita nel I sec. d. C., ristrutturata nel IV, momentaneamente abbandonata nel V sec. a causa degli attacchi dei vandali, poi riprese a vivere per quasi altri due secoli, facendo probabilmente da collettore per tutta l'area vitivinicola che dal Bonamico arrivava fino alla fiumara di Bruzzano.

Intanto era avvenuto che tutte le altre aree d'Italia o della stessa Calabria erano state attraversate da eserciti in armi che saccheggiavano, bruciavano, uccidevano, mentre la parte più meridionale dell'attuale Calabria, escludendo le incursioni vandale, che furono operative tra il 440 e il 477, rimase immune da questi flagelli per lungo tempo.

Pertanto poté riorganizzarsi, continuare a produrre e commerciare specialmente con la parte dell'impero d'oriente, di cui la Calabria faceva parte, che era stata pur'essa immune dai flagelli della guerra: l'Africa settentrionale.

Le ville romane sopravvissute si ristrettu raro no, si espansero, divennero polivalenti nelle colture, diversificandole e producendo ricchezza.

Esse sicuramente nel periodo della dominazione ostrogota furono amministrate dai dominus non latini, che si sentivano comunque cittadini della parte dell'impero romano che sopravviveva ancora: quello d'oriente.

E gli ostrogoti intendevano ripristinare l'ordine ovunque non ci fosse, come ci racconta Cassiodoro, ministro del re ostrogoto che si preoccupava di rendere tranquilla l'area della sua Squillace e di far diminuire la pressione fiscale, descrivendo indirettamente il paesaggio agrario della sua zona, che era quello della Calabria tutta di quel periodo<sup>203</sup>.

Ancora indirettamente ci menziona i vini che in quel periodo erano considerati i migliori, invitando un suo collaboratore a reperirgli un vino che era ritenuto pari al Sabino e al Gazeto, ossia il Palmaziano<sup>204</sup>.

## 7.-IL RITORNO DEI GRECI: I BIZANTINI

In virtù della decisione di Giustiniano di riconquistare l'occidente dell'impero, occupato dai regni romano-barbarici, i soldati di Bisanzio conquistarono l'Africa settentrionale, poi le armate bizantine si rivolsero in Italia e guidate da Narsete, nel 552 sconfissero a Tagina il re degli ostrogoti Totila e poi sui Monti Lattari le residue forze del popolo germanico, guidate dall'eroico Teia.

Con la scomparsa letterale degli ostrogoti, iniziò la bizantinizzazione dell'odierna Calabria con l'arrivo di flussi di coloni greci o ellenizzati, provenienti da tutto l'impero.

Tra le altre etnie ellenofone giunte nella Calabria attuale, in periodo bizantino, ci furono gli ebrei e gli armeni, di cui ci sono le testimonianze materiali sul territorio, dentro l'area della nostra indagine e al di fuori di essa.

Tra la fiumara di Bruzzano ed il Bonamico ci sono almeno alcuni toponimi che ricordano gli ebrei, riportate da cartine del 700: Judariu (villaggio degli ebrei), vallone del giudeo, portella del giudeo, nel comune di Ferruzzano, Judariu nel comune di Casignana e contrada Giudea a Bianco.

A sud, nell'area di S. Pasquale di Bova, nel contesto di una villa di età imperiale, sono emerse le tracce più notevoli della presenza ebraica, con una sinagoga che ebbe vita forse fino al VII sec. d. C., corredata da mosaici che riproducono la menorah e il nodo di Salomone, un'ansa di una Keya LII che porta impressa la menorah stessa.

Quest'ultimo particolare ricorda che nel territorio si produceva anche vino kasher, il vino per gli ebrei, che doveva seguire una trafila obbligata con cui si escludeva che il prodotto finale fosse stato toccato da mani non ebraiche; dalla coltivazione

della vigna, alla lavorazione dell'uva, all'imbottigliamento.

Nel tardo antico, il commercio era veicolato da navicularii (ossia da armatori o padroni di navi in genere) giudei, che trasportavano ovunque, nel Mediterraneo, il vino del territorio.

Per quanto riguarda le testimonianze materiali armene, a sud della fiumara di Bruzzano, sopravvive la chiesa grotta di Brancaleone Superiore e un sistema di silos, per la conservazione di derrate alimentari, mentre dentro il territorio in questione, ricordiamo la Rocca degli Armeni o Armenia che visse fino al terremoto del 1907, che distrusse l'abitato di Ferruzzano.

Sui 157 palmenti analizzati nel comune di Ferruzzano, ben quattro portano impresse delle croci armene, tra cui, uno situato nei pressi del luogo dove sorgeva, il monastero basiliano di San Nicola del Prato.

Su tanti palmenti studiati sono state individuate delle croci bizantine, che indicano che la produzione di vino continuò ad essere notevole nell'area e tra di essi, due sono di estrema importanza, in quanto risulta impressa su di essi, la croce giustiniana, ed essi rappresentano gli unici esempi in Calabria.

La suddetta attestazione incisa, rappresenta il documento incontestabile, che denuncia l'uso di questi due palmenti, nel VI sec d. C., al tempo di Giustiniano.

Pertanto durante la dominazione bizantina, la suddetta area continuò a produrre vino e non possiamo sapere se la suddivisione del territorio, interessato al fenomeno dei palmenti sia stato parcellizzato allora, precedentemente o successivamente, dato che mancano i dati derivanti da un'indagine scientifica o in seguito ad una campagna di scavi.

Alla fine del VII sec. d. C., anche le immense fattorie su cui si reggeva l'economia di tutta la Calabria attuale e nel caso nostro quella di Palazzi di Casignana, entrarono in crisi in modo irreversibile e senza apparente motivo, in quanto non ci furono fatti storici sconvolgenti, tranne l'arrivo dei longobardi in Italia.

<sup>203</sup> 7 Cassiodoro Senatore, *Lettere scelte, Frama Sud, Chiaravalle Centrale 1981, XI 1-15*

<sup>204</sup> 8 Cassiodoro Senatore, *Lettere scelte, Frama Sud, Chiaravalle Centrale 1981, XII-12.*

Era intervenuto un fatto nuovo però, determinato dall'irrompere sulla scena della storia della forza sconvolgente dell'Islam, che sperimentò il suo dinamismo dopo un'interminabile guerra d'usura tra impero persiano ed impero bizantino.

Nel 636 le armate dei califfi sconfissero prima i bizantini sul Yarmuk, nel 639 entrarono ad Alessandria d'Egitto e poi dopo una travolgente avanzata arrivarono nell'estremo occidente del Mediterraneo e nel 711, sotto la guida del berbero Tarik attraversarono l'attuale stretto di Gibilterra ed occuparono tutta la Spagna. Nello stesso anno 711 la cavalcata islamica raggiunse Samarcanda, dopo aver sommerso l'impero dei Parti.

Nello spazio di pochi anni, tutto il mercato del nord Africa, su cui si reggeva l'economia della Calabria, venne a mancare e l'attività basata sul vino collassò, tanto più che tale bevanda era vietata dalla religione musulmana.

E i vigneti tra il Bruzzano ed il Bonamico, che erano stati attivi per mille anni, poco alla volta furono abbandonati o parzialmente coltivati.

E non era ancora finita, perché nel 827 iniziò la conquista della Sicilia da parte degli arabi e già all'inizio del X secolo, iniziarono gli attacchi incessanti degli islamici sulla Calabria che disperatamente resistette, sotto la guida bizantina.

Ormai nelle lande devastate della Calabria bizantina, la gente aveva abbandonato le aree costiere, arretrando sulle colline più interne e più facili da difendere e proprio a ridosso di queste ultime trincee difensive, era stato trasferito il prezioso germoplasma, con la creazione inconsapevole di aree di conservazione di tante specie botaniche usate nell'agricoltura.

## 8.-L'ARRIVO DEI NORMANNI

In questo contesto infuocato, dall'attuale Normandia francese, cominciarono ad arrivare come mercenari, dei formidabili combattenti al soldo dei bizantini e poi dei principi longobardi di Salerno e tra questi emerse una famiglia di guerrieri

straordinari: quella degli Altavilla, che sotto la guida di Roberto il Guiscardo, a cominciare dal 1047, conquistò tutta l'Italia meridionale mentre Ruggero, in seguito assoggettò la Sicilia.

Il riflesso conseguente a 150 anni di combattimenti ed incursioni incessanti si ebbe anche nel territorio interessato dagli antichi palmenti.

I normanni, utilizzando tutte le risorse dello stato da loro costruito, edificarono una struttura statale potente ed economicamente efficiente, basata su molteplici attività artigianali, agricole e commerciali, puntando sulle coltivazioni tradizionali e rafforzando la tendenza in atto già nel periodo bizantino, incrementando l'allevamento del baco da seta, previa la coltivazione dei gelsi.

La coltivazione della canna da zucchero, degli agrumi, ereditata dagli arabi in Sicilia, fu estesa in altri territori propizi anche in Calabria, però il territorio che va dal Bruzzano al Bonamico, per le pianure costiere fu abilitato per l'allevamento dei cavalli delle razze calabresi, per motivi militari, considerate validi, tanto che in seguito Federico II, trasferì in Puglia 600 stalloni di tali razze.

Nella descrizione del territorio della nostra indagine, che fa Edrisi, storico arabo, ospite del re di Sicilia Ruggero, alla corte di Palermo, emerge l'assenza totale della coltivazione della vite e specificata mente nell'area di Bruzzano, mentre è indicata in quello più a nord, di pertinenza della città di Gerace viti<sup>205</sup>.

## 9.-LA DOMINAZIONE ANGIOINA

Lo scontro furibondo tra Federico II di Svevia ed il papato, determinò, dopo la morte dell'imperatore, la fine del regno di Sicilia e l'arrivo degli angioini nell'Italia meridionale.

Infatti Clemente IV nel 1265, si affrettò ad offrire la corona del regno di Sicilia al francese Carlo D'Angiò, che scese in Italia nel 1266 e sconfisse a Benevento,

Manfredi figlio naturale di Federico II di Svevia, che si era impadronito del Regno.

La maggior parte dei feudatari d'origine normanna si erano schierati con gli angioini, in quanto pretendevano l'inf feudamento di vaste aree appartenenti alla Curia Regia e così fu più facile per Carlo D'Angiò mantenere il suo potere circondandosi di uomini a lui fedeli, che egli comunque gratificava.

Nell'anno 1268 Bruzzano con i suoi casali fu concessa al cavaliere francese Egidio Appard, mentre Policore (che comprendeva l'attuale territorio di Samo e di Sant'Agata), fu concessa a Filippo Balderi o Baldello, mentre Bianco (che comprendeva gli attuali territori di Caraffa e Casignana) fu concessa ai Ruffo, signori di Bovalino; pertanto a tre feudatari era stato concesso quasi tutto, tranne Africo, il territorio dei palmenti.

Nel 1274 Appard rinunciò a Bruzzano che fu assegnato a Giovanni De Brayda di Alba, che si rifiutò di pagare alla regia curia, 444 once dovute, per cui nel 1274 il giustiziere di Calabria Folco de Roquefeille sequestrò al signore di Bruzzano, fra le altre cose, 40 salme di vino bianco, corrispondenti a circa 10.000 litri<sup>206</sup>.

Non era una grande quantità, però ciò ci dà l'indicazione che la viticoltura non era stata abbandonata del tutto nell'area in questione, durante il periodo normanno-svevo che era appena finito e durante quello angioino, da poco iniziato.

## 10.-DAGLI ARAGONESI AI BORBONE

La dominazione aragonese cercò di operare in modo incisivo e ci furono dei timidi miglioramenti sul piano culturale, amministrativo ed economico.

Addirittura furono introdotte in Calabria nuove coltivazioni, come la canna da zucchero, specie sulla costa tirrenica, con impianti per la sua lavorazione, mentre le coltivazioni tradizionali, quali il grano e i cereali in genere predomi-

<sup>205</sup> Edrisi, *L'Italia descritta nel "Libro di re Ruggero"*, a cura di M.Arnari e C.Schiapparelli, Roma 1883, pp. 72-73.

<sup>206</sup> P.De Brayda, *Giovanni De Brayda di Alba, Signore di Bruzzano Vetere in Calabria, Bene Vagienna 1932*, estratto dal "Bollettino storico bibliografico subalpino", XXXIV 1932 - I pag. 256.

navano, accanto alle piante tessili, ma scarsa era la coltivazione della vite.

Nel periodo della dominazione spagnola, a partire dai primissimi anni del 500, iniziarono le incursioni incessanti dei pirati turchi e barbareschi, che riproposero gli stessi problemi che erano stati provocati dalle incursioni arabe nei secoli precedenti, ossia l'abbandono dei terreni per una profondità dalla costa, di circa 10 Km.

Agli inizi del 700 poi, negli ultimi anni della presenza spagnola in Italia meridionale, attraverso l'apprezzo, ossia la stima delle rendite, della baronia di Bianco, che comprendeva anche Caraffa e Casignana, emerge un quadro inedito. Essa risulta, sotto i Carafa, principi di Roccella, marchesi di Castelvetero e duchi di Bruzzano, ben amministrata ed in ogni sua parte razionalmente sfruttata; persino si ricavano introiti dall'amministrazione della giustizia.

Nella terre di contrada Sant'Anna, c'era stato un rinnovo del vigneto e, tagliate le vecchie vigne, era stata piantata una nuova di 56 tomolate, aggiunta ad una vecchia di 8<sup>207</sup>, mentre dalle vigne rimaste della Corte, perché le altre erano state distrutte, si ricava due salme di mosto, che rappresentavano un quinto prodotto da affittuari o da contadini.

Era poco o niente quanto si produceva sulle colline che erano state coltivate dai greci, dai romani e poi dai bizantini, ma lasciava ben sperare.

La situazione invece peggiorò anche durante la breve dominazione austriaca e poi borbonica, fino all'ultimo scorcio del secolo XVIII, secondo quanto ci racconta il viaggiatore inglese Henry Swinburne, il Tuale da Gerace a Bova non trovò altro che desolazione e i terreni ovunque abbandonati<sup>208</sup>.

Solo verso la metà dell'800, con i Borbone, la situazione era cambiata ed il viaggiatore inglese Edward Lear, da Bruzzano a Sant'Agata, attraversò l'area degli antichi palmenti, incontrando ovunque dei vigneti.<sup>209</sup>

## 11.-DALL'UNITÀ D'ITALIA ALL'ATTUALITÀ

Prima dell'unità d'Italia tutto il Regno delle Due Sicilie era in forte crescita, con un'agricoltura basata sulla viticoltura e la cerealicoltura, mentre dava buoni renditi, l'allevamento del baco da seta.

I francesi venivano in Calabria, arrivando fra l'altro con i bastimenti a Palizzi, dove si rifornivano di mosto per tagliare i loro vini, proveniente da tutto il circondario, ma ben presto la guerra delle tariffe commerciali, tra Italia e Francia rovinò i rapporti tra i due paesi e furono danneggiati i meridionali, che non trovarono sbocco per i loro vini.

Ancora una volta i vigneti delle aree degli antichi palmenti, scomparvero e ricomparvero per breve tempo solo durante il periodo del fascismo.

Dal secondo dopoguerra in poi, uno dopo l'altro furono di nuovo abbandonati quasi tutti i vigneti e nei comuni di Bruzzano, Ferruzzano, Samo, Africo, Caraffa, Sant'Agata, Casignana e Bianco, famoso per un D.O.C., il greco di Bianco, i terreni vitati non superano i 150 ettari, a fronte di 750 palmenti, scavati anticamente nella roccia.

Da tutto questo sfacelo emerge solo la prova che le vasche vinarie presenti tra il Bruzzano ed il Bonamico, furono scavati a partire dall'arrivo dei greci nel VII sec. a. C., in quanto in epoche recenti non ci fu mai una produzione che potesse giustificare la loro presenza.

<sup>207</sup> Domenico Romeo, *Bianco, Casignana e Caraffa in Calabria Ultra attraverso l'apprezzo del 1707-Arti Grafiche Edizioni-Ardore Marina 2009.*

<sup>208</sup> Henry Swinburne, *Viaggio in Calabria (1777-1778)*, Franco Pancallo editore, Locri 2002, pag. 110.

<sup>209</sup> Edward Lear, *Diario di un viaggio a piedi, Laruffa, Reggio Calabria 2003 pag. 52.*

# LAGARES RUPESTRES DE LA SONSIERRA, DIDÁCTICA Y MARKETING ENOTURÍSTICO

PEPA CASTILLO. Universidad de La Rioja

M<sup>a</sup> ASUNCIÓN ANTOÑANZAS. Labrys Arqueología

EUGENIO GÓMEZ. Labrys Arqueología y Universidad Popular de Logroño

*Resumen: La difusión y utilización turística de los elementos patrimoniales pasa por una transformación decisiva e irreversible tras la globalización propiciada por la tecnología informática. El proceso de centralización que suponen las grandes concentraciones de información en bases de datos espaciales, se contraponen al proceso de descentralización que conlleva el acceso local a la información desde cualquier parte del mundo a través de Internet. Además el trabajo en red permite la transmisión de información y conocimiento al instante, y su utilización por una parte de la sociedad que participa de un ocio activo que, a su vez, tiene en el turismo una industria cultural en expansión. La interpretación etno-arqueológica de los lagares rupestres en su entorno y su posterior devolución a la sociedad gracias a herramientas didácticas facilitan su inclusión como producto patrimonial en los circuitos enoturísticos, creando finalmente riqueza para los agentes implicados.*

*Abstrat: The dissemination and touristic use of the heritage items pass through a decisive and irreversible transformation after globalization aided by information technology. The centralization process that involves large concentrations of information in spatial databases, is contrasted with the decentralization process that involves local access to information from anywhere in the world through Internet. Besides, the networking allows transmission of information and knowledge in real time, and enables one part of society to participate in an active leisure which in turn has in tourism a growing cultural industry. Ethno-archaeological interpretation of the stone presses in its environment and a feedback to society through educational tools facilitate their inclusion as a heritage product in wine touristic circuits, finelly creating wealth for those involved.*

## PATRIMONIO, DIFUSIÓN Y DIDÁCTICA

El Patrimonio Histórico es un bien común que la sociedad demanda conocer y disfrutar<sup>210</sup>. No tiene sentido alguno que una vez terminado el trabajo del investigador (léase historiador, arqueólogo, etnólogo...) o del legislador el bien patrimonial recuperado caiga en el olvido. Sólo estará vivo si la sociedad lo conoce y lo valora. Desde la década de los sesenta y especialmente a partir de 1990, se ha intensificado esa demanda de patrimonio y se ha segmentado el mercado. Niños y jóvenes (como parte de su formación o de su ocio), colectivos especiales, turistas, público en general, profesionales e investigadores, instituciones, medios de comunicación, agencias de viajes, agentes sociales locales, administraciones, empresas... todos se convierten en beneficiarios, afectados o clientes de un potencial proyecto de intervención patrimonial. Ese aumento de la demanda hace crecer la necesidad de difusión; una

difusión que debe basarse en la idea de que el patrimonio tiene que ser visible, accesible y comprensible al conjunto de los ciudadanos (Bermúdez – Arbeloa – Giralt, 2004: 52-53).

Pero no sólo hay que informar, difundir, sino que además hay que formar y la formación hay que conseguirla mediante la didáctica; ella nos ayudará a llegar a todos los tipos de público. La Real Academia la define como el ‘arte de enseñar’, de hacer accesible, de poner en el escaparate, de mostrar. La didáctica es el medio que nos permitirá trasladar el valor del patrimonio en conjunto o de cada elemento en concreto. Si conseguimos que los objetos patrimoniales sean apreciados por un amplio sector de la población, tendremos asegurada su conservación, al mismo tiempo que incentivaremos nuevas investigaciones e intervenciones.

Tradicionalmente, los bienes históricos se han dado a conocer de muy distintas maneras: museos, exposiciones, libros, revistas, folletos, charlas, conferencias, etc. La pedagogía ligada a las actuaciones del museo comenzó a diseñar otras formas de explicar el valor del patri-

monio, pensando inicialmente en un público infantil y juvenil. Con los años, esas maneras de formar han demostrado su validez en otros sectores de la población; el aumento de la calidad de vida y un mayor poder adquisitivo, al menos hasta el momento, han llenado nuestras ciudades de turistas que demandan actividades lúdicas similares a las desarrolladas para los más jóvenes (Bermúdez – Arbeloa – Giralt, 2004: 56).

Como consecuencia de esto último, hemos visto multiplicados los espacios para la interpretación y difusión del patrimonio: a los museos y la visitas in situ habituales, se han añadido centros de interpretación y fórmulas innovadoras como los territorios-museo (Ballart – Juan, 2001: 185).

La oferta de modelos de formación patrimonial se ha visto aumentada con la tecnología informática y la globalización favorecida por ésta. El acceso local a la información desde cualquier lugar del mundo ha supuesto una descentralización de las grandes concentraciones de información en bases de datos cerradas. Ese proceso de descentralización es el que ha revolucionado las relaciones

<sup>210</sup> La Declaración Universal de los Derechos Humanos (Art. 27, 1) dice: “Toda persona tiene derecho a tomar parte libremente en la vida cultural de la comunidad, a gozar de las artes y a participar en el progreso científico y en los beneficios que de él resulten.

entre el patrimonio y su potencial usuario. El video y los audiovisuales, los CDs off line pasan a ser herramientas ya casi tradicionales frente a las posibilidades que ofrece Internet. Museo virtual es un término ya habitual; desde casa podemos acceder a objetos patrimoniales muy lejanos en el espacio; el ratón nos permite tocarlos e incluso transformarlos. El elemento patrimonial pasa a ser un objeto informatizado con el que se puede jugar (Bermúdez – Arbeloa – Giralt, 2004: 57).

### *DIDÁCTICA Y APRENDIZAJE INDEPENDIENTE TUTELADO*

Vemos entonces cómo la renovación metodológica del sistema de formación en el mundo occidental está en continua transformación. Entre otras cosas porque todo cambio tecnológico actúa sobre las costumbres más atávicas de la naturaleza humana, sobre algo tan cotidiano como la actividad comunicativa, la económica y la intelectual. Así pues, es necesario desgranar con atención los efectos de dichas renovaciones y propiciar que el cambio sea para bien.

Con el fin de comprender mejor en qué manera puede afectar la más reciente revolución tecnológica al aprovechamiento didáctico y turístico, presente y futuro, del patrimonio histórico de la Sonsierra, vamos a examinar siquiera someramente una de las instancias del sistema educativo, la Universidad, para de ahí extraer las consecuencias pertinentes.

Para empezar, queremos ahondar en las noticias que informan sobre una nueva forma de dirigir los estudios universitarios, estudios que, tarde o temprano, han de reflejar la masa de alumnos que accede a dicha institución académica. Resulta evidente que las nuevas formas de aprendizaje, o mejor, las nuevas formas de conexión con la realidad que suponen los medios tecnológicos más avanzados, configuran una estructura mental con un desarrollo distinto respecto al de los años setenta y ochenta (Gómez Segura, 2004). Si ya la televisión había cambiado tanto los modos de entretenimiento como los comerciales, si esas generaciones de los años setenta y ochenta podrían ser

consideradas como primeras promociones mediáticas en nuestro país (Estados Unidos, Japón y el Norte de Europa llevan una o dos décadas de adelanto) cómo no va a resultar diferente la educación de las generaciones posteriores, de esas generaciones que han desarrollado sus estructuras cerebrales al amparo de Internet y el mundo web y telemático.

Evidentemente, un sistema de conocimiento de estructuras tan estrechas a primera vista (un ordenador, una pantalla que se convierte en ventanuco por el que atisbar el mundo) pero tan abiertas si miramos los conocimientos que están al alcance de nuestra mano (un ventanal que permite ver, oír, entender, la totalidad del mundo en casi cualquier detalle) y con una enorme disponibilidad de datos, desarrolla estructuras mentales especialmente abiertas y flexibles. Lo cual no crea nada mejor que el sistema anterior; tampoco peor. Es simplemente distinto en algunos aspectos.

De ahí que la nueva educación se haya planteado la necesidad de renovar el sistema de conocimientos estructurados para alcanzar con el tiempo un paradigma de modelos abiertos mediante el cual la educación pueda lograr el objetivo de socializar con buenos conocimientos a un ciudadano que sea útil a sí mismo y a la sociedad. El método elegido para ello es el denominado coaching and mentor, expresión inglesa que algunos traducen como mentoría y para la que nosotros proponemos la siguiente fórmula en español: aprendizaje independiente tutelado. Es decir, no puede faltar el profesor en el trabajo diario de aprehender el mundo en todas sus variables, pero su misión no va a ser ofrecer exclusivamente un corpus de conocimientos estructurados complejamente, sino que ofrecerá más bien las líneas maestras por las que ha de discurrir el alumno para crear, con la independencia que proporcionan las nuevas herramientas tecnológicas, su propia configuración personal<sup>211</sup>.

Desarrollando un poco más este punto citaremos a García Jiménez (2009: 99) cuando dice:

- Los alumnos aprenden mejor cuando están implicados en el diagnóstico, la

planificación, la implementación y la evaluación de su propio aprendizaje.

- El rol del facilitador es crear y mantener un clima de apoyo que promueva las condiciones necesarias para que tenga lugar el aprendizaje.

- Los estudiantes adultos tienen la necesidad de ser auto-directivos.

- La disposición para aprender aumenta cuando existe una necesidad específica de conocer.

- La experiencia vital acumulada es una fuente primaria de aprendizaje; las experiencias vitales de los demás enriquecen el proceso de aprendizaje.

- Los estudiantes adultos tienen una necesidad inherente hacia la inmediatez de la aplicación.

- Los adultos responden mejor al aprendizaje cuando están motivados para aprender.

Podemos plantearnos otras cuestiones igualmente trascendentes, por ejemplo, lo que algunos autores denominan “nuevo paradigma”, expresión que, en palabras de López Herrerías (2008: 172) implica muchas cosas: “Sujeto no es sinónimo de yo. Es la voluntad de escapar a las fuerzas, a las reglas, a los poderes que nos impiden ser nosotros mismos. Es descubrirse como persona, no corrompida por la obsesión de la identidad. Es el paso del mundo de la sociedad al del individuo, del actor vuelto hacia sí mismo.

El sujeto como contracorriente de la vida ordinaria. Precisamente, como sujeto activo, actor, del orden de la moralidad. Poder responder de sí mismo como realizador de la inalienable experiencia de la vida propia. El sujeto es lo contrario de la identidad (comunitaria)<sup>212</sup> y se pierde en la intimidad”.

Retomando la cuestión, hemos de observar que todo pivota sobre el denominado aprendizaje autónomo, algo obvio a tenor de lo que hemos comentado someramente unas líneas más arriba y según la experiencia que cada uno de nosotros ha podido extraer de su contacto con la red como herramienta de trabajo y conocimiento. Y aunque podemos detectar

<sup>211</sup> Sobre este particular, consúltese Del Moral Pérez y Villalustre Martínez (2009).

<sup>212</sup> El paréntesis es nuestro.

cierta dependencia inicial en el hecho de que los estudiantes aprenderán autónomamente lo que el profesor les indique en las líneas maestras de las asignaturas, no es menos cierto que el alumno ya va preparado para investigar autónomamente puesto que eso es lo que los niños hacen una y otra vez con cuantas cosas les gustan o intuyen que les pueden gustar. Es decir, hemos de entender que hay otra manera de enfocar el aprendizaje autónomo: si las universidades y estructuras educativas en general han de redistribuir sus esfuerzos hacia una masa social con características cognitivas diferentes a las de generaciones posteriores, diferentes a las que conformaban a los docentes, no es menos obvio que la sociedad del conocimiento ya se basa en un aprendizaje autónomo de mucho mayor registro. Hemos de reconocer que el *self-directed learning*,<sup>213</sup> el aprendizaje dirigido por uno mismo, es precisamente lo que están configurando los jóvenes y muchos adultos de nuestros días<sup>214</sup>; hemos de aprender de los problemas que tiene la Universidad como ejemplo para enfocar los novedosos matices que la tecnología ofrece a los viejos comportamientos.

Los interrogantes que este nuevo individuo telemático despierta en el ámbito universitario, lugar de reflexión de y sobre la sociedad en general, ya producen respuestas, y, de hecho, las tendencias han cambiado. Los más novedosos planteamientos ofrecen propuestas como las siguientes (Pulido, 2009: 109):

- Aprendizaje más centrado en el estudiante y en la resolución de problemas.
- Empleabilidad como prioridad principal.
- Mejora de la calidad mediante sistemas de evaluación externa.
- Movilidad de estudiantes y profesores.
- Atención a la educación permanente.
- Potenciación del atractivo internacional de nuestras universidades (en el caso español)<sup>215</sup>.

<sup>213</sup> Arriba el texto de García Jiménez (2009: 99) hablaba de alumnos auto-dirigidos.

<sup>214</sup> Sobre este tema, consúltese Rué (2009: 86-110).

<sup>215</sup> Como veremos más adelante, no es un programa demasiado diferente del que se recomienda en marketing.

Pero siguiendo con nuestro análisis, Pulido (2009: 111) nos informa de cuáles son los retos del futuro y los cambios que se producirán en el alumnado:

- Mayor peso de la formación de adultos para reciclaje e inquietudes intelectuales de la población creciente de jubilados.
- Mayor flexibilidad en la elección del programa de estudios (currículum), y en la forma de seguir el proceso de aprendizaje (presencial / on line; en casa / en trabajo / en clase).
- Incremento de programas inter-disciplinares y en colaboración con instituciones extra-universitarias (empresas, fundaciones, centros públicos y privados de enseñanza e investigación).
- Necesidad de especialización de cada universidad en un entorno de creciente competencia con otros centros de educación superior (universidades públicas, privadas, corporativas, nacionales e internacionales).

Con todo, el valor de la Universidad en el entorno de Bolonia, la apuesta de la Unión Europea a todas estas novedades, no se queda, como podemos apreciar, en una adaptación a las nuevas realidades mentales y sociales que termine por dormirse en las Facultades. La Universidad debe entender que la investigación científica no debe ser almacenada entre sus paredes, y de hecho se tiende a la sociedad del conocimiento, es decir, a la libre disposición de los conocimientos según el uso, tiempo, destino que cada usuario de los medios crea conveniente. Pero, eso sí, conocimientos fiables y rigurosos.

En lo referente a la innovación y al carácter general de la sociedad del conocimiento, Pulido (2009: 255) indica que “es importante tener presente que las fuentes de la innovación son múltiples y van mucho más allá de los esfuerzos en I+D de un país y sus empresas, u otras instituciones públicas o privadas, aunque constituyan un componente estratégico relevante. Es evidente, pero conviene recordarlo, que la innovación llega también a través de la adquisición de equipos con incorporación de nuevas tecnologías, la compra de patentes, la colaboración con instituciones innovadoras de dentro y de fuera de nuestras

fronteras o la propia colaboración con proveedores y clientes que nos ofrecen o demandan nuevos productos o servicios... La innovación exige planteamientos estratégicos, que tengan en cuenta los efectos en red (diversos agentes con tecnologías que interactúan entre sí) y que partan de un enfoque realmente global, entendiendo que la innovación se genera, se difunde, se utiliza y se rentabiliza a escala mundial y no es posible pensar sólo en invenciones españolas aplicadas a empresas españolas”.

No cabe, por tanto, dejar de aceptar la apuesta por una tecnología que en la actualidad ya no se restringe a la realización de un trabajo concreto, como ocurrió hasta el desarrollo de la informática, sino que debe ser aplicada a los conocimientos en general. Y queremos destacar este punto porque la tecnología que se nos ofrece ahora provee tanto de facilidades de comunicación como de facilidades de colaboración, reciprocidad, participación, contribución... No es posible escapar a los nuevos retos cognitivos y sociales que va a imponer el cambio de herramienta tecnológica a la hora de relacionarnos entre nosotros y entre nosotros y nuestro entorno natural. Cambios de tales dimensiones impregnan las costumbres personales, el hábito social, el estilo de vida, la conducta comunitaria, la maña individual. Y hay que estar preparado.

## MARKETING, CULTURA Y VINO

Dados los avances tecnológicos de que disponemos, lo apuntado hace un momento no es otra cosa que el pistoletazo de salida para entender de forma más profunda las relaciones entre cultura y prosperidad, entre crecimiento personal y económico.

En efecto, cada uno de los puntos tratados hasta el momento no hace otra cosa que dirigirnos a una estrategia general tanto del desarrollo de nuestro conocimiento como, pongamos por caso, del desarrollo de una comarca y producto concretos. Hemos de apostar por esta vereda para convertirla en una gran vía de llegada de personas y capitales, es decir de bienestar materializado en conocimientos y riqueza.

En este sentido, si releemos los fundamentos de la labor del sistema de mento-

ría, del coach and mentor inglés, y reflexionamos un poco al respecto, nos encontraremos con que expone fundamentos extremadamente similares a los que responden como elementos básicos de las nuevas tendencias estratégicas del marketing: “Marketing es el proceso de planificación y ejecución de la concepción, el precio, la promoción y la distribución de ideas, bienes, servicios para crear intercambios que satisfagan objetivos de los individuos y las empresas... Proceso de gestión responsable de identificar, anticipar y satisfacer de manera rentable<sup>216</sup> las necesidades de los clientes” (Colbert – Cuadrado, 2008: 20). Es curioso que lo apuntado páginas más arriba sobre la mentoría universitaria sea de tan aplastante utilidad en lo referente al marketing si aprovechamos las nuevas tecnologías y el éxito de las redes sociales. Comprobemos estos aspectos.

Centrémonos en principio en un aspecto importante del marketing, la imagen corporativa, y designemos como objetivo estratégico alcanzar una buena imagen corporativa de la Sonsierra mediante sus lagares rupestres; enfoquemos el asunto en términos puramente económicos y mercadotécnicos y digamos que una imagen corporativa es “la representación mental, es decir, la idea abstracta que el público tiene acerca de una entidad. La formación de esta imagen es un largo y complejo proceso de carácter subjetivo y es el resultado de simplificar un conjunto de atributos en esta única idea. La idea surge a partir de la experiencia del consumidor con dicha organización. A menor contacto con la entidad, la influencia de estereotipos y de otros factores externos es más grande en la formación de la imagen corporativa. A mayor contacto, interviene más la experiencia derivada de la prestación o transacción en la formación de la imagen” (Tubillejas – Cuadrado, 2010: 184).

Ahora consideremos otro punto: “el principal objetivo del marketing en las artes es llevar a un adecuado número de personas a una adecuada forma de contacto con el artista, y al hacerlo alcanzar el mejor resultado posible y compatible con el logro de dicho objetivo” (Colbert – Cuadrado, 2008: 27).

Por supuesto, en la Sonsierra el artista como tal no existe, pero el conjunto de manifestaciones culturales que nos ofrece (incluida la cultura del vino) debe ser considerado el artista porque, en realidad, cuando los técnicos de marketing hablan de ‘artista’ en realidad están haciendo referencia al ‘producto’. Si nos fijamos de la etimología podemos entender mejor el concepto: market-ing, mercadear, es decir, llevar el producto al mercado para venderlo, proporcionar bienes a compradores.

Observemos ahora que la Sonsierra es algo más que lagares, en realidad es algo más que vino, pues ofrece otros productos que quizá sean de difícil cuantificación y tasación, pero que, retomando con amplitud de miras la idea anterior de ‘anticipar y satisfacer de manera rentable las necesidades de los clientes’, nos revela insospechadas formas de conocer y comerciar. De hecho, detrás del mercado no sólo hay necesidades materiales, sino que existe también una enorme lista de hechos humanos que deberíamos integrar en nuestros estudios de mercado: intereses, deseos, carencias culturales, aspiraciones personales, envidias y admiraciones como motores del comportamiento que pueden conllevar la emulación, etc.; aspectos que son realmente self-directed learning en un sentido: estas motivaciones se encarnan perfectamente en una sociedad que permite al individuo rehacer su cultura y sus gustos con muchísima más información, información que, al fin y a la postre, permite agregar nuevas perspectivas con las que cubrir esos hechos humanos. Y un producto cultural ofrece vías de análisis inagotables que se convierten en elementos de estrategia general de marketing de la misma forma que son instrumentos de análisis sociológico y personal.

Cuando estudiamos estos aspectos estudiamos lo que en términos técnicos es conocido como comportamientos del consumidor: “Si se trata de un producto cultural, tanto un bien como un servicio, la dificultad del proceso de decisión varía en función de la tríada individuo, producto, situación. Debería subrayarse que en la mayoría de los casos hay un fuerte nexo entre la complejidad del proceso de decisión y la extensión del procesamiento de la información. En otras palabras, a mayor complejidad

del proceso de decisión, el consumidor buscará más información y en mayor número de fuentes... La implicación es el sentimiento de importancia o interés personal asociado con el producto en una situación determinada. La implicación puede considerarse como un reflejo de la importancia de un determinado producto para una persona en una situación determinada. La implicación puede ser estructural o coyuntural” (Colbert – Cuadrado, 2008: 99).

Volviendo a la cuestión de la imagen corporativa, añadamos que “los productos culturales corresponden generalmente a la categoría de bienes de especialidad, es decir, un producto, una marca específica a menudo, por el que se está dispuesto a pagar un mayor precio. (...) Al mismo tiempo, un producto cultural puede ser contemplado dentro de la categoría de bienes de compra esporádica o compra meditada. Por ejemplo, a la hora de adquirir un libro, un consumidor puede echar un vistazo con el fin de encontrar una obra que encaje con su estado de ánimo” (Colbert – Cuadrado, 2008: 42). Y lo mismo puede ocurrir con la planificación de un viaje cultural.

Si seguimos esta línea de análisis podremos interpretar de una forma alternativa y complementaria los cuatro puntos que, según hemos citado más arriba, sirven para evaluar la imagen corporativa de una empresa: entorno físico, comunicación con el personal, servicios y acceso a esos servicios (Tubillejas – Cuadrado, 2010: 192).

Demos ahora un salto cualitativo y apliquemos lo que hasta ahora hemos visto a nuestra realidad, una realidad en la nueva forma de conocer que se desarrollará mediante las redes de conocimiento, a través de una autonomía del aprendizaje, y gracias a la comunicación interpersonal mediatizada y mediática, y pensemos en que la imagen corporativa también ha de ser reforzada por las herramientas web y de redes sociales. Y pensemos que esos puntos que inciden en la representación mental de la empresa cambian radicalmente. Convirtamos el entorno físico en entorno web; transformemos esa accesibilidad de servicio en la facilidad con que la web puede llegar a ofrecer los conocimientos que la investigación

<sup>216</sup> Para la empresa y el cliente añadimos nosotros.

arqueológica, etnográfica y patrimonial generen así como los productos económicos que la comarca ofrezca; hagamos que la comunicación con el personal de contacto pueda ser concebida como la facilidad mediante la cual los interesados en los lagares rupestres, los turistas del vino y los amantes de la cultura en general puedan comunicarse sus experiencias tal como, según hemos visto, la mentoría sugiere en su intento de engrandecer y optimizar el conocimiento.

Pero la mentoría ya no es cosa exclusiva de profesores, también aparecen como actores los propios consumidores a pesar de su anonimato o lejanía física.

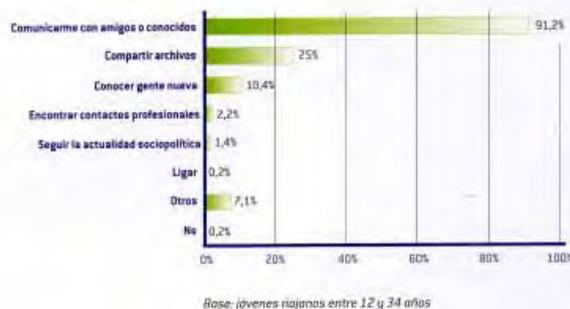
### SOCIEDAD 2.0

Efectivamente, la sociedad telemática, también conocida como sociedad 2.0, es aquella en la que los individuos se comunican de manera insospechadamente intensa gracias a los medios modernos. Las cifras son muy claras: los jóvenes españoles de 16 a 24 años dedican 11 horas semanales a la televisión y 14 horas semanales a Internet y un 15% de los españoles está conectado a Internet mientras ve televisión (Castelló Martínez, 2010: 29).

Según O'Reilly, creador del concepto: "Web 2.0 es la red como plataforma, involucrando todos los dispositivos conectados. Aplicaciones Web 2.0 son las que aprovechan mejor las ventajas de esa plataforma, ofreciendo software como un servicio de actualización continua que mejora en la medida que la cantidad de usuarios aumenta, consumiendo y remezclando datos de diferentes fuentes, incluyendo usuarios individuales, mientras genera sus propios datos en una forma que permite ser remezclado por otros, creando efectos de red a través de una arquitectura de participación y dejando atrás la metáfora de la página del web 1.0 con el fin de ofrecer experiencias más envolventes para el usuario" (Castelló Martínez, 2010: 49).

Es decir, en un planeta en el que incluso el SMS y el e-mail están perdiendo vigencia a favor de las redes sociales de comunicación que abordan el teléfono móvil y obligan a éste a ser más polivalente, la red ha de convertirse en el arma de conocimiento y comercio más importante, pues

### ¿Para que utilizas las redes sociales?



Utilización de las redes sociales por los jóvenes riojanos. Fuente: Agencia del Conocimiento y la Tecnología, Gobierno de La Rioja.

“  
33 centros escolares,  
150 charlas a las que  
asistieron unos 4.000  
alumnos.”  
”

desarrolla la conectividad, la facilidad de uso, la inmediatez, la participación, etc.: desde el momento en que los niños de hoy ya no usan el correo electrónico y sí las redes sociales, desde el momento en que la comunicación mediada actual ha permitido trabar contacto con personas a millones de kilómetros y mantener ese contacto e incluso intensificarlo, desde el instante en que, tal como decíamos al comienzo de este trabajo, comienzo a ser dominante, no ya predominante, la idea de que uno mismo se lo puede hacer con una pequeña ayuda de los amigos (o tutores académicos), queda poco por decir.

Volvamos a nuestra comarca y resumamos la propuesta. Para empezar, retomemos la idea de la complejidad cultural, complejidad que deviene interés si es bien encauzada: "A mayor experiencia, más corto será el proceso de decisión... La experiencia en el ámbito cultural, donde los productos son tan diferentes entre sí, no puede ser transferida. Además, muchos consumidores buscan algo diferente, una novedad.(...) Como regla general, los consumidores consideran los beneficios de una actividad cultural cuando su nivel de implicación por el producto es elevado. Para que esos beneficios sean considerados, los consumidores deben disponer del tiempo y la habilidad necesarios para procesar la información relacionada con la decisión. El cliente debe decidir de manera cognitiva y estructurada" (Colbert – Cuadrado, 2008: 101, 104).

Desde el momento en que nos lanzamos a crear una plataforma 2.0 de conocimiento entramos en contacto con una dimensión más amplia, en la que quien conoce la

Sonsierra se convierte en divulgador de la Sonsierra. Una plataforma que es a la vez herramienta de conocimiento tanto histórico como comarcal, al mismo tiempo turístico e intelectual, gastronómico si se desea. Incluso se puede encontrar rendimiento económico en toda la información ofrecida, rendimiento del que la comarca de la Sonsierra podrá beneficiarse.

Recordemos entonces lo citado páginas atrás a propósito del nuevo tipo de estudiante al que nos aproximamos, estudiantes (ciudadanos) que en un futuro no muy lejano constituirán el grueso de la sociedad adulta y serán potenciales visitantes de la Sonsierra: buscan una implicación en su propio aprendizaje y una aplicación práctica del mismo, necesitan ser auto-directivos, su necesidad de conocer aumenta su disposición a aprender y su experiencia vital y la de su grupo es para ellos una fuente primaria de aprendizaje. Ante esta perspectiva, el rol del facilitador (nuestra plataforma 2.0) debe ser crear y mantener un clima de apoyo que suscite las condiciones necesarias para que tenga lugar el aprendizaje.

### LOS LAGARES DE LA SONSIERRA: UNA PROPUESTA DE APRENDIZAJE TUTELADO, AUTÓNOMO Y PRODUCTIVO EN EL MARCO DE UN TERRITORIO MUSEO

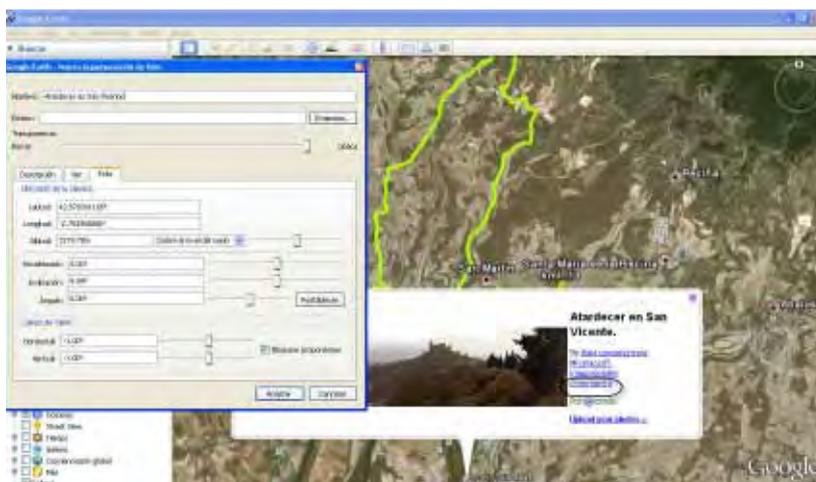
Una vez observadas estas variables, hemos de aprestarnos a aplicar lo aprendido a nuestro campo de acción. En

concreto, hemos de sacar todo el partido posible a un territorio arqueológico de evidente valor etnográfico y cultural. Al mismo tiempo, hemos de responder a la demanda de resultados económicos que los propios esfuerzos culturales exigen, pues nunca podemos olvidar que estudiar supone una inversión económica y que, en definitiva, quien estudia lo hace gracias al esfuerzo de su sociedad, por lo que ésta merece una recompensa en forma de beneficio social y, por qué no, económico. De hecho, por primera vez en la historia la sociedad puede recibir ese beneficio, ese reconocimiento material y cultural a sus esfuerzos por un medio velocísimo, inauditamente rápido, las plataformas web 2.0 combinadas con otras herramientas que ya han dado sus frutos.

Nuestra propuesta incluye una noción que en nuestros alrededores no ha sido demasiado atendida pese a sus evidentes repercusiones positivas en otros lugares. Nos referimos concretamente a la creación un territorio-museo. Según los creadores de este concepto, el territorio museo tiene un doble significado. En sentido físico, es un espacio de consumo cultural que se materializa como “un gran museo al aire libre abierto y habitado, en continuo movimiento y transformación” en el que coexisten centros de interpretación, monumentos, lugares arqueológicos, elementos etnográficos, itinerarios señalizados... No es un recinto de uso exclusivo, no está delimitado por una barrera física. Integra, o al menos eso pretende, la vida cotidiana del territorio y de sus habitantes. Pero además, el territorio-museo debe convertirse en una estructura organizativa, capaz de liderar un proceso de desarrollo sostenible, gestora del uso del patrimonio cultural y generadora de una estrategia de interpretación de territorio (Miró Alaix, 2002a)<sup>217</sup>. Y para ello es fundamental facilitar al usuario –sea visitante o residente– los instrumentos que le ayuden a situarse, a ver y a aprender todo aquello que ofrece ese territorio.

Observemos, en este sentido, la repercusión que alcanzaría un estudio pormenorizado y puesto casi inmediatamente en la web de los lagares rupestres y su entorno cultural y natural. En cuestión

<sup>217</sup> Una aplicación de este concepto al proyecto para la ciudad de Cartagena, como puerto de culturas –actualmente prácticamente finalizado– la podemos ver en Miró Alaix (1998).



*Divulgación y aprendizaje del patrimonio de la Sonsierra a través de Google Earth.*

de difusión del patrimonio, ni que decir tiene que, bien presentados, los hechos etno-arqueológicos son realmente atractivos. En lo que se refiere a la divulgación del conocimiento, la red permite extender de manera inimaginable una experiencia, ya lo hemos apuntado cuando hablábamos de las redes sociales. Y esa facilidad comunicativa, arma de doble filo por supuesto si las cosas se hacen mal, es extremadamente interesante desde el punto de vista del marketing, dado que el conocimiento más intenso de los lagares rupestres sólo puede producirse mediante la visita, pero esa visita no acaba en los lagares, pues el resto de los productos culturales de la Sonsierra (ya sea cultura histórica, artística o gastronómica) han de ser también conocidos. Es decir, quien venga a la Sonsierra ha de convertirse en divulgador de la Sonsierra, y eso puede ser conseguido tanto gracias a una herramienta web al uso como con, muchísimo mejor, una herramienta web que incluya la posibilidad de comentar, de sugerir, de aportar a lo que la Sonsierra proponga, la autonomía de aprendizaje y conocimiento que ya hemos detallado anteriormente. Unas herramientas web, que ya están

en desarrollo para búsquedas más específicas y de mayor calado personal, que ofrezca los datos, las imágenes, los análisis y síntesis, aspectos culturales históricos, de estética paisajística incluso, e incorpore todo tipo de facilidades para comentarios, consultas entre visitantes web, incluso establecimiento de contactos privados, pero pivotando siempre sobre la Sonsierra.

### *UN SIG DE PATRIMONIO EN UNA SOCIEDAD 2.0*

La difusión del patrimonio convertida en formación gracias a la didáctica, pero un didáctica encaminada irremediamente a un aprendizaje autónomo tutelado. Una sociedad del conocimiento que demanda la libre disposición de la información al alcance de todos y una tecnología que debe aplicarse a la propagación del ese conocimiento a través de herramientas de colaboración, reciprocidad, participación y contribución. Un territorio-museo abierto en el que coexisten paisaje natural y paisaje antropizado; monumentos, lugares arqueológicos y elementos etno-



*El SIG de San Andrés visualizado a través de Google Earth en tres dimensiones. Gobierno de La Rioja.*

gráficos; itinerarios turísticos señalizados y acciones cotidianas de sus habitantes. Y todo ello con un claro componente espacial, territorial, porque toda esa información que tenemos que difundir de manera didáctica para un aprendizaje tutelado tiene un marcado carácter geográfico. Y si esa información geográfica debe ser integrada en su totalidad en una estructura encargada de la interpretación y gestión del patrimonio histórico de la Sonsierra, volvemos a plantear las bondades de los sistemas de información geográfica como herramienta de análisis pero también de difusión.

Si previamente y durante la fase de elaboración del inventario de los lagares de la Sonsierra, hemos construido un SIG que recopile todos los datos necesarios para la fase de investigación, tenemos facilitado el camino hacia la difusión, la última de las etapas de la cadena lógica de intervención en el patrimonio. Desde nuestro Contenedor de Información Global<sup>218</sup>, donde existe una interrelación directa entre bases de datos, formularios y cartografías, podemos gestionar toda esa información y decidir qué parte del conocimiento generado debe ser traspasado a los investigadores para continuar con su estudio y qué parte puede ser utilizada por el resto de la sociedad para cubrir sus necesidades de aprendizaje autónomo tutelado y de ocio activo. Aún más, podemos hacer que esa transmisión de información, de conocimiento, se

<sup>218</sup> Ver la comunicación presentada en este mismo congreso que lleva por título 'Trabajando con datos espaciales en estudios etno-arqueológicos: el inventario de los lagares rupestres de San Vicente de la Sonsierra'. De nuevo queremos agradecer a Recursos Técnicos Madrid S.L. su colaboración en el desarrollo de esta parte del planteamiento de proyecto.

realice en tiempo real con su inclusión en un entorno web, que puede ser creado ex profeso para ello, pero que también puede ser empleado en un visualizador global como Google Earth, con todas las posibilidades de difusión a nivel mundial que eso supone.

Podemos así transformar los lagares rupestres –y el resto del patrimonio histórico de la Sonsierra– en un fuerte dinamizador turístico de la comarca y, por tanto, económico. Solo tenemos que incluir en nuestro contenedor global toda la información espacial que podamos recuperar; toda la información patrimonial, pero también la meramente turística –alojamientos, restaurantes, itinerarios ya elaborados o nuevos<sup>219</sup>– o comercial –bodegas, tiendas de productos locales, ...–; de ubicación de cada uno ellos, pero también de cualquier tipo de referencias sobre sus productos. El trabajo en red permite la transmisión de conocimiento en tiempo real a una parte importante de la sociedad; muy probablemente esa parte de la sociedad que, teniendo cubiertas ya sus necesidades primarias, se aboca al ocio activo, al turismo activo, una industria cultural en constante expansión. Además, las más recientes prestaciones de GPS, navegadores portátiles, telefonía móvil o agendas electrónicas facilitan la consulta de los datos y la cartografía in situ, con la posibilidad de

<sup>219</sup> Una herramienta muy usada para la difusión del patrimonio son las rutas o itinerarios, que permiten dar a conocer ciudades, yacimientos arqueológicos, elementos etnográficos, entornos naturales e incluso productos gastronómicos, o, por supuesto, la complejidad de un territorio-museo. Para nuestro ejemplo práctico inicial hemos utilizado los creados para la Rutas del Vino, elaboradas para la Sonsierra por Sepinum (2008) y que se corresponden con los itinerarios actualmente señalizados en campo.

compaginar las informaciones relevantes en el momento, facilitando la inmediatez en la toma de decisiones. Pero, el sistema tiene también la posibilidad de una retroalimentación, puesto que facilita la intercomunicación entre los usuarios de a pie al poder volcar en la red las propias vivencias en el territorio mediante comentarios e imágenes, que se presentan en el visualizador geográfico vinculadas a una determinado lugar.

Hemos creado así una infraestructura espacial global y virtual, para nuestro proyecto real de territorio-museo que incluye toda la información necesaria y relativa para su utilización didáctica, turística y comercial, con todos sus hitos, sus itinerarios, sus actividades y sus recursos. Y que nos permite dar solución a todas las demandas de la nueva sociedad 2.0: acceso al conocimiento, difusión del patrimonio, aprendizaje autónomo tutelado, colaboración, reciprocidad, participación y desarrollo económico sostenible.

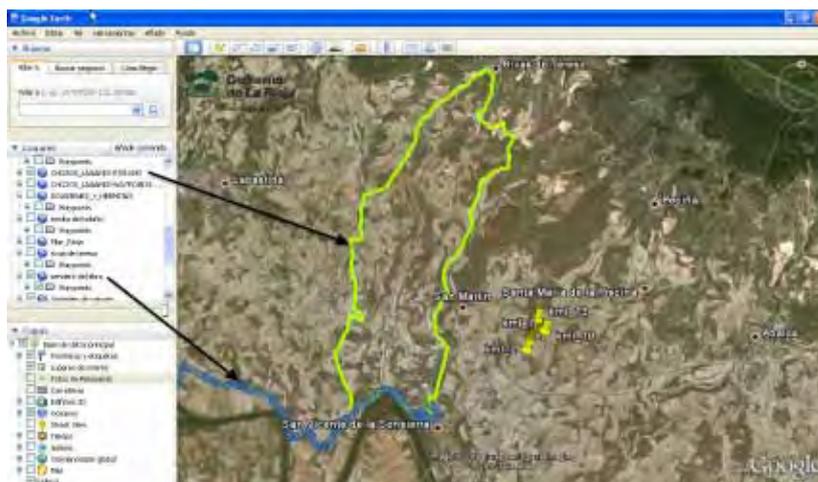
De esta manera, los lagares rupestres y todo el patrimonio asociado a ellos son devueltos a la sociedad gracias a unas herramientas didácticas que facilitan su inclusión como producto patrimonial en los circuitos educativos, turísticos y enoturísticos, creando al mismo tiempo conocimiento y riqueza.

## BIBLIOGRAFÍA

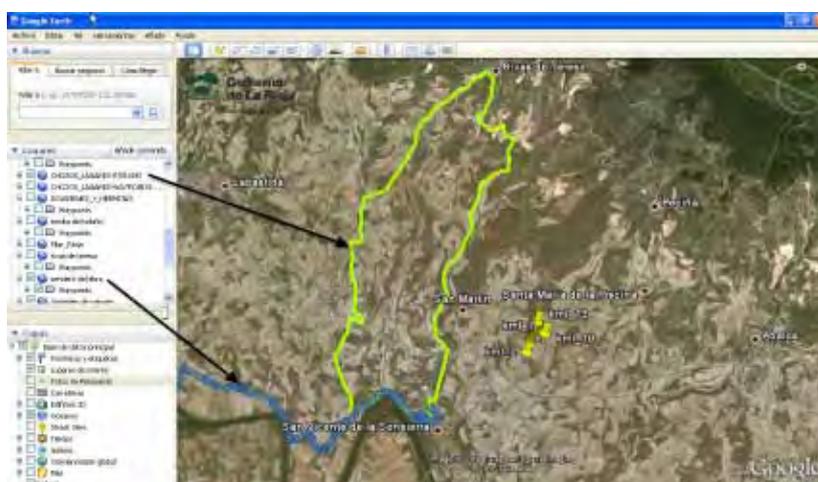
- Ballart, Josep – Juan, Jordi (2008) Gestión del patrimonio cultural, Barcelona.
- Bermúdez, Alejandro –Arbeloa, Joan Vianney M. – Giralt, Adelina (2004) Intervención en el patrimonio cultural. Creación y gestión de proyectos, Madrid.
- Castello Martínez, Araceli (2010) Estrategias empresariales en la Web 2.0: las redes sociales 'online', San Vicente.
- Colbert, François – Cuadrado, Manuel (2008) Marketing de las Artes y la Cultura, Barcelona.
- Del Moral Pérez, M<sup>a</sup> Esther. - Villalustre Martínez, Lourdes (2009) Modalidades de Aprendizaje Telemático y Resultados Extrapolables al nuevo EEES [Proyecto MATRIX], Barcelona.
- Elías Pastor, Luís Vicente (2006) El turismo del vino. Otra experiencia de Ocio, Bilbao.
- Fontal Merillas, Olaia (2003) La educación patrimonial. Teoría y práctica en el aula, el museo e internet, Gijón.



El SIG de San Andrés visualizado a través de Google Earth.



San Andrés, el Sendero del Ebro y el Itinerario de Chozos y Lagares visualizado a través de Google Earth.



Patrimonio, itinerarios etnográficos y bodegas.

- García Jiménez, Eduardo (2009).  
‘La mentoría como respuesta a las necesidades de orientación y tutoría en la universidad’, en R. Sanz Oro (coord.) Tutoría y atención personal al estudiante en la Universidad, Madrid, 97-132.
- Gómez Segura, Eugenio (2003)  
Educar en la era mediática. Una realidad virtual, Barcelona.
- López Herrerías, José Ángel (2008)  
La universidad (y el proceso de Bolonia: EEES), Huelva.
- Miró Alaix, Manel (1998)  
“La interpretación como método para la planificación de nuevos productos turísticos: una propuesta para Cartagena Murcia”, Congreso Europeo sobre Itinerarios Culturales y rutas Temáticas (Logroño, 1997), Logroño, 75-94.
- Miró Alaix, Manel (2002a)  
“Museo abierto y territorio museo: nuevos conceptos para la interpretación territorial del Patrimonio Cultural”, en C. Sánchez de las Heras (coord.) Planificación interpretativa y diseño de centros: primeros modelos, Seminario de Gestión del Patrimonio Histórico, Sevilla, 51-59.
- Miró Alaix, Manel (2002b)  
“Retos del patrimonio en el siglo XXI: Gestión creativa y desarrollo territorial”, *Periférica*, 3, 60-82.
- Pulido, Antonio (2009)  
El futuro de la universidad, Collado Villalba.
- Roselló Cerezuela, David (2008)  
Diseño y evaluación de proyectos culturales, Barcelona
- Tubillejas, Berta - Cuadrado, Manuel (2010)  
“Imagen percibida de una entidad cultural”, en M. Cuadrado (coord.) Mercados culturales. Doce estudios de marketing, Barcelona, 181-193
- Rué, Joan (2009)  
El aprendizaje autónomo en Educación superior, Madrid 2009.
- Sepinum (2008)  
Senderos del vino I. San Vicente de la Sonsierra, Ábalos, Briñas y Briones. La Rioja, Logroño.

# TRABAJANDO CON DATOS ESPACIALES EN ESTUDIOS ETNO-ARQUEOLÓGICOS: EL INVENTARIO DE LOS LAGARES RUPESTRES DE SAN VICENTE DE LA SONSIERRA

*PILAR IGUÁCEL DE LA CRUZ. Labrys Arqueología y Universidad de La Rioja*

*RESUMEN:* En un corto período de tiempo, los Sistemas de Información Geográfica han conocido una amplia difusión en el estudio y gestión del Patrimonio Histórico cuyos componentes espacial y territorial son un aspecto clave de investigación. Cualquier proyecto patrimonial parte del inventario, el análisis y la representación de los múltiples y variados datos recopilados. Precisamente esa necesidad de inventariar, analizar y representar los datos etno-arqueológicos de los lagares rupestres de San Vicente de la Sonsierra nos aboca a usar herramientas informáticas que nos doten de una mayor agilidad en la recogida de datos en campo e incluso en la presentación de los resultados finales a través del volcado en la red.

*Abstract:* In a very short time, Geographic Information Systems have seen a wide distribution in the study and management of historical heritage in which space and territorial components are a key aspect of research. Any heritage project is based on the inventory, analysis and representation of the multiple and varied data collected in the field. It is precisely this need of inventoring, analyzing and plotting ethno-archaeological data of San Vicente de la Sonsierra stone presses that forces us to use new computer tools that provide us with greater flexibility in the data collection in field and even in the presentation of final results through the dump on the network.

## LOS LAGARES DE LA SONSIERRA

La Sonsierra ofrece un variado paisaje con bosque de carrasca, pino, chopos y álamos que se complementa con un área de cultivo dedicada casi en exclusiva al viñedo. Este espacio agrario vitivinícola, que refleja la base socio-económica de la comarca, se encuentra profundamente antropizado desde siglos atrás, tal como se ve plasmado en la importante cantidad de elementos constructivos que se reparten a lo largo y ancho de la campiña. Varias de estas edificaciones están directamente relacionadas con el cuidado del viñedo durante su cultivo –guardaviñas, chozos, bancales, cercas-, pero también con los momentos inmediatamente posteriores a la vendimia. Así, aparecen lagares y prensas asociados a los primeros pasos en la elaboración del vino.

Si vamos aún más allá y echamos un vistazo al paisaje en el que se asientan estas arquitecturas relacionadas con la producción, comprobamos que existen otras evidencias materiales de la presen-

cia humana, esta vez relacionadas con manifestaciones religiosas: eremitorios, ermitas y necrópolis antropomorfas en ocasiones asociadas a lagaretas. Es más, existen lugares de habitación detallados en los documentos escritos, aunque no los vemos a simple vista porque quedaron olvidados en el subsuelo siglos después de su abandono.

En la Sonsierra, los lagares y lagaretas son fechados en la Edad Media y así parece atestiguarlo la documentación medieval (Andrés Barrio, 2006). El texto más antiguo que hace alusión a posibles lagares en territorio riojano es de 959 y nos habla de un *torcular antiquus* asociado al Monasterio de San Millán de la Cogolla (Andrés Barrio, 2000: 88). En la documentación parece existir una distinción de tipología entre los términos *torcular*, *torcularre*, *torcularia*, *troilare*, por un lado, y *lacus*, *lacum* y *laco*, por otra. El primer grupo aparece asociado incluso físicamente a la viña, donde se produciría el mosto para luego ser transportado al lugar de almacenado, mientras que el segundo está relacionado con

edificios cubiertos o bodegas, a donde se trasladaría la uva para su pisado y prensado (Rodríguez Fernández, 2006: 167-168).

Sin embargo, los escasos trabajos arqueológicos no han podido confirmar esta cronología debido a la superficialidad de la mayoría de las instalaciones<sup>220</sup>. Sólo la relación estratigráfica de algunos de ellos con las necrópolis antropomorfas medievales –en San Andrés, el lagar está cortando algunas de las tumbas-, hace pensar en una fecha *post quem* del siglo XIII, al menos para ese ejemplar.

Jáuregui Ezquibela (2008: 42) refuerza la tesis del origen altomedieval de los lagares rupestres mediante dos argumentos. El primero de ellos apunta a la

<sup>220</sup> De hecho, las dudas aumentan si el estudio incorpora los textos conciliares de época visigoda en las que, además de *vineate* o *viñas* y *vinum* o *vino*, aparecen términos como *sanguini suae* o *mosto*, *torcularus* o *lagar*, *ebrii* o *borrachos*, respondiendo siempre a un contexto religioso. Así en el Concilio de Sevilla II (619 d.C.), XIII: "*Lex de passione corporis Christi sic dicit: 'Lavabit in vino stolam suam et in sanguine uvae palleum suum... Quare rubrum est vestimentum tuum et indumentum tuum tamquam calcantium in torculari?'*" ("Sobre la pasión de Cristo, la Ley se expresa así: 'Lavará en vino su estola y en mosto de uva su manto...¿Por qué es rojo tu vestido y tus ropas, como las de los que pisan en el lagar?'" (Gallego Franco, 2000: 203-204).

pobreza de las viviendas de las gentes de aquel momento, en las que difícilmente podrían construirse infraestructuras de este tipo. El segundo, al hecho de que la buena reputación de los vinos sonserranos sólo se alcanza a finales de la Baja Edad Media y principios de la Edad Moderna, como resultado de la introducción de nuevos adelantos en el proceso de vinificación. Parte de esos avances, desarrollados por las órdenes monásticas, pudo ser la sustitución del lagar rupestre –torcular– por el lago más convencional –lacus– que favorecería la fermentación del mosto e incrementaría el grado y el color del vino.

Con todo, estas conclusiones no permiten avanzar mucho más. Falta por estudiar si esta asociación entre lagares, ermitas, necrópolis y topónimos de población es algo meramente espacial o esconde otro tipo de vínculos. Para contestar a esta pregunta tenemos que seguir planteándonos una serie de cuestiones: ¿Dónde se ubican los lagares? –la ubicación de nuestros elementos etnográficos puede ser coyuntural, pero también puede no serlo. ¿Cómo se asocian entre ellos? – parece que existe una diversificación y jerarquización de la producción tal y como apunta la existencia de conjuntos en los que conviven lagares y prensas. ¿Cómo lo hacen con chozos o guardaviñas? ¿Están siempre junto a caminos? ¿Y junto a cursos de agua o fuentes? ¿Están próximos a los poblados o a las ermitas? ¿Quiénes eran sus propietarios? ¿Y los de las viñas? ¿De qué tipo de parcelas disponían? ¿Y con qué poder político contaban? E incluso ¿cuántas lagaretas tenemos? ¿Cuántas son de pisado simple? ¿Cuántas son prensas?.

Para el municipio de San Vicente de la Sonsierra se barajan cantidades que van desde los 45 a los 75 lagares, aunque desconocemos la cifra exacta. Es patente, por tanto, la necesidad de un inventario específico. Primero, porque si queremos proteger, tenemos que conocer. Segundo, porque necesitamos recopilar toda la información necesaria para así poder analizar con rigor los datos de que disponemos y llegar a las respuestas correctas a nuestras preguntas iniciales o a las que puedan ir surgiendo durante el estudio. Estas dos acciones, inventariar y analizar, son claves en cualquier proyecto patri-

monial, máxime si tiene naturaleza etnológica o arqueológica y al mismo tiempo están impregnados de un profundo carácter territorial. Pero también es importante el soporte final de toda esa información, sobre todo si queremos transmitir conocimiento y devolver a la sociedad su inversión en patrimonio a través del disfrute y el mantenimiento de la cultura del vino como algo vivo y propio.

Pues bien, para conseguir todos estos fines disponemos de una potente herramienta tecnológica: los sistemas de información geográfica.

### *LOS SISTEMAS DE INFORMACIÓN GEOGRÁFICA*

Técnicamente, un sistema de información geográfica se puede definir (SIG) como una tecnología de manejo de información geográfica –la que hace referencia a la ubicación de cada elemento sobre la tierra– recogida por equipos electrónicos programados adecuadamente, que permite manejar datos espaciales y realizar análisis complejos, siguiendo los criterios previamente pensados por un equipo científico. Esa misma información geográfica se convierte en un elemento diferenciador frente a otros sistemas de información, pues un SIG contiene una vertiente espacial, cartográfica, y otra temática, de base de datos. Pero, además, la información contenida en esas bases de datos debe estar georreferenciada: cada registro debe contener unas coordenadas espaciales –longitud, latitud y altitud– que lo ubican con precisión sobre la superficie terrestre.

Por tanto, el SIG trabaja a la vez con ambas partes de información: una forma perfectamente definida en un plano y unas propiedades temáticas asociadas. Es decir, trabaja al mismo tiempo con cartografías y con bases de datos, las une y las convierte en una sola base de datos geográfica. Esta capacidad de asociación de bases de datos temáticas sumada a una descripción precisa de objetos geográficos, junto con las relaciones topológicas establecidas entre ellos, es lo que define a un SIG y lo diferencia de otros sistemas informáticos de gestión de información (Gutiérrez Puebla -Gould, 1994: 13-18).

### *• LOS SIG EN ENTORNOS ETNO-ARQUEOLÓGICOS*

En un relativamente corto período de tiempo, los SIG han conocido una amplia difusión tanto dentro de la propia Geografía como en el conjunto de estudios y aplicaciones en donde el componente espacial o territorial es un aspecto clave en el análisis. Además de su generalizado uso académico, se hallan presentes cada vez en mayor número en las actividades de gestión territorial de organismos oficiales y de las empresas. Uno de los ámbitos en donde esta herramienta informática ha sido introducida con buenos resultados es el arqueológico –en mucha menor medida el etnológico– y en general en el análisis y gestión del patrimonio histórico.

Cualquier proyecto arqueológico parte del inventario, el análisis y la representación de los múltiples y variados datos recopilados. Esa necesidad de inventariar, analizar y representar esos datos arqueológicos con un marcado componente espacio-temporal, lleva a los investigadores a aplicar la metodología de los SIG a la arqueología. Y tal ha sido su éxito que algunos ya han empezado a llamarlos Sistemas de Información Arqueológica (SIA), que hemos de ligar con lo que se dio en llamar Nueva Arqueología y más concretamente Arqueología Espacial, que luego pasó a convertirse en Arqueología Territorial y finalmente en Arqueología del Paisaje. En efecto, la aplicación de los SIG en arqueología, así como en otras disciplinas como la Etnología e incluso la propia Historia, ha facilitado la identificación de patrones espaciales de comportamiento, protagonistas indiscutibles de esta Arqueología del Paisaje.

El uso de los SIG en las investigaciones arqueológicas comenzó a finales de la década de los ochenta. La mayoría de los programas informáticos clasificables entonces como SIG eran estructuras complejas, a menudo con diversos módulos, de elevado coste y que hasta hace muy poco exigían, para ser realmente eficaces, estaciones de trabajo con sistemas operativos potentes, muy distintos de los equipos PC que son los más habituales en nuestros gabinetes. Estos SIG eran a menudo poco amistosos con el usuario

y en algunos casos exigían conocer un lenguaje de programación propio<sup>221</sup>.

Es decir, desde un punto de vista de la finalidad, la unión entre SIG y arqueología presenta dos vertientes:

- Responde a un interés científico o de investigación, relacionados estrechamente con el estudio de patrones humanos de asentamiento, para intentar responder a la pregunta de por qué nos asentamos donde nos asentamos.
- Ayuda a gestionar recursos culturales a nivel local y regional.

Por eso tampoco podemos olvidar las posibilidades de los SIG ligados a otro tipo de tecnologías, como puede ser internet, en la divulgación y didáctica de la información etno-arqueológica. Los mapas temáticos han sido –y seguirán siendo en el futuro– pan de cada día en la investigación y divulgación etno-arqueológica. Los mapas de distribución a nivel continental, peninsular, regional e incluso local son necesarios en casi cualquier trabajo. Sin embargo, los viejos mapas temáticos en forma de puntos sobre un mapa ya no son aceptables. Los avances en teoría y método exigen mapas cada vez más ricos en información, mapas que revelen lugares y también cantidades, que combinen variables en un solo mapa, etc. Pues bien, los nuevos programas SIG son capaces de realizar mapas temáticos de acuerdo a las preguntas, a los filtros que nosotros les hagamos y de exportarlos a plataformas más accesibles y móviles.

### UN SIG PARA LOS LAGARES RUPESTRES DE SAN VICENTE DE LA SONSIERRA<sup>222</sup>

El proyecto de un sistema de información geográfica aplicado a la gestión y difusión del patrimonio histórico conlleva distintas fases en su elaboración que se corresponden con distintos entornos de trabajo

<sup>221</sup> Si bien los primeros SIG arqueológicos eran complejos y demasiado caros, en los últimos años el panorama ha cambiado bastante debido a las necesidades de mercado: incluso los más avanzados SIG se han adaptado al entorno PC Windows, ayudados por la creación de procesadores mucho más potentes. Aprovechando este entorno, los interfaces de usuario se han hecho más accesibles e intuitivos, y hoy es posible obtener verdaderas capacidades SIG en entorno PC.

<sup>222</sup> Para el planteamiento de esta parte del proyecto, desarrollo del SIG- hemos contado con la inestimable colaboración de Recursos Técnicos Madrid S.L.

que, a su vez, tienen implícitas diversas tomas de decisiones.

#### • ELECCIÓN DEL ELEMENTO PATRIMONIAL OBJETO DE ESTUDIO

Como es evidente, el primer paso es la delimitación ajustada del objeto de estudio, en nuestro caso los lagares rupestres ubicados en el término municipal de San Vicente de la Sonsierra. Para esta comunicación, sin embargo, nos hemos concentrado en una zona muy concreta del municipio, los parajes conocidos como San Andrés y Hornillos<sup>223</sup>. Esa concreción espacial, sin embargo, puede chocar con la variedad de elementos patrimoniales, puesto que hemos incluido, además de las lagaretas, dos guardaviñas –el de Hornillo y el de San Andrés–, una ermita, una necrópolis y un camino antiguo. Es más, la muestra patrimonial se ve acrecentada dado que en esa pequeña zona hay dos lagares individualizados, otro retallado en el espacio de una necrópolis medieval anterior y otros cuatro agrupados y ubicados junto a una prensa. Es decir, un mismo objeto –el lagar– pero con distintas relaciones topológicas.

En realidad, ha sido precisamente esa diversidad de objetos históricos y etnográficos, amén de nuestro mayor conocimiento del lugar, lo que nos ha llevado a elegir el conjunto de San Andrés como ejemplo de aplicación del proyecto,

<sup>223</sup> En 1073, San Millán de la Cogolla recibe como donación de Monnio Armenteriz de Zunieta y su mujer sus posesiones en Fonellos (Hornillos). Más tarde, en 1079 las donaciones vendrán de manos de la condesa de Ticio, quien dará ese año al monasterio emilianense las casas y la iglesia de Fornillos y su palacio tierras y viñas en 1104 (Velilla Córdoba, 2006: 753).

puesto que nos servirá para ejemplificar la posibilidad de análisis de las relaciones espaciales e incluso temporales de los distintos elementos.

#### • EL CONJUNTO DE SAN ANDRÉS

En los años 2006 y 2007, el ayuntamiento de San Vicente de la Sonsierra puso en marcha sendos campos de trabajo en la zona de San Andrés consistentes en la limpieza del conjunto de lagares y prensa, y de la ermita y necrópolis respectivamente. Inicialmente, sólo se observaba la existencia de algunos lagares que se localizaban junto al corte sur de la afloración rocosa en la que habían sido tallados. La retirada de vegetación y de la escasa tierra sedimentada sobre ellos permitió conocer con más detalle sus características morfológicas.

#### • LAGAR 1

Este lagar se compone de una pileta o zona de pisado, de tendencia circular erosionada por uno de sus lados, una torco o depósito de recogida del mosto y dos caños o canales de circulación de líquidos. Dentro de la pileta existe un pequeño agujero circular con mayor profundidad, cuya probable función sería la decantación de posibles impurezas del mosto o la recogida de sus últimas gotas.

#### • LAGAR 2

Su pileta o zona de pisado tiende al círculo; dos torcos o depósitos de mosto ovalados; en uno de ellos sólo queda uno de los caños, que destaca por su originalidad en su manera de estar excavado; el otro aún conserva los dos.



Lagar 4 de San Andrés.

#### • LAGAR 3

La zona de pisado de este lagar es semi-circular y está parcialmente fragmentada debido a su proximidad al desnivel natural de la afloración de la roca, habiendo perdido el torco por la misma razón. La rotura no parece haber sido causada por una erosión natural ocurrida a lo largo del tiempo, sino resultado probablemente de la utilización de la citada afloración como cantera, en un momento posterior a la pérdida de función de estas lagaretas. Así parecen apuntarlo los escalones y marcas de posibles cuñas utilizadas en la extracción de piedra.

#### • LAGAR 4

La zona de pisado de este lagar es de tendencia rectangular, encontrándose fragmentada por uno de sus lados. Como en el caso anterior, la rotura parece ser resultado de la extracción de piedra en esta parte del afloramiento rocoso. Sin embargo, esta lagareta, aún conserva su torco, con pequeño agujero rectangular. Son dos sus canales de circulación, aunque uno de ellos apenas se adivina.

Son, pues, cuatro los lagares que componen este conjunto de San Andrés, todos ellos ubicados prácticamente en línea, junto al límite sur de la afloración rocosa donde fueron excavados. Pero el desarrollo de los trabajos fue poniendo en evidencia una mayor complejidad del conjunto: poco a poco fueron apareciendo nuevas estructuras que complementaban los trabajos de vendimia que se llevarían a cabo en el paraje, concretamente una prensa. Su presencia, como hemos apuntado más arriba, podría reflejar una diversificación y jerarquización de la producción, máxime si enfrentamos este conjunto a cualquiera de los lagares aislados existentes en el resto del término municipal<sup>224</sup>.

#### • LA PRENSA

En realidad lo que nos queda de la prensa es los retalles en la roca para la acomodación de algunos de sus componentes, las conducciones de canalización del mosto resultante del prensado y el torco donde se recogería éste. Por un lado observamos

dos canalones paralelos, divididos en dos, donde probablemente iría encajada la parte inferior del armazón de madera de la prensa; además un retalle cuadrangular, donde se situaría el castillo y dentro del espacio de éste, tallados en la roca, dos canales paralelos que confluyen en uno más profundo que comunica con el último de los componentes; el torco, donde se recoge el nuevo mosto, y que parece tener un retalle para encajar una posible tapadera de madera.



*Prensa de San Andrés.*

El área de la prensa se complementa con una amplia oquedad, un tanto erosionada, que presumimos serviría para acomodo del quintal o pilón. El conjunto se completa con dos curiosos retalles de forma angular cuya función no está clara.

La prensa, de madera, respondería al modelo de las de viga o palanca. Este tipo de prensa fue introducido en la península por los romanos y se utilizó a lo largo de toda la Edad Media y Moderna. Para entender su estructura y funcionamiento recurrimos a la descripción que de ella nos hace Torre García (1987: 45): "... se empezaba a colocar sobre la uva toda una gama de tablones en los que descansaba a su vez una serie de palos gruesos, bien escuadrados, para no desequilibrar la presión de la viga sobre éstos, paralelos dos a dos y dispuestos perpendicularmente uno sobre otros, cuya máxima posición la ocupaba un tablón corto y gordo, la señorita. Este apelativo era debido a la acomodada posición ocupada. Todo este armazón de madera constituía el casti-

llo, mayor a medida que la uva iba exprimiéndose. Sobre la señorita, la potente viga que atravesaba en su totalidad la pila ejecutaba una fuerte presión cuando pasaba el pilón quedaba suspendido. El funcionamiento de todo éste dispositivo era muy sencillo. En uno de sus extremos, la viga se hacía extensible y poseía una abertura de sección circular con un engranaje por donde pasaba un madero labrado en tornillo, el husillo. Los extremos de esta palo se unían al pilón, el inferior, mientras el superior quedaba libre. Como quiera que su puesto sobre el agujero abierto en la viga iba adosado un pedazo grande de madera con la misma abertura y provisto de tuercas, la pulpilla, ésta se acoplaba al husillo haciendo que su engranaje funcionase al dar vueltas al pilón, subiendo o bajándolo. Junto al extremo que se une a la masa pétreo, su sección es mayor y está atravesada por un agujero a través del cual se introducía un palo con el que se daba vueltas. El husillo quedaba unido al pilón por medio de un pasadizo de hierro denominado alcotana".

#### • AGUJEROS DE POSTE Y OTROS RETALLES

Por último, en todo el conjunto de San Andrés pueden observarse una serie de retalles circulares o rectangulares, de pequeño tamaño, pero de una profundidad significativa. No faltan, además, retalles de diseño rectilíneo, no muy marcados. Interpretamos los primeros como agujeros de poste y los segundos como apoyos de posibles tabiques de madera.

Muy probablemente, la totalidad del conjunto, o al menos parte de él, se encontraría bajo cubiertas sustentadas por postes de madera, y el espacio así cubierto estaría compartimentado por pequeños muretes, quizás tablonas, lo que necesariamente no tiene que interpretarse como reflejo de un uso habitacional de este espacio, sino simplemente productivo. Todos estos elementos tendrían un carácter perecedero que explicaría la ausencia total de restos, aunque su huella quedó en la roca excavada.

#### • CHOZO

Junto al grupo de lagares y prensa, existe un guardaviñas de estructura rectan-

<sup>224</sup> La manera de obtener el mosto de la uva va a influir en las características del vino obtenido. Un mosto procedente del estrujado o pisado tiene un aspecto limpio y claro que permite consumir directamente o mezclar con otros mostos. El extraído del prensado es menos dulce, más ácido y duro debido a la interacción del zumo, hollejos y frutos (Aleixandre et alii, 2000: 76-79).

gular construido en seco y con cubierta realizada por aproximación de hiladas. Aunque se limpiaron sus alrededores, se optó por dejar la capa de tierra y vegetación que cubría su techo como medida de protección de su estructura.

#### • CAMINO

Finalmente el conjunto se complementa con las trazas de un camino antiguo, que parte del Camino de la Canoca y se dirige hacia las lagaretas y en el que aún pueden verse las huellas de las ruedas de los carros marcadas en la roca arenisca. Pero como ya hemos apuntado, no muy alejados de esta agrupación de lagares y prensa existen otros dos aislados al que hay que sumar el excavado en la misma masa rocosa que la necrópolis.

#### • LAGAR AISLADO 1

Tiene una pileta o zona de pisado rectangular, un único caño o canal de vertido y un torco o depósito de mosto. En el borde esquina Suroeste de la pileta del lagar, se observa parte de una canalización con poca profundidad y unos trece centímetros de ancho, cuya función no ha sido recisada<sup>225</sup>.

#### • LAGAR AISLADO 2

Presenta pileta o zona de pisado tendente al rectangular y un torco o depósito de mosto ovalado. Se han perdido los caños o canales de vertido<sup>226</sup>.

#### • LAGAR DE LA NECRÓPOLIS DE SAN ANDRÉS

Pileta o zona de pisado rectangular con dos caños o canales de vertido y un torco o depósito de mosto ovalado; de la base del torco sale un nuevo caño que va a dar al cortado, y de la boca del mismo, otro que también va a dar al corte de la afloración rocosa. El lagar está cortando algunas de las tumbas de la necrópolis, por lo que para la lagareta hay que pensar en una cronología posterior a la de los enterramientos<sup>227</sup>.

#### • NECRÓPOLIS DE SAN ANDRÉS.

Los enterramientos son precisamente otro de los elementos históricos que se encuentran en el área de San Andrés, pero

no son ajenos al resto de la Sonsierra. De hecho, las necrópolis antropomorfas se han convertido con el pasar de los años en uno de los hitos de interés patrimonial y turístico de la comarca.

La de San Andrés pertenecería al poblado de Hornillos –uno de los topónimos del área seleccionada para este trabajo. Sus tumbas antropomorfas, hasta un total de 70 identificadas, están excavadas con dirección Este-Oeste en un gran bloque de piedra arenisca y presenta diversas tipologías que se corresponden muy probablemente con distintos momentos de enterramiento (De las Heras –Tojal, 1995: 185).

#### • ERMITA DE SAN ANDRÉS

Excavada en la vertiente sur de la parte más occidental de la necrópolis está la iglesia, cuyos restos enlazan con el límite de una viña. Hoy sólo se conserva el lado norte, tallado a pico, con un resalte en la pared que podría ser parte de la estructura que separaría la cabecera de la nave de la ermita. Los mechinales, que aún podemos observar en la roca, nos hablan de una techumbre de madera o, tal vez, del suelo de una segunda altura. En este sentido, hay que destacar la existencia de un retalle en la roca en la parte superior de la afloración rocosa, es decir, junto a la necrópolis. Si nos fijamos bien en dicho retalle, podemos observar que parece utilizada a manera de zanja de cimentación, y que aún conserva parte de la hilada de un posible muro, quizás utilizado para

recrecer la estructura del edificio de la parte inferior<sup>228</sup>.

Pero también existen otras oquedades trabajadas en la roca a modo de hornacinas e, incluso, una alargada que ha sido interpretada como un nicho de enterramiento y que ha servido de base para pensar en una posible cronología mozárabe para la iglesia (Velilla Córdoba, 2006: 778).

#### • GUARDAVIÑAS DE HORNILLO

Por último, el lugar se completa con un guardaviñas, relativamente próximo a uno de los lagares aislados, de planta circular y falsa cúpula conseguida por aproximación de hiladas. Fue restaurado en 2004, pero su dintel de entrada tiene una inscripción en la que puede leerse 1885.

#### • OBTENCIÓN DE LA CARTOGRAFÍA BASE

Un vez seleccionada el área de estudio, el condicionante principal a la hora de afrontar cualquier proyecto basado en SIG es la disponibilidad de datos geográficos del territorio que se va a estudiar. Afortunadamente, en La Rioja, desde 1990, se ha estado utilizando la tecnología SIG para la gestión de su territorio, aplicando nuevas técnicas como el uso del GPS en la recopilación de

<sup>228</sup> En los siglos XVII y XVIII, los *Libros de Fábrica de la parroquia de San Vicente de la Sonsierra y su Libro de Cuentas de la Cofradía*, comenzado en 1683, hacen referencia a la ermita de San Andrés y a su cofradía. En 1796 el Obispo de Calahorra, durante la visita que realizó a San Vicente, dio orden de que la ermita de San Andrés, que se encontraba sin uso y bastante deteriorada, fuera demolida y que en su lugar se colocase una cruz. Hace unos años, esa cruz fue encontrada por don Tomás Mendoza y trasladada a una caseta de labranza cercana, donde aún puede ser vista (De las Heras –Tojal, 1995: 186).



Lagar de la necrópolis de San Andrés.

<sup>225</sup> Es el lagar a de San Andrés de Tojal y De las Heras (1994: 172, Lám. 5).

<sup>226</sup> Es el lagar b de San Andrés de Tojal y De las Heras (1994: 172-173).

<sup>227</sup> Es el lagar c de San Andrés de Tojal y De las Heras (1994: 173).

datos geográficos y creando una potente Infraestructura de Datos Espaciales (IDE Rioja) que proporciona mapas topográficos, infrarrojos, de relieve y ortofotos en distintos formatos<sup>229</sup>.

#### • ELABORACIÓN DE LA ESTRUCTURA DE LA BASE DE DATOS

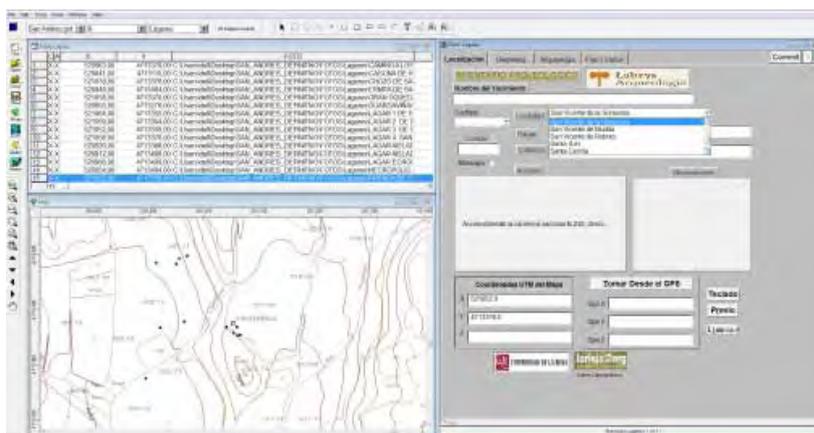
Ante de realizar el trabajo de campo, es necesario crear la estructura de la base de datos a medida del proyecto -o bases de datos múltiples, si vamos a incluir elementos de distinta naturaleza. Para los lagares, los campos deberían ser similares a los de la ficha de inventario proporcionada en este congreso: Identificador, Nombre, Localidad, Municipio, Accesos, Coordenadas, Datos catastrales, Paraje, Propiedad, Número de Inventario Arqueológico, Descripción, Medidas, Entorno, Toponimia, Leyendas y dichos asociados, Instalaciones complementarias -chozos, fuente, caminos, etc-, Recursos hídricos, Marco cronológico, Grado de conservación, Riesgos de deterioro, Protección, Potencialidad como elemento patrimonial visitable -accesibilidad, acondicionamiento-, Priorización de las actuaciones, Documentación fotográfica, Documentación geométrica, Documentación cartográfica, Bibliografía, Autor de la ficha.

#### • UN SIG MOVIL

Con la cartografía georreferenciada y la estructura de la base de datos establecida, no nos resta más que salir a recopilar in situ toda la información necesaria para nuestro inventario. Pero lo haremos con una metodología que facilite el proceso de recogida de datos en campo, la integración de la información producto de la investigación y el diseño y creación de instrumentos de difusión. La combinación de estas tres acciones sólo es posible con la utilización de un SIG móvil, o lo que es lo mismo, la expansión de un SIG del laboratorio al campo. Con un SIG móvil podemos:

- Captar datos en campo sobre dispositivos móviles -Tablet PC- y Sistemas de Posicionamiento Global -GPS-, incluidas las fotografías digitales tomadas in situ, que se verían inmediatamente georreferenciadas.

<sup>229</sup> Con objeto de estimular el conocimiento y estudio del territorio, se pone a disposición en la página web del Gobierno de La Rioja (<http://www.larioja.org>) una colección cartográfica muy completa y útil.



Entrada de datos en campo con un GIS móvil.

- Integrar estos datos en la cartografía, que puede estar elaborada en cualquier soporte -OpenGIS, CAD, SIG-, al instante y con apoyo de ortofotos.

- Vincular los datos tomados in situ a cada elemento etno-arqueológico, mediante una base de datos geocodificada que puede ser de cualquier tipo y formato. En esa base de datos, el objeto es definido en toda su complejidad mediante la utilización de formularios hechos a medida del proyecto.

- Gestionar esta información para la investigación y posterior difusión, con la posibilidad de actualizar y combinar tablas de bases de datos en procesos de mantenimiento.

En el protocolo de actuación tradicional el proceso de recolección y edición de la información es muy lento. La información geográfica se lleva a campo en forma de mapas en papel sobre los que se realizan las anotaciones. Luego, en el laboratorio, los datos recopilados se introducen manualmente en una base de datos. Un sistema de GIS móvil supone la solución en movimiento para una eficiente recogida de datos, toma de puntos o áreas, gestión de inventarios, evaluaciones y procesos de organización de trabajo.

La edición de la información tiene lugar en el campo, así que el procesado de datos en el laboratorio es mínimo y se limita a la adición de posibles informaciones recopiladas en archivos o bibliotecas, e incluso a nuevas planimetrías de detalle procedentes, por ejemplo, de la documentación geométrica de cada elemento inventariado<sup>230</sup>. Esta representación geométrica se centrará en dos aspectos clave: la medida

<sup>230</sup> En el proyecto propuesto, se prevé una documentación geométrica de cada uno de los lagares rupestres.



Toma de datos en campo con un GIS móvil.

ya la representación aplicándose a cada una de ellas diversas técnicas, métodos e instrumentos, que permitan en un análisis posterior multidisciplinar seleccionar aquel o aquellos que habría que aplicar en cada uno de los lagares, en función de las necesidades de colectivos como arqueólogos, etnólogos, historiadores, ingenieros, pedagogos y docentes, entidades encargadas de la difusión y gestión y cualquier otro que pudiera hacer uso de la información generada en este proceso. De esa manera, con la creación, evaluación, explotación y gestión de datos in situ, la reducción de costes en tiempo y, por tanto, en dinero es enorme, algo imprescindible para un proyecto de las características de un inventario. Prácticamente el grueso de la información es añadida a la base de datos al instante, con lo que se acelera el análisis, la representación y la toma de decisiones.

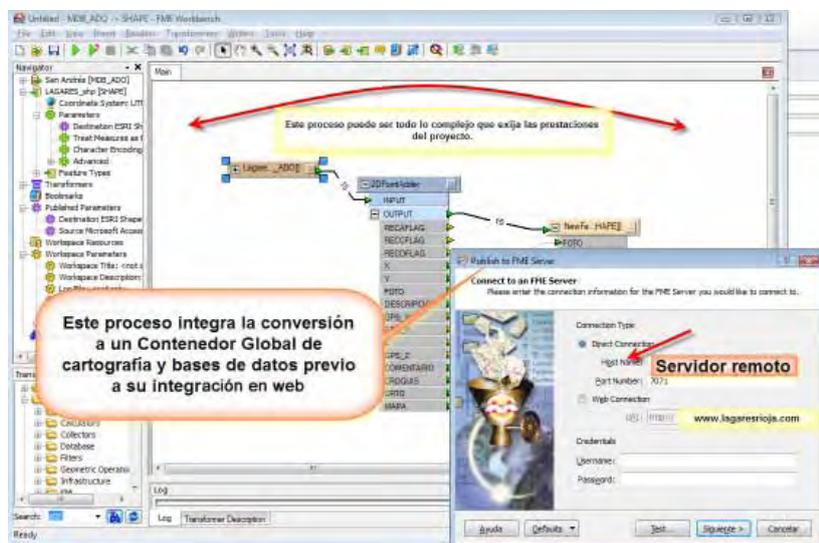
En resumen, una información espacial precisa y puesta al día simplifica el complejo análisis espacial, que es un paso previo para la creación de modelos espaciales. Este sistema de GIS móvil permite realizar geocodificación, asignando a un objeto gráfico -un lagar rupestre- sus rasgos definitorios en los campos de una base de datos en la que más tarde pueden realizarse búsquedas específicas.

• **CONTENEDOR DE INFORMACIÓN GLOBAL**

Ya en el gabinete, los datos obtenidos durante la jornada de trabajo se guardan directamente en un Contenedor de Información Global a través de un SIG de mesa, más rápido, eficaz, configurable y con la capacidad de integrarse en exploradores web para vincularse a entornos web. En él se realizan procesos de conversión de ficheros de bases de datos y se incorporan todas las cartografías, bases de datos, fotografías, memorias, multimedia y cualquier tipo de documento vinculado a los elementos espaciales; al mismo tiempo se puede completar, corregir y ampliar la información, tanto en número de objetos –nuevos lagares sacados a la luz- como en sus características. Se lleva a cabo así una integración de todos los datos, de campo y de gabinete, disponibles hasta ese momento con la posibilidad de ir ampliándose en el futuro, creándose un GIS Global.

Toda esta información será implementada sobre una maqueta de servidor personalizada, probada y certificada para su instalación en un ordenador fijo o en un servidor definitivo al que se pueda acceder desde internet, intranet o externet, y complementada con interfaces de introducción de datos y consultas a medida del usuario –del investigador-, no necesariamente conocedor de SIG<sup>231</sup>.

<sup>231</sup> Se queda abierta la posibilidad de editores para que los administradores –únicamente- puedan acceder a la base de datos y a dar altas y bajas en entornos seguros.



Proceso de conversión a un Contenedor de Información Global.

• **CARTOGRAFÍA Y CONSULTAS ESPACIALES COMPLEJAS**

El GIS Global nos permite, además de la gestión de toda la información, realizar todos los análisis espaciales tridimensionales y temporales que nos podamos plantear, y no sólo a los administradores del SIG Global, sino también a los usuarios autorizados. Y la forma de hacerlo serán las consultas espaciales –queries-complejas y relacionadas con la cartografía, que el SIG procesa con un lenguaje de consulta estructurado -S.Q.L.

Las cuestiones a las que puede responder un SIG son:

- **Localización:** ¿qué hay en...? Colocando el cursor en la pantalla se puede obtener información sobre los lagares ubicados en un lugar determinado.
- **Condición:** ¿dónde sucede que...? A partir de unas condiciones especificadas, podemos saber dónde tenemos lagares agrupados, dónde se ubican las prensas, qué lagares se encuentran asociados a parajes concretos.
- **Tendencias:** ¿qué ha cambiado...? Podemos comparar situaciones temporales distintas, introduciendo si es necesario determinadas condiciones. Podríamos comparar, si dispusiéramos de cartografías históricas, la evolución de las áreas ocupadas por el viñedo o el cambio de cultivo de un área determinada.

- **Rutas:** ¿cuál es el camino óptimo...? Nos permitía calcular el camino óptimo



Cartografía SIG sobre infrarrojos.

entre dos puntos. Por ejemplo, nos señalaría las vías de comunicación entre los lagares y los posibles núcleos de población de menor entidad, y entre éstos y los de mayor envergadura. O nos ayudaría a trazar las rutas más óptimas a la hora de diseñar posibles itinerarios turísticos.

- **Pautas:** ¿qué pautas existen...? El SIG nos puede ayudar a detectar ciertas reglas espaciales como por ejemplo qué patrones presentan los lagares con respecto a su entorno natural y cultural.
- **Modelos:** ¿qué ocurriría si...? Se pueden generar modelos para simular los posibles efectos en caso de darse determinadas actuaciones. Podríamos crear modelos hipotéticos sobre determinados supuestos históricos que nos ayudasen a aclarar la verdadera naturaleza de los lagares rupestres de la Sonsierra.

Esas consultas espaciales pueden ser contestadas con un filtrado de registros y campos de la base de datos, pero también pueden plasmarse en una cartografía que el SIG es capaz de generar, con un coste de tiempo y esfuerzo muy reducido, al relacionar la información cartográfica original con la base de datos de atributos. Y podemos hacerlo con cualquiera de las cartografías bases de que disponemos –mapas topográficos, de relieve, ortofotos, infrarrojos-, lo que nos puede incluso ayudar en la propia investigación y no sólo en la presentación de los resultados.

Todas ellas nos ayudarían a responder a las cuestiones que la propia investigación plantea sobre los lagares rupestres y que señalábamos al comienzo de este trabajo. Y nos llevarían a poder refutar o confirmar las distintas hipótesis

acerca de la organización territorial de la Sonsierra en época altomedieval<sup>232</sup>. En definitiva un SIG desarrollado con la última tecnología se convierte en una herramienta indispensable para el conocimiento científico de los lagares rupestres de la Sonsierra y su uso como dinamizador turístico de la comarca.

## BIBLIOGRAFÍA

- Alexandre, José Luís et alii (2000)  
“Influencia del desarrollo tecnológico sobre las características organolépticas de los vinos”, en J. Maldonado – A. Ramos (eds.) I Encuentro de historiadores de la vitivinicultura española, El Puerto de Santa María, 75-86.
- Andrés Barrio, Fernando (2000)  
“Algunas noticias contenidas en la documentación medieval riojana publicada hasta la fecha sobre los tipos de vinos y sus métodos y técnicas de elaboración en La Rioja, en la Edad Media”, en J. Maldonado – A. Ramos (eds.) I Encuentro de historiadores de la vitivinicultura española, El Puerto de Santa María, 83-94.
- Andrés Barrio, Fernando (2006)  
Trujales y lagares en la documentación medieval riojana y su relación con los lagares excavados en la roca [en línea <<http://www.vallenajerilla.com/berceo/rioja-abierta/andresbarrio/lagares.htm>>
- Benet i Clara, A. (1993)  
“El conreu de la vinya al Pla del Bages als segles X-XI”, en E. Giralt (coord.), *Vinyes i vins: Mil anys d'Historia*, Barcelona, 241-264.
- Blasco, M<sup>a</sup> Concepción – Baena, Juan – Quesada, Fernando (coords) (1997)  
Los SIG y el análisis espacial en arqueología, Madrid.
- De las Heras y Núñez, M<sup>a</sup> de los Ángeles (1995)  
“La vitivinicultura altomedieval riojana y la miniatura mozárabe”, *Berceo*, 129, 97-112.
- De las Heras y Núñez, M<sup>a</sup> de los Ángeles – Tojal, Ildelfonso V. (1990)  
“La potencialidad agraria de la Sonsierra a través de sus casillas de granjería”, *Berceo*, 118-119, 95-104.
- De las Heras y Núñez, M<sup>a</sup> de los Ángeles – Tojal, Ildelfonso V. (1995)  
El alfoz de San Vicente de la Sonsierra, Logroño.
- Eizmendi, Jesús M<sup>a</sup> – Rodríguez, Jaime (1994)  
“Lagares rupestres en Labastida de Álava”, en J. Santos (ed.) *La Rioja, el vino y el Camino de Santiago*, I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la Vid y el Vino, Vitoria, 175-178.
- Elias pastor, Luís Vicente (1982)  
La elaboración tradicional del vino en La Rioja, Madrid.
- Elias pastor, Luís Vicente (2000)  
La vid y el vino en los pueblos del Mediterráneo, Logroño.
- Elias pastor, Luís Vicente (coord.) (2001)  
La Arquitectura del vino. El vino y los 5 sentidos, Logroño.
- Fité, Francesc – Bertrán, Prim (1993)  
“Una explotació vitivinícola altomedieval a Plix (La Noguera)”, en E. Giralt (coord.), *Vinyes i vins: Mil anys d'Historia*, Barcelona, 236-239.
- Gallego Franco, Henar (2000)  
“La cultura del vino en la España visigoda: una análisis de las fuentes jurídicas”, en J. Maldonado – A. Ramos (eds.) I Encuentro de historiadores de la vitivinicultura española, El Puerto de Santa María, 193-205.
- Galvez, M<sup>a</sup> Soledad – Acero, José (2004)  
“Una aplicación de SIG en Arqueología: ermitas y poblamiento en la campiña sur extremeña”, en J. C. Martín – A. M<sup>a</sup> Lucena (coords.) I Encuentro Internacional de información aplicada a la investigación y la gestión arqueológicas (Cordoba 2003), Córdoba, 265-276.
- Garijo Llorente, Luís (2007)  
“Artesanía del vino”, *Belezos*, 5, 64-67.
- Grau Mira, Ignacio (ed.) (2006)  
La aplicación de los SIG en la arqueología del paisaje, Alicante.
- Gutiérrez Puebla, Javier – Gould, Michael (1994)  
SIG: sistemas de información geográfica, Madrid.
- Ibáñez Rodríguez, Santiago (2000)  
“El vino de Rioja en la Edad Moderna. Reflexión historiográfica”, en J. Maldonado – A. Ramos (eds.) I Encuentro de historiadores de la vitivinicultura española, El Puerto de Santa María, 407-423.
- Jauregui Ezquibela, Íñigo (2008)  
“Lagares rupestres. Rioja alavesa. Arqueología del vino”, *Avnia*, 24, 31-50.
- Larrea Redondo, Antonio (1974)  
“Notas sobre la historia y geografía del vino de Rioja”, *Berceo*, 87, 209-220.
- Luezas Pascual, Rosa Aurora (2000)  
“Testimonios arqueológicos en torno a la vida y el vino en La Rioja: épocas romana y medieval”, *Berceo*, 138, 7-37.
- Matteucci, Silvia D. – Scheinsohn, Víctor (2004)  
“Procesamiento de imágenes, SIG y modelos ecológicos aplicados a la arqueología”, *Geofocus*, 4, 93-109.
- Molina, Fernando. – Contreras, Francisco – Esquivel, José Antonio (1991)  
“Sistema integrado de catalogación y análisis de la información arqueológica”, *Complutum*, 1, 243-246.
- Muntión, Carlos. – Grande, Julio. (2001)  
“La Sonsierra: lagares rupestres”, *Piedra del Rayo*, 4, 8-17.
- Palacios Sánchez, Juan Manuel (1991)  
Historia del vino de Rioja, Logroño.
- Palacios, Victorino – Rodríguez, José (2008a)  
“Los lagares excavados en roca. La ubicación histórica”, *Avnia*, 24, 54-65.
- Palacios, Victorino – Rodríguez, José (2008b)  
“Los lagares rupestres dispersos. Fichas para una visita de campo. Municipio de Labastida”, *Avnia*, 24, 66-17.
- Rodríguez Fernández, José (2006)  
“Lagares excavados en roca en Labastida”, *Arkeoikuska* 05, 165-175.
- Rubio Campillo, Xavier (2007)  
“Las herramientas SIG libre en la investigación histórica”, I Jornadas de SIG Libre (Girona 2007) <<http://www.sigte.udg.es/jornadassiglibre/comun/2pdf/1.pdf>>
- Salrach, Josep M<sup>a</sup>. (1993)  
“La vinya i els viticultors a la Catalunya de l'Alta Edat Mitjana”, en E. Giralt (coord.), *Vinyes i vins: Mil anys d'Historia*, Barcelona.
- Tojal, Ildelfonso V. – De las Heras, M<sup>a</sup>. de los Angeles (1994)  
“Los lagares rupestres en la Sonsierra”, en J. Santos (ed.) *La Rioja, el vino y el Camino de Santiago*, I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la Vid y el Vino, Vitoria, 165-174.qq
- Torán peláez, Luis Enrique (1989)  
La Rioja de los vinos y las bodegas, Madrid.
- Torre García, Leopoldo (1987)  
“La vendimia: el fruto de una tradición perdida”, en *Revista de Folklore*, 74, 43-48 <<http://funjdiaz.net/folklore/07ficha.cfm?id=636>>
- Velilla, Salvador (2006)  
“Cuevas y eremitorios en la Sonsierra riojana”, *Espacio y tiempo en la percepción de la Antigüedad Tardía, Antigüedad y Cristianismo*, XXIII, 753-783.
- Velilla, Salvador – Muntión, Carlos (2009)  
Toloño y Cantabria. Dos sierras, Dos mundos, Logroño.
- Viana, Joao Manuel – baeré, Pedro – Brochado, Carlos Alberto (1999)  
“Lagares cavados na rocha: uma reminiscência do passado na tradição da técnica vinícola no vale do Douro”, *Revista Portuguesa de Arqueología*, 2 (2), 97-104.

<sup>232</sup> Hipótesis como la de Palacios y Rodríguez (2008: 60-61) quienes plantean un espacio territorial sonserrano en el que unas pequeñas poblaciones y granjas agropecuarias, situadas al abrigo de los centros de culto, serían los polos articuladores de la comarca, tanto espacial como económicamente. En su entorno, pero no necesariamente anexos, se ubicarían los lagares. El patrón de asentamiento se completaría como núcleos de mayor envergadura como San Millán o Leire y pequeños castillos vigía encargados del control de los pasos fronterizos.

# EL ESLABON PERDIDO: LAGARES EXCAVADOS EN ROCA EN LA SONSIERRA RIOJANA Y EN RIOJA ALAVESA

SALVADOR VELILLA CÓRDOBA.

*Tanto en los Cartularios como en otros documentos medievales aparece repetidas veces la palabra troliare. Este vocablo se refiere a la existencia de pequeños lagares o prensas donde se pisaba la uva y se ha mantenido entre las gentes de Valle del Ebro con el nombre de torco.*

*Los lagares o torcos son pequeñas excavaciones hechas en la roca y suman algo más de doscientos los existentes en la Sonsierra Riojana y en Rioja Alavesa. Se cree que son de época medieval y que entroncan de lleno con el modo de vida que ha vivido en la zona, centrado en el vino. Por ser expresiones de un modo de vivir, son elementos que se deben considerar patrimonio cultural y por ello mismo deben ser conocidos, restaurados y protegidos.*

*In the cartularies as well as in other medieval documents the troliare word appears repeatedly. This word refers to the existence of small wineries or dams where the grape was stepped, and people from La Rioja refer to it as torco.*

*Winepresses, or torcos, are small excavations made in stone and exist since two hundred years ago in Rioja Alavesa and Sonsierra Riojana. It is believed that they are medieval and that they are a reflection of the way of living of this area which is centered on wine. As those are expressions of a way of living they are elements that should be considered cultural heritage and therefore they must be known, restored, and preserved.*

Sonsierra Riojana y Rioja Alavesa: Franja de terreno que se extiende entre las sierras de Toloño y de Cantabria por el norte y el río Ebro al sur. Es zona agrícola, dedicada por completo al viñedo, siendo muy poco el terreno dedicado al cereal.

Lagar: Lugar donde se echan las uvas para pisarlas y prensarlas para extraer el mosto.

Pila: Pequeño pocillo excavado en roca sobre el que se colocaba una tina de mimbre o madera, en la que se echaba la uva para pisarla y prensarla.

Prensa o trujal: artilugio de madera para prensar la uva después de ser pisada.

## 1.-TORCO, UN VOCABLO RIOJANO

De finales del siglo XVIII y bajo el título Diccionario etimológico de voces provinciales de Rioja, data un manuscrito de Fray Manuel Echavarría con voces que no se recogían en el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española y que eran usadas en la región. El Vocabulario recoge la palabra Torco definiéndola de esta forma: “Es el pozo fabricado de piedra sillar, y sirve de recipiente al mosto que sale del orujo de la uva exprimido

en la máquina del trujal; pero que se ha extendido a significar también el que tienen los lagos o lagaretas con el mismo destino”<sup>233</sup>. Con el mismo significado era recogida la palabra torco, en el apartado de Vocabulario agrícola que Ildefonso V. Tojal incluyó en su libro “San Vicente de la Sonsierra”, escrito el año 1980<sup>234</sup>. Sin embargo, el Diccionario de la Real Academia de la Lengua sí que define el vocablo Trujal como “Prensa donde se estrujan las uvas o se exprime la aceituna”, haciéndolo derivar del latín Troliare.

Y es precisamente esta palabra, Torco, palabra nacida y conservada como localismo en los pueblos del Valle del Ebro, la que nos lleva a sospechar que palabras como Troliare, Troiare, Torcolaribus..., que aparecen en textos recogidos por el Cartulario de San Millán, así como en la Documentación Medieval de Leire, se refieran a unos rudimentarios lagares o prensas usadas en la época medieval para prensar la uvas. Intentaremos buscar un poco de luz, acercándonos a estos riquísimos incunables medievales.

<sup>233</sup> Echevarría, Fray Manuel, *Diccionario etimológico de voces provinciales de Rioja*, Manuscrito de la Biblioteca Provincial de Logroño, 17.

<sup>234</sup> Tojal, Ildefonso V., *San Vicente de la Sonsierra*, Logroño, 1980.

## 2.-EL VOCABLO TROLIARE, TORCULARE..., (TORCO) EN LA DOCUMENTACIÓN MEDIEVAL

### • 2.1.-DOCUMENTACIÓN ESCRITA

Como en otros temas, la Documentación Medieval que nos han legado los monasterios es de capital importancia para entender el mundo de la vid y del vino en la comarca de Rioja Alavesa y de la Sonsierra riojana. Los monjes aparecen como los auténticos pioneros en la implantación del cultivo de la vid en ésta y en otras comarcas. Allí donde se construía un monasterio se plantaba un viñedo, como pregona una cita del Cartulario de San Millán el año 800. El abad Vítulo y su pariente el presbítero Ervigio, fundan el monasterio de San Emeterio y San Celedonio en Taranco: “in territorio Castelle”, al norte de Burgos: “ibi plantavimus...vineis...ibi hedeficavimus cellarios, orreos, torcularibus...”<sup>(235)</sup>. Es, precisamente, esta cita del año 800 la primera que conocemos por escrito que hace referencia a la existencia de un Torco, un trujal o lagar para pisar uvas.

<sup>235</sup> Ubieta Arteta, Antonio, *Cartulario de San Millán de la Cogolla (759-1076)*, Edt. Anubar, Valencia, 1976.

Entre el año 800 y el año 1300 encontramos no menos de veinte documentos con los vocablos: Torcularibus, Torcular, Troliare..., que hacen referencia, como iremos viendo, a la presencia de torcos o lagares, siendo las principales fuentes las conservadas en el Cartulario de San Millán de la Cogolla y en la Documentación Medieval de Leire y de Santa María La Real de Nájera. Además de los Cartularios, los Fueros de la época también recogen la presencia de viñedo y, de indudable importancia documental en este tema, es la Confirmación del Fuero de Nájera por el rey Alfonso VI el año 1076, concediendo el privilegio de que cualquier vecino de Nájera pueda construir en su heredad una prensa o lagar: “Homo de Nagara in sua hereditate faciat.....turcularia...”<sup>236</sup>

Juzgamos interesante presentar un listado con el año, el lugar y la denominación con la que aparecen en diversos documentos medievales los vocablos con los que se designa la presencia de una prensa o lagar entre los años 800 y 1300. Tres de los lagares recogidos por la documentación medieval se sitúan en la parte occidental de Álava, la zona de Valdegobía y la Ribera y el resto, la mayoría de los que aparecen en el listado, se localizan en lo que hoy es la Comunidad Autónoma de La Rioja.

Es de notar que en dos documentos de Santa María la Real de Nájera, fechados entre los años 1052/54, aparecen nada menos que doce citas sobre existencia de lagares en la zona de lo que hoy es La Rioja Alta.

#### • 2.2.-DOCUMENTACIÓN GRÁFICA

Sin lugar a dudas, mucho más expresivas y didácticas son las miniaturas dibujadas en Beatos y procedentes algunas del monasterio de San Millán de la Cogolla. Son pequeños dibujos, realizados con exquisito gusto e ingenuo trazo, que recogen cómo se realizaba el pisado y prensado de las uvas en un pequeño lagar o torcular, como los que se usaban en plena Edad Media, reflejando lo que los monjes de aquel momento veían que se hacía en su entorno. Nos contentaremos con dos ejemplos para hacernos una idea de cómo se realizaba el prensado de las uvas.

<sup>236</sup> Iglesia Duarte, Valentín de la, *El fuero de Nájera, Amigos de la Historia Najerillense, Nájera, 1996.*

AÑO	LUGAR	DENOMINACIÓN
800	Taranco	Torcularibus
872	Castilla	Nostro Torcular
959	San Millán	Torculare antiquus
984-995	Villambrosa	Troiare in regula sancta in manus de Obieco abba
1024	Huércanos	Troiare de Gomez Zorraquina
	Tricio(¿)	Troiare Dezmale
1027/1034	Arbígano	Troliare (Ubieto Arteta, doc. 204)
1046	Aleson	Torcular de Munio Lioariz
1052-4	Tricio/Nájera	Torcular reginae Torcular Alkaldi Fortun Citiz Torcularia iudeorum in campo Morcolare Torculare de Sponda Truliare
1054	Torrillas	Troiare de rege
1054 (¿)	Entrena	Torculare Torcular/Torcular Torcular Tollare
1057	Alcedo	Troiare de rege
1057	Torrillas	“cum suo solare et torculare que es
1063		“Et uno orreum Troliare, I cupa, I tina...”
1075	Grañón	“Homo de Nagara in sua ereditate...faciat et edificet...turcularia”
1076	Fuero de Nájera	“ in loco qui dicitur Lacum”
1079	Valvanera	Lagar
1082	Clavijo	“Uno Troliare conplito, cum sua pila...”
1082	Bobadilla	Torcular de Sancho Ortiz
1095	Calahorra	Lacus
1205	Longares	Torcularia iudeorum in campo
	Ventosa	La casa del lago con su corral
1267	S. Pedro Laturce	Turculari “in castro de Laguardia...”
1297	Laguardia	

#### • 2.2.1.-BEATO DE LA BIBLIOTECA NACIONAL DE MADRID

Documentado en la primera mitad del siglo X, hay autores que dicen que procede del escritorio de San Millán de la Cogolla. Se ve claramente un lagar alargado, con una tina redondeada en la que un hombre

pisa las uvas. El lagar tiene cuatro postes verticales que sujetan una viga que se apoya en un huso, que tiene en el extremo una piedra a modo de contrapeso; este huso es manejado mediante una palanca por otro hombre de modo que, al dar vueltas a la palanca, la viga vaya bajando,



Beato de la Biblioteca Nacional de Madrid.

presionando sobre las uvas para exprimir las bien. Tanto el que pisa la uva como el que da vueltas a la palanca del huso, visten calzón corto o remangado.<sup>237</sup>

### • 2.2.3. BEATO DE BURGO DE OSMA

Este dibujo está datado hacia el año 1086 y difiere algo del anterior. En este caso el lagar es un gran cubo de madera o de mimbres y la prensa, semejante a la del Beato de la Biblioteca Nacional, es también de huso, pero en lugar de estar movida por un hombre en esta ocasión es una caballería la que da vueltas al huso y hace bajar la viga. La tina tiene forma redondeada.

Tanto la documentación escrita como la documentación gráfica nos están diciendo que, ya desde el siglo IX, era frecuente el pisado de las uvas e incluso el prensado, usando lo que se ha venido en llamar prensa de viga, artificio que se ha estado usando en algunos pueblos vinícolas de España hasta finales del siglo XX.

### 3.-PRIMERAS NOTICIAS ESCRITAS SOBRE TORCULARES O LAGARES EXCAVADOS EN ROCA EN LA ZONA QUE NOS OCUPA

Fue don Narciso Hergueta<sup>238</sup>, al describir la ermita y el cementerio antropoide de San Martín de Pangua, en San Vicente de la Sonsierra, uno de los primeros en constatar la existencia de una pila excavada en piedra y de lanzar la sospecha de que pudiera ser un lagar como los que aparecían representados en las miniaturas de los Beatos: “No hemos podido atinar para qué servía el hueco aovado de una piedra contigua a estas sepulturas, que tiene 1,80 metros de largo, 1,56 de ancho por 0,25 de fondo, está picado en declive y en la parte baja se encuentra un orificio de salida de líquido. ¿Serviría para dejar los cadáveres hasta su descomposición y meterlos después en el sarcófago de piedra, o lo hicieron los monjes para pisar uvas?”. No es extraño que don Narciso Hergueta tuviera dudas de que aquel pocillo



Beato del Burgo de Osma.

fuera un lagar, pues de tal manera era desconocida la existencia y, más aún, la función de estas pilas excavadas en roca, que algunos estudiosos de principios del siglo XX, llegaron a denominarlas “Altar y Piedra de Sacrificios.”<sup>239</sup> Con el comentario de don Narciso Hergueta, podemos decir que se recuperaba el eslabón perdido en la manera de trabajar las uvas en la zona de Rioja Alavesa y de la Sonsierra riojana: se comenzaban a conocer los lagares excavados en roca, perdidos para la historia en el correr de los tiempos.

Bastantes años más tarde, en 1979, don José María Busca Isusi, escribía: “Recientes investigaciones arqueológicas han sacado a luz junto a enterramientos y poblados medievales, lagares que pueden datar de la misma fecha” y aportaba la fotografía de un lagar en la zona de San Martín de Pangua que hoy día está cubierto por un cantarral.<sup>240</sup> El año 1982 Luis Vicente Elías se hacía eco de la existencia de lagares de piedra en su libro *La elaboración tradicional del vino en La Rioja*. En el estudio sobre *El conjunto arqueológico de Santa María de la Piscina* que publicaron en 1990 Esther Loyola Perea y su equipo se certifica el hallazgo de un lagar excavado en roca, así como la existencia de otros semejantes: “La costumbre de prensar la uva en el campo parece que fue habitual en la región, puesto que en parajes muy próximos a Santa María de la Piscina se hallan varias prensas semejantes, algunas de ellas también excavadas sobre necrópolis medievales.”<sup>241</sup> Casi a finales del siglo XX, en el Congreso sobre

<sup>239</sup> Sanguino Michel, J., “Piedra de sacrificios de Mayoralguillo de Vargas”, BRAH, I, LXX.

<sup>240</sup> Busca Isusi, José María, *Nuestros vinos de Rioja Alavesa*, Caja de Ahorros Provincial de Álava, Vitoria, 1979, pág. 15.

<sup>241</sup> Loyola, Esther y otros, “El conjunto arqueológico de Santa María de la Piscina”, Instituto de Estudios Riojanos, Logroño 1990.

la vid y el vino, celebrado en Labastida el año 1994, Jesús M<sup>a</sup> Eizmendi y Jaime Rodríguez Salís presentaron un minucioso estudio de unos cuarenta lagares -rupestres, denominaron- que habían localizado en la jurisdicción de Labastida.<sup>242</sup> El año 2001 Salvador Velilla Córdoba publica en la Revista Murciana de Antropología un artículo titulado *Lagares excavados en roca en tierras de Rioja Alavesa y de la Sonsierra Riojana*<sup>243</sup>, después de haber estado dos años recorriendo las tierras entre las Sierras de Toloño y Cantabria y el río Ebro en busca de lagares excavados en roca, a la vez que intercambiaba información sobre los hallazgos con vecinos de San Vicente de la Sonsierra que llevaban un tiempo recuperando los lagares que iban encontrando en las tierras de su jurisdicción; así como con Eduardo Garrido, de Ábalos, cuyo interés por estos elementos tanto ha contribuido a su puesta en valor.

A partir de estas últimas publicaciones, la toma de conciencia de la existencia de lagares excavados en roca en tierras de la antigua Sonsierra de Navarra ha ido aumentando de una manera progresiva, apareciendo estudios y artículos en revistas de divulgación e incluso en Internet. Por estos años Fernando Andrés Barrio había publicado un artículo titulado *Trujales y lagares en la Documentación Medieval riojana* y su relación con los lagares excavados en roca, resumiendo así su pensamiento: “Queda, en todo caso, mucha documentación por estudiar y sabemos que la inmensa mayoría

<sup>242</sup> Eizmendi, Jesús M<sup>a</sup>-Rodríguez Salís, Jaime, “Lagares rupestres en Labastida de Álava”, *La Rioja, el vino y el Camino de Santiago*, Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la vid y el vino, Edt. Fundación Sancho el Sabio, Vitoria-Gasteiz, 1996.

<sup>243</sup> Velilla Córdoba, Salvador, “Lagares excavados en roca en tierras de Rioja Alavesa y de la Sonsierra riojana”, *Revista Murciana de Antropología*, nº 7, 2001, págs.173-180.

<sup>237</sup> Este tipo de prensa se ha estado usando en las bodegas de Castrojeriz (Burgos) hasta el año 1995.

<sup>238</sup> Hergueta, Narciso, “Noticias históricas de la Real Divisa de la iglesia de Santa María de la Piscina de San Vicente”, *Revista de Archivos y Bibliotecas y Museos*, 1906, V. 14.

de los lagares rupestres que podemos encontrar todavía en el territorio de La Rioja no han sido en su mayor parte localizados y, en su caso, identificados y clasificados por lo que, por ahora, cualquier afirmación que hagamos al respecto deberá ser considerada como una simple conjetura hecha con toda clase de reservas<sup>244</sup>.

#### 4.-LOCALIZACIÓN Y ESTRUCTURA DE LOS LAGARES EXCAVADOS EN ROCA

La mayoría de los lagares que hemos visto en esta zona se encuentran excavados en bancales de piedra arenisca que emergen de la tierra uno o dos metros de altura, lo que ha posibilitado su conservación hasta nuestros días, al haber sido poco menos que imposible su laboreo. En general son pequeñas excavaciones en la roca, en ligera inclinación, con forma redondeada o rectangular, con un diámetro de poco más de un metro y de unos veinte centímetros de profundidad. La mayoría tiene un estrecho canal de salida para el mosto, que comunica la pileta con un pequeño depósito conocido con el nombre de torco (trolliare) entre las gentes que habitan a ambos márgenes del río Ebro, desde las Conchas de Haro hasta la ciudad de Alfaro.

Aunque hoy en día algunos lagares carecen de torco, nuestra opinión es que todos los lagares (quizás los exentos no) han contado con torco y, si no tienen torco en la actualidad es porque, al estar labrados en un extremo del bancal, próximos al terreno cultivado, las inclemencias del tiempo en unas ocasiones y, en la mayoría de los casos, la mano del hombre, los ha destruido o mutilado.

Quitando el lagar que se encuentra pegado a las viviendas de Elvillar y otro que hay junto a la iglesia de Labastida, la mayoría de los lagares que hoy existen están alejados del pueblo o núcleo de población, sin embargo esta localización no hace que se les pueda denominar genéricamente lagares de campo, como intentaremos razonar más tarde.

##### • 4.1.-LOCALIZACIÓN POR PUEBLOS Y DOS INTERROGANTES A RESOLVER

Tras un largo trabajo de campo a lo largo de la antigua Sonsierra de Navarra, hemos logrado localizar en torno a los doscientos lagares excavados en roca que, teniendo en cuenta su localización, se pueden distribuir del siguiente modo:

En lo que hoy es Rioja Alavesa se han localizado cien lagares, destacando los 57 de Labastida y los 18 de Salinillas de Burdón y, como ya se ha dicho, según se va caminando hacia el Este, hacia Laguardia y Oyón, menos lagares encontramos. En la Sonsierra Riojana pasan el centenar, concentrándose la mayoría en San Vicente, con 75 lagares y en Ábalos con una treintena de lagares, algunos de ellos muy bien conservados.

Por lo general, los lagares suelen estar aislados, desperdigados aquí y allá, pero también es frecuente hallar en un mismo término una serie de ellos, como ocurre en Zabala con nueve o diez lagares, en Hornillos con más de diez, etc., importantes conjuntos de lagares localizados en un mismo paraje y que no sabemos bien a qué puede obedecer. ¿Por qué, si bastaba con un lagar para prensar la uva que se recogía, se excavaron, en un perímetro de menos de trescientos metros cuadrados, más de media docena de lagares?.

Una realidad incuestionable es que la presencia de lagares excavados en roca es mucho más abundante en la zona de Salinillas de Buradón, Labastida, San Vicente y Ábalos que en el resto del territorio, de modo que más de la mitad de los lagares que actualmente se pueden ver están en la parte occidental, escaseando según se va avan-

zando hacia el Este, hacia las villas de Laguardia, Lanciego, Labraza...Y aquí sí que me cuesta encontrar una respuesta satisfactoria. Para algunos se debe a que el terreno es más llano, además de ser más abundantes los afloramientos de roca arenisca en la parte de Labastida y San Vicente. La realidad es que en Elciego, en Elvillar o en Navaridas los terrenos son tan llanos o más que en Labastida y San Vicente y tanto en Laguardia como en Villabuena y Lanciego..., hay bloques de roca arenisca aptos para acoger decenas de lagares. Otros han opinado que se debe a que el terreno de Labastida y San Vicente estuvo más dedicado al cultivo de la vid y la zona central y oriental se volcó más en la ganadería y en el cultivo de cereal.

La documentación medieval rebate estos argumentos, ya que se encuentran citas y citas sobre la existencia de viñedo en Assa, Kripan, Moreda, etc., pueblos situados al oriente y en los que no han aparecido rastro de lagares, cosa que sí ha ocurrido en terrenos de Viana lindantes con Álava.

No pretende ser una respuesta, pero algo que nos ha llamado siempre la atención es que la mayor presencia de lagares concuerda también con una mayor presencia de cuevas excavadas en roca y de necrópolis, así como también con una mayor presencia de toponimia en euskera, como ocurre en la zona de Labastida y San Vicente de la Sonsierra. Tenemos incluso vocablos euskéricos que dan nombre a términos donde hay presencia de lagares: Iscorta, Marralde, Atxalde, Zabala...Todo ello me lleva a pensar que el puerto de Rivas de Tereso (en ocasiones llamado Heribarri) y los puertos de Payueta y de Osluna, pudieron servir de paso a gentes del norte que usaron estas tierras como corredor, asentándose en ellas y en la Rioja Alta, de modo que en ciertos momentos se dio una importante concentración de población, acostumbrada además a vivir en cuevas excavadas en roca, como es la zona de Laño y de Loza, momento que debió coincidir con una mayor necesidad de producción y auge el viñedo.



Número de lagares por pueblo.

<sup>244</sup> Andrés Barrio, Fernando, Trujales y lagares en la Documentación Medieval riojana y su relación con los lagares excavados en roca; artículo publicado en Internet.

• 4.2.-¿HAN DESAPARECIDO LAGARES? ¿SE HALLARÁN MÁS LAGARES?

Lo cierto es que solamente en estos últimos años han desaparecido unos cuantos lagares. Casualmente me metí en estos temas cuando, allá por el año 1999, durante las fiestas de Lapuebla, pregunté a un amigo de Elciego si conocía la presencia de lagares en su pueblo y me respondió que acababa de ver cómo tiraban uno al río Ebro, para reforzar una presa que se estaba construyendo en el río, junto a Cenicero.

La lluvia y los hielos, por ser roca muy maleable, han hecho mella en muchos de ellos, pero la mano del hombre (al no encontrarles utilidad alguna y considerarlos un estorbo para la ampliación de su cultivo) ha sido más cruel, si cabe, especialmente en estos años, utilizando grandes excavadoras que han arrasado hasta con el paisaje, como ocurrió en el término de Artajona, en Labastida, donde en Enero del año 2000 recogí apuntes de cinco lagares y en el mes de Mayo del mismo año solamente quedaban dos; o como lo ocurrido con los de Atxalde pocos años más tarde, o en la Torera, términos también de Labastida.

De todos modos, en estos últimos años se han dado grandes e importantes pasos y opinamos que, por muy alto que nos parezca el número de lagares existentes en esta zona, aún pueden ir aflorando nuevos lagares; algunos quizás se puedan recuperar, como el que mostraba la fotografía que Busca Isusi aportó por los años setenta, que estaba situado en San Martín de Pangua y que con toda probabilidad se encuentra cubierto con las piedras que se sacaron cuando se desfondó la viña que está a su lado; se han hallado restos de otro lagar junto a las mismas casas de Elvillar (el más cercano a viviendas habitadas en la actualidad), y es posible que en la Llana de San Juan haya algún lagar más. A este respecto, llama la atención que en la zona de Labastida el número de lagares hallados después del año 2001 apenas ha aumentado y, en cambio, en la jurisdicción de Ábalos y San Vicente, sí se han hallado varios lagares, sin duda porque los vecinos de estos pueblos están más concienciados de la existencia e importancia de los lagares excavados en roca, al haber sido sus vecinos, hijos/as y amigos



Lagar de gran tamaño, en Pangua-Peña Hueca.

quienes han participado en la búsqueda, hallazgo y limpieza de estos elementos tan a asociados a su cotidiano trabajo.

• 4.3.-TIPOLOGÍA DE LOS LAGARES EXCAVADOS EN ROCA EN LA SONSIERRA RIOJANA Y RIOJA ALAVESA

Vamos a intentar presentar una sencilla clasificación de los diversos lagares que hemos hallado en la zona de la Sonsierra riojana y de Rioja Alavesa, esperando que, en breve, pueda ser enriquecida con nuevas aportaciones.

Un lagar que rompe todas las proporciones que hemos comentado, es el lagar de Pangua-Peña Hueca, en San Vicente, del que traemos una foto y que mide de largo 3,30 metros por 3 metros de ancho y 90 centímetros de altura, siendo el lagar más grande que conocemos en esta zona;

carece de torco, sin duda por la razón que hemos dado de que tenía el torco en la parte que pega a la finca cultivada, como así lo indica el caño de la pila, roto también por la parte de arriba. Como otros muchos, tiene pocillo exterior y dudamos si un pedrusco que tiene al lado pudiera haber hecho funciones de contrapeso.

TIPO DE LAGARES

- Lagar exento
- Lagar con pila y torco
- Lagar con pila y dos torcos
- Lagar con pila, torco y viga larga
- Lagar de garrote, con pila y torco

TIPO DE PILAS

- a) Forma: Redondeadas, rectangulares, cuadrangulares, ovaladas...
- b) Bordes de la pila: Perpendiculares, inclinados, sin apenas bordes
- c) Canal de salida:
  - Uno / dos o tres canales
  - De media caña/De caña entera
  - Sin caída/en caída

TIPO DE TORCOS

Rectangulares, cuadrangulares, ovalados...

• 4.4.-ELEMENTOS QUE APARECEN JUNTO A LOS LAGARES EXCAVADOS EN ROCA

Juzgamos interesante dejar constancia de unos elementos que hemos hallado junto a los lagares excavados en roca, algunos con clara y conocida funcionalidad y otros cuya utilidad esperamos aclarar en estos encuentros, al contrastar nuestras aportaciones con los estu-



Contrapeso, en Remelluri.

dios realizados en otros lugares, con diferentes usos y culturas. De todos modos, sirva esta aportación para, en un día no lejano, poder sacar conclusiones más fundamentadas sobre unos elementos menores que han atraído nuestra curiosidad e interés, al plantearnos unos interrogantes que aún no hemos sabido satisfacer completamente.

El contrapeso es una piedra labrada en forma de rodillo o cilindro, donde se apoya un huso y que, como su nombre indica, hace de contrapeso a la viga que prensa las uvas, facilitando el esfuerzo; este elemento se ha estado usando desde la época romana hasta nuestros días. En la zona de Tarragona (Vinebre, Benifallet) se han encontrado interesantes ejemplares de contrapesos en lagares y villas de época romana que nos hablan de su pronto uso en los lagares y que, al ser unos elementos consistentes, de piedra, es el único o de los pocos restos que han llegado hasta nosotros en una conservación aceptable.

El pocillo es un pequeño agujero, poco profundo y de forma redondeada, que algunos lagares tienen junto a la pila y que, según opiniones, servía para calentar la pez o grasa necesaria para embetunar los pellejos u odres de transporte y según otras opiniones para hacer las mezclas de las sustancias colorantes que se echaban al vino. Lo cierto es que, cerca de muchos lagares de la zona de Rioja alavesa y Sonsierra riojana, hay un pocillo excavado en la roca y que, al carecer de documentación que certifique su uso, al día de hoy desconocemos cuál era su función precisa.

El plato es un pocillo que poseen muchos de los torcos para que se depositen las impurezas que pueda llevar el mosto, así como para facilitar recoger todo el líquido que se ha almacenado, de modo que la pila o depósito quede totalmente limpio, sin rastro de líquido. Es cierto que no todos los torcos poseen este tipo de pocillo, pero sí que se pueden ver algunos de buena factura.

Agujeros en los bordes de la pila: Hay varios lagares, curiosamente los dos de traza más tosca como son los de el Alto de la Huesera y uno de Murriarte, aunque el más llamativo es el que se encuentra

al norte de Santornea (San Vicente), que en los bordes de la pila tienen una serie de agujeros que nos hacen pensar en la posibilidad de que fueran para colocar a modo de adrales o una tina para que se pudiera echar al lagar más cantidad de uvas. Sin embargo, no sabemos con certeza si realmente su función era la que acabamos de comentar, aunque sí es la que nos parece más lógica. Lo cierto es que los agujeros tenían que ver algo con la pila del lagar, puesto que están colocados a una distancia simétrica con relación a los bordes de la pila.

Depósito de almacenamiento y decantación. En algunos lagares, (Zabala, Las Abejas) junto a la pila con torco, aparece otra pileta o depósito, en ocasiones sin conexión con la pila de pisado o prensado, que opinamos pudiera servir para recoger el mosto y ayudar a su decantación, antes de ser colocado en las tinajas o pellejos para guardarlo y también para almacenar el mosto que iba cayendo al torco.

## 5.-TIPOS DE LAGARES EXCAVADOS EN ROCA

Podríamos decir que cada uno de los lagares excavados en roca es de un tipo y no diríamos mentira alguna pues, al no seguirse un canon de construcción en ninguno de ellos, cada lagar es diferente, único, coincidiendo solamente en que poseen pila y torco. Y más si, como hemos dicho, cada lagar adopta la forma y orientación dependiendo de la roca en la que está asentado y excavado.

### • 5.1.-LAGAR EXENTO DE EL ALTO DE LA HUESERA (LAGUARDIA, RIOJA ALAVESA)

En un promontorio conocido como “El Gancho” (a 626 m de altitud), entre los arroyos Tajo y San Julián, se encuentra el dolmen de El Alto de la Huesera, descubierto en 1948 y que data de la época del Bronce. En el mismo promontorio, poco más al noroeste, un gran bloque rocoso, toscamente excavado en la superficie y con sus canalillos en el extremo occidental, nos lleva a pensar en lo que pudo ser un primitivo lagar para pisar uva. Sus medidas son 205 centímetros de longitud por 135 de ancho, con un tosco canal y restos de varios agujeros en uno de los bordes.

Sí que resulta extraño que se encuentre en un lugar bastante alto, tan cercano a la Sierra Cantabria y junto a un dolmen.



*Lagar con pila y torco, en Carrionillo.*



*Lagar exento del Alto de la Huesera.*

Son otras tantas preguntas para las que no hallamos respuesta. Creemos no equivocarnos si pensamos que, no lejos, pudo haber un poblado y es que el término de Riñana, un despoblado, no queda tan lejos.

• 5.2.-LAGAR CON PILA Y TORCO EN CARRONILLO, (ÁBALOS)

Cerca de la villa de Ábalos, En la cima de un cerro, situado en el término de Carronillo, hay seis lagares a cual más curioso, por haberse adaptado, como un guante a la mano, a la roca en la que están excavados, llegando a sumar un total de diez lagares en el entorno cercano.

El lagar está compuesto por pila y torco, con canal de salida en arco. Llama un tanto la atención por la forma irregular, tanto de la pila como del torco. La pila tiene un máximo de 160 cm. de longitud y 150 cm. de anchura, decreciendo hasta los 125 cm. cuando se aproxima al canal de salida. Los lados del contorno de la pila están bien contorneados. El torco, de forma almendrada, mide 156 cm. de longitud por 70 cm. de anchura y 30 de profundidad. Es el lagar mejor conservado de todo el conjunto de Carronillo.

• 5.3.-LAGAR CON PILA Y DOS TORCOS, EN LAS ABEJAS (ÁBALOS)

Al sur de Ábalos está el lagar conocido por el nombre de Las Abejas, uno de los lagares mejor conservado, con una pila o base redondeada y con los bordes altos y proporcionados. Posee un buen torco y cuenta con la característica de tener al lado del torco otro depósito que podría servir para decantar el mosto o como simple depósito para guardar lo que salía de la prensa.



Lagar con dos torcos, en Las Abejas.



Lagar para prensa de viga larga, en Zabala.

• 5.4.-LAGAR DE GARROTE, EN MONTEBUENA (LABASTIDA)

En los documentos de la Sonsierra se habla de un lagar de garrote y todo nos lleva a suponer que uno de los seis lagares de Montebueno era de garrote. El lagar de Montebueno tiene a ambos lados de la pila unos agujeros, en los que se sujetaban los arbores o tablas verticales en los que se apoyaba un travesaño horizontal provisto de un huso que servía para prensar, gracias a una palanca movida por una o dos personas. Junto con el de viga larga era de los más completos.

• 5.5. LAGAR CON PILA, TORCO, Y VIGA, EN ZABALA (SAN VICENTE DE LA SONSIERRA)

El término de Zabala se encuentra a la vera del antiguo camino de herradura que de San Vicente subía a la aldea de Peciña. Hay un total de diez lagares que forman uno de los conjuntos más importantes, destacando, por ser una de las

prensas más completas de la zona, la que ahora describimos.

En un gran bancal rocoso se ha aprovechado la parte inferior, que está orientada al este, para acoger dos lagares: un lagar compuesto de pila de pisado y torco y otro segundo lagar compuesto de pila de prensado con viga, torco y depósito de almaceñaje. La pila de prensado tiene en los extremos los agujeros para sujetar la prensa de viga y en la pared vertical del bancal una pequeña cueva para encastrar la viga.

La mayoría de los lagares de viga larga no tenían el extremo encastrado en la roca, como éste de Zabala, o en una pared, sino sujeto a un artilugio de madera, como se ve en los dibujos medievales, tal como debía ser el de Santurnia, en Labastida.

## 6.-DATACIÓN DE LOS LAGARES EXCAVADOS EN ROCA

Sobre los lagares de la Sonsierra no hemos podido constatar la existencia de un documento que certifique el momento de construcción. Tampoco se han hallado vestigios arqueológicos que pudieran ofrecer alguna orientación a este respecto; teniendo una pequeña esperanza en que, puedan aportar alguna luz, las excavaciones que, siguiendo un método científico riguroso, puedan hacerse, caso de encontrar algún lagar sin descubrir.



Prensa de Garrote.

Sí que, por aproximación, por comparación con otros datos que se conocen, podemos aventurar unas fechas, dentro de las cuales poder encuadrar la pervivencia de los lagares excavados en roca. Como ya hemos visto, desde el año 800 ya se habla de la existencia de Troliares o lagares en el norte del actual territorio de Burgos; años más tarde van apareciendo otras citas que documentan la presencia de lagares, sobre todo en la margen derecha del río Ebro, lo que viene a corroborar que, cuando menos, ya se usaba este tipo de lagares y prensas para pisar la uva, abundando sobremanera las citas durante el siglo XI en el entorno de Tricio y Nájera. Las pinturas que aparecen en los Beatos también confirman el uso de prensas o lagares para exprimir las uvas y extraer el mosto, dibujos que datan de los siglos X y XI, como ya hemos indicado anteriormente. No creemos que sea aventurado decir que en el siglo IX ya era frecuente este tipo de lagares y prensas en las tierras de Rioja Alavesa y Sonsierra riojana.

¿Hasta cuándo se estuvieron usando este tipo de lagares? Según la Cámara de Comptos de Navarra, el año 1280 Pedro Ibáñez, vecino de Laguardia, cuida los vinos y arregla las cubas que poseía, dando a entender que debía tener algún edificio (bodega) donde guardar las cubas. Más clara es una cita de ese mismo año referida a Estella: “Por arreglar cubos y cubas en la bodega, por pisar la vendimia y encubar las viñas y otros trabajos hechos en la bodega”.<sup>245</sup> Probablemente eran agricultores potentes los que poseían este tipo de bodegas, pero lo cierto es que, cada vez son más abundantes las citas que mencionan el cuidado del vino en cubas y la existencia de bodegas. Creemos que hacia finales del siglo XIII, principios del XIV comienzan a abandonarse este tipo de lagares excavados en roca, al haberse comenzado a excavar en el subsuelo las primeras bodegas, sobre todo los labradores más pudientes y al comercializarse más el vino, lo que no quiere decir que alguno de estos lagares se siguiera usando en épocas mucho más tardías.

## 7.-UNA DUDA Y DOS PROPUESTAS PARA LA CONSERVACIÓN DE LOS LAGARES

### • 7.1.-LAGARES DE CAMPO

Todos los artículos que se han escrito hasta ahora, insisten machaconamente en calificar a estos lagares como lagares de campo, por estar dispersos y alejados de toda población, aportando diversos y variopintos razonamientos para sustentar tal denominación:

- No aparecen asociados a estos lagares elementos constructivos, luego no había viviendas junto a ellos, argumentan algunos.

- Estos lagares se encontraban lejos de las poblaciones, porque era más fácil eludir a los recaudadores, evitando así el pago de impuestos, razonan otros.

No se puede negar que la práctica totalidad de los lagares que se conocen están en la actualidad alejados de los pueblos, pero creemos que no fue así cuando se excavaron. Sospechamos que los lagares se hicieron cerca de las viñas, porque allí existía una aldea, una granja, unas casas y, en ocasiones, un pequeño monasterio y, en consecuencia, los lagares no estaban lejos de una población sino en su entorno. Nos apoyamos en los siguientes razonamientos:

- Muchos de los términos en los que se asientan lagares son conocidos todavía hoy por los labradores del lugar por hagiopónimos: San Cristóbal, Santa Ana, Santurnia..., confirmando que en tiempos pasados se levantó una ermita no lejos de dicho término.

- En ocasiones, en el término donde hoy vemos un lagar, hay constancia expresa de que hubo un poblado: Murriarte (9 lagares), Peciña (1) Hornillos (6 lagares y 6 más junto al río)...

- Es frecuente encontrar lagares junto a necrópolis: San Martín de Pangua, Santa María de la Piscina, Hornillos..., dando a entender que el lagar o lagares estaban junto a un monasterio o a un poblado.

Y es que no podemos mirar el terreno, el paisaje con ojos de hoy día, sino que tenemos que retroceder mil años,

cuando estas tierras, y sobre todo las más cercanas a la sierra, estaban ocupadas por pequeños poblados, por granjas, por numerosas ermitas que nos hacen concluir que, al menos en esta zona, no podemos seguir llamando lagares de campo a estos elementos agrícolas, ya que muchos de ellos se encontraban junto a los poblados cuando no dentro de las casas. Lo que sí creemos es que en un tiempo llegaron a coincidir el uso de estos pequeños torculares y los lagares en piedra sillar.

### • 7.2.-PROPUESTA: DECLARAR LOS LAGARES EXCAVADOS EN ROCA BIEN CULTURAL CALIFICADO

Si han llegado hasta nosotros los más de doscientos lagares excavados en roca que hay en Rioja Alavesa y la Sonsierra riojana, ha sido porque la mayoría de ellos -los mejor conservados- estaban cubiertos de broza y tierra, a cubierto de las inclemencias del tiempo. La roca arenisca en la que están excavados -conocida también como molasa- es tan frágil que, durante los inviernos, con las lluvias, los fríos y los hielos, se cuarteja fácilmente, deshaciéndose y desprendiéndose trozos continuamente; nada digamos si se pisa y se anda por encima, no una sino varias personas.

De ahí mi propuesta: Que se haga un inventario de todos los lagares existentes en la zona de Rioja Alavesa y Sonsierra riojana, se confeccione un catálogo lo más completo posible y, las Instituciones a quienes corresponda, los protejan y, sin más dilaciones, sean declarados como Bien Cultural Calificado o Bien de Interés Cultural (BIC). Luego, cuando ya se tengan inventariados y catalogados, estudiar la manera de cubrir la mayoría de los lagares para que el tiempo y otros elementos les afecten lo menos posible y puedan ser rescatados cuando se precise.

Como es bueno que se den a conocer estos elementos, aquellos lagares que se juzgue que sean fáciles de visitar (porque cuentan con buen acceso y no se pisan viñedos ni campos cultivados) y que tienen unas características especiales y dignas de ser conocidas tanto para entendidos como para el gran público: Santa Ana, Las Abejas, Zabala, Montebuenas, Santurnia, Hornillos...

<sup>245</sup> Zabalo Zabalegui, F.J., *El Registro de Comptos de Navarra de 1280, Institución Príncipe de Viana, Pamplona, 1972.*

estudiar un sistema para protegerlos, sin que corra un excesivo peligro su conservación. Con ello se ayudará a ponerlos en valor y a transmitir a futuras generaciones una manera de vivir que, sin que nosotros hayamos contribuido a ello, ha llegado hasta nuestros días. Opinamos que, por ser elementos tan unidos al paisaje y al devenir histórico de la Rioja alavesa y de la Sonsierra, merecen una mayor atención de las Instituciones competentes de cara a su conocimiento y conservación; mañana puede ser tarde.

## BIBLIOGRAFIA

- ANDRÉS BARRIO, Fernando:  
“Trujales y lagares en la documentación medieval riojana y su relación con los lagares excavados en la roca”, Internet.
- ANDRÍO, Josefina et al:  
El conjunto arqueológico de S<sup>a</sup> M<sup>a</sup> de la Piscina (San Vicente de la Sonsierra), Logroño, 1990, IER.
- BUSCA ISUSI, José M<sup>a</sup>:  
Nuestros vinos, Rioja Alavesa, Caja Provincial de Ahorros de Álava, Vitoria, 1979
- CANTERA MONTENEGRO, Margarita:  
Documentación medieval de Santa María la Real de Nájera, Tomo I (S. X-XIV), Fuentes Documentales Medievales del País Vasco, Eusko Ikaskuntza, n<sup>o</sup> 35, 1991.
- CANTERA ORIVE, Julián:  
Un Cartulario de Santa María la Real de Nájera del año 1209, IER, Logroño, 1960.
- EIZMENDI, Jesús M<sup>a</sup>, RODRÍGUEZ SALÍS, Jaime:  
“Lagares rupestres en Labastida de Álava”, I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la vid y del vino, Boletín de la Institución Sancho el Sabio, 1994, pp. 175-184.
- ELÍAS, Luis Vicente:  
La elaboración tradicional del vino en La Rioja, Unión Editorial, Madrid, 1982.
- HERAS Y NUÑEZ, María de los Ángeles de las-TOJAL, Ildefonso V.:  
El Alfoz de San Vicente de la Sonsierra, Gobierno de La Rioja, Logroño, 1995.
- LACARRA, José María:  
Colección Diplomática de Irache, vol. I, (958-1222), C.S.I.C., Zaragoza, 1965.
- LEDESMA RUBIO, M<sup>a</sup> Luisa:  
Cartulario de San Millán de la Cogolla, Zaragoza, 1989.
- LLANOS, Armando:  
“Necrópolis altomedievales en la zona occidental de La Rioja Alavesa”, Estudios de Arqueología Alavesa V, 1972, pp. 219-245.
- MARTÍN DUQUE, Ángel J.:  
Documentación medieval de Leire (siglos IX a XII), Pamplona, 1983, Diputación foral de Navarra e Instituto Príncipe de Viana.
- RODRÍGUEZ R. DE LAMA, Ildefonso:  
Colección Diplomática Medieval de La Rioja, T. II, T. III y T. IV, IER, Logroño.
- RUIZ DE LOIZAGA, Saturnino:  
La viña en el Occidente de Álava en la Alta Edad Media (850-1150), Cuenca Omecillo-Ebro, Burgos, 1983, Imprenta Aldecoa.
- TOJAL, Ildefonso V. Heras y NUÑEZ, M<sup>a</sup> de los Ángeles de las,  
“Los lagares rupestres en la Sonsierra”, Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la Vid y el Vino, Fundación Sancho el Sabio, Vitoria-Gasteiz, 1996, pp. 165-174.
- SOLER PÉREZ, M.D.:  
Cartulario de Valpuesta, Valencia, 1970.
- UBIETO ARTETA, Antonio:  
Cartulario de San Millán de la Cogolla (759-1076), Valencia, 1976.
- VELLILLA CÓRDOBA, Salvador:  
“Lagares excavados en roca en tierras de la Rioja Alavesa y de la Sonsierra riojana”, Revista Murciana de Antropología, n<sup>o</sup> 7, 2001, pp. 173-180, Universidad de Murcia

# LOS LAGARES RUPESTRES EN ARRIBES DEL DUERO (ESPAÑA Y PORTUGAL)

VÍCTOR CASAS DEL CORRAL.  
CARLOS MEZQUITA BRAGADO.

*El Parque Natural de Arribes del Duero se extiende por el oeste de las provincias de Zamora y Salamanca, en la comunidad autónoma de Castilla y León, en la frontera de Portugal. Se caracteriza por una gran extensión de cañones fluviales rodeados por una penillanura, donde predominan los sustratos graníticos. El viñedo se cultiva tradicionalmente en las laderas de los ríos mediante un sistema de bancales de gran belleza paisajística y valor cultural. Se exponen las características de tres lagares rupestres en la provincia de Zamora, tres en la de Salamanca y tres en Portugal. Además, se comenta la importancia de la arquitectura popular para la gestión del uso público del Parque Natural.*

*Arribes del Duero Natural Park lying west of the provinces of Zamora and Salamanca, in the autonomous community of Castilla y Leon, on the border of Portugal. It is characterized by a large expanse of river canyons surrounded by a peneplain predominantly granitic substrates. The vineyard is traditionally grown on the slopes of rivers through a system of terraces of great natural beauty and cultural value. Showing the characteristics of three wineries in the province of Zamora, three in Salamanca and three in Portugal. Also discussed the importance of popular architecture for the management of public use of the Natural Park.*

## DEFINICIÓN DE LA ZONA

El 11 de abril de 2002 nació oficialmente el Parque Natural de Arribes del Duero, que incluye el territorio próximo al encajamiento de este río y sus afluentes en el sustrato granítico formando profundos cañones, donde las penillanuras de Zamora y Salamanca terminan bruscamente y que dan nombre al espacio: arribes, arribas, arribanzos, del latín *arripam*, al lado de la ribera.

Con esta figura se intenta preservar de un modo más eficaz su valioso patrimonio ambiental y cultural, potenciando, a su vez, el desarrollo socioeconómico de sus habitantes. Antes, en 1990, fue designado ZEPa, Zona de Especial Protección para las Aves, con el objetivo de facilitar la conservación de sus importantes poblaciones aviares, entre las que destaca la cigüeña negra y algunas rapaces, como el águila perdicera, el alimoche, el buitre leonado y el águila real.

Abarca una extensión de 106.105 hectáreas, repartidas en 37 municipios y 51 localidades de las provincias de Zamora y Salamanca; al otro lado del Duero, en Portugal, el Parque Natural do Douro Internacional gestiona una superficie similar. Los dos están integrados en la Red Natura 2000, dando lugar a uno de sus espacios protegidos fronterizos más importantes: 120 km de raya repleta de

vida y cultura. En muchas ocasiones una frontera imaginaria, política, que no cotidiana, pues los contactos han sido imprescindibles ante el aislamiento y las malas comunicaciones con el exterior. El entorno arribeño y el aprovechamiento de sus frutos han unido a los habitantes de los dos lados del río.

Arribes es una tierra que contrasta con los espacios que la rodean; los cañones fluviales cambian paisajes, condiciones climatológicas, plantas y animales, cultivos y personas, acercándolos más a una imagen del sur que a la tónica de Castilla y León. En las orillas y laderas arribeñas la temperatura cambia ligeramente en relación a la penillanura, creándose un microclima de inviernos suaves y veranos tórridos que permite el cultivo de viñas, olivos, almendros y naranjos en bancales o paredones, gracias al enorme esfuerzo de sus propietarios.

## CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO EN ARRIBES DEL DUERO

El vino ha modelado el paisaje y los cascos urbanos de los pueblos arribeños, llenándolos de pequeñas fincas cercadas, cotos de viñas, bancales y bodegas. Habitadas por campesinos laboriosos, que aprovechan las buenas condiciones agrícolas del

entorno y han sufrido secularmente las dificultades de su comercialización.

El medio físico de Arribes es ideal para el desarrollo de las viñas. Con suelos pedregosos y sueltos, y por lo tanto bien drenados, un clima con primaveras tempranas y suaves, y un régimen de lluvias con precipitaciones abundantes. Para algunos autores es la zona más antigua de cultivo del viñedo en el valle del Duero español.

En el mundo tradicional la producción de uvas era muy elevada comparándola con otras áreas de su entorno, con un clima más continental, a costa de un trabajo muy duro a lo largo del año: crear bancales en las laderas fluviales, labrar la tierra con caballerías, transportar el abono en cestos, podar, vendimiar, elaborar el vino, transportarlo en pellejos a lomos de asno o mula...

Un resumen de la historia de la viña y el vino en Arribes, poniendo como ejemplo la localidad zamorana de Fermoselle, una de las más importantes en producción de la zona, sería así:

- En el siglo XII el viñedo ya es un cultivo importante en la localidad.
- 1752, ocupaba el 33% de la superficie cultivada, con una producción de 10.320 hl.
- Aumenta a lo largo del siglo XVIII, pese a la competencia con la Tierra del

Vino, y la prohibición del Concejo de Zamora de vender el vino de Fermoselle en la capital.

- A finales del XVIII la competencia reduce su precio y obliga al Concejo a prohibir el incremento de la superficie de viñedo y fomentar el cultivo del olivo.
- El XIX, es el siglo más importante para la producción vitivinícola de Fermoselle.
- 1826, se abren fábricas de aguardiente en Fermoselle.
- A partir de 1840 se exportan cantidades importantes de vino y aguardiente a Portugal.
- Plaga de filoxera en Francia y en casi toda España; superficie máxima de viñedo en Fermoselle que aprovecha la escasez de vino en su entorno y, por lo tanto, sus buenos precios.
- 1885, llega la filoxera a Fermoselle procedente de Portugal y gran parte del viñedo desaparece.
- En 1912 se recuperan las viñas, injertadas en vid americana.
- Cambio de variedades de viñedo buscando mayor valor comercial.
- Emigración a América de muchos fermosellanos.
- A mediados del siglo XX sus destinos principales son las ciudades de España y Europa.
- Inauguración de la cooperativa vitivinícola Virgen de la Bandera en 1958.
- Arranque de cepas y abandono de cultivos.
- 2004, nace la figura comercial Vinos de Calidad de Arribes.
- 2007, Creación de la Denominación de Origen Arribes.

## LOS LAGARES RUPESTRES

Pensamos que la lista expuesta a continuación es solo un anticipo. No pretende recoger todos los lagares rupestres de Arribes del Duero pues eso requeriría un trabajo de campo mucho más exhaustivo, especialmente en la zona portuguesa, que no hemos podido realizar hasta el momento.

Algunas localidades donde el cultivo del viñedo y la producción de vino han sido muy importantes se han muestreado con bastante detenimiento, con resultados negativos, lo que no quiere decir que alguna persona a la que no hemos consultado conozca algún lagar que ha pasado desapercibido, debido a su carácter poco llamativo y al abandono de la actividad agrícola en los terrenos de acceso complicado y escaso potencial agrícola, cultivados en tiempos de superpoblación y cubiertos actualmente de matorral y arbolado. Nos ha ocurrido también lo contrario en la mayoría de los casos, que la búsqueda de otro elemento patrimonial ha finalizado con la visita a un lagar rupestre casi olvidado.

## PROVINCIA DE ZAMORA

### • MÁMOLES

Tres lagares rupestres, los dos últimos están incluidos en un sendero autoguiado creado por el Parque Natural que termina en un mirador del cañón del Duero, donde también se puede observar el coto de viñas..

### LAGAR 1

- Denominación.

Lagar del Raso.

- Localización.

Como a 2,5 km de la localidad. Cerca del cañón del Duero y del coto de viñas. Al lado del llamado Altar del Raso, un sencillo altar de piedra y madera donde se bendecían las viñas en el mes de mayo hasta mediados del siglo XX.

- Características.

En un afloramiento de roca metamórfica. Una pileta pequeña y una concavidad poco marcada. Encima se ven restos de tejas muy erosionados.

- Utilización.

Los vecinos encuestados señalan que el mosto obtenido aquí se enviaba “a los curas de Fariza” como pago de impuestos. Sin precisar fechas.

### LAGAR 2

- Denominación.

Lagar de la Peña el Castillar

- Localización.

En un barrio abandonado de Mámoles, rodeado de un pequeño grupo de casas, corrales y casetos en ruinas. Los vecinos nos cuentan que ésta era la antigua ubicación de la localidad.

- Características.

Excavado en una peña de granito, con algunas concavidades y líneas de erosión naturales. Rodeado de un muro de



Detalle lagar de la Peña el Castillar(Mámoles).



Lagar de la Peña el Castillar (Mámoles).

piedra, donde existe una apertura reforzada donde se encajaba una pequeña viga para prensar las uvas.

- Utilización.

Según la encuesta realizada, este lagar es privado y pertenece a la familia Villar, vecina de Mámoles. La última vez que se utilizó fue en la década de 1950. Es más moderno que los otros y en su interior se mantenía todo el año el sistema para prensar el vino; la viga de negrillo, el torno de encina y las piedras labradas de contrapeso. Parece que nunca tuvo una cubierta, ni siquiera temporal de origen vegetal, aunque es difícil de precisar.

### LAGAR 3

- Denominación.

Lagar del Prado del Señor.

- Localización.

Como a 200 metros del anterior, en un pequeño terreno comunal rodeado de fincas de cultivo abandonadas.

- Características.

Excavado en una peña de granito, que se ha aprovechado para labrar el espacio donde, creemos, se encajaría una pequeña viga de madera para prensar las uvas.

- Utilización.

Los vecinos de Mámoles no recuerdan casi nada del uso de este lagar comunal pero dicen que está relacionado con la antigua ubicación del casco urbano y quizá con el pago de impuestos en forma de mosto.



lagar del Prado del Señor (Mámoles).

Además, su nombre puede hacer referencia a un olvidado santuario rupestre.

Desconocemos si estaba cerrado con piedras y tenía alguna cubierta o se utilizaba tal como está en la actualidad. Según nos cuentan, hasta hace algunos años había restos de una viga de madera cerca del lagar. Se recuerda que el último vecino que lo utilizó fue el tío Mariano, allá por el 1930.

## PROVINCIA DE SALAMANCA

• PEREÑA

### LAGAR 1

- Denominación.

El Lagar.

- Localización.

A 1,5 km de la localidad, en un terreno comunal rodeado de fincas de cultivo abandonadas cubiertas de escobales y barceos. Nuestro informante señaló que al lado del lagar hubo un pequeño poblamiento del que no tenemos ningún dato. Se observan algunos, escasos, restos de antiguas construcciones.

- Características.

Excavado en una peña de granito, con muescas labradas en la roca donde se encajarían tablas de madera. La pileta donde se recoge el mosto puede tener origen natural.

- Utilización.

No existen datos sobre su utilización.

• VILVESTRE

### LAGAR 1

- Denominación.

La cama de la Diabla (o del Diablo).

- Localización.

La localidad de Vilvestre se extiende por las laderas de una colina que albergó en su parte superior un santuario rupestre, un poblamiento prerromano y posteriormente un castillo medieval, de los que quedan algunos restos en la actualidad. El lagar se ubica muy cerca de los restos de murallas. En algunas rocas de alrededor hay muestras de pequeñas cazoletas labradas en la piedra, elementos frecuentes en antiguos santuarios prehistóricos.

- Características.

Excavado en una roca metamórfica, con muescas labradas donde se encajarían tablas de madera y dos cortes en cola de milano donde se podrían alojar tablones para anclar la viga de una pequeña prensa.



Detalle lagar de la Cama de la Diabla (Vilvestre).



Lagar de la Cama de la Diabla (Vilvestre).

- Utilización.

No existen datos sobre su utilización. Está inventariado como elemento arqueológico, santuario rupestre, pero ha sido utilizado en tiempos más o menos cercanos para la obtención de mosto.

• *PUERTO SEGURO*

*LAGAR 1*

- Denominación.  
El Castillo.

- Localización.  
Como a 300 metros de las afueras de Puerto Seguro. En una finca privada perteneciente a un sacerdote ocupada por viñas y huertas y que está abandonada en la actualidad. Nos acompañó José Ferreira, estudioso y vecino de la localidad. El lagar estaba cubierto por un gran zarzal que hubo que eliminar para observar parte de su superficie.

- Características.  
Excavado en una roca metamórfica de gran tamaño, con dos cuencos. Interesante el detalle de la biquera por donde sale el mosto al depósito.

- Utilización.  
No existen datos sobre su utilización.

*PORTUGAL*

• *VILA CHÁ DE BRACIOSA*

*LAGAR 1*

- Denominación.  
Lagares de la Capela de Santo Albino.

- Localización.  
Ubicados a más de dos Kilómetros de las afueras de la localidad. En un terreno comunal abundante en peñas donde también se levanta una capilla en ruinas consagrada antiguamente a Santo Albino. Los dos lagares muy próximos entre sí.

- Características.  
Excavados en rocas graníticas de gran tamaño y bastante planas.

- Utilización.  
Nuestros acompañantes no tienen información sobre su utilización. Parece que



*lagar del Castillo b(Puerto Seguro).*

están relacionados con la ermita, en cuanto a alguna celebración o romería (desconocemos si este San Albino es el obispo cuyo día en el santoral es el 15 de septiembre, fecha un tanto temprana para la vendimia en este territorio), pago de tributos o financiación de alguna cofradía con la venta del mosto.

• *URRÓS*

*LAGAR 1*

- Denominación.  
El Lagarico.

- Localización.  
A más de cuatro Kilómetros de las afueras de la localidad. En un terreno comunal cercano al cañón del Duero: una ladera con bastante pendiente totalmente cubierta de matorral y manchas forestales, que ocupan antiguas fincas de cultivo.

- Características.  
Excavado en una roca granítica sin muescas o resaltes. El mosto sale a la lagareta inferior por un orificio realizado en la piedra.

- Utilización.  
El vecino de Urrós que amablemente nos acompañó hasta el lagar nos dijo que para los vecinos de la localidad era algo muy antiguo y misterioso, y que estaba enclavado en una antigua zona de viñedo.

*ARQUITECTURA POPULAR Y USO PÚBLICO EN ESPACIOS NATURALES*

La arquitectura popular es un representante poderoso de las relaciones tradicionales entre los arribeños y el medio que ocupan, un recurso de ecología humana de gran valor estético e interpretativo. Con esta premisa, el Parque Natural ha

restaurado en los últimos años más de 80 elementos arquitectónicos.

Las técnicas de interpretación del patrimonio permiten acercar eficazmente el legado ambiental y cultural al público visitante de un determinado espacio o lugar. Para su desarrollo es necesario contar con especialistas, que deben ordenar y simplificar un medio complejo, facilitando su comprensión, siguiendo unos pasos determinados: análisis y planificación, estructuración de la información, uso de técnicas y medios de comunicación y evaluación del grado de cumplimiento de los objetivos marcados.

*ESPACIOS NATURALES Y CONSTRUCCIONES TRADICIONALES*

Las construcciones populares ocupan un lugar muy destacado en la nueva filosofía de uso y gestión del territorio encabezada por el Parque Natural, un espacio que debe adaptarse rápidamente a las demandas actuales antes de que pongan en peligro alguno de sus recursos ambientales más sensibles y se creen conflictos con otras iniciativas de la zona. La palabra es adelantarse, adelantarse a los nuevos usos, proponiendo recorridos y actividades que colmen las expectativas de los visitantes, generando un mínimo de impactos.

Las labores de recuperación realizadas por el Parque Natural tratan de cumplir una serie de objetivos, potenciándolo mediante la mejora del entorno, la señalización y la interpretación:

• *PARA EL ENTORNO NATURAL*

Demuestran la relación entre el hombre y el medio. Son un ejemplo de utilización de los recursos cercanos. Conservan la diversidad. Singularizan el paisaje.

• *PARA LA POBLACIÓN LOCAL*

Ponen freno al olvido. Son fuente de orgullo. Guardianes de la memoria. Muestras de identidad colectiva. Espacios de convivencia. Recursos para fomentar iniciativas. Apoyan el empleo local. Participan en la conservación. Sirven para ofrecer servicios integrados en el medio. Un ejemplo de buenas prácticas constructivas.

## CONSTRUCCIONES TRADICIONALES Y GESTIÓN DEL USO PÚBLICO

Uno de los aspectos más interesantes del patrimonio rural rehabilitado está relacionado con el programa de uso público del Parque Natural, es decir, las líneas de actuación relacionadas con la utilización turística racional del territorio que ocupa. Molinos, lagares, palomares o chiviteros ayudan a gestionar los flujos de visitantes, mediante la creación de propuestas e itinerarios, a pie o en diferentes medios de comunicación, que unen diferentes recursos y localidades.

Favorecen el reparto de la carga turística, aumentando el número de localidades que reciben visitas y aprovechan la afluencia de visitantes para crear iniciativas económicas.

Facilitan la comprensión de un medio ajeno y complejo a través de la relación tradicional entre las gentes y el territorio donde habitan.

Los elementos arquitectónicos son ideales para ubicar propuestas interpretativas donde, a partir de ellos, se avance por diferentes aspectos del Parque Natural.

Y, por último, son lugares que generan satisfacción a los visitantes, por su belleza, concreción y facilidad de visita, cubriendo una parte de sus expectativas en la zona y creando vínculos afectivos entre personas y lugares que al final revierten en un uso adecuado del territorio.

### ¿QUÉ INTENTAMOS CONSEGUIR?

Desde el punto de vista del uso público del Parque Natural, y utilizando adecuadamente la información y la interpretación, a través de personas o materiales gráficos, los objetivos buscados con las visitas a elementos arquitectónicos restaurados en diferentes localidades del Parque Natural, a grandes rasgos, son:

- Que las personas visiten los elementos, es decir, que sepamos dirigirlos desde diferentes partes del espacio hacia ellos de manera eficaz, sin sensación de dudas o pérdidas. Se realiza a través de las personas que trabajan como monitores en

las Casas del Parque o en otros puntos informativos, a través de folletos realizados por el propio Parque Natural o por Ayuntamientos, asociaciones o empresas.

- Al llegar a ellos, que lean la información escrita o atiendan las explicaciones del guía; para conseguirlo, las técnicas de comunicación deben estar adaptadas a las circunstancias concretas: características tipográficas, diseño de los párrafos, lenguaje coloquial, frases cortas, actitud del guía...

- Que asimilen lo leído, relacionándolo con otros elementos del espacio natural, y lo consideren relevante, ordenándolo mentalmente como material interesante. Este aspecto está muy relacionado con la sensación de que la información es importante para el visitante, porque la han entendido, no les resulta extraña, se relaciona con su vida diaria y sus actividades cotidianas.

- Que tengan la motivación suficiente para dirigirse a otro rasgo interpretativo, con curiosidad activa, aunque existan una serie de factores negativos como la distancia o la pendiente, la climatología, etc...

- Que las visitas no supongan un impacto para el elemento, su entorno o hacia las personas que habitan en él; considerando tanto daños físicos en materiales o construcciones, molestias a vecinos, ganado o animales silvestres, daños causados por automóviles, ruidos...

- Y finalmente, que al terminar la visita tengan la sensación de que han aprendido cosas, de haberse emocionado, de sentirse bien... sentimientos que, en general, aumenten la satisfacción ante la visita al Parque Natural.

En ese sentido, los elementos arquitectónicos restaurados son muy interesantes:

- Porque son recursos permanentes, que están siempre a disposición del visitante, frente a otros estacionales, como algunas plantas, o difíciles de observar como la fauna silvestre.

- Generan un rango muy amplio de información, permiten tratar muchos temas, de origen variado, a partir de su visita: el agua, la geología, el bosque, la agricultura tradicional, la fauna...

- Están repartidos por el espacio, en los cascos urbanos, junto a cauces de agua, en el campo, lo que favorece el diseño de recorridos, organizar rutas por el espacio a pie o en diferentes medios de locomoción.

- Son generalmente bastante accesibles, que por un lado admiten la visita de personas en diferentes condiciones físicas y, por otro, facilitan las visitas rápidas, que no requieren demasiado esfuerzo ni tiempo.

- No suelen levantarse en zonas con recursos sensibles a las visitas, por ejemplo zonas de nidificación de aves o plantas escasas; ellos mismos son resistentes a los impactos turísticos.

- Permiten una actividad o una visita concreta, en poco tiempo, pues suelen ser de pequeño tamaño y de estructura sencilla. Son buenos recursos para finalizar itinerarios a pie o en vehículo.

- Son elementos singulares, que sólo se puede encontrar en un determinado lugar (al menos en su aspecto exterior).

- Son potentes, atractivos, entrar a su interior invita al misterio, su visita no defrauda.

- De origen humano lo que facilita la organización de actividades, delante de un recurso cercano, fácil de entender; hace a los conceptos expuestos más significativos y relevantes.

- Facilitan la participación del visitante durante la actividad, de manera complementaria a la interpretación: moliendo, haciendo pan, prensando uvas...

- Pueden convertirse en pequeños museos, con la ventaja de que durante su visita se mantiene fácilmente la atención del usuario, frente a lugares con mayor carga informativa.

- Pese a estos valores, a veces las construcciones tradicionales generan al visitante una sensación de pobreza, de almacén de aperos aburrido, de algo ya visto con anterioridad, que aporta una información muy local; todos ellos se pueden superar con una buena propuesta interpretativa.

# LOS LAGARES RUPESTRES EN LABASTIDA: EXPERIENCIAS DESDE LA ARQUEOLOGÍA Y EXPECTATIVAS DE FUTURO

VICTORINO PALACIOS MENDOZA.  
JOSÉ RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ.

*En el Sur de Álava, como en todo el ámbito geográfico cercano, el vino ha tenido una importancia histórica de primer orden que excede con creces su función primaria en la dieta. Tras un largo silencio, las referencias escritas muestran de nuevo una interesante actividad de producción y consumo para los siglos X y XI. Los lagares excavados en roca dispersos por el municipio de Labastida constituyen un elenco patrimonial único, pero también esconden las huellas de una sociedad feudal, de un esquema poblacional y productivo que arranca antes del año 1000 y se transforma en el siglo XIII. Los complejos estudiados son pequeños retales, por el momento escasamente conocidos, que componen el tejido del paisaje medieval aldeano previo a la fundación real de la villa de Labastida.*

*In South Alava, as in the whole geographical nearby area, the wine has had a first class historical importance that exceeds fully his primary function as part of the diet. After a long silence, the written references show again an interesting production and consumption activity in the 10th and the 11th centuries. The presses excavated into rock dispersed for Labastida's municipality constitute the only patrimonial index, but they also hide the signs of a feudal society, of a population and productive diagram that starts before the year 1000 and transforms in the 13th century. The studied complexes are small remnants, for now scantily known, that compose the structure of the medieval villager landscape before the foundation of the royal villa of Labastida.*

En la jurisdicción municipal de Labastida se localizan no menos de 71 lagares excavados en roca repartidos por el entorno natural, conservados a duras penas entre los afloramientos de roca arenisca que todavía no han sido arrasados por las roturaciones masivas llevadas a cabo en los últimos decenios debido al gran monocultivo vitivinícola. Son estructuras generalmente poco conocidas y muy simples, relacionadas con las formas más arcaicas de elaboración de vinos. Tal vez por ello, su estudio riguroso ha sido ignorado por historiadores y arqueólogos.

Los lagares identificados se reparten en localizaciones o grupos. En la primera campaña han quedado integrados los

siguiente conjuntos: Iscorta, Atxalde, Fonsagrada, La Torera, Las Piletas, Los Arenales, Marrarte, Mugazabal, Montebuena Norte, Montebuena Sur, San Cristóbal y Santurnia. El estudio histórico-arqueológico propiamente dicho (excavación de los rellenos de amortización de los lagares, análisis tipológico y métrico, vaciado documental y bibliográfico, etc.) se desarrolló durante el año 2005 en paralelo a la documentación topográfica que incluía la realización de modelos bidimensionales y volumétricos tridimensionales, la recuperación física del/los lagar/es y su entorno natural, y la preparación de una señalización y panelación de carácter informativo para crear posteriormente una serie de rutas turísticas.

El objetivo último— además del aumento del conocimiento histórico - es la puesta en valor del conjunto patrimonial a través de su estudio histórico, para devolverlo por último a la sociedad y, sobre todo, a los habitantes de Labastida— principales beneficiarios de la recuperación de su pasado material-. En este congreso queremos exponer nuestra experiencia, adoptando todas las cautelas posibles en cuanto a resultados, por tratarse de

una casuística muy corta que esperamos aumentar en las próximas campañas con nuevos complejos ya identificados. Queremos sugerir, no sentar cátedra en modo alguno.

## 1.-CARACTERÍSTICAS TIPOLÓGICAS DE LOS COMPLEJOS<sup>246</sup>: ELABORACIÓN DEL VINO

Los doce complejos vinícolas estudiados suponen un total de 28 lagares. De ellos, 26 son lagares de pisado simple. Es decir, no necesitan de un mecanismo o artefacto antrópico para ayudar al prensado sino que el mosto va cayendo a través del/los canal/es hacia el torco o depósito de recepción debido a la acción de pisar directamente la uva en la pileta. Únicamente en dos casos contamos con la seguridad de la antigua existencia de sistemas de prensado documentados arqueológicamente: en Santurnia hubo una prensa de viga de amplias dimensiones, mientras que en el caso de Montebuena Norte la prensa



Mapa situación.

<sup>246</sup> Incluimos en este artículo un dossier donde se pueden observar con mayor profundidad estas cuestiones.



Mapa histórico.

era de husillo y empuje vertical<sup>247</sup>. El mosto extraído del pisado era mucho más limpio y claro (vino de lágrima), empleándose bien para mezclar con otros mostos, bien se conservaba y consumía aparte. El mosto resultado del prensado es más duro y ácido, menos dulce, debido a la interacción y fricción entre el zumo, hollejos y frutos.

En cualquier caso, debemos imaginar unos caldos duros y de escasa calidad, mediatizado su sabor por ciertos ingredientes como el yeso, tiza, cal, etc. que se podían añadir para aumentar su conservación, miel o agua para rebajar y endulzar el paladar, regusto a sebo o pez que tomaba el vino por el contacto con el odre o pellejo impermeabilizado, presencia de heces o posos (no se trasegaba tan a menudo como en la actualidad), o incluso la costumbre de cocer el vino con sangre y huesos de animales para

darle mayor consistencia (Porres, 2003: 200-201). El vino “áspero y grosero” que describía a finales de la edad moderna el fabulista Samaniego (procedente de una excelsa familia de vinateros) no dará un salto de calidad importante hasta el siglo XIX, con la adopción de métodos bordeleses. El líquido elaborado en estos arcaicos centros al aire libre se parecía más al actual clarete, debido a la ausencia de una correcta maceración en la elaboración y posterior almacenamiento. La coloración y el cuerpo debían adquirirse por las mezclas comentadas o el contacto con las heces y hollejos durante más tiempo.

Junto con las rozas, hendiduras y orificios propios de los dos sistemas de prensado, hemos encontrado otros de mayor dificultad interpretativa. Tal es el caso de algunos pequeños depósitos cuadrangulares que aparecen junto a algunos lagares y orificios perimetrales en las pila, que algunos autores han asimilado a recipientes excavados donde calen-

tar y preparar la pez o grasa necesaria para embetunar los pellejos u odres de transporte y pequeñas huellas donde se anclaba la “jaula” o “cesto” contenedor de los “hollejos”.

Si por algo podemos caracterizar estos hábitats es por su uso exclusivamente productivo, no habitacional (ni siquiera en los casos de las prensas se aprecian signos de habitación temporal). Lógicamente, debemos pensar en una situación del lagar junto a los viñedos de producción.

Estos lagares o “trujales” se detectan en la documentación por términos como torcular, torculare, torcularia, troilare, lacus, lacum o laco (Barrio, [en línea]). Ya en el año 959 encontramos torculare antiquus (Ubieto, 1976: 93) en uno de los linderos del monasterio de San Millán de la Cogolla. Siempre aparecen ligados a viñas, físicamente junto a ellas: “Alia vinea ad illo troiare” (1976: 71). En el propio fuero de Nájera de 1076 se prescribe que cada hombre de la villa, en su heredad particular, puede edificar molendinos, furnos, torcularia y cualquier cosa que quisiera (Rodríguez de Lama, 1992: 89).

También tempranamente se comienza a hablar de lagos o lacus (siglo XI las primeras menciones para el ámbito de la Rioja), y parece ser que la distinción entre “trujales” y “lagos” es clara (Barrio, [en línea]). Los últimos se asocian desde las primeras referencias que hemos encontrado a edificios cubiertos y toman auge en paralelo al desarrollo urbano bajomedieval, mientras que los “trujales” están a pie de viña. Los lagos se corresponderían con los que actualmente se conservan en los calados o bodegas de todas las poblaciones de Rioja alavesa, mientras que los trujales se pueden encontrar en ellos, pero están por lo corriente en el campo y debemos sobreentender ante la ausencia de menciones explícitas que, o bien carecían de maquinaria, o bien se contiene en la definición genérica.

En definitiva, se trata de dos actuaciones muy diferentes: en los lagares rupestres se produce el mosto junto a la viña y se transporta de esta forma hacia el lugar de almacenamiento y consumo, mientras que en los lagos de las bodegas se debe transportar las uvas hasta la población y realizar el pisado/prensado allí. No

<sup>247</sup> La autora M<sup>o</sup>. José García Soler ya nos habla de estos diferentes procedimientos, presentes en la elaboración desde la época clásica hasta la actualidad (García Soler, 1996: 134-136).

es en absoluto una cuestión baladí si hablamos de la función del vino como valor económico-monetario para transacciones e impuestos.

## 2.-CARACTERÍSTICAS TIPOLÓGICAS Y MÉTRICAS DE LOS COMPLEJOS: PROPIEDAD

El modelo más repetido es el lagar de pileta circular con función de pisado, pero la variabilidad de formas es alta y también existen pilas y torcos de ángulos rectos, mezclándose incluso en los grupos identificados. Tal vez más importante para la contextualización histórica resulta el relativo escaso tamaño de la pileta y torco, que nos aportan ciertos datos acerca del volumen de producción y, por lo tanto, del tipo de explotación vinícola. Algunas actuaciones empíricas que se han llevado a cabo por parte de la Granja Remélluri en el lagar de San Cristóbal hacia 1992 (Eizmendi, J.M<sup>a</sup>., Rodríguez, J., 1996: 178) y ciertos cálculos no muy complicados relativos a capacidad del lagar y producción nos remiten (mediante una cierta lógica correspondencia entre el tamaño de los lagares y la producción de uva) a pequeñas explotaciones agrarias con el lagar a pie de viña.

En este sentido, los datos mostrados encajan perfectamente con el panorama general que nos ofrecen los historiadores para la Álava medieval y renacentista en general. Existencia de pequeñas explotaciones agrícolas de carácter familiar o comunal que, tras la reconquista, van extendiéndose paralelamente a las formas de poblamiento; primero pequeñas aldeas sujetas a centros de poder monásticos o nobiliarios, más tarde a villas de realengo que reordenan política y administrativamente el territorio.

Saturmino Ruiz de Loizaga, en su estudio sobre el viñedo en el occidente de Álava, ofrece unos datos que pueden servir de referencia pero que no podemos ofrecer como paralelos seguros por las diferencias ecológicas, sociales y políticas (Ruiz de Loizaga, 1988). Entre 870 y 1150 establece, a través de las explotaciones vinícolas documentadas, un total de 96 casos diferentes: 5 son propiedad real o de Conde, 15 de obispo o noble, 51 de peque-

ños propietarios, 16 de presbíteros y 9 de abad o monje. Más de la mitad de los casos son de pequeños campesinos propietarios, seguido de representantes eclesiásticos (importancia en la zona de los centros monásticos de Valpueda y Tobillas) y, en menor escala, el estrato nobiliario.

Sin embargo, debemos ser conscientes de que la propiedad no significa la posesión total de los rendimientos ni mucho menos. Siempre estuvieron los agricultores bajo el poder señorial en mayor o menor medida, que absorbían parte de los excedentes mediante exacciones en especie. Los “falsos votos de San Millán” y otros documentos indican una especialización productiva según las regiones geoclimáticas del territorio histórico alavés medieval; para la región de la Sonsierra (en estas fechas Labastida, Laguardia, Labraza y San Vicente con sus lugares), los grandes centros monásticos como San Millán pedían las rentas en “pan y vino” a Tabuérniga y la Subsierra. Los pagos en vino son muy usuales en cualquier tipo de actividad económica, presentes en toda la documentación histórica de la región.

En cualquier caso, las limitaciones en los resultados de las excavaciones arqueológicas nos impiden explicar de forma satisfactoria una problemática: la erección de prensas supone una inversión que parece alejada de los modos de vida de una explotación familiar medieval. ¿Hablamos en estos casos de un poder nobiliario o eclesiástico como promotor o de una pequeña comunidad que aún esfuerzos económicos para obtener mayores rendimientos?.

## 3.-RELLENOS DE AMORTIZACIÓN Y MARCAS DE TALLA: ALGUNOS LÍMITES CRONOLÓGICOS

La excavación minuciosa de los rellenos de amortización que cubrían la superficie de actividad de los lagares, sellando de alguna forma los niveles de uso, no ha sido en absoluto satisfactoria. Los rellenos son similares en todos los complejos, un nivel inferior de fina arena de origen natural (transporte y deposición eólico y de arrastre

hídrico) y, después una más o menos gruesa capa antrópica en algunos casos que nos ha proporcionado tres pequeños fragmentos cerámicos en Los Arenales y Montebueno Norte, un pequeño clavo de forja en Santurnia y un ladrillo macizo en La Torera: Todos los materiales son datables entre el siglo XIX y principios del XX, a excepción del fragmento cerámico de Los Arenales que puede llegar al siglo XVIII, con ciertas dudas. Tenemos unos periodos ante quem muy tardíos, posteriores incluso al abandono efectivo del lagar. En cualquier caso equiparables cronológicamente a la explosión de la producción y comercio tras la adopción de técnicas francesas que proporcionan un salto cualitativo a los caldos riojanos. Desgraciadamente, tampoco conservamos resto orgánico alguno (madera de las prensas, restos de uva, etc.) que permita una datación absoluta por radiocarbono.

En el otro extremo de la horquilla, las marcas de talla identificadas en la inmensa mayoría de los casos como puntero de cabeza redonda (punta) o plana (cincel), sin empuñadura (percusión indirecta), debieran ofrecer una buena datación, ligada sin duda a los procesos de creación de los lagares y prensas. Sin embargo, se documenta el uso continuado del mismo instrumento, tanto en los edificios más monumentales de la región como en las estructuras de carácter más popular o tradicional (Palacios V., Rodríguez, J., 2004; Palacios, V., Barrio, J.A., 1985), desde la época bajomedieval y moderna hasta prácticamente nuestros días.

Más interesante es contrastar también el uso de la punta redonda o cincel en las tumbas medievales excavadas en roca repartidas por las abundantes necrópolis de la Sonsierra. Ambos elementos presentan una similitud constructiva, que no antropológica o funcional. También se relacionan físicamente en algunos casos: San Andrés, Santa María de la Piscina o Nuestra Señora de Remélluri, donde se han reaprovechado tumbas antropomorfas datadas entre los siglos XI-XII para utilizarlas como lagares. Esto debió de suceder inexcusablemente tras un prudencial periodo de abandono religioso, ya que nos cuesta imaginar a la misma comuni-

dad enterrando sus muertos y, más tarde, utilizando los nichos para hacer vino. De esta forma, podemos hablar de una continuidad en la tradición de la elaboración al aire libre desde la alta edad media hasta el periodo moderno.

#### 4.-A MODO DE CONCLUSIÓN: LABASTIDA ANTES DEL SIGLO XIII

Antes de la aparición y generalización a partir del siglo XIII del entramado administrativo concejil, “urbano”, los cartularios de los grandes monasterios y la documentación de carácter real se presentan como los mejores y casi únicos testimonios escritos de que se siguió produciendo vino en Álava durante las oscuras centurias alto-medievales. Donaciones y escritos de compra-venta, principalmente entre cenobios, iglesias, ermitas, seniores o milites nobles e incluso monarcas, son las referencias más comunes. “Pan y vino de Tabuerniga y la Subsera”; de esta forma tan explícita pedía a mediados del siglo XII el poderoso cenobio de San Millán de la Cogolla los bienes más preciados que le correspondían en esta zona, según el documento denominado “falsos votos de San Millán”. Se puede inferir una relativa especialización vinícola que queda contrastada por el gran número de lagares que se concentran en la mitad occidental de la Rioja alavesa (70%) para desaparecer por completo al Este de Laguardia, donde curiosamente se documentan estructuras asociadas a ganadería (desde dólmenes prehistóricos a corrales adscribibles a los siglos XIX y XX). Esto no significa que allí no se cultivara vid, más bien parece reflejar un policultivo agropecuario.

En muchas de estas noticias, la aparición de términos como vineis, torcular, torculare, torcularia, troilare, etc. nos invitan a imaginar esforzados habitantes labrando viñas con toscos aparejos y recogiendo la uva madura para convertirla en mosto mediante sencillos sistemas de pisado o prensado: “Alia vinea ad illo troilare”. De hecho, el ámbito de cultivo excedía ampliamente las áreas de explotación actuales; las primeras referencias escritas de los siglos VIII-IX aseguran la producción de vino



*Labastida, viñedos y lagar en primer término antes de la intervención.*

en zonas alejadas como Valdegovía o la ribereña meridional del Zadorra y Bayas. En la mayoría de lugares, las viñas complementaban cultivos cerealísticos y hortalizas, dedicando para ello tierras relativamente marginales, de menor rendimiento.

Si estos lagares han formado parte del devenir de Labastida durante cientos de años, ¿cómo era el paisaje humano que los acompañaba tras el paulatino desplazamiento de la frontera de reconquista hacia el Sur?, ¿qué sabemos de sus habitantes entre los siglos IX y XIII?. La documentación histórica y la toponimia conservada sugieren la existencia de varios centros de culto repartidos por el territorio (Remélluri, Tabuérniga, Torrontejo, Santa María de Toloño, Santa Eulalia, Santiago, San Ginés, San Roque, San Clemente, Santimia, San Julián, San Pelayo o San Andrés). A su abrigo se asentarían pequeñas poblaciones débilmente estructuradas y “granjas” de explotación agroganaderas, actuando así como auténticos focos orga-

nizadores y dinamizadores del territorio. A través de ellos también se captaban los excedentes campesinos en forma de impuestos o diezmos que luego se canalizaban hacia núcleos de mayor envergadura (San Millán, Leire o Iratxe, entre otros). Diversas necrópolis datadas entre los siglos XI y XIII, junto a restos de antiguas estructuras de culto prerrománicas y románicas dan la confirmación material a estos supuestos. Finalmente, pequeños castillos-vigía situados en los roquedos de la sierra de Toloño defendían y controlaban el territorio y, tal vez también, los intereses económicos de los grandes seniores.

Inmersas de lleno en el esquema feudal, hablamos de modestas aldeas sin jurisdicción propia, dependientes jurídica y económicamente de señores laicos o eclesiásticos a los que entregaban parte de su trabajo – si no el todo – mediante diezmos y otras exacciones fiscales, generalmente en especie, además de otras prestaciones personales. La preocupante falta de restos de aquellos lugares de hábitat se ha atri-

buido tradicionalmente a la propia dificultad de rastrearlos desde el presente, habiendo sido construidos mediante materiales perecederos y técnicas muy toscas. En el entorno de ellos, pero no anexos, debemos ubicar los lagares excavados en roca. Si ya conocíamos dónde oraban, dónde entregaban sus excedentes y dónde se enterraban los pobladores alto-medievales de Labastida, ahora también sabemos dónde y cómo trabajaban parte de sus tierras, los viñedos.

La cantidad, dispersión y morfotipología de los lagares excavados en roca parecen indicar que fueron utilizados por pequeños grupos, tenentes (arrendatarios que mantenían una cierta autonomía a cambio de impuestos) o collazos (labradores insertos en las tierras del señor de turno) que cultivaban viñedos de escaso tamaño en las proximidades de los sitios de transformación en mosto. Existen lagares que se presentan relativamente aislados, aunque no podemos asegurar que lo estuvieran anteriormente y que, simplemente, sus compañeros no se hayan conservado hasta la actualidad; de cualquier modo, suelen aparecer en grupo, mostrando así lugares de intensa explotación vinícola, pero siempre guardando un tamaño y capacidad menores (pequeñas heredades diferenciadas pero dentro de una misma zona de cultivo). Así, cabe pensar por un lado que las cantidades pisadas eran escasas y, por otra parte, que el mosto de lágrima extraído se almacenaba directamente en pellejos y odres para transportar a las casas, prácticamente sin contacto con el hollejo (junto a algunos lagares se han hallado pequeños depósitos cuya función interpretamos como la de calentar la grasa o sebo y embetunar la piel para aumentar su aislamiento). Eran explotaciones familiares en las que muy posiblemente existía una correspondencia directa entre la propiedad y/o el uso del lagar de transformación con el viñedo. Otra característica básica es que en ningún caso aparecen asociados elementos constructivos de habitación (son lugares de trabajo, no de hábitat).

Ahora bien, el modelo general parece romperse en dos casos excepcionales: Santurnia y Montebuena Norte. En el primero se han conservado perfectamente sobre la roca las huellas de dos estructuras anexas, pero bien diferen-

ciadas: un pequeño lagar de pisado, similar a la gran mayoría de los estudiados, y una espléndida prensa de viga. En Montebuena, se trata de una prensa de husillo rodeada por otros cinco lagares de pisado. El descubrimiento es de vital importancia, pues en esta ocasión la pasta sobrante del pisado es prensada de nuevo en segunda instancia para obtener un nuevo mosto. Evidentemente, la pureza del segundo líquido es menor, pero el mayor contacto con las pieles le otorga más cuerpo y color; además, el carácter industrial de los complejos hace aumentar el rendimiento notablemente. Entonces, ¿a qué se debe esta maravillosa anomalía que rompe con los sistemas más toscos imperantes?. Parece que la idea de una distinta cronología – más avanzada – no es la adecuada, pues aparecen asociados a otros elementos de pisado, compartiendo espacio. Más bien nos inclinamos por la hipótesis de una potente institución detrás de su iniciativa y promoción. Un poder socioeconómico capaz de sistematizar la producción (y tal vez de aunarla en el caso de Montebuena Norte), mucho más allá de los modestos medios del campesinado de a pie. Podríamos estar ante el reflejo material del esquema estamental de la Edad Media, unos muchos que pisan su escasa producción de uva y unos pocos potentados que disponen de medios más avanzados.

Cuando Fernando III otorga en 1242 el Fuero Real a Labastida, Álava cuenta ya con una docena de villas privilegiadas que han cambiado drásticamente la organización política y las estrategias económicas sobre el territorio. Lo mismo va a suceder en este entorno; el antiguo poblado de Labastida, beneficiado jurídicamente a partir de entonces, se va a convertir en el centro político, económico y social de toda la comarca, englobada en la jurisdicción de la villa. Las aldeas dispersas por su territorio van a ir paulatinamente perdiendo fuerza a favor de la “ciudad”, que centraliza el comercio y la distribución de bienes. Las gentes van a ir convergiendo hacia allí, en busca de más libertad para sus quehaceres cotidianos frente a la presión y arbitrariedad de los señores. En este contexto, los lagares rupestres pierden

la partida, se van a ir abandonando paulatinamente por lagos situados en el casco urbano, bajo las propias casas.

La acumulación de servicios tiene aquí una segunda lectura; es más fácil cuantificar y controlar la producción si la transformación se realiza en Labastida que de otra forma, cuando los campesinos generaban vino en los antiguos lagares y pagaban ya con el mosto sus impuestos a los nobles y monasterios. A este respecto, queremos cerrar el artículo con una noticia de 1332 que muestra bien a las claras la importancia del cambio en los modos de producción y exacción: el cabildo de Calahorra reclama formalmente a los clérigos y beneficiados de Laguardia, solicitando que les entreguen “la cuarta parte de las vinazas de las huvas que vinieren e devan venir e pertenesçer de la deçima a los lagos comunales de las dichas iglesias de laguardia e de sus aldeas [...] así como el quarto del vino dellas [...] pues todo nasce e sale de las dichas deçimas de las huvas et el vino non se puede colorar nin adobar sin las vinazas”. La villa otorga nuevas oportunidades a los vecinos y moradores, pero también organiza y centraliza de un modo más eficaz la redistribución de bienes. El mundo conocido ha cambiado irremisiblemente.

## 5.-*DESIDERATUM PARA LAS PRÓXIMAS CAMPAÑAS*

1. Excavación arqueológica siguiendo los principios estratigráficos.
2. Riguroso registro de los yacimientos, documental y topográficamente.
3. Toma de muestras in situ.
4. Colaboración con especialistas para tratar posibles restos paleobotánicos y de microfauna que permitan recrear el medio y, además, ofrecer dataciones radiocarbónicas que den un paso adelante frente a las conjeturas actuales.
5. Análisis holísticos, de conjunto, con otros yacimientos similares para establecer correlaciones o diferencias.
6. Diálogo entre documentos escritos y materiales para interpretar.

**BIBLIOGRAFÍA**

- ARMENTIA, F. (1969),  
Labastida. Biografía de un pueblo de la Rioja alavesa, Vitoria/Gasteiz.
- BOUVIER, M.M. (1988),  
“Cuves vinaires en Vauluse” in *Archéologie de la Vigne et du Vin, Actes de colloque*, París.
- BARRIO, F.A.  
Trujales y lagares en la documentación medieval riojana y su relación con los lagares excavados en roca, [en línea] <http://www.vallenajerilla.com/berceo/rioja-abierta/andresbarrio/lagares.htm>.
- DIAZ DE DURANA, J.R. (1986),  
Álava en la baja edad media: crisis, recuperación y transformaciones socioeconómicas (c.1250-1525), D.F.A., Vitoria/Gasteiz.
- EIZMENDI, J.M<sup>o</sup>., RODRÍGUEZ, J. (1996),  
“Lagares rupestres en Labastida de Álava”, in Santos, J. (Ed.), *La Rioja, el vino y el camino de Santiago. Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la Vid y el Vino*, Fundación Sancho el Sabio, Vitoria/Gasteiz.
- GARCÍA, E., LÓPEZ DE ULLIBARRI, F., DIAZ DE DURANA, J.R. (1990)  
Labastida en la edad media: poblamiento y organización político-administrativa (s.X-XIII), D.F.A., Vitoria.
- GARCÍA FERNANDEZ, E. (2003),  
“Clérigos, caballeros, burgueses y campesinos en la alta edad media”, Rivera, A. (Dir.), *Historia de Álava, Nerea*, Vitoria /Gasteiz.
- García Soler, M<sup>o</sup>. J. (1996)  
“El vino en la antigua Grecia”, in Santos, J. (Ed.), *La Rioja, el vino y el camino de Santiago. Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la Vid y el Vino*, Fundación Sancho el Sabio, Vitoria/Gasteiz.
- GONZÁLEZ, J.A., (1986)  
Cuadernos de Toponimia 3, Toponimia menor de la Rioja alavesa, Vitoria/Gasteiz.
- LLANOS, A., (1972)  
“Necrópolis altomedievales en la zona occidental de la Rioja Alavesa”, in *Estudios de Arqueología alavesa*, t.V:219-245.
- MARTÍN, A.J. (1983),  
Documentación medieval de Leire (siglos IX a XII), Pamplona.
- PALACIOS MENDOZA, V., BARRIO LOZA, J.A. (1985),  
Inventario de Arquitectura Rural Alavesa. II. Rioja alavesa, D.F.A., Vitoria/Gasteiz.
- PALACIOS MENDOZA, V., RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, J. (2004),  
Patrimonio arquitectónico en la Cuadrilla de Laguardia-Rioja alavesa. Elementos menores. Gobierno Vasco, D.F.A., Cuadrilla de Rioja alavesa, Vitoria/Gasteiz.
- PALACIOS MENDOZA, V., RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, J. (2007),  
“Lagares excavados en roca en Rioja alavesa”, *Sustrai. Revista agropesquera*, n<sup>o</sup>.79: 56-59.
- PALACIOS MENDOZA, V., RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, J. (2008),  
“Lagares excavados en roca en Rioja alavesa”, *AVNIA*, n<sup>o</sup>.24: 54-78.
- PÉREZ, J.M. (1985),  
La M.N. y M.L. villa de Labastida, Vitoria/Gasteiz.
- Porres, R. (2003)  
“De la hermandad a la Provincia (siglos XVI-XVIII)”,
- Rivera, A. (Dir.), *Historia de Álava, Nerea*, Vitoria /Gasteiz.
- RODRÍGUEZ DE LAMA, I. (1992)  
Colección diplomática medieval de La Rioja, Instituto de Estudios Riojanos, Logroño.
- RUIZ DE LOIZAGA, S. (1988)  
La viña en el occidente alavés en la alta edad media (850-1150). Cuenca Omecillo-Ebro, Burgos.
- TENTE, C. (2007),  
Lagares, lagaretas ou lagariças rupestres da vertente noroeste da Serra da Estrela, *Revista portuguesa de Arqueologia*. V.10. n.1: 345-366.
- TOJAL, I.V., DE LAS HERAS, M.A. (1996)  
“Los lagares rupestres en la Sonsierra”, in Santos, J. (Ed.), *La Rioja, el vino y el camino de Santiago. Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la Vid y el Vino*, Fundación Sancho el Sabio, Vitoria/Gasteiz.
- UBIETO ARTETA, A. (1976)  
Cartulario de San Millán de la Cogolla (759-1076), Anubar ed., Valencia.

# ORIGEM DAS LAGARETAS ESCAVADAS NA ROCHA E ESTILO DE VINHOS: CONJECTURAS DE UM ENÓLOGO

**VIRGÍLIO LOUREIRO.** *Centro de Botânica Aplicada à Agricultura  
Instituto Superior de Agronomia, Universidade Técnica de Lisboa (vloureiro@isa.utl.pt)*

*O presente trabalho, feito na perspectiva de um enólogo, desenvolve a hipótese das lagaretas escavadas na rocha do Norte e Centro da Península Ibérica terem surgido, na Alta e Baixa Idade Média, por motivações religiosas, tendo por base as citações da Bíblia e o reconhecido intercâmbio verificado, entre a Península Ibérica e a Terra Santa, através de monges, soldados judeus, integrando as hostes muçulmanas, e cavaleiros, participantes nas Cruzadas. É feita uma referência às diferentes tipologias de lagaretas e proposta a prensa de prato e fuso central como a mais provavelmente utilizada nas lagaretas que não apresentam stipites, como acontece na maioria das encontradas na região do Dão. Finalmente, é discutido o estilo do vinho e da água-pé produzidos nas lagaretas, assumido-se que o vinho deveria ser “vermelho”, de fraco poder de conservação e com frequentes defeitos de aroma e sabor, dada a sua conservação em vasilhas de madeira. A água-pé, com um álcool entre 4 e 6 graus, deveria ter, frequentemente, aroma a sulfídrico e avinagrar rapidamente, a exemplo da lora consumida pelos soldados romanos.*

*El presente trabajo, realizado desde la perspectiva de un enólogo, desarrolla la hipótesis de que las lagaretas o lagares rupestres del norte y centro de la Península Ibérica surgieron, en la Alta y Baja Edad Media, por motivaciones religiosas. Tuvieron como fundamento las citaciones de la Biblia y el reconocido intercambio establecido entre la Península Ibérica y Tierra Santa a través de los monjes, los soldados judíos integrantes de las huestes musulmanas y los caballeros participantes en las Cruzadas. Se hace referencia a las diferentes tipologías de lagaretas y se propone la prensa de plato y huso central como la que tiene mayor probabilidad de haber sido usada en las lagaretas que no presentan stipites, como sucede en la mayoría de las encontradas en la región de Dão. Finalmente se discute el estilo del vino y del aguapié producidos en las lagaretas, asumiendo que el vino debería ser rojo (bermejo), de escaso poder de conservación y con frecuentes defectos en aroma y sabor, debido a su conservación en vasijas de madera. El aguapié, con un grado alcohólico entre 4 y 6 grados, debería tener frecuentemente aroma a sulfhídrico y avinagrarse rápidamente, a semejanza de la lora consumida por los soldados romanos.*

## Summary

*The present work, based on the perspective of an oenologist, develops the hypothesis that the rock-cut wine presses of Northern and Central Iberia have appeared in the High and Low Middle Ages, due to religious motivations. Our hypothesis is based on Bible citations and the recognised interchange between the Iberian Peninsula and the Holy Land, through monks, Jewish soldiers, integrating Muslim armies, and knights, participating in the Crusades. A reference is made to the different rock presses typologies. The single-screw direct-pressure press is proposed as the most likely type used in the rock presses without stipites, which are the most common in Dão region. Finally, the wine and “água-pé” styles are discussed, assuming that the wine should be vermilion (pink), of weak conservation potential and with frequent off-flavours and off-tastes, given its storage in wooden containers. The “água-pé”, with 4 to 6% ethanol, had probably reduced (sulphidric) flavours and quickly becoming vinegar, as exemplified by the lora consumed by roman soldiers.*

## INTRODUÇÃO

A primeira vez que vi uma lagareta escavada no granito foi em Nelas, no Verão de 1992, quando preparava uma monografia sobre a região demarcada do Dão. Estava a duas centenas de metros de vinhas, no meio de pinhais e a alguns quilómetros da povoação mais próxima, tendo despertado o meu interesse de imediato, pois a única coisa que conhecia com algumas analogias eram as sepulturas escavadas na rocha, muitas delas antropomórficas, também frequentes na região. De pronto entrei em contacto com arqueólogos locais, com o objectivo de saber

por menores relativos à origem, datação, e funcionamento, pois a minha formação de enólogo permitiu-me compreender rapidamente o estilo de vinhos que se poderia fazer nas lagaretas. Porém, a surpresa foi total, já que ninguém sabia nada de concreto sobre o tema, para além de referências a elas em alguns inventários arqueológicos da região. Essa quase total falta de informação estimulou ainda mais a minha curiosidade e, para além de pesquisas bibliográficas, fui à procura de mais lagaretas na região do Dão e em algumas zonas limítrofes. Com os inquéritos que fiz, os muitos quilómetros que percorri, entre vinhas e pinhais, e os

inventários arqueológicos que consultei, rapidamente identifiquei 83 lagaretas<sup>248</sup>, embora as dúvidas quanto à sua origem e datação continuassem a ser as originais. Esses pequenos lagares, que a tradição popular conhece por pias, lagariças ou lagaretas dos mouros – já que é tradição atribuir aos mouros tudo o que é antigo – resistiram à erosão do tempo, perdurando a sua utilização na região, por pequenos viticultores, até meados do século XX.

O texto que se segue é a minha segunda síntese sobre o tema, depois de ter reflectido como enólogo e curioso da

<sup>248</sup> Loureiro (2001).

História e da Arqueologia, e tem como objectivo contribuir para a compreensão tecnológica das lagaretas, entender o estilo de vinhos que os seus utilizadores produziam e confrontar arqueólogos com ideias diferentes.

## MOTIVAÇÕES RELIGIOSAS PARA O SURGIMENTO DAS LAGARETAS

O carácter primitivo das lagaretas escavadas na rocha, as suas pequenas dimensões e o facto delas se encontrarem no meio dos campos, muitas vezes, junto às vinhas, sempre me intrigaram, pois tendo elas surgido a partir da Alta Idade Média, como é geralmente aceite entre os especialistas, não seria de esperar que fossem muito mais primitivas do que os anteriores lagares utilizados pelos romanos, nas inúmeras villae existentes em toda a Península Ibérica. Com efeito, não é crível que tivesse havido um retrocesso tecnológico súbito, provocado pela invasão dos povos bárbaros, que adoptaram, no essencial, a civilização romana. Partindo deste pressuposto, há que encontrar justificações mais plausíveis para o aparecimento das lagaretas. Entendi, por isso, que a justificação poderia estar relacionada com o movimento de evangelização que ocorreu no Norte e Centro da Península a partir da Alta Idade Média e na preocupação de seguir, tanto quanto possível, à letra os textos bíblicos.

“O meu amigo possuía uma vinha em fértil colina. Cavou-a, tirou-lhe as pedras e plantou nela videiras de uvas vermelhas<sup>249</sup>. No meio, construiu uma guarita e fez um lagar<sup>250</sup>. Esta célebre frase bíblica, do Cântico da Vinha, do Livro de Isaias (c.a. 740 a 700 a.C.) testemunha a tradição da época nos territórios das tribos de Israel, onde a pisa das uvas se fazia na vinha, em lagaretas escavadas na rocha (calcária), construídas especialmente para o efeito. Por outro lado, as 140 referências à vinha e ao vinho nas Sagradas Escrituras concedem ao vinho um lugar central e o estatuto de símbolo sagrado, tanto para os judeus como para

os cristãos. Esta realidade dá corpo à ideia de que as lagaretas escavadas na rocha podem ter começado a surgir por toda a região Norte e Centro da Península Ibérica com o movimento evangelizador que se iniciou no final da dominação romana e se estendeu, depois do domínio muçulmano, por todo o período da “Reconquista”. Com efeito, as lagaretas ou lagares rupestres, escavados na rocha (granítica), encontram-se invariavelmente nos arredores das povoações rurais, onde estariam plantadas as vinhas, a exemplo do que acontecia em Israel, Palestina e outros lugares bíblicos da bacia mediterrânea, desde o Calcolítico, onde os vestígios das lagaretas escavadas na rocha existem por toda a parte e permitem estimar o seu número na ordem das dezenas de milhares<sup>251</sup>. É, pois, garantida a origem mediterrânea das lagaretas ibéricas, provavelmente inspirada na fé em Cristo e no respeito pelos textos bíblicos. E, nesta perspectiva, tendo em conta a seguinte passagem da Bíblia – “Entrei sozinho no tanque de pisar uvas e ninguém do meu povo Me acompanhou. E pisei com toda a minha ira, esmaguei com todo o meu furor. Por isso espirrou sangue para a minha túnica e acabei por manchar toda a minha roupa<sup>252</sup> – é quase certo que as cepas plantadas junto às lagaretas fossem de uvas tintas, como acontecia em Israel, no tempo de Isaias<sup>253</sup>. Para reforçar esta hipótese, importa lembrar que entre os séculos IV e VII se verificou um grande intercâmbio religioso dos monges da Península Ibérica, França e Itália com o Médio Oriente, que viajaram até ao Egipto para conhecer os hábitos e a organização das ordens religiosas que aí se tinham desenvolvido<sup>254</sup>. Ora, os monges coptas tinham absoluta necessidade de produzir vinho para a celebração da missa e tinham de

conhecer, seguramente, a sua produção com base nas inúmeras lagaretas existentes na região. Durante a invasão árabe, surgiu outra oportunidade para a divulgação das lagaretas mediterrânicas na Península Ibérica, dada a presença de muitos soldados judeus nas hostes muçulmanas. Finalmente, durante as Cruzadas, terá havido a ocasião de muitos cavaleiros ibéricos, lutando em nome da Fé, terem contactado com produtores de vinho da Terra Santa e com as tecnologias de vinificação aí utilizadas. Acresce, ainda, referir que a sociedade rural dessa época, no Norte e Centro da Península seria rude e pobre e, no dizer de Mattozo, “tinha terror pelo sagrado” e “decerto confiava mais nos poderes sobrenaturais do que nas suas próprias capacidades”<sup>255</sup>. Estaria, portanto, muito receptiva a seguir as indicações dos monges evangelizadores, mesmo no que dizia respeito à forma de produzir o “sangue de Cristo”. Vários autores adiantam a hipótese de algumas lagaretas da Região Demarcada do Douro serem de tempos mais recuados, já que se situam em contextos arqueológicos de origem romana.<sup>256</sup> A ser verdade, é de admitir que não fosse a regra, mas a excepção, dado que a base da tecnologia de vinificação romana assentava em lagares de alvenaria de pedra, recorrendo a prensas de madeira de grandes dimensões, com grandes pesos de pedra, que chegaram até aos nossos dias, e a talhas de barro, que perduraram até hoje no Sul da Península Ibérica. E nessas regiões há pouquíssimas lagaretas, mesmo nas zonas de grandes afloramentos graníticos, embora subsistam vestígios de uma presença romana ligada à produção de vinho em grande escala<sup>257</sup>. Nas villae romanas do Alentejo, como as de São Cucufate e Torre de Palma, os lagares existentes não eram escavados na rocha e não se encontraram lagaretas.

Em resumo, é provável que a maioria das lagaretas da Península Ibérica sejam medievais, com uma minoria da Alta Idade Média e a maioria da Baixa Idade Média em diante. Também é de admitir que a sua origem resulte do grande intercâmbio que houve nessa época, em diferentes períodos, entre a Península Ibérica e o Médio Oriente, nomeada-

<sup>249</sup> Várias edições da Bíblia consultadas não faziam referência a videiras de “uvas vermelhas”.

<sup>250</sup> Isaias, 5, 3-7. Bíblia Sagrada. Edição Círculo de Leitores, SA (1999), a partir da versão da Bíblia Pastoral editada pela Sociedade S. Paulo (1993).

<sup>251</sup> Frankel (1999: 51)

<sup>252</sup> Isaias, 63,10-17

<sup>253</sup> Importa aqui salientar que as castas de uvas brancas resultam das tintas, após mutações em genes que regulam a síntese dos pigmentos vermelhos (antocianinas), pelo que surgiram muito depois das castas tintas estarem espalhadas por toda a bacia mediterrânea. Em artigo recente de divulgação, num número especial da conceituada revista *Science & Vie*, dedicado à “La science du vin”, a articulista Virginie Lepetit cita Patrice This, coordenador científico de um projecto europeu de conservação de recursos genéticos da videira, que afirma: “Estudos genéticos recentes permitiram datar o aparecimento da cor branca das uvas na Antiguidade, entre 2000 e 3000 a.C.”. E a articulista vai mais longe ao afirmar que “Le raisin blanc serait apparu chez les Egyptiens, pour se répandre ensuite autour du bassin méditerranéen.”

<sup>254</sup> Alonso (2003:231).

<sup>255</sup> Mattozo (1992:517)

<sup>256</sup> Almeida, (1996) e Coixão, (1996).

<sup>257</sup> Brun, (2003) e Tchernia e Brun, (1999).

mente a Terra Santa e o Egipto, a cargo de ordens religiosas e monges eremitas. Deste facto, decorre a ideia de que grande parte das lagaretas estivesse sob controlo de mosteiros e conventos, permitindo que os monges fiscalizassem a produção de vinho – o sangue de Cristo – e retirassem daí proventos económicos, cobrando dinheiro ou parte da produção, aos pequenos viticultores, pela sua utilização. Em defesa desta tese está o facto de muitas das lagaretas se encontrarem em zonas de influência de mosteiros, como acontece em todo o Norte de Portugal e na Rioja, junto aos mosteiros de San Millán e Valvanera, onde “Es muy probable que la pervivencia de estas instalaciones estuviera relacionada con la natural tendencia de los pequeños productores de la época a eludir la entrega de una parte considerable de su cosecha de uva recién vendimiada (mucho mas fácil de controlar) que servia para pagar las numerosas cargas e impuestos que gravaban la producción vitícola”<sup>258</sup>. Com base nesta hipótese de trabalho, fará sentido conhecer os estudos realizados sobre as lagaretas da Terra Santa e verificar até que ponto as conclusões obtidas para o período entre os séculos IV e VII se adaptam às lagaretas da Península Ibérica.

### LAGARETAS E PRENSAS INSPIRADAS EM MODELOS DA TERRA SANTA

Não está no âmbito desta reflexão analisar, em detalhe, as diferentes tipologias e dimensões das lagaretas. Esse trabalho será feito com muito mais rigor científico por arqueólogos. O meu interesse é discutir, do ponto de vista do enólogo, as funções e o modo de funcionamento dos principais tipos existentes, agrupando-os em conformidade.

Com base no levantamento feito na região do Dão e nalguns dos trabalhos publicados sobre as lagaretas da Região Demarcada do Douro e da Rioja, é fácil concluir que estas estruturas rupestres são muito semelhantes entre si, ainda que possam apresentar alguma (pequena) variabilidade na forma e dimensões, sugerindo que, de acordo com a hipótese proposta, foram construídas segundo

modelo(s) previamente existente(s) – o(s) da Terra Santa. Também é possível constatar que não parece haver uma relevante evolução tecnológica ao longo dos séculos, que abona em favor da proposta apresentada e torna mais difícil a definição da sua cronologia, dada a ausência de uma evolução estilística.

A tipologia das lagaretas assenta em três partes essenciais: 1) piso, uma cavidade escavada na rocha, com ligeira inclinação, onde eram pisadas as uvas, que os judeus chamavam *gt* e os romanos *calcatorium*; 2) pio, uma cavidade mais pequena, num nível ligeiramente inferior ao piso com o qual comunica por um orifício ou sulco, aonde era recolhido o mosto de gota e os judeus designavam *yqb* e os romanos *lacus* e 3) prato, uma superfície aplainada, normalmente situado ao lado do pio, com sulcos de escorrência em direcção ao pio, onde seriam colocados os bagaços a prensar<sup>259</sup>. Muitas destas estruturas, principalmente na região do Dão, são constituídas pelas três partes referidas (Foto 1).

Nem sempre as lagaretas estão completas, ocorrendo quase todas as combinações possíveis, a saber: 1) compostas por piso e pio (Foto 2), como é frequente na região do Douro, sugerindo que a prensagem das uvas teria por base o próprio piso, como sugerem Almeida et al.<sup>260</sup>, 2) só com o piso, dando a entender serem muito primitivas (Foto 3),

<sup>259</sup> Há, por vezes, alguma confusão entre esta estrutura e o prelum dos romanos, que já fazia parte do sistema de prensagem propriamente dito. Por essa razão continuaremos a designar esta parte das lagaretas apenas por prato.

<sup>260</sup> *Obra citada*, (1999: 100)



Foto 2.



Foto 3.



Foto 1.

3) compostas por prato e pio, (Foto 4), sugerindo que a pisa das uvas seria feita noutro local e, finalmente, 4) só com o prato (Foto 5). Uma observação atenta destas tipologias permite separá-las em dois grupos perfeitamente distintos: um, em que as estruturas têm sempre um piso (calcatorium), onde a função principal será o esmagamento das uvas, devendo chamar-se, com propriedade, lagaretas ou lagares, e outro, em que as estruturas têm sempre um prato, cuja função será facilitar a prensagem das uvas já esmagadas, pelo que a designação mais apropriada deverá ser a de base da prensagem (ou da prensa). Esta diferenciação é, aliás, reconhecida desde a Idade Média, como o comprova a documentação medieval dos mosteiros da Rioja, referida por Barrio, onde são mencionados os termos “lacus”, “lacum”, “laco”, “lagos”, que associamos aos lagares e lagaretas, e “torcular”, “torculare”, “torcularia-turcularia”, “morculare”, “troliare” e “trujal”, que pensamos estarem ligados às prensas de madeira utilizadas na época e cujos vestígios actuais se limitam à base de pedra onde a respectiva prensa assentava.

A explicação mais óbvia para tanta variedade de estruturas rupestres será, por certo, a necessidade que os produtores tinham de se adaptar à forma e dimensões dos afloramentos graníticos existentes junto às vinhas, que em muitos casos não seriam adequados para construir uma estrutura completa. Há que admitir, contudo, outras explicações possíveis, nomeadamente as ligadas ao controlo da produção de vinho por parte dos mostei-



Foto 5.

ros, que utilizariam estas estruturas para alugar aos pequenos vinhateiros e para poderem cobrar, logo na altura da vindima, rendas, foros ou impostos, certamente em espécie, que lhe eram devidos.

A função, tanto de lagares como da base das prensas, é por demais evidente, e tinha como objectivo proceder à extracção, tão eficaz quanto possível, do sumo de uva, que fermentaria, mais tarde, nas adegas ou habitações dos produtores. Quando era possível dispor de lagaretas completas, a extracção do mosto seria feita com a pisa das uvas, seguida da prensagem das massas, no mesmo local. Quando tal não era possível, ou se utilizavam lagaretas e prensas pouco distantes entre si e se transportavam as massas já pisadas de um local

para outro, com as dificuldades inerentes, ou se recorria a lagaretas portáteis, pois não é crível que, na época, se prensassem cachos inteiros. A possibilidade de existirem prensas portáteis e desmontáveis também deverá ser tida em conta, pois não é crível que, depois das vindimas, os seus proprietários as deixassem até ao ano seguinte no meio dos campos, sujeitas à acção do tempo ou dos amigos do alheio. As lagaretas portáteis são, por sua vez, bem conhecidas da produção de vinho, desde a Antiguidade, em toda a bacia mediterrânea, tendo sido possível reconstituir exemplares completos, de barro, em Israel<sup>261</sup> e em Creta<sup>262</sup>. A iconografia mediterrânica, particularmente a grega e romana, é rica em lagaretas portáteis construídas noutros materiais, tais como fibras vegetais<sup>263</sup>, madeira<sup>264</sup>, vime<sup>265</sup> mármore<sup>266</sup>, etc. Em termos tecnológicos, a existência de lagaretas amovíveis tem um significado importante, pois permitiria juntar um maior volume de bagaços a prensar, dado que uma prensa poderia ser abastecida por várias lagaretas portáteis ao mesmo tempo. E, em tal situação, as prensas utilizadas poderiam ser mais elaboradas, mais potentes e de maior dimensão, como é possível imaginar com algumas prensas descritas na literatura. Porém, tendo em conta grande parte dos vestígios existentes, a regra



Foto 4.

<sup>261</sup> Dayagi-Mendels, (1999:28)

<sup>262</sup> McGovern, (2003:253)

<sup>263</sup> McGovern, (2003:252)

<sup>264</sup> Dayagi-Mendels, (1999:29)

<sup>265</sup> Tchernia e Brun, (1999:49)

<sup>266</sup> Billiard, (1913:393)

não deverá ser essa, pois muitos dos pratos das prensas são pequenos e muito simples. Entre os inúmeros sistemas de prensagem utilizados na Antiguidade são poucos os adaptáveis a essas bases de prensas e às pequenas lagaretas completas. Por tal motivo, este tema continua a suscitar (bastantes) dúvidas e controvérsia entre os arqueólogos (e os enólogos), pois a natureza perecível dos materiais com que eram feitas as prensas – madeira ou fibras vegetais – dificulta a recolha de vestígios e, portanto, a sua reconstituição. Não iremos analisar, em detalhe, os sistemas de prensagem antigos, pois é tarefa árdua e fora do âmbito deste trabalho. No entanto, vamos concentrar a nossa atenção em alguns dos sistemas mais simples utilizados na Terra Santa e ver até que ponto se podem adaptar às lagaretas e prensas mais rudimentares, que são as mais frequentes na região do Dão e em várias zonas da Península Ibérica. Para tal, importa conhecer algumas das principais conclusões da magnífica análise realizada por Rafael Frankel<sup>267</sup>, que, além de sistematizar a informação referente aos lagares, pratos das prensas e sistemas de prensagem de Israel, desde o começo da história aos tempos modernos, comparou-a com a de muitos outros países vitícolas e oleícolas. Infelizmente, o autor teve acesso a muito escassa informação relativa à Península Ibérica. Frankel confirma que: 1) as lagaretas escavadas na rocha mais arcaicas que existem em Israel para a produção de vinho, algumas delas remontando ao Bronze Antigo, são formadas por um piso (gt) e um pio (yqb), usualmente fora dos aglomerados habitacionais e sugerindo que estariam localizadas no meio das vinhas; 2) o tamanho do piso tem uma área média de 3,1 m<sup>2</sup> e uma mediana de 2,5 m<sup>2</sup>, num universo de 163 estruturas estudadas; 3) dois picos podem ser identificados no diagrama de distribuição de tamanhos – um com 1,75 m<sup>2</sup> e outro com 3,75 m<sup>2</sup>, propondo o autor que podem estar relacionadas com o número de homens que faziam a pisa; 4) o tamanho do pio tem uma área média de 1,24 m<sup>2</sup> e uma mediana de 1,0 m<sup>2</sup>; 5) as formas do pio estão agrupadas em irregular (34,7%), quadrada / rectangular (33,9%), trapezoidal (12,4%), redonda (10,9%) e oval (8,3%); 6) a forma do pio pode ser quadrada / rectangular (46,2%), redonda

(31,4%), irregular (14,8%) e oval (9,0%); 7) o mosto extraído das uvas fermentava no pio, provavelmente, a céu aberto<sup>268</sup>; 8) a prensa simples de vara e fuso surge em Israel na Idade do Ferro, embora já existisse na Síria e em Chipre; 9) é possível distinguir duas culturas regionais distintas em Israel, que podem ser acompanhadas desde a Idade do Ferro ao período Bizantino: a da Judeia, no Sul, caracterizada por usar pesos de prensa com entalhe quadrado e entrada central, e a da Fenícia (Galileia do Norte), caracterizada por usar pesos de cauda de andorinha e entrada lateral; 10) quando o parafuso é introduzido em Israel respeitaram-se os tipos de peso preexistentes, pelo que na Judeia é adoptada a prensa de prato com um fuso central, que exerce pressão directa sobre as massas pisadas; e na Galileia é adoptada a prensa de vara e fuso; 12) as lagaretas para a extracção de azeite distinguem-se das usadas para extrair o sumo de uva, pela dimensão do pio, que é claramente mais pequeno.

As conclusões de Frankel permitem concluir que há bastantes analogias entre as lagaretas da Terra Santa e as da Península Ibérica, tanto na variabilidade da forma como na das dimensões. Infelizmente, não está feita a análise detalhada das dimensões das lagaretas do Dão. Segundo a minha experiência, o pio tem, em média, 2 a 3 m x 0,4 a 0,5 m e 0,3 m de altura, devendo ser análogas às mais pequenas da Terra Santa e bastante menores do que as do Douro, da região da Mêda, cuja área média do calcatorium é de 4,89 m<sup>2</sup> (média de 14 lagaretas)<sup>269</sup>. O facto das lagaretas do Douro serem bastante maiores do que as do Dão e, mesmo, da Terra Santa, sugere que possam ser mais tardias e implantadas

<sup>268</sup> Na Península Ibérica a fermentação do mosto de uva não poderia ocorrer no pio, dadas as frequentes chuvas na altura das vindimas que ocorrem nas regiões onde há lagaretas.

<sup>269</sup> Valores calculados com base em Almeida et al., (1999)

em zona de maior intensidade vitícola. Para além do tamanho, há outra diferença significativa (e intrigante) em boa parte das lagaretas do Dão, relativamente às do Douro e da Terra Santa, que tem a ver com a ausência frequente de stípites – orifícios escavados na rocha, situados, normalmente, de cada lado do calcatorium – essenciais para a fixação das arbores da prensa (ver Fotos 1e 3). Há que referir, no entanto, que tanto no Douro como na Terra Santa também se conhecem lagaretas sem stípites, que recorreriam, por certo, a sistemas de prensagem mais pequenos e/ou rudimentares. A existência de stípites faz supor o uso de uma prensa de vara e fuso ajustada e fixada à estrutura da lagareta e pressupõe a ocorrência do “peso de lagar” (prelum). E no Douro encontram-se, ainda que em número claramente inferior ao das lagaretas, pesos de lagar. Porém, na região do Dão, não há, na grande maioria dos casos, vestígios de pesos de lagar associados ou próximos das lagaretas. Este facto, em consonância com a ausência frequente de stípites, sugere que os sistemas de prensagem utilizados no Dão deveriam ser diferentes dos durienses e análogos aos utilizados nas lagaretas mais simples/arcaicas da Terra Santa (e do Douro). Há que considerar, no entanto, a possibilidade (remota) dos pesos de lagar terem sido destruídos ou reutilizados para outros fins, quando as lagaretas deixaram de ser usadas. O sistema mais básico de prensagem que se pode imaginar é a utilização de pedras de grandes dimensões colocadas, com a ajuda de uma alavanca, em cima das massas a prensar, como nos mostra a iconografia grega do culto a Dionísio (Fig. 1) e como propõe Billiard para as lagaretas mais simples existentes na Palestina e na Síria<sup>270</sup>.

Esta solução não seria, por certo, muito eficaz nem fácil de pôr em prática, não

<sup>270</sup> Billiard (1913:436)

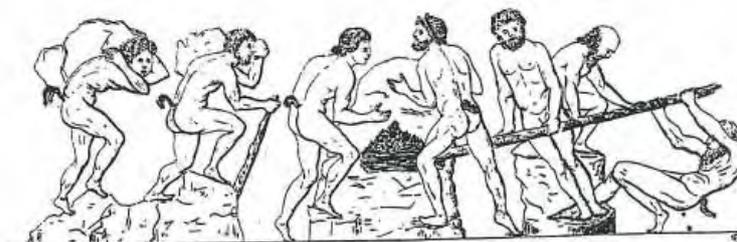


Figura 1.

só pela dificuldade de arranjar um ponto de apoio conveniente para a alavanca, mas também pelo esforço hercúleo que exigiria o transporte das pedras. Além disso, não há referência à existência de pedras de grandes dimensões junto aos pratos das prensas ou lagaretas completas. Não consideramos, por isso, provável que este sistema de prensagem fosse (muito) utilizado nas lagaretas que não têm stípites. Mais plausível seria um sistema de torção, recorrendo a sacos de fibra vegetal, análogos aos representados, tão frequente e detalhadamente, na iconografia egípcia. No entanto, segundo essa iconografia, as prensas de torção do Império Novo, já pressupunham o uso de stípites<sup>271</sup>, pelo que seria pouco provável a sua utilização nas lagaretas do Dão. Das inúmeras prensas arcaicas existentes na literatura, a mais plausível, em meu entender, é a de prato e fuso central, descrita por Frankel como a mais frequente da Galileia<sup>272</sup> (Fig. 2a e 2b) e por Humbel<sup>273</sup> (Fig. 3a e 3b), cuja estrutura é suficientemente robusta para poder trabalhar eficazmente sem necessidade de recorrer às stípites para a sua fixação.

<sup>271</sup> Alonso (Obra citada: 91)

<sup>272</sup> Frankel (Obra citada: 122 e 123)

<sup>273</sup> Humbel (1976: 61 e 132)

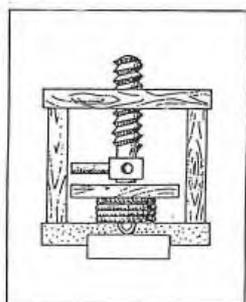


Figura 2 a.

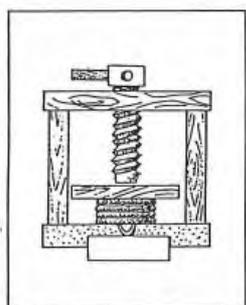


Figura 2 b.

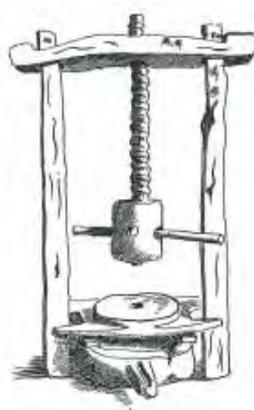


Figura 3 a.

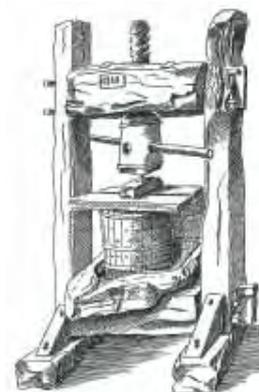


Figura 3 b.

De certo modo, é análoga às de prato e fuso central da Judeia, embora sem necessidade de um orifício na pedra para fixação do fuso. Também não exige a existência de pontos de apoio de uma alavanca, como no caso das prensas de vara e peso ou vara e fuso, muito difundidas na bacia mediterrânea e tão do agrado dos estudiosos das lagaretas.

A prensa de prato e fuso central já era conhecida na Terra Santa no séc. I, recorria ao uso de uma corda enrolada em espiral à pilha de massas a prensar, adaptando-se sem dificuldade às lagaretas simples, que não revelam nenhum indício de fixação de estruturas de madeira. Pode-se considerar o arquétipo da prensa de fuso central, ainda utilizada por pequenos vinhateiros do Dão (e da Península Ibérica), onde a corda continua a fazer as vezes dos cinchos de madeira, utilizados nas prensas industriais, (Foto 6).

Esta prensa, pouco proposta para as lagaretas estudadas por vários autores, é bastante eficiente e funcional, permitindo rendimentos elevados de prensagem, aspecto de grande importância em regiões com chuvas frequentes na época das vindimas, como é o caso do Norte e Centro da Península Ibérica. Além disso, é de dimensões inferiores à prensa de vara e fuso, podendo transportar-se mais facilmente em terrenos acidentados e de encosta, como são os do Dão onde se encontra a maioria das lagaretas.

Para concluir a minha reflexão sobre a tecnologia utilizada nas lagaretas, importa fazer uma breve referência



Foto 6.

à extracção do azeite, sabida que é a coexistência, quase constante, entre vinha e oliveira nas regiões em análise, e a importância do azeite como símbolo da Cristandade. Nesta perspectiva, faz sentido pensar que as lagaretas serviriam, também, para a extracção do azeite, embora não tenha dados suficientes para confirmar se, a exemplo do que acontecia na Terra Santa, o pio das lagaretas de extracção de azeite era menor do que o das lagaretas de vinho. Na região do Dão, tanto quanto julgo saber, não há conhecimento de vestígios de sistemas mecânicos de esmagamento da azeitona junto às lagaretas, pelo que este deveria ser manual. Na Terra Santa, o esmagamento das azeitonas mais primitivo era, manual, recorrendo a almofarizes e pilão, como refere Frankel<sup>274</sup>. Por outro lado, Brun<sup>275</sup> refere que os processos primitivos de extracção do azeite, ainda utilizados no

<sup>274</sup> Obra citada (1999:57)

<sup>275</sup> Obra citada (2003: 146)

início do séc. XX no Médio Oriente, eram tão simples que se limitavam a grandes calhaus rolados, pedras bojudadas ou um almofariz com pilão. Ora, algumas das lagaretas ibéricas têm pisos fundos e estreitos, que se adaptam perfeitamente à pisa da azeitona com pilão ou com uma pedra bojudada (Foto 1), ao contrário de muitas outras, que, sendo largas e pouco profundas, só servem para pisar uvas. Para se fazer a separação do azeite, bastaria recorrer à água (quente), que arrastaria a mistura para o pio, onde, por decantação, facilmente se recolheria o azeite, analogamente ao método utilizado antigamente em Israel. Estou convicto que este método seria o utilizado nas lagaretas mais primitivas da Península Ibérica, mesmo conhecendo a controvérsia existente, entre arqueólogos, sobre o uso duplo das lagaretas. Com efeito, é possível que a rancificação de restos de azeite deixados nas lagaretas pudesse transmitir um ligeiro sabor ao vinho da colheita seguinte. No entanto, considero que a má qualidade de grande parte desse vinho, devido à azedia, tornaria irrelevantes os defeitos provocados pelo ranço. Por outro lado, a adição de azeite ao vinho, para o proteger do efeito oxidante do ar, é uma prática com milhares de anos de tradição. Fico na expectativa dos arqueólogos conseguirem demonstrar que entre as lagaretas conhecidas há umas para vinho e outras para azeite.

### VINIFICAÇÃO E ESTILO DO VINHO

Como já foi referido anteriormente, as lagaretas não são estruturas de vinificação, mas de extracção do sumo das uvas e, por certo, de lavagem das massas pisadas. São obtidas, desta forma, duas matérias-primas fermentescíveis: 1) o sumo, proveniente do escorrimento por gravidade, das uvas pisadas, que após fermentação, dá origem ao vinho e 2) a água de lavagem dos bagaços, para extrair o açúcar remanescente, que depois de fermentar, origina a água-pé. Ambas as fermentações decorreriam, seguramente, em vasilhas de barro ou madeira, nas adegas ou habitações dos pequenos vinhateiros, pois a instabilidade climática não permitiria que ela ocorresse no pio das lagaretas, como está referido para a Terra Santa. Tendo

por base o grau de maturação que as uvas atingem actualmente no Norte e Centro da Península – 10 a 14% de álcool provável – e as práticas correctas de vinificação, é provável que o vinho produzido nas lagaretas variasse entre os 10 e os 14 graus e a água-pé tivesse entre 4 e 6 graus de álcool, consoante a quantidade de água utilizada. A gama de variação não permite obter, no entanto, produtos análogos, pois o poder de conservação – verdadeiro desafio para a época – era muito diferente a 10 e a 14 graus. Para os vinhos acima dos 12 graus, seria possível mantê-los, até à colheita seguinte, em razoáveis condições de conservação, mas para os restantes e, principalmente, para a água-pé, a azedia rapidamente ocorreria, transformando-os em bebidas mais ou menos avinagradas. Era essa, aliás, a norma, na época romana, para os vinhos populares e para a lora (água-pé), que os soldados bebiam diariamente. Quando o soldado romano deu “vinagre” a beber a Cristo crucificado não o fez por sadismo, mas por compaixão, pois estava a matar-lhe a sede com o que bebia diariamente.

Do ponto de vista da qualidade do vinho tinha enorme importância o material utilizado nas vasilhas de armazenagem após a fermentação. Se fossem de barro, revestidas internamente com pez, à semelhança do que se fazia na Antiguidade, em toda a bacia mediterrânica, o poder de conservação do vinho seria satisfatório. Já no caso dos barris de madeira, dada a sua natureza porosa, o vinho teria muito maior propensão para azedar ou ganhar defeitos de vasilha, como o cheiro a bafo. Pensamos que no Norte e Centro da Península, ao contrário do que aconteceria no Sul, as vasilhas de madeira seriam as mais vulgares na época de utilização das lagaretas, contribuindo para agravar a qualidade do vinho produzido.

Outro aspecto importante, do ponto de vista tecnológico, que importa abordar, é o estilo de vinho que o processo de vinificação das lagaretas, dito de “bica aberta”, permite obter. Dada a separação rápida do sumo de uva do contacto com as películas, não há condições para ocorrer uma extracção significativa de matéria corante e, por conseguinte, não é possível a obtenção de vinho tinto, que

só se consegue através da vinificação com “curtimento”, isto é, da maceiração das películas com o sumo de uva, durante a fermentação vinária. Deste modo, o vinho das lagaretas teria que ser mais ou menos rosado, ou “vermelho”, e não “tinto”, como, erradamente, se escreve com frequência. Era este, aliás, o estilo de vinho dominante em toda a bacia mediterrânica desde a mais remota Antiguidade, como o sugere a vastíssima iconografia existente e os textos dos autores gregos e latinos. Na maioria dos países vinícolas existe, aliás, um termo para diferenciar o vinho vermelho do tinto (bermejo / tinto, em castelhano, vermeil / rouge, em francês e vermilion / red, em inglês), bastante utilizado nos documentos medievais.

O vinho tinto era conhecido na Antiguidade, sendo facilmente produzido, sem curtimento, a partir do mosto cozido – para preparar o defrutum ou a sapa – na presença das películas, já que a extracção da matéria corante, nestas condições, se faz em poucos minutos. Obtinha-se, desta forma, um mosto concentrado, extremamente rico em cor, que, após fermentação, originaria um vinho tinto. Não seria, no entanto, a regra no vinho das lagaretas, pois a maioria do vinho produzido não deveria ser enriquecido com mosto cozido. Não sabemos se a preferência pelo vinho vermelho, também conhecido por rosete ou palhete, seria por razões de gosto ou motivações religiosas, mas não se pode ignorar que a sua cor é muito mais parecida com a do sangue (de Cristo) que a do vinho tinto. Importa também lembrar que os monges cistercienses, que se espalharam por toda a zona Norte da Península, a partir do século XII, ensinaram a fazer o vinho vermelho, enchendo os tonéis com 4/5 de mosto branco e, após fermentação deste, juntando-lhe a “tinta”, isto é, vinho tinto com oito dias de curtimento. Ainda hoje o vinho vermelho é feito por várias centenas de pequenos vinhateiros da região de Ourém, perto do Mosteiro de Alcobaca, segundo a técnica dos monges de Cister. E, há cinquenta anos atrás, era o vinho mais consumido nas aldeias do Dão e na região da Méda, já na região demarcada do Douro, tendo este último ganho justificada fama nas tabernas da cidade do Porto.

Importa também saber se havia produção de vinho branco nas lagaretas. Por certo que não será fácil comprová-lo através de vestígios arqueológicos, embora as técnicas de biologia molecular possam confirmá-lo se forem recuperadas grânulas dessa época. No entanto, estou firmemente convencido que o vinho branco seria conhecido e produzido, pois a iconografia da iluminura medieval testemunha-o à evidência e os romanos tinham-no em especial apreço. O vinho branco, que foi adoptado na liturgia quando os paramentos do altar passaram a ser de linho branco, tinha um estatuto especial, sendo o preferido das elites, bebido pelo povo nos dias de festa e o primeiro a dar aos enfermos. Um manuscrito precioso, provavelmente escrito no final do séc. XV ou princípio do séc. XVI, dá-nos conta de uma imensa variedade de vinhos e particularmente os brancos, secos, doces e de moscatel<sup>276</sup>. Acresce ainda referir que, nas aldeias da região do Dão, onde as técnicas de vinificação se mantiveram idênticas às medievais até meados do séc. XX, o vinho branco gozava de um estatuto de qualidade superior, sendo feito, em pequena quantidade para os dias de festa e para oferecer às visitas de cerimónia. É, pois, provável, que esta tradição tenha raízes profundas, provavelmente medievais.

A água-pé, que ainda continua a ser produzida regularmente pelos pequenos vinhateiros do Dão, tinha um fraquíssimo poder de conservação, dado o seu baixo teor de álcool e fraca acidez. O primeiro defeito que evidenciava era o cheiro a sulfídrico e, logo de seguida, a azedia. Por isso, era a primeira a ser consumida, normalmente entre o momento em que estava feita e o S. Martinho. A partir daí iniciava-se o consumo do vinho novo.

Para finalizar, importa referir que os hábitos de consumo de vinho, com carácter regular, na Península Ibérica, foram instituídos pelos romanos, mesmo antes de aderirem à religião cristã. Por certo que, para tal, deverá ter contribuído a má qualidade da água, que constituiria um reconhecido risco de saúde pública, devido às contaminações fecais. A partir da Idade Média, para além dessa

motivação de ordem higiénica, terá surgido uma de ordem religiosa, que conduziu ao alastramento da vinha por toda a Península Ibérica e entranhou o consumo de vinho em toda a população.

## AGRADECIMENTOS

O autor agradece ao colega Carlos Silva e ao Sr. Alberto Ferreira toda a informação facultada relativa às lagaretas da região do Dão. Agradece, também, ao Dr. Sá Coixão a cedência da fotografia de uma lagareta de Freixo de Numão, na região do Douro.

## BIBLIOGRAFIA

- ANÓNIMO (s/ data)  
“Libro y registro de la bodega del Monasterio de Guadalupe”. Transcrição e prólogo de Arturo Álvarez Álvarez. Edição Bodegas Viña Extremeña e Fundación Schelegel, (2003).
- ALMEIDA, Carlos. B. (1996)  
“O Cultivo da vinha durante a Antiguidade Clássica na Região Demarcada do Douro. Ponto da situação”. Douro – Estudos e Documentos, vol. 1 (2), 18-30.
- ALMEIDA, Carlos. B., ANTUNES, João M. E e FARIA, Pedro F. (1999)  
“Lagares cavados na rocha: uma reminiscência do passado na tradição da técnica vinícola do vale do Douro” Revista Portuguesa de Arqueologia, vol. 2 (2), 97-103.
- ALONSO, M.ª Luz (2003)  
El Vino de los Faraones. Fundación Dinastía Vivanco – Museo de la Cultura del Vino. Briones, La Rioja.
- BARRIO, Fernando Andres (2001)  
“Trujales y lagares en la documentación medieval riojana y su relación con los lagares excavados en la roca”. Douro – Estudos e Documentos, vol. VI (12), 151-160.
- BILLIARD, Raymond (1913)  
La Vigne dans l'Antiquité. Librairie H. Lardanchet. Lyon.
- BRUN, Jean Pierre (2003)  
Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique. Éditions Errance, Paris.
- COIXÃO, António Sá (1996)  
Carta Arqueológica do Concelho de Vila Nova de Foz Côa. Vila Nova de Foz Côa.
- DAYAGI-MENDELS, Michal (1999)  
Drink and be Merry. Wine and Beer in Ancient Times. The Israel Museum, Jerusalem.
- FRANKEL, Rafael (1999)  
Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries. Sheffield Academic Press.

- HUMBEL, Xavier (1976)  
Vieux Pressoirs sans Frontières. Librairie Guinegaud. Paris.
- LOUREIRO, Virgílio (2001)  
“As lagaretas escavadas na rocha: uma perspectiva tecnológica”. Actas do Congresso “O Vinho, a História e a Cultura Popular”. Instituto Superior de Agronomia, Junho de 1994. Lisboa: 27-37.
- McGOVERN, Patrick E. (2003)  
Ancient Wine. The search for the origins of viticulture. Princeton University Press. Princeton e Oxford.
- TCHERNIA, André e BRUN, Jean Pierre (1999)  
Le Vin Romain Antique. Éditions Glénat. Grenoble.

<sup>276</sup> “Libro y registro de la bodega del Monasterio de Guadalupe”, transcrição e prólogo de Arturo Álvarez Álvarez, (2003)

# LAGARES EN ARNEDILLO

*JULIO GRANDE.  
LIDIA ANTÓN.*

Recientemente se han localizado tres lagares rupestres en el término municipal de Arnedillo, en la comarca de Rioja Baja. Tres lagares que vienen a engrosar la ya larga lista de los encontrados en la Comunidad Autónoma pero que presentan la novedad de ser los primeros de los que tenemos noticias se han localizado en Rioja Baja.

Poco a poco se ha ido ampliando las zonas donde se localizan lagares en esta comunidad autónoma. En un primer lugar los hallazgos se concentraron en las jurisdicciones situadas en la margen izquierda del Ebro y, en algún momento, existió la impresión que el río constituía el límite para este tipo de construcciones.

En todo caso parecía complicado el hecho de que no existieran lagares en otras zonas colindantes con una larga tradición vitivinícola. Y efectivamente fueron apareciendo nuevos elementos en la margen derecha, ubicados en la zona de Rioja Alta.

La aparición de estos nuevos lagares abría nuevos escenarios y, sin duda, una búsqueda más concienzuda nos podrá

permitir localizar otros lagares como ha sucedido en el caso del recientemente localizado en Briones (al que se hace referencia en esta publicación) y de otros restos pendientes todavía de confirmación.

Estos nuevos descubrimientos amplían aún más la zona en la que podemos encontrar lagares. Si bien de momento en la Rioja Baja no contamos más que con esta localización, su presencia nos anima a empezar a realizar búsquedas de una manera más concienzuda en territorios en los que hasta ahora de había prestado poca atención a este tema.

Los tres lagares encontrados en Arnedillo se encuentran en una misma laja de piedra en la margen derecha del río Cidacos y relativamente próximos al mismo. La forma de la zona de pisado del mayor de ellos es cuadrangular con una diagonal mayor de 3,90; los otros dos son de forma circular, aunque irregular, con un diámetros de 3,50 y 3,20 metros. La profundidad máxima es de 0,20, 0,14 y 0,21 metros respectivamente.

Por lo que respecta a las oquedades destinadas a la recogida de mosto, se trata de rectángulos con unas dimensio-

nes de 1,31x0,81; 1,29x0,90 y 0,90x0,55 metros con alturas máximas que van de los 68 a los 40 centímetros.

Recientemente se ha intervenido en los mismos acondicionando los accesos y señalizando su localización para facilitar la visita.



# CUPS VINARIES

A punto de cerrar la edición del libro, queremos hacer una referencia a las instalaciones excavadas para la elaboración de vino en la comarca catalana del Pla de Bages.

En una reciente reunión sobre enoturismo de esa región Lluís Tolosa, comentó la importancia de esas instalaciones vinarias excavadas en la roca que podían fermentar hasta 10.000 litros de vino.<sup>277</sup>

En su conferencia se refirió al yacimiento de San Pere de les Cigales, donde se hayan “cups vinaris” datados en el siglo XIV y utilizados hasta el siglo XVII. Otros en la Galera de Gaia, con una capacidad cercana a los 10.000 litros de vino, excavado en la roca.

Es también interesante la referencia de las tinas de fermentación instaladas en el viñedo y que pudieron sustituir a los antiguos “cups”. Estas tinas construidas en piedra seca son un rico patrimonio de la comarca del Bages.

Creemos muy importante añadir estas referencias y material gráfico aportado por el autor para completar el mapa peninsular de las instalaciones rupestres para la elaboración del vino.

(Agradecemos a Lluís Tolosa, la información y el material gráfico facilitado)

<sup>277</sup> Tolosa Lluís i Antúnez, Clara *Guía d'Enoturisme del Pla de Bages* LTA Edicions. Barcelona, 2013.

