

ARQUITECTURA DE LAS ACTIVIDADES VITIVINÍCOLAS EN LA DO UTIEL – REQUENA.

1ª PARTE: LOS INICIOS DE LA VITICULTURA Y LA ACTIVIDAD INDUSTRIAL TRADICIONAL.

Asunción Martínez Valle.

Arqueóloga Municipal del Ayuntamiento de Requena.
museomunicipal@requena.es

La producción de vino en la comarca de Requena Utiel está documentada desde los inicios de la Cultura Ibérica en el s. V a. C. Los contactos con los fenicios motivaron la incorporación del vino al consumo de las élites indígenas que no tardaron en iniciarse en la producción y elaboración del mismo. Como testimonio de producción tenemos el yacimiento arqueológico de las Pilillas (s. V a. C) donde aprovechando grandes bloques de roca caliza desprendidos del terreno natural se excavaron lagares rupestres para la elaboración del vino. El sistema era sencillo, dos pilas excavadas en la roca con diferente profundidad y nivel se comunicaban por orificios y por el sistema de pisado y decantado pasaba el mosto de la pililla superior a la inferior para su recogida y elaboración.

El análisis formal y detallado de los lagares permite una hipotética reconstrucción de los mismos, donde se puede ver el uso de la prensa para extraer bien el mosto y la existencia de cubiertas para la protección de las estructuras.

La primera campaña de excavación realizada en este yacimiento ha permitido recuperar material cerámico asociado a la elaboración del vino. Todas las cerámicas encontradas proceden de un complejo artesano situado a escasos kilómetros donde se producían las ánforas para la fermentación del vino. En el interior de un horno, en el alfar ibérico de las Casillas del Cura, se recuperaron, catorce ánforas amontonadas como desechos de cocción. Las ánforas se encontraron todas fracturadas en más de 3500 trozos y durante cinco años, y en campañas de verano, con alumnos de la UPV (Universidad Politécnica de Valencia) que cursan la especialidad de Conservación y Restauración de Bienes Culturales se han ido uniendo y probando los diferentes fragmentos hasta conseguir perfiles completos que nos han permitido conocer la forma y capacidad de las mismas. Con los perfiles de las piezas podemos afirmar que nuestras ánforas imitan las formas fenicias.

Los dos asentamientos, Pilillas y Casillas del Cura, están conectados por una red de caminos en los que han quedado marcadas en la piedra las carriladas dejadas por el paso de los carros empleados en el trasiego de mercancías. La conexión entre estos dos yacimientos implica una organización para la elaboración y el abastecimiento del vino que podría considerarse más que artesanal.

El sistema de producción de vino, con el pisado de la uva en lagares y la fermentación en recipientes de barro, se perpetuó desde sus orígenes en la comarca, en el s. V a. C, hasta mediados del s XIX y constituye la forma tradicional de elaboración de vino, con utilización de variedades autóctonas y un consumo y comercio que no sobrepasó el ámbito comarcal.

La ruina de los viñedos Franceses a mediados del s. XIX, afectados por el *oidium* y la *filoxera*, impulsó en la comarca la ampliación de las hectáreas de cultivo de vid, la introducción de nuevas variedades y los cambios en el sistema de producción dando paso a una industrialización incipiente y a la elaboración a gran escala.