

Evolución del paisaje cultural de la vid y el vino en la Meseta de Requena-Utiel [Valencia], España

Asunción Martínez Valle



Museo Municipal de Requena. Requena [Comunidad Valenciana], España. <museomunicipal@requena.es>.

Resumen

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 la 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.

Palabras clave

Lagares rupestres, vino, fabricación de ánforas, territorio y producción.

Evolution of the cultural landscape of the vine and wine in Requena-Utiel Plateau [Valencia], Spain

Abstract

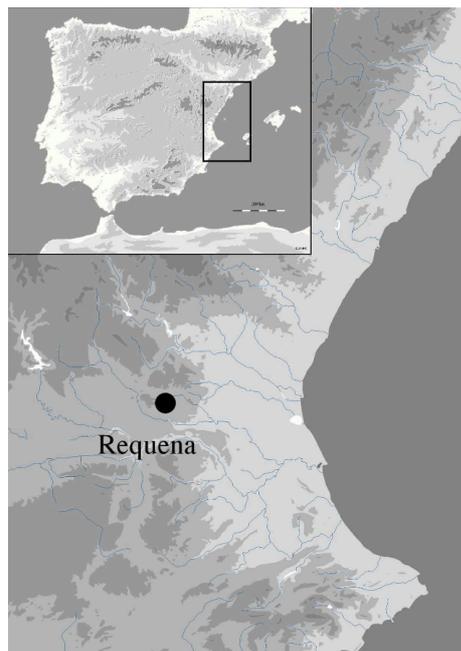
The wine consumption in the plateau of Requena-Utiel is documented from the 7th century BC; but the beginning of the production in the 6th century. In the archaeological site of the "Solana de las Pilillas" (Requena) wine presses were excavated on great limestone blocks for been trodden the grape and, 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.

Keywords

Rock wine presses, wine, manufacture of amphorae, territory and production.

Introducción

La Meseta de Requena-Utiel está situada en la parte occidental de la provincia de Valencia (España), a unos 80 km de la costa mediterránea. Se trata de un altiplano con orientación NO-SE rodeado por el norte y el noroeste de sierras pertenecientes al Sistema Ibérico y por el sur y el oeste delimitado por la depresión del río Cabriel. Con una forma ligeramente redondeada y una superficie aproximada de 2.100 km² posee una altitud media de 600 a 700 m s. n. m. en la llanura central que, formada por suelos cuaternarios cubiertos de viñedos, identifica esta comarca limítrofe entre la provincia de Valencia y la comunidad autónoma de Castilla-La Mancha. La hidrografía se articula en dos cuencas principales, la del río Cabriel por el sur y la del Magro que atraviesa la llanura central. El clima mediterráneo continental y su altitud permiten pocas opciones a la agricultura siendo la vid, y en concreto la variedad Bobal propia de esta comarca, la que mejor se adapta a esta climatología.



La Meseta de Requena-Utiel es un nudo de comunicaciones donde coinciden varias vías naturales que documentadas desde la Antigüedad todavía continúan en uso. Los principales accesos desde la costa seguirían los cursos de los ríos Turia, Xúquer y Magro para, una vez atravesado el altiplano, alcanzar la Meseta Castellana a través de los distintos pasos del río Cabriel. Los caminos hacia la Serranía de Cuenca discurrirían por Camporrobles y Talayuelas y una tercera vía de comunicación nos conectaría con Andalucía por el camino de Requena a Almansa hacia Alicante (PIQUERAS, 1990).

Figura 1. Localización de Requena en la Península Ibérica.

Los primeros testimonios de cultivo de vid y consumo de vino en la Meseta de Requena-Utiel no son en sí un hecho destacado, ya que son comparables a otras zonas ibéricas donde la introducción de la *vitis vinifera* y la presencia de las ánforas de importación son consecuencia de influencias mediterráneas. Lo que adquiere un carácter relevante es la temprana producción de vino a una escala comercial avalada por la fabricación local de contenedores y la capacidad de las infraestructuras dedicadas a su producción. Conocemos el consumo de vino en los yacimientos del Hierro Antiguo del altiplano de Requena-Utiel a través de las ánforas fenicias del tipo Vuillemot R.1 que procedentes de las factorías del sur peninsular penetran desde la costa hacia el interior (Ramón, 1995). Las primeras importaciones llegan a poblados como la Villa de Requena, *Kelin* en los Villares de Caudete de las Fuentes o el Molón de Camporrobles, que situados junto a importantes ejes viarios presentan un poblamiento estable desde el s. VII a.C. con indicios de ocupaciones anteriores (Moreno Martín, 2010).

Los primeros testimonios de producción de vino proceden de la Solana de las Pilillas (Requena) donde se elaboraba esta bebida psicotrópica en lagares rupestres desde finales del s. VII hasta el s. V a.C. La fabricación de ánforas para los procesos de fermentación está bien documentada en el alfar ibérico de Casillas del Cura (Venta del Moro) donde ha quedado demostrado se hacían estos contenedores desde el s. VI al V a.C. (Martínez Valle *et al*, 2000; Martínez Valle y Hortelano, 2012); si las ánforas de importación documentan el

consumo, la producción de ánforas es un hecho que tiene singular importancia para atestiguar la elaboración y almacenamiento. La tipología de las ánforas es indicativa no solo de la cronología de inicio, sino también de las influencias o la procedencia de la transmisión tecnológica.

El Inicio de la Viticultura en la Comarca de Requena Utiel. Los lagares rupestres de la Solana de las Pilillas.

El consumo del vino en la Meseta de Requena-Utiel, en origen, y como ocurre en todo el Mediterráneo, debió de estar vinculado a élites sociales y a manifestaciones religiosas, en ocasiones concretas. En varios asentamientos de la comarca se han recuperado restos de ánforas, copas o cráteras para mezclar el vino que demuestran su consumo. Si bien el consumo de vino está plenamente documentado por los materiales cerámicos con los que se asocia, al igual que ocurre en muchos poblados que tuvieron contactos con fenicios y griegos, lo realmente interesante, en nuestro caso, es la temprana incorporación a la producción con un carácter que excede lo puramente doméstico y con fines comerciales. El yacimiento de la Solana de las Pilillas constituye la primera evidencia arqueológica de producción de vino en la Meseta de Requena Utiel y una de las más antiguas de la Península Ibérica¹.

Para la producción de vino en la Antigüedad eran necesarias dos condiciones importantes: ecosistemas aptos para el cultivo de la vid y el dominio tecnológico de la transformación de la uva en vino. La producción va asociada a la existencia de viñedos lagares y bodegas; los lagares son las estructuras construidas para pisar la uva y extraer el mosto y las bodegas los espacios para contener las tinajas en las que se fermentaba y se conservaba el vino. La identificación de estas estructuras y la existencia de ánforas son las que permiten afirmar la existencia de cultivo de la vid y la producción de vino local.

En el término municipal de Requena, en el entorno de las ramblas de los Morenos y Alcantarilla se documentan una concentración de lagares y almazaras excavados en la roca, aprovechando grandes bloques de piedra caliza desprendidos de las montañas. Las comúnmente llamadas "Pilillas" se utilizaron, unas para el pisado y la extracción del mosto que producía posteriormente el vino, y otras en menor proporción para la producción de aceite (ARGILÉS y SAEZ, 2008).

Las ramblas de los Morenos y Alcantarilla, están incluidas dentro del Parque Natural de las Hoces del Cabriel², forman parte de la subcuenca de la rambla Caballero, tributaria del río Cabriel que desemboca en Cullera, en el Mediterráneo. Estas ramblas, están formadas por materiales blandos miocenos que presentan profundos cañones de fondos planos y paredes verticales (de 4 m a 10 m de profundidad) que aportan a este paisaje, densamente poblado por pinos y especies mediterráneas, un color y un aspecto característico. En esta zona, debido a su altitud y orientación, se da un microclima más cálido que en el resto de la Meseta de Requena-Utiel, lo que posiblemente justificó la localización de viñedos que permitirían más graduación en la elaboración del vino que en otras zonas más frías de la meseta central (RUIZ PÉREZ, 2012).

¹ 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. excepcionalidad Debido a su ha sido declarado por el Ministerio de Cultura 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 270 de 9 de noviembre de 2012, Sec. III pág. 78460.

² El Parque Natural de las Hoces del Cabriel situado en la comarca Requena-Utiel 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).

En el margen derecho de la rambla de los Morenos se sitúa la “Solana de las Pilillas”. Se trata de un yacimiento situado en ladera en él que se concentran 4 estructuras talladas en la roca, “pilillas”, que cumplían la función de lagares. Estas estructuras se encuentran distribuidas en torno a un camino paralelo a la rambla y están separadas entre 22 y 100 m de distancia. Dos pilas excavadas a diferente nivel y comunicadas por orificios permitían que por el sistema de pisado y decantado, el mosto pasase de la pililla superior a la inferior para su recogida y posterior elaboración del vino. Los cuatro lagares de las Pilillas presentan capacidades distintas, condicionadas por el tamaño de los bloques pétreos, y algunas peculiaridades que los diferencian, como es el uso de prensas en algún caso (BRUN, 2004).

Desde 2008, tanto el yacimiento, como el ámbito de las ramblas de los Morenos y Alcantarilla son objeto de estudio³, realizándose hasta el momento 3 campañas de excavación y la prospección de entorno. Las excavaciones arqueológicas para la futura musealización de la Solana de las Pilillas están permitiendo recabar más información, mejorar la interpretación del conjunto y recuperar material asociado a la producción de vino.

La intervención arqueológica realizada hasta la actualidad, prácticamente se ha desarrollado en el entorno del lagar nº 4, donde se han localizado diversos espacios que se relacionarían con el procesado y almacenamiento del vino. A 30 m del lagar se documentó un edificio, de 10 m de longitud x 9 m de anchura, de planta con tendencia rectangular que se adapta a las curvas de nivel construido por muros de mampostería que en algunos tramos alcanzaban 2 m de ancho. Este edificio, que interpretamos como la bodega del lagar nº 4, estaría dividido en dos espacios: un patio que comunicaría con el lagar, donde se han documentado carriladas que evidencian el transporte de carros, y un espacio cubierto en el que se han recuperado numerosos fragmentos de ánforas y 10 de sus tapones de caliza que avalan la idea de que en este espacio se realizaba el proceso de vinificación. A nivel superficial se ven restos de estructuras a lo largo de la ladera, entre el lagar 4 y el lagar 3, situado al este, pero también en cotas superiores y al otro lado del camino por lo que el yacimiento podría alcanzar una superficie aproximada de 5.000 m².

Las excavaciones en curso han exhumado un asentamiento dedicado exclusivamente a la elaboración de vino, difícil de interpretar por la intensa acción erosiva posterior a su abandono, que estaría formado, básicamente, por 4 lagares con sus bodegas, almacenes y plataformas de trabajo. Todo parece indicar que el complejo productor de las Pilillas se articularía en torno a los distintos lagares, comunicados entre si mediante terrazas y plataformas de acceso en suave pendiente, dado el uso de carros para el aporte de la materia prima y la salida de la producción hacia el centro de distribución.

Las prospecciones que estamos realizando en el entorno de los lagares permite afirmar que existía una organización del espacio circundante, donde un núcleo de población que se localiza no muy distante del lugar de producción articularía el comercio del vino (MARTÍNEZ VALLE y MARONDA, 2012).

Las Casillas del Cura y la producción de ánforas para fermentación del vino

El yacimiento arqueológico de las Casillas del Cura está situado en el actual término municipal de Venta del Moro (Valencia), en las estribaciones de la sierra del Rubial 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 más pronunciada hacia el río Cabriel. El alfar se encuentra ubicado en una suave ladera orientada al SO y sobre un llano amesetado, a una

³ Los estudios arqueológicos están promovidos por el Ayuntamiento de Requena, el Parque Natural de las Hoces del Cabriel y el Instituto Valenciano de Conservación y Restauración de Bienes Culturales de la Generalitat Valenciana.

altitud aproximada de 900 m s. n. m. en un emplazamiento elegido por los alfareros, sin duda, por la proximidad a los principales lugares de aprovisionamiento de materia prima: agua, arcilla, combustible y, en un segundo plano, los minerales utilizados como desgrasante.

Los hornos están situados junto al nacimiento de dos ramblas, pero en el propio asentamiento existe un manantial 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 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 horno sería potencialmente explotable. Parece ser pues, que para la explotación del horno se utilizaron las arcillas y margas arcillosas de Terciario que se encuentran en gran cantidad a partir de, aproximadamente, 2 km del yacimiento.

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 del llano 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 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



Figura 2. Horno ibérico de las Casillas del Cura.

una distancia no muy alejada y que a su vez serviría de centro redistribuidor de la producción cerámica del alfar (MARTÍNEZ VALLE, 2001).

Las ánforas recuperadas en el interior del horno

En complejo alfarero de Casillas del Cura estaría formado por varios hornos y toda una serie de espacios relacionados con la producción cerámica. Hasta la actualidad solo se excavado

un horno que se encontraba colmatado por resto cerámicos. Los materiales recuperados en el interior correspondían todos a fragmentos de recipientes de contención, siendo en su mayor parte ánforas. Dada la antigüedad de las formas identificables del alfar decidimos intentar llevar a cabo el proceso de restauración de las ánforas, ya que se encontraban todas en un depósito cerrado y presumiblemente todos los fragmentos pertenecerían a piezas completas. El número de fragmentos de ánforas superaban los 3.500, la uniformidad de las pastas y la ausencia de rasgos distintivos en este tipo de piezas complicaba muchísimo una posible reconstrucción. La recuperación de la forma sería un indicio claro de su antigüedad, definiría la capacidad y permitiría rastrear la comercialización de estas piezas en otros yacimientos.



Con el trabajo realizado hasta la actualidad se puede decir que todas las ánforas que hemos ido perfilando presentan importantes defectos de fabricación, fracturas en "S" producidas por acción del calor, deformaciones de la pasta por exceso de temperatura, burbujas de aire en el interior de la pasta etc. Todas las ánforas presentan numerosos defectos de cocción lo que nos hace suponer que una vez el horno quedó amortizado se utilizó para desecho de estas ánforas que no se pudieron comercializar por los defectos que se produjeron en su proceso de elaboración.

Todas las piezas que hemos recuperado presentan características similares, hombro redondeado, base convexa, bordes con tendencias triangulares y en algún caso labio plano; sus rasgos morfológicos, permiten que podamos considerarlas como imitaciones de ánforas fenicias (MARTINEZ VALLE y HORTELANO, 2012).

Figura 3. Ánfora restaurada de las Casillas del Cura. 1: fotografía. 2: dibujo.

Otros testimonios de viticultura en época ibérica y romana

La producción de vino en la Meseta de Requena Utiel ha quedado atestiguada también en el Molón de Camporrobles, un *oppidum* situado en las estribaciones de la Sierra de Aliaguilla que controló uno de los pasos más importantes desde la Meseta de Requena-Utiel hacia la Serranía de Cuenca. El Molón tuvo una ocupación continuada desde inicios del Hierro Antiguo en el s. VII hasta el s. I a.C. y es uno de los yacimientos que documenta un temprano consumo de vino a través de las ánforas fenicias Vuillemot R. 1. En el s. IV a.C., en una vivienda del Sector Oriental se excavó una plataforma inclinada construida con piedras de pequeño y mediano tamaño que comunicaban por medio de un canal con una pequeña cubeta, configurando un lagar que podría recoger unos 97 litros de mosto, que se trasegaría a las ánforas para su fermentación (LORRIO *et al.*, 2009, LORRIO y SÁNCHEZ DEL PRADO, en prensa). En los Villares de Caudete de las Fuentes, otro poblado de época ibérica, se localizó en una vivienda del s. III a.C. un almacén con setenta ánforas y pepitas de uva en lo que podría ser la casa de un comerciante de vino (MATA, 1997).

Las cerámicas recuperadas en otros asentamientos de la comarca son un testimonio más de producción y consumo del vino. Destacamos la imitación de una copa griega del s. IV a. C. que reproduce un mito griego, relacionado con Dionisos, relatado por Homero en su VII

Himno y que verifica una “cultura del vino” que originó la temprana producción de la Solana de las Pilillas y se perpetuó a lo largo del periodo ibérico.

La llegada de los romanos con motivo de la Segunda Guerra Púnica marcaría el inicio del declive de la cultura ibérica hasta fundirse con las tradiciones romanas al igual que ocurrió en otras partes del Mediterráneo. Desde este momento los materiales y productos itálicos estarán presentes en los poblados ibéricos. Las ánforas itálicas vinarias y las copas campanienses sustituyeron a los vasos griegos tan utilizados en el periodo anterior.

A partir del siglo I a.C., la Comarca se pobló de *villae rústicae*, fincas dedicadas a la producción agrícola y al ocio de sus propietarios que temporalmente las ocuparían. La relación de las familias nobles de las ciudades vecinas con la población de la comarca se hace patente en las inscripciones funerarias recuperadas. En Requena, en dos de ellas, libertos de la familia de los *Mesenii* relacionan la comarca de Requena-Utiel con personajes importantes de la colonia de *Valentia*, ya que esta familia dedicó un templo a una divinidad en su foro (CORELL, 1997); sus libertos y esclavos velarían por sus intereses comerciales en alguna de las villas que ocuparon lo que hoy es el término municipal de Requena.

El arranque y posterior arado de un viña actual sacó a la luz un altar dedicado a Baco, del s. II d.C., en lo que fue una villa romana, muy próxima a los lagares ibéricos de las Pilillas. En este altar, que documenta el culto a la divinidad greco-romana más relacionado con la viticultura, un joven Baco derrama el vino sobre su pantera que con las fauces abiertas recibe el preciado líquido, una representación clásica de la iconografía báquica. Entre otros materiales que se exhumaron de forma casual un ánfora completa que todavía mantenía su cierre.

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 villa romana del s. II d.C. 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 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 Requena⁴. 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).

⁴ La iglesia de San Nicolás está en proceso de excavación bajo la dirección de Asunción Martínez, Lourdes Roca y Gustavo Núñez.

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 atestiguado el Fuero de Requena de mediados del s. XIII (DOMINGO, 2008).

La viticultura desde la Edad Media

El primer documento que hace relación a la viticultura en la Edad Media es el Fuero de Requena. El 4 de agosto de 1257 el rey Alfonso X de Castilla concedió a Requena la Carta Puebla y el Fuero que reguló de forma jurídico-política la sociedad requenense tras la ocupación de la Villa por la derrota de los musulmanes. El título IV, del libro primero, se denomina “De la guarda de las viñas” y en quince artículos se recoge y regula la protección de los viñedos y vinateros. En las ordenanzas municipales de 1479 se volvió a insistir en la guardia de las viñas y en la prohibición de traer vino de fuera, lo que indica un volumen de producción suficiente para el consumo y también un proteccionismo de la producción local.

Otro documento del archivo histórico de Requena cita el uso que se dio al foso del Castillo, cuando perdió su función defensiva a finales del XV, y en el que se abrieron numerosas bodegas excavadas en la roca, denominándose a partir de entonces como la “Cava”. Un documento de 1517 recoge la importancia que en la población tenía el vino y de qué manera condicionó la arquitectura de Requena, ya que se solicitó al Rey la autorización para poder construir casas con voladizos y almugavas para proteger las tinajas del sol y evitar que el vino se volviera vinagre. En este mismo documento se cita la antigüedad de las bodegas excavadas en la roca y la necesidad de mantener los voladizos.

De 1651 es el primer censo de viñas de Requena que se realizó con un fin tributario en el que se recogen las parcelas de viñas del término, superficie y valoración. En este padrón se dan cuenta de 705.000 vides repartidas entre 322 viticultores, propietarios y arrendatarios. Los mayores cosecheros eran los conventos y el clero de las tres parroquias. El censo de 1686 puso de relieve un ligero incremento de la producción.

Hasta mediados del siglo XVIII continuó una situación muy similar a la de siglos anteriores con un censo de viñas reducido y con pequeños propietarios que, viviendo en Requena y con una propiedad distribuida en torno a la ciudad, elaboraban vino en la Villa, en las viejas bodegas medievales, utilizando los mismos sistemas de pisado, decantado y posterior fermentación, en recipientes de barro, que iniciaron los iberos en el s. VI a.C.

A partir de mediados del s. XVIII se puede ver la evolución del viñedo en el aumento de hectáreas, 383 en 1752, 1.261 hectáreas en 1821 y 2.070 en 1865. Es un momento de crecimiento demográfico y de aumento de la población dispersa en aldeas y caseríos de vocación vitivinícola. También es el momento de abandono de la vieja Villa y el inicio de su deterioro.

Las Cuevas de la Villa

Las bodegas subterráneas de Requena (las Cuevas de la Villa) y otras bodegas similares presentes en otros pueblos de la comarca son lugares de producción de vino que se remontan a la Edad Media. 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 posterior edificación del inmueble.

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

cueva-bodega. Una planta intermedia para vivienda, distribuida con una sala con ventana a la calle y alcoba, y un comedor cocina donde se podía abrir alguna alcoba más. En el piso superior, el altillo para almacén, conservación del cereal etc. En el s. XVI se decidió abrir una amplia plaza como centro de la Villa con el fin de adecuar el espacio para lugar de mercado y realización de festejos como corridas de toros, etc. Al derribarse las casas quedaron las cuevas de las viviendas y las viejas bodegas sin uso, se llenaron y colmataron con los propios escombros procedentes de los derribos de las viviendas y se olvidaron durante siglos. A pesar de quedar las cuevas de la plaza mayor colmatadas, por el transporte de carros y por efectos de las lluvias se solían abrir socavones de vez en cuando que se rellenaban y tapaban para evitar los peligros consiguientes. En las Ordenanzas Municipales de 1613 se documenta la *“prohibición, sin licencia de la subida de carros por la Villa para evitar daños en las bodegas”*.

En los años setenta del siglo XX se realizaron obras de infraestructura y pavimentación de la plaza de la Villa y fue entonces cuando se descubrieron las viejas cuevas cegadas y los pasadizos y se inició su vaciado. La tarea de desescombro se prolongó durante meses, ya que eran espacios reducidos vinculados a viviendas y aparecían de forma continua. En las inmediaciones de las iglesias se recuperaron gran cantidad de cadáveres procedentes de la limpieza de las criptas que se depositaban en los subterráneos medievales como osarios y segundo enterramiento.



Figura 4. Bodega en el interior de una cueva medieval (La Villa, Requena).

Una vez descubiertas y limpias todas las cuevas se vio la necesidad de comunicarlas para poderlas visitar y dejar un solo acceso. A partir de ese momento el Ayuntamiento ha ido incorporando más cuevas de viviendas y uniéndolas formando un gran circuito que es uno de los principales atractivos turísticos de Requena.

Los materiales cerámicos más vistosos y completos procedentes del vaciado de las cuevas se llevaron al Museo Municipal, creado en los mismos años. Un estudio realizado recientemente ha permitido una aproximación al momento de abandono de las mismas coincidiendo con la fecha de apertura de la plaza.

La gran transformación de la viticultura. La producción masiva y las bodegas del s. XIX y XX.

El auge del viñedo y el inicio de la producción masiva de vino en la comarca de Requena-Utiel se iniciaron entre los años 1859 y 1877, y fue consecuencia de cambios económicos y sociales que se fueron generando desde inicios del s. XIX (Pardo, Pardo, 2000)

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. 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. 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. Las grandes fincas y haciendas de producción de los siglos XIX y principios del XX aunaron, en algunos casos, arquitectura monumental 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 esas grandes fincas 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, como la generalización del trullo en la bodega, fueron el germen de una industrialización que no tardaría en producirse (Pardo Mínguez, 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 que une la comarca con la ciudad de Valencia, significó la apertura de la vía de comunicación con el Grao y el puerto 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 su incorporación a la Provincia de Valencia⁵.



Figura 5. El tren del vino (Requena), inicios del s. XX.

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 que, situadas muy próximas a las vías de tren, permitían la salida del vino hacia la ciudad de Valencia. Finalmente la plaga de filoxera en Europa, la 1ª. Guerra Mundial (1914-1918), 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.

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 7.113 peonadas de viña, mientras que los aldeanos en su mayoría labradores y jornaleros, solamente trabajaban unas 1.229⁶. De las casi 900.000 cepas de

⁵ Hasta 1858 las poblaciones de la Meseta de Requena-Utiel pertenecieron a la provincia de Cuenca.

⁶ Una peonada era el número de viñas que podía cavar un jornalero en un día.

todo el termino municipal de Requena, aproximadamente el 87% estaban plantadas en las cercanías de la ciudad mientras que en las aldeas, donde vivían 3.272 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 tinajas para la elaboración y conservación del vino para el consumo doméstico (PIQUERAS, 2000).

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, nuestra variedad autóctona, 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.

De inicios del s. XX es la creación de la Estación de Viticultura y Enología de Requena, comúnmente conocida como “La Enológica”, creada en 1910 e instalada en un edificio propiedad del ayuntamiento de Requena bajo la dirección 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, cepa autóctona de la meseta de Requena Utiel, 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.



Figura 6. Fincas de la Familia Oria de Rueda (Requena). Inicios del s. XX.

A partir de finales de los noventa comenzó el cambio definitivo en la trayectoria vitivinícola de la comarca de Requena-Utiel. Esta nueva etapa estuvo marcada 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 de la Solana de las Pilillas. Con 7.000 viticultores censados y una extensión de 41.000 hectáreas de viñedo, la variedad predominante continua siendo la Bobal, autóctona de la comarca de Requena-Utiel y producida solamente en la comarca y en pequeña proporción en algunos lugares de Castilla La Mancha.

La evolución del Paisaje Cultural en la Comarca de Requena Utiel

El Paisaje Cultural del vino en la Meseta de Requena-Utiel es consecuencia de un proceso evolutivo en el que el viñedo ha ido ganando superficie a lo largo la historia. El inicio de la viticultura se documenta en el s. VI a. C. y a partir de ese momento, el cultivo de la vid ha sido una constante cultural. En la actualidad, se puede decir que existe un monocultivo que identifica esta comarca, con 45.000 hectáreas de viñedos, 6.000 viticultores y 120 bodegas. La variedad más representada es la autóctona Bobal con más del 75% de la producción de todo el viñedo.

A modo de síntesis, en la evolución del Paisaje Cultural del vino se pueden definir varias fases que han dejado restos de arquitectura vinculada a su producción.

Los primeros testimonios de consumo de vino en la Meseta de Requena-Utiel son del s. VII a. C. y están documentados por las ánforas Vuillemot R1 que procedentes del sur peninsular se asocian a la colonización fenicia. No es un hecho destacable frente a otras zonas costeras donde estos testimonios están más presentes, pero debemos señalar la distancia que nos separa del mar y que estos primeros contactos propiciaron, pocos años después, un cultivo y una producción muy destacable.

La introducción del vino y de la *vitis vinifera* propiciarían la pronta elaboración, dadas las características medioambientales de esta comarca tan favorables para el cultivo de la vid. La elección de la Solana de las Pilillas para ubicar este primer centro productor de vino se relacionaría con las condiciones óptimas del lugar. Por una parte los afloramientos calizos, que permitirían tallar los lagares, y las terrazas fluviales para plantar los viñedos junto a la rambla en un lugar soleado, bien protegido y que permitiría que la uvas alcanzaran una graduación superior a las producidas en las zonas centrales de la meseta a una altitud más elevada y más desprotegidas.

Lo que primero llama la atención en las Pillas es su escala, las estructuras asociadas al lagar, las dimensiones de los muros y el trabajo invertido en la construcción de todo este complejo. De los cuatro lagares conservados, en una pisada se podrían extraer unos 2000 litros de mosto que se trasegarían a las ánforas para su fermentación, lo que nos impide evaluar la cantidad de litros de vino que se producirían en una cosecha. Destacamos también, que la producción de vino en las Pilillas estaba asociada a la elaboración de ánforas para la fermentación; de momento tenemos documentados tres tipos de ánforas de procedencia local de los siglos VI y V a. C., de tipologías diferentes, pero que han evolucionado a partir de los prototipos fenicios y que mantienen características de estas producciones.

En la actualidad se sigue trabajando en el complejo de las Pilillas en donde, según los indicios que pueden apreciarse en superficie, tan solo se ha excavado de un 15 a un 20%. Las excavaciones arqueológicas que se están realizando en el entorno de los lagares, la búsqueda de los viñedos, de las estructuras de almacén 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 atestiguada en los prototipos de las ánforas y en las producciones cerámicas de las Casillas del Cura.

La temprana producción de vino en el yacimiento de las Pilillas fue el inicio de una “cultura del vino” que se perpetuó durante época ibérica y romana en la Meseta de Requena-Utiel. Un exponente podría ser la copa ibérica con decoración mitológica o el ara anepigráfica dedicada a Baco, recuperada en las proximidades de las Pilillas, asociada a un *torcularium* de una villa de grandes dimensiones. A los testimonios iconográficos citados hay que sumar la excavación de la *pars rustica* de una villa romana en el yacimiento del Batán, en las proximidades de Requena, donde se documentó también otro *torcularium*, con dos lagares de mampostería, las bases de los *dolia in situ* y un campo de vides asociado.

Sobre el cultivo del viñedo en época romana y a partir del s. I d. C., el principal problema que se nos plantea es que tanto las villas romanas como sus entornos están en la actualidad plantados de viñedos, lo que impide realizar trabajos de investigación. Estos yacimientos se ven seriamente afectados por los trabajos agrícolas y los desfondes para cambio de variedad de vid 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.

El hallazgo de tumbas antropomorfas junto a un monumento funerario tardo antiguo en el solar que ocuparía posteriormente la Iglesia de San Nicolás es indicativo de población

cristiana anterior a la ocupación islámica en el recinto de la Villa de Requena y que, lógicamente, elaboraría vino para sus celebraciones religiosas.

De la Edad Media son los primeros testimonios de elaboración de vino en bodegas subterráneas, un sistema que se perpetuó hasta mediados del s. XIX. La documentación escrita de época medieval y moderna sobre vides y viticultura son otro testimonio de un cultivo que quedó reflejado en los documentos del Archivo Histórico (Latorre, 2012 y Latorre, en prensa).

Durante toda la Edad Moderna el paisaje agrícola fue principalmente ganadero y cerealista relacionado con el comercio de los cereales y la lana. Requena poseía un término municipal extensísimo, con una densidad de población baja, los viñedos se agrupaban entorno a los núcleos urbanos donde se elaboraba el vino en las cuevas medievales de las casas. El inicio de la expansión del viñedo desde mediados del s. XIX 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. 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.

Lógicamente desde mediados del s. XIX hasta la actualidad los procesos económicos y sociales se han visto reflejados en la evolución del paisaje. La formación de las grandes fincas del siglo XIX o el cooperativismo de mediados del s. XX que agrupaba a los pequeños productores ha ido modificando el paisaje de la vid.

Otro elemento que define nuestro Paisaje Cultural es la cepa Bobal, propia de la Meseta de Requena-Utiel, cuyos testimonios materiales y gráficos se conocen desde la Edad Media y cuyo origen y fecha de introducción en la comarca desconocemos. Esta cepa ha sido prácticamente la única que se ha cultivado en la Meseta de Requena-Utiel hasta las últimas décadas del s. XX y su monocultivo a vaso para producir vino a granel ha dado paso desde los últimos 30 años a la introducción de nuevas variedades y el desarrollo de los cultivos en espaldera. En la actualidad la Bobal se produce en un porcentaje del 77 % del total siendo un elemento definitorio de nuestro Paisaje Cultural y que identifica la producción de vino de la Denominación de Origen Utiel-Requena.

La cultura del vino ha generado también un patrimonio inmaterial que ha quedado reflejado en los refranes, dichos, folclore y otras manifestaciones culturales que forman parte de nuestras tradiciones y que permiten afirmar que el vino forma parte de nuestra cultura desde la antigüedad.

Referencias

ARGILES, V.; SÁEZ, V. **La Albosa requenense**. Requena: Caja Campo, 2008.

ARMENGOL, P.; LERMA, J. V. "Un conjunt d'instruments ceràmics per a la destil·lació, d'època califal, procedent de València". **Butlletí Informatiu de Ceràmica**, Valencia [España], nº 100, 2009.

BRUN, J. P. **Archéologie du vin et de l'huile de la Préhistoire à l'époque hellénistique**. París [France]: s./e., 2004.

CORELL, J. **Inscripcions romanes de Valentia i el seu territori**. Valencia [España]: s./e., 1997.

DOMINGO IRANZO, E. **El Fuero de Requena. Estudio crítico, transcripción, glosario**. Requena [España]: Ayuntamiento de Requena, 2008.

MATA, C. *et al.* **El vino de Kelin**. Utiel [España]: s./e., 1997.

GARIBO, J.; VALCARCEL, A. **Memoria final de la intervención arqueológica en el Batán (Requena)**. Valencia [España]: Consellería de Cultura, 2009.

LORRIO, A. *et al.* **El Molón**. Valencia [España]: Camporrobles, 2009.

MARTÍNEZ VALLE, A. (1998): "Nuevos hallazgos de inscripciones romanas en la provincia de Valencia". **Saguntum**, Valencia [España], n.31, 1998.

——— *et al.* "La producción de ánforas en el alfar ibérico de las Casillas del Cura (Venta del Moro, Valencia)". III REUNIÓN SOBRE ECONOMÍA EN EL MÓN IBÈRIC, **Saguntum – PLAV, Extra-3**. Valencia [España], 2000.

——— ; 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. *La cultura del vino en la Meseta de Requena Utiel*. In: V CONGRESO COMARCAL. Requena. **Oleana**, Requena [España], n.26, 2012.

——— ; MARONDA, M. J. (2012): "La Solana de las Pilillas: Génesis de la viticultura en la Comarca de Requena- Utiel". *La cultura del vino en la Meseta de Requena Utiel*. In: V CONGRESO COMARCAL. Requena. **Oleana**, Requena [España], n.26, 2012.

MORENO MARTÍN, A. **Cuando el paisaje se convierte en territorio. Aproximación al proceso de territorialización íbero en la Plana de Utiel (Valencia), ss. VI-II a. C.** Tesis Doctoral, Valencia [España], 2010.

PARDO MINGUEZ, F. "Elaboración de vinos en las antiguas bodegas con trullos en la zona de Requena". **Oleana**, Requena [España], n.15, 2000. Centro de Estudios Requenenses. Requena.

PARDO PARDO, F. **La viña y la bodega en el campo de Requena-Utiel, 1850-1950**. Requena [España]: s./e., 2000.

PIQUERAS HABA, J. **Geografía de la meseta de Requena-Utiel**. Requena [España]: s./e., 1990.

———. **El legado de Baco: los vinos valencianos: desde la Antigüedad hasta nuestros días**. Valencia [España]: s./e., 2000.

RAMÓN TORRES, J. **Las ánforas fenicio-púnicas del Mediterráneo central y occidental**. Barcelona [España]: s./e., 1995.

RUIZ PÉREZ, J. M. "Geomorfología y paisaje del entorno de la Solana de las Pilillas y rambla de los Morenos y Alcantarilla (Requena, Valencia)". *La cultura del vino en la Meseta de Requena Utiel*. In: V CONGRESO COMARCAL. Requena. **Oleana**, Requena [España], n.26, 2012.