

ORIGEN Y EVOLUCIÓN DE LA VITIVINICULTURA EN LA MESETA DE REQUENA- UTIEL ENTRE LOS SIGLOS VII A.C. - II D.C.

David Quixal Santos

SIP, Diputació de València
david.quixal@uv.es

Guillem Pérez Jordà

GI Arqueobiología, IH, CCHS, CSIC
guillem.perez@uv.es

Andrea Moreno Martín

Dep. Prehistoria i Arqueologia, UV
andrea.moreno@uv.es

Consuelo Mata Parreño

Dep. Prehistoria i Arqueologia, UV
consuelo.mata@uv.es

INTRODUCCIÓN

La tradición vitivinícola que actualmente presenta la Meseta de Requena-Utiel hunde sus raíces en la Antigüedad. La Arqueología, a partir de diferentes excavaciones, prospecciones y hallazgos casuales, nos permite conocer cómo durante las épocas ibérica y romana también existía una cultura del vino en la zona. En los últimos años, la cantidad de descubrimientos en las ramblas de La Alcantarilla y Los Morenos (Requena), especialmente las llamadas “pilillas” o lagares rupestres, han configurado la comarca como uno de los centros de producción de vino mejor conocidos de la Península Ibérica, generando una densa bibliografía al respecto. En las presentes líneas pretendemos hacer un estado de la cuestión de este tema, pero, a diferencia de lo realizado en otros trabajos, no centrándonos de manera monográfica en el proceso de producción del vino, sino analizando todas las esferas que esta bebida conllevaba: cultivo, transformación, comercio y consumo. Todo ello desde una perspectiva diacrónica, viendo como los ritmos, intensidades y localizaciones han cambiado a lo largo de las diferentes fases.

EL MARCO HISTÓRICO

La Meseta de Requena-Utiel, en el interior de la provincia de Valencia, constituyó durante época ibérica una unidad territorial con unos límites muy similares a los actuales. En ella un asentamiento sobresalía por encima del resto, *Kelin* o Los Villares de Caudete de las Fuentes, una ciudad ocupada entre los ss. VII-I a.C. y que articuló un territorio con seguridad al menos desde el s. V a.C.¹ (fig. 1). En relación con el estudio de ambos se ha desarrollado durante los últimos 20 años un proyecto de investigación del que derivan numerosas campañas de excavación y prospección, que han aportado gran cantidad de información sobre esa época a todos los niveles y que han convertido la comarca en una de las zonas mejor conocidas de la Protohistoria en tierras valencianas².

1 PLA, Enrique, Los Villares (Caudete de las Fuentes – Valencia), Trabajos Varios, 68. Servicio de Investigación Prehistórica, Diputación de Valencia, València, 1980.

MATA, Consuelo, Los Villares (Caudete de las Fuentes, Valencia): origen y evolución de la Cultura Ibérica, Trabajos Varios del Servicio de Investigación Prehistórica, 88, València, 1991.

2 MATA, Consuelo; DUARTE, Francesc Xavier; FERRER, Miguel Ángel; GARIBO, Joan; VALOR, Jeroni, “Kelin (Caudete



Fig. 1: Vista del sector 1 de *Kelin* tras su restauración.

Sin duda uno de los campos que más ha avanzado en la última década es el del poblamiento rural³. Dentro de esta línea de investigación se centró el estudio llevado a cabo a finales del s. XX de los principales lagares rupestres de las ramblas de La Alcantarilla y Los Morenos, a los que nos referiremos posteriormente, y la publicación de la monografía *El Vino de Kelin*⁴. A partir de 2005 hemos realizado un total de seis campañas de excavación en asentamientos rurales, con ubicaciones generalmente en llano o loma y ocupaciones cortas si lo comparamos con la capital⁵.

EL ORIGEN Y PRIMEROS INDICIOS (ss. VII-VI a.C.)

La tradición historiográfica siempre ha asociado el inicio de la producción vinícola en *Iberia* a partir del contacto con los pueblos comerciantes del Oriente mediterráneo, fe-

de las Fuentes, València) y su territorio” en A. Lorrio (ed.), *Los Íberos en la comarca de Requena- Utiel*, Universitat d’Alacant, 2001, pp. 75-87.

3 MATA, Consuelo; MORENO, Andrea; PÉREZ, Guillem; QUIXAL, David; VIVES-FERRÁNDIZ, Jaime, “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, Barcelona, 2009, pp. 143-152.

4 MATA, Consuelo; PÉREZ, Guillem; IBORRA, Pilar; GRAU, Elena, *El vino de Kelin*, Utiel, 1997.

5 PÉREZ JORDÀ, Guillem; MATA, Consuelo; MORENO, Andrea; QUIXAL, David, “L’assentament ibèric del Zoquete (Requena, València): resultats preliminars de la 1ª campanya d’excavació”, *Saguntum. Papeles del Laboratorio de Arqueología de Valencia*, 39, Departament de Prehistòria i Arqueologia, Universitat de València, 2007, pp. 185-187.

QUIXAL, David; MORENO, Andrea; MATA, Consuelo; PÉREZ JORDÀ, Guillem, “L’assentament ibèric del Zoquete (Requena, València)”, *Saguntum. Papeles del Laboratorio de Arqueología de Valencia*, 40, Departament de Prehistòria i Arqueologia, Universitat de València, 2008, pp. 233-236.

QUIXAL, David; MATA, Consuelo; ALBELDA, Vanessa; PÉREZ REYES, Adrián, “Primera campaña de excavación en el asentamiento ibérico final de la Casa de la Cabeza (Requena, València)”, *Saguntum. Papeles del Laboratorio de Arqueología*, 42, Departament de Prehistòria i Arqueologia, Universitat de València, 2010, pp. 115-117.

nicios y griegos principalmente. Los estudios paleobotánicos, sin embargo, nos indican que la planta, la vid (*Vitis vinifera*), ya estaba presente en su variedad silvestre en la Península Ibérica antes de su llegada⁶. Lo que realmente se extendió a raíz de la presencia de colonos en el litoral fue primero el consumo del vino con la llegada de gran cantidad de ánforas vinarias, en segundo lugar su propio cultivo y en tercero la producción vinícola. No es, por tanto, una difusión de la planta sino del propio producto y las técnicas y métodos para su obtención⁷.

En relación con el primero de los aspectos señalados, durante los ss. VII-VI a.C. las costas valencianas como hemos dicho reciben una gran cantidad de ánforas de vino procedentes en su mayoría de las factorías fenicias del sur Peninsular y área del Estrecho, las llamadas ánforas Vuillemot R.1 de pastas fácilmente reconocibles⁸. Éstas no sólo llegan a los asentamientos litorales sino que también penetran en grandes cantidades hacia el interior. Los yacimientos de la comarca dan buena muestra de ello⁹, ya que la mayoría de esta cronología las poseen. Sin embargo, no ocurre lo mismo con la vajilla de mesa u otros objetos como morteros o platos trípodes de la misma época y que, en cambio, sí que aparecen en los asentamientos costeros¹⁰. Respecto a los modos y vías de penetración, recientemente hemos defendido el valle del Magro / corredor de Hortunas como principal vía o eje de la costa hacia el interior durante toda la época ibérica¹¹, sobre todo en cuanto a materiales importados.

El segundo aspecto, el del cultivo, lo podemos atestiguar mediante el método arqueológico por tres vías: mediante el hallazgo de restos paleobotánicos, mediante la presencia de herramientas asociadas a esa producción o a partir del hallazgo directo de los campos de cultivo, con las características fosas de plantación de cepas de vid. En la comarca carecemos de los dos últimos aspectos a lo largo de la secuencia completa, de ahí que dependamos completamente de los restos vegetales, además de la propia presencia de lagares que por lógica implica un cultivo previo a la transformación. La mayoría de los datos proceden del campo de la paleocarpología, el estudio de las semillas que se conservan principalmente por estar carbonizadas¹² (fig. 2). Del siglo VII a.C. tenemos datos en el País Valenciano en el Alt de Benimaquia (Dènia, Alacant), así como en la propia ciudad de *Kelin*.

6 BADAL, Ernestina; BONET, Helena; COLLADO, Eva; FABADO, Francisco Javier; FUENTES, Mercedes; IZQUIERDO, Isabel; MATA, Consuelo; MORENO, Andrea; NTINOU, María; QUIXAL, David; RIPOLLÈS, Pere Pau; SORIA, Lucía, "Lo real y lo imaginario. El proyecto HUM2004-04939 sobre la Flora en el Mundo Ibérico" en Actas. VII Congreso Ibérico de Arqueometría, Madrid, 2008, pp. 144-157. <https://www.sapac.es/publicaciones/actas.php>

7 PÉREZ JORDÀ, Guillem; IBORRA, Pilar; GRAU, Elena; BONET, Helena; MATA, Consuelo, "La explotación agraria del territorio en época ibérica: los casos de Edeta y Kelin", *Sèrie Monogràfica*, 18, 2000, pp. 151-167.

8 BONET, Helena; GARIBO, Joan; GUÉRIN, Pierre; MATA, Consuelo; VALOR, Jeroni; VIVES-FERRÁNDIZ, Jaime, "Las ánforas importadas de las comarcas centrales del País Valenciano", *Arqueo Mediterrània*, 8, Barcelona, 2004, pp. 203-227.

9 MORENO, Andrea, 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, 2298, Oxford, 2011.

10 VIVES-FERRÁNDIZ, Jaime, Negociando Encuentros: Situaciones coloniales e intercambios en la costa oriental de la Península Ibérica (S.VII-VI a.C.), Cuadernos de Arqueología Mediterránea, 12, Barcelona, 2006.

11 QUIXAL, David, "El Pico de los Ajos (Yátova) y el poblamiento ibérico en torno a los ríos Magro y Mijares", *Revista de Estudios Comarcales Buñol-Chiva*, Instituto de Estudios Comarcales Hoya de Buñol-Chiva, Buñol, 2010.

12 PÉREZ JORDÀ, Guillem; IBORRA, Pilar, "Aproximació a l'evolució econòmica al país Valencià (s. VII-II a.n.e.) a partir de les dades arqueobiològiques", *Arqueo Mediterrània*, 12, 2011, pp. 103-116.



Fig. 2: Semillas carbonizadas de *Vitis vinifera* de Kelin.

Por último, en cuanto a producción, el referente vuelve a ser el yacimiento alicantino de Alt de Benimaquia, donde a finales del s. VII a.C. se construyen con tierra hasta cuatro lagares¹³. Hasta la fecha, no se ha podido demostrar de forma fehaciente que se esté haciendo vino en la comarca con anterioridad al siglo V a.C. No obstante, en niveles del s. VI a.C. de Kelin se documentó un ánfora ibérica estacada en el suelo¹⁴, del interior de la cual se realizaron análisis de residuos que demostraron que había contenido vino¹⁵. Lógicamente ese vino pudiera ser tanto indígena como importado, pero no es descabellado plantear una producción propia con anterioridad al s. V a.C. Los lagares de tierra presentan una conservación muy difícil y la superficie excavada tanto en Kelin como en otros yacimientos es muy reducida, de ahí que pueda tratarse de un simple problema de estado de la investigación.

EL AUGE DE LA PRODUCCIÓN LOCAL (ss. V-III a.C.)

Entre los ss. V-III a.C., especialmente durante los IV-III a.C. que cubren el periodo Ibérico Pleno, fase de máximo esplendor de la Cultura Ibérica, vemos como hay un descenso drástico del número de ánforas importadas en contraposición a la fase anterior. El ánfora, un tipo de recipiente que los iberos conocieron inicialmente como contenedor para el 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 de su modelo, las fenicias, lo que las hace difícilmente transportables a largas distancias¹⁶.

13 GÓMEZ BELLARD, Carlos; GUÉRIN, Pierre, "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*, 1995, pp. 241-270.

14 MATA, Consuelo, "El ibérico antiguo de Kelin/ Los Villares (Caudete de las Fuentes, València) y el inicio de su organización territorial", *Arqueo Mediterrània*, 9, 2006, pp. 123-134.

15 JUAN TRESSERAS, Jordi; MATAMALA, Carles, "Los contenidos de las ánforas en el Mediterráneo occidental. Primeros resultados", *Arqueo Mediterrània*, 8, Barcelona, 2004, PP. 283-291.

16 PÉREZ JORDÀ, Guillem, "La conservación y la transformación de los productos agrícolas en el Mundo Ibérico", *Saguntum*.

No se han documentado apenas ánforas púnicas o griegas en el interior, aunque en cambio sí que llega un destacado número de piezas de vajilla de mesa foránea, destinadas muchas de ellas al servicio y consumo de vino, sobre todo tipos de copa griega (*kylices* y *skyphoi*). No sólo llegan, sino que algunos modelos son rápidamente imitados por los propios iberos (fig. 3), lo cual sin duda nos demuestra que el vino seguía implicando cierto rango y poder, siendo la bebida utilizada para banquetes o celebraciones especiales. *Kelin* es el yacimiento donde un mayor número de las mismas ha sido documentado, aunque también están presentes en otros poblados de la zona (El Zoquete, Muela de Arriba, El Molón,...). Un aspecto generalmente pasado por alto es su documentación en dos cuevas-santuario (Cerro Hueco y Cueva de los Ángeles), lo que quizás pueda estar escondiendo diferentes rituales relacionados con vino en estos espacios sacros tan abundantes en la comarca. No obstante, el vaso para beber por excelencia del mundo ibérico es el caliciforme, si bien su uso podría ser multifuncional, es decir, no reducido a una sola bebida.



Fig. 3: Copa F. 40 Lamb. ática (izquierda) e imitación ibérica de la misma (derecha) (Colección Museográfica Luis García de Fuentes, Caudete de las Fuentes; Foto Tríptic-Art).

El descenso de vino importado coincide en estos siglos con la aparición de las primeras estructuras que nos permiten hablar de una producción de vino local. Es la cronología de las “pilillas”, los lagares rupestres que tanta profusión bibliográfica han generado, a la cual remitimos para un conocimiento más profundo de las mismas, de sus partes, de su modo de empleo y de sus capacidades¹⁷. Nuestro proyecto de investigación tiene documentadas un total de trece, repartidas entre las ramblas de La Alcantarilla (seis pilillas), Los Morenos (cinco) y el valle del río Cabriel (dos).

Papeles del Laboratorio de Arqueología, extra 3, Departament de Prehistòria i Arqueologia, Universitat de València, 2000, PP. 47- 68.

¹⁷ Pérez Jordà, 2000.

PÉREZ JORDÀ, Guillem; MATA, Consuelo; MORENO, Andrea; QUIXAL, David, “Lagares de piedra y bodegas en el territorio ibérico de Kelin (Comarca de Utiel-Requena, València) (siglos V-III a.C.)” en Actas del Congreso Lagares, pilas y lagaretas. Paisaje y producción (La Labastida / San Vicente de la Sonsierra, 2010), en prensa.

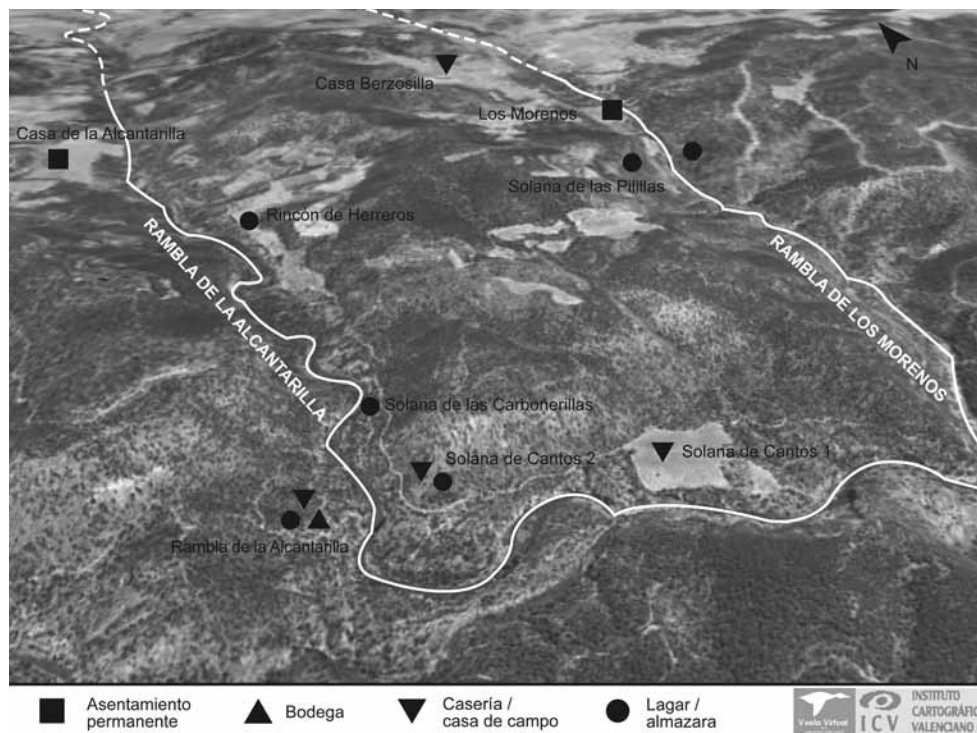


Fig. 4: Mapa de las ramblas de La Alcantarilla y Los Morenos.

Pese a la importancia de las mismas, los lagares rupestres al aire libre no son un fenómeno exclusivo de la zona, sino que se extienden por toda la Península Ibérica y el Mediterráneo en general. Ya en el Antiguo Testamento encontramos 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). Esta referencia 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 dado el número de ejemplos conocidos en Próximo Oriente¹⁸. Otros yacimientos del País Valenciano como *Edeta*¹⁹, La Monravana²⁰ (ambos en Lliria, València) o la Illeta dels Banyets²¹ (El Campello, Alacant) también tienen lagares para esta cronología, aunque con sustanciales diferencias tanto en su ubicación, dentro de los poblados, como en sus materiales constructivos, generalmente tierra²².

18 FRANKEL, Rafael, Wine and oil production in antiquity in Israel and other mediterranean countries, Sheffield, 1999, cap. 1.

19 BONET, Helena, El Tossal de Sant Miquel de Lliria. La antigua Edeta y su territorio, València, 1995, p. 108.

20 FLETCHER, Domingo, La labor del Servicio de Investigación Prehistórica y su museo en el pasado año 1958, València, 1963, p. 57.

21 OLCINA, Manuel H.; MARTÍNEZ, Adoración; SALA, Felician, 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, 2009.

22 Pérez Jordà, 2000.

Las estructuras requenenses jalonan las ramblas de La Alcantarilla y Los Morenos, tributarias de La Albosa, que presentan a su vez un esquema de poblamiento paralelo: asentamientos permanentes en la cabecera de las ramblas, multitud de lagares rupestres y, asociados a éstos, diversas caserías o bodegas para auxiliar en las labores de vendimia y producción vinícola (fig. 4). En el caso de La Alcantarilla, en la cabecera de la rambla encontramos el asentamiento de la Casa de la Alcantarilla, ocupado de manera ininterrumpida entre los ss. VI a.C. - I d.C., lo cual junto con la riqueza de sus materiales parece indicar que se trataba de un poblado próspero. Los lagares se reparten en tres sectores aguas abajo: Rincón de Herreros (dos), Solana de las Carbonerillas (una) y Rambla de la Alcantarilla (tres) y en torno a las mismas encontraríamos un par de asentamientos auxiliares.

En este sentido, en verano de 2005 excavamos al lado del lagar mejor conservado de la Rambla de la Alcantarilla un edificio de 150 m² de superficie construida y unos 100 m² útiles, con dos fases de ocupación entre los ss. V-III a.C. (fig. 5). En la primera contaba con cuatro estancias y en la segunda eran cinco, dos de las cuales estarían descubiertas o semicubiertas. Por su tamaño, la mala calidad de la construcción, el espacio techado y sus ajuares básicos interpretamos este edificio como una casería y bodega. Serviría para albergar de manera estacional a los trabajadores durante las épocas de vendimia, así como para depositar las ánforas donde realizar la primera fermentación del vino.



Fig. 5: Reconstrucción del lagar y bodega de la Rambla de la Alcantarilla (Ángel Sánchez).

La estructura de poblamiento en Los Morenos es muy semejante. Los Morenos sería el núcleo que actuaría como asentamiento permanente y desde donde se dirigiría la producción de las hasta cinco estructuras documentadas en la Solana de las Pilillas. En la zona

encontraríamos dos caserías y/o bodegas: una en la Casa de la Berzosilla y la otra adosada al lagar mejor conservado, el cual está siendo excavado desde hace unos años²³.

Consideramos que la elección de estas dos ramblas para el establecimiento de los lagares no es casual. Además de la abundante disponibilidad de grandes bloques pétreos desprendidos de las muelas, fácilmente transformables en lagares mediante el vaciado de dos cubetas, la propia orografía de los valles fue importante. Se trata de valles cerrados y con presencia de agua, donde el riesgo de heladas es menor, aspecto importante dada la menor resistencia de la arboricultura respecto al cereal. El problema para nuestra interpretación arqueológica es que son ramblas de erosión muy rápida y el paisaje ha cambiado mucho desde hace 2500 años²⁴. En la Antigüedad las ramblas no irían tan encajadas y las lenguas de tierra disponibles para el cultivo serían mucho mayores, especialmente en el caso de la rambla de La Alcantarilla. Esta disponibilidad posiblemente explicaría la diversificación de la producción en ésta última en favor también del olivo, tal y como indica la presencia de dos almazaras a lo largo de la misma (una rupestre en Solana de Cantos 2 y otra excavada en el terreno y revestida con yeso, dentro de la bodega de la Rambla de la Alcantarilla).

Por otro lado, gracias a la notificación de Vicente Sáez recientemente hemos documentado dos nuevos lagares en las riberas del río Cabriel, cerca de la aldea de Casas del Río, que presentan una mala conservación y todavía están en fase de estudio.

Hasta el momento hemos hablado tan sólo de producción y consumo, pero esta fase también nos aporta significativos datos en cuanto a comercio e intercambio del vino. En niveles de finales del s. III a.C. se ha documentado en el sector 2 de *Kelin* una vivienda donde una estancia funcionaba como bodega, ya que en su interior se han encontrado 70 ánforas (equivalentes a unos 5.180 l). Aunque no se han hallado ni restos carpológicos de uva en el departamento, ni residuos en el interior de las ánforas, se piensa que contendrían líquido, muy probablemente vino. En la estancia principal de la casa, contigua a la bodega, sí que se ha documentado una gran concentración de pepitas de uva carbonizadas. Tal cantidad de vino almacenado nos lleva a considerar dicha vivienda como la de un personaje importante, quizás un comerciante que tiene recursos suficientes como para destinar una parte de su riqueza a la producción de vino o simplemente al comercio del mismo. No han aparecido todavía lagares en *Kelin*, aunque como ya hemos apuntado la superficie excavada es muy reducida frente a las 10 ha totales de yacimiento. En otros asentamientos ibéricos contemporáneos parece que sí se han documentado recientemente, como es el caso del posible lagar del poblado fortificado de El Molón²⁵.

Otro aspecto en el que hemos incidido en diversas ocasiones en los últimos años es la importancia de la presencia de marcas pre-cocción en una serie de ánforas a lo largo del

23 MARTÍNEZ VALLE, Asunción *et al.*, en este mismo volumen.

24 RUIZ PÉREZ, José Miguel, en este mismo volumen.

25 LORRIO, Alberto; ALMAGRO-GORBEA, Martín; SÁNCHEZ DE PRADO, M^a Dolores, El Molón (Camporrobles, Valencia). Oppidum prerromano y hisn islámico, Ayuntamiento de Camporrobles, 2009.

territorio. Las marcas sobre ánfora pueden estar marcando infinidad de aspectos (alfar, contenido, destinatario, fecha, propietario, capacidad, etc)²⁶. No obstante, el hecho de que haya muchas ánforas que no las presentan, así como que éstas sean pre-cocción, nos lleva a pensar que se está diferenciando una tirada concreta de las mismas de forma previa a su producción, seguramente en relación con un determinado contenido. Algunos sellos son muy significativos, apareciendo el mismo diseño en la capital *Kelin* (fig. 6.1-4), en asentamientos de segunda categoría como El Moluengo (Villargordo del Cabriel) (fig. 6.5) y La Atalaya (Caudete de las Fuentes) (fig. 6.6), así como en el propio lugar de producción, la bodega de la Rambla de la Alcantarilla (fig. 6.7). Esto, en el caso de que las marcas estén haciendo referencia al contenido, podría estar indicando redes de intercambio o circulación de vino que de una manera u otra estarían beneficiando a algún habitante de la capital, bien por producción y posesión directa, bien por compra-venta del mismo.

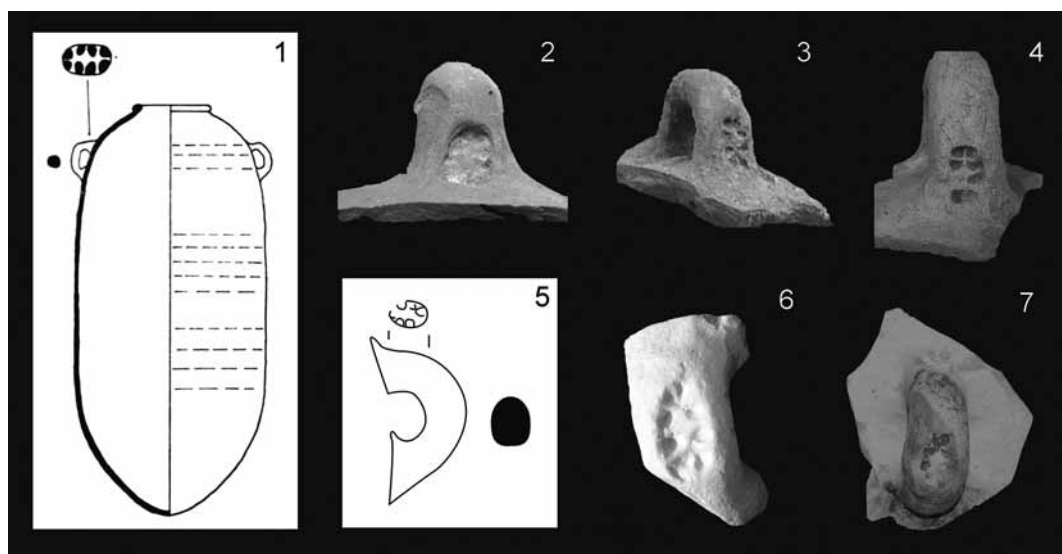


Fig. 6: Cuños sobre ánfora (diferentes escalas).

LOS CAMBIOS EN EL NUEVO CONTEXTO (ss. II-I a.C.)

A finales del siglo III a.C. Roma invade la Península Ibérica en el marco de la República, aunque durante buena parte de los ss. II-I a.C. los iberos mantendrán sus estructuras bajo dominio romano con más o menos cambios, lo que se conoce como Ibérico Final. Pese a que la ausencia de análisis paleobotánicos en niveles de estas cronologías nos impiden conocer con exactitud las dinámicas que se están produciendo, parece que se invierte el proceso: es el

²⁶ MATA, Consuelo; SORIA, Lucía, "Marcas y grafitos sobre contenedores ibéricos", *Archivo de Prehistoria Levantina*, XXII, 1997, pp. 297-374.

fin de la producción vinícola en las ramblas del Sur de Requena, lo que seguramente conllevaría un descenso en la producción de vino local. Ello coincide nuevamente con un aumento considerable de la llegada de vino foráneo, primero con las ánforas grecoitalicas presentes en una escala muy baja a finales del s. III a.C., pero sobre todo con las Dressel 1 a partir del s. II a.C.

Se trata de ánforas vinarias de la Campania, Sur de Italia, que circulan en grandes cantidades por el Mediterráneo Occidental y que tienen una gran penetración hacia el interior²⁷. En el caso de la Meseta de Requena-Utiel su presencia es masiva, un total de 44 yacimientos las han evidenciado a partir de prospecciones. En la mayoría de las ocasiones en las que se ha podido precisar más su tipología se trata de las variantes iniciales Dressel 1A. Al igual que ocurrió siglos antes con la llegada de vino fenicio, las ánforas vinarias no van acompañadas de recipientes destinados para beber. Las nuevas vajillas helenísticas, el llamado barniz negro campaniense, aunque llega se trata de formas abiertas para comer, sobre todo platos y cuencos.

La importante llegada de vino itálico queda de manifiesto en el yacimiento ibérico de la Casa de la Cabeza (Campo Arcís, Requena), un asentamiento rural de los ss. II-I a.C. excavado desde el 2010²⁸. En él la cerámica recogida en superficie previamente a la excavación ya contaba con un 20% de fragmentos de ánforas campanas de vino (figs. 7.1 y 7.2). En el transcurso de la campaña de excavación de 2010 también se localizó el hasta el momento único fragmento de Lamboglia 2 identificado en la comarca, un ánfora de vino itálico de la misma cronología que la anterior, pero en este caso procedente de la costa adriática.

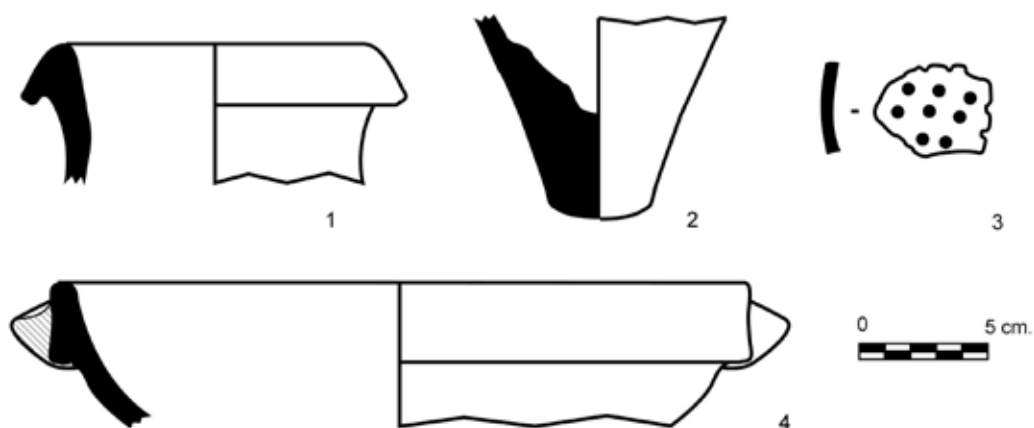


Fig. 7: Materiales de la Casa de la Cabeza.

²⁷ SCIALLANO, Matine; SYBELLA, Patricia, *Amphores, comment les identifier?*, Edisud, 1991.

²⁸ QUIXAL *et al.*, 2010

De este yacimiento, hasta el momento *unicum* en cuanto a excavaciones de esta cronología en la comarca, podemos extraer más informaciones en cuanto a vino. En la campaña del 2011 se localizó en el sector 2 un fragmento de cerámica ibérica con perforaciones, muy posiblemente la base de una clepsidra o colador, objeto relacionado con el vino por tener un uso de servicio en banquetes o ceremonias importante (fig. 7.3). Del mismo modo, con las ánforas itálicas constantemente viajan morteros, dada la costumbre romana de añadir hierbas machacadas al vino para darle sabor. En el mismo sector 2 también se localizó un borde de mortero itálico, reconocible por las digitaciones que presenta en su parte superior (fig. 7.4). Por último, en la reciente campaña de 2011 en ese mismo sector apareció una estructura de cal que posiblemente se trate de una cubeta delimitada por muretes de piedra, si bien dado el estado inacabado de su excavación no podemos precisar si formaría parte de una estructura mayor o la funcionalidad que podría tener, siendo la producción de vino simplemente una opción más.

EL DESCONOCIMIENTO DE LA FASE ALTOIMPERIAL (ss. I-II d.C.)

A finales del s. I a.C. con el paso de la República al Imperio y, sobre todo, después del cambio de Era es cuando realmente palpamos profundas transformaciones a todos los niveles en la Meseta de Requena-Utiel²⁹. Desde el 75 a.C. la ciudad de *Kelin* es abandonada y destruida en el marco de las guerras sertorianas y el patrón de asentamiento de lo que era su territorio se ve fuertemente modificado. La zona, una de las mejor estructuradas a nivel territorial del área valenciana para época ibérica y con un poblamiento más denso, pasa a ser un área secundaria en época romana, seguramente dependiente de alguna *colonia* o *municipium* indeterminado como *Valentia*, *Saguntum* o *Edeta*.

El registro paleobotánico, al igual que en el Ibérico Final, es completamente inexistente. No obstante, es lógico considerar que a nivel económico dentro del globalizado e interconectado mundo romano la zona se centraría, como otras muchas áreas hispanas, en la producción de cereal o la ganadería, recibiendo vino y aceite de otras partes del Imperio. En este sentido, áreas como el entorno de Tarraco, antigua *Layetania* ibérica, sí que vivieron una especialización en torno a la producción vinícola y su exportación a otras partes del Imperio. De allí y de otros puntos proceden las abundantes ánforas vinarias Dressel 2-4 localizadas en yacimientos comarcales (fig. 8), ya que no consideramos que puedan tratarse de producciones locales requenenses. Sin embargo, no podemos descartar que se continúe produciendo vino aunque sea para un autoconsumo o un comercio de escala local, especialmente en alguna de las diferentes villas o asentamientos rurales localizados.

29 En la actualidad se está desarrollando una tesis doctoral sobre este tema por parte de uno de los autores: QUIXAL, David, La Meseta de Requena-Utiel entre los siglos II-I a.C.: La Romanización del Territorio Ibérico de Kelin.



Fig. 8: Ánfora Dressel 2-4 hallada en las proximidades de Campo Arcís (Requena).