

# LA VID Y EL VINO EN EL VALLE MEDIO DEL EBRO DURANTE LA ETAPA PRERROMANA<sup>1</sup>

Francisco Burillo Mozota

## ABSTRACT

Wine imports reach the mouth of the Ebro River (as far into the interior as the Matarraña basin) during the 7th c. BCE, transported in Phoenician amphorae. In the 5th c. BCE, wine production spreads to the Huerva River (present-day Saragossa). Wine cellars dating to the 3rd c. BCE have been found in San Antonio de Calaceite and Los Castellares de Herrera de los Navarros. These structures were built on mud brick benches attached to a wall. Wine was fermented in them and then stored in large pots. This wine making technique, known as the 'plaster basin' system, was used in several Iberian settlements. A good example of this can be found in Cabezo de Alcalá de Azaila, in a section of the city known as 'the wine cellars'. A wine press has been found in the Celtiberian city of Segeda. This structure has been used as a model for an experimental archaeology project. A reproduction wine cellar and wine press have been built next to the site, in an area known as Segeda Nova. These structures are currently being used to produce wine. The aim of the project is to create a visitor centre for Segeda, which will contribute to the social and economic development of the rural environment in which the site is located.

**KEY WORDS:** Wine, wine cellar, wine press, Iberian period, Middle Ebro Valley, San Antonio de Calaceite, Los Castellares de Herrera de los Navarros, El Cabezo de Alcalá de Azaila, Segeda.

## INTRODUCCIÓN

El vino es la bebida alcohólica que más valoraciones positivas ha merecido desde la Antigüedad, "bebida de dioses" ha sido uno de sus calificativos frecuentes. La razón, el mayor grado alcohólico respecto a otras bebidas no destiladas, como la cerveza e hidromiel, lo que produce una mayor rapidez en el proceso de alteración química entre quienes lo consumen, alcanzando con consumos no elevados momentos de alegría, euforia y confraternización. En la Antigüedad su producción estaba limitada a dos variables: los ecosistemas aptos para el cultivo de la vid y al dominio tecnológico de transformación de la uva en vino. El vino fue desde sus inicios una bebida consumida en banquetes por las élites que podían acceder a él y utilizado en rituales sacros y funerarios. Incluso, hoy en día, en la religión católica, el sacerdote produce en el ritual de la misa la transustanciación del vino convirtiéndolo en "sangre de Cristo y bebida de salvación".

La vid la encontramos de forma natural en la Península Ibérica (PI), donde se atestigua el consumo de la uva desde el Neolítico (Buxó 1997: 288). De hecho es uno de los dos focos universales que actualmente se aceptan como originarios. El otro es Anatolia y el Próximo Oriente (McGovern 2003), lugar donde se descubrió hacia el V milenio a.C. su cultivo y las técnicas de transformación de la uva en vino (Zamora 2000: 25). Los primeros testimonios de presencia de vino en la PI los encontramos vinculados a los fenicios en el s. VIII en el entorno de Tartessos (Blánquez, Celestino 2007; Quesada 2009). Al valle del Ebro llega a través de su desembocadura en el s. VII,

tal como lo testimonia la presencia de ánforas fenicias, sin que penetre más allá del Matarraña, convirtiéndose en uno de los productos comerciales más preciados. Su incidencia en la estructura social es manifiesta, ya que siguiendo el modelo mediterráneo, la élite emergente lo consumirá en banquetes y en rituales funerarios. El arqueólogo detectará su presencia a partir de las ánforas y de la vajilla especializada vinculada a su consumo, en este primer momento la jarra o *enócoe* y los *simpula*, esencialmente. En el s. V, aparecen las copas áticas junto con jarras ibéricas y tinajas de almacenaje, mostrando que su consumo remonta el río Ebro hasta el eje de La Huerva, en la actual Zaragoza. Pero habrá que esperar a los inicios de la conquista romana de este territorio del interior, a partir de la etapa de Graco en el 179, para encontrar testimonios de producción y consumo de vino en las tierras celtibéricas del Sistema Ibérico Central (Burillo 2009b).

La producción del vino va asociada a la existencia de viñedos, lagares y bodegas. Hasta la fecha, y a diferencia de otros lugares como en el establecimiento vitícola galo-romano de Roumèges à Pousan en Hérault (Bourgaut 2009), no se han encontrado testimonios de huellas de plantaciones de viñas. Los lagares son estructuras construidas para pisar la uva y conseguir el mosto, en el territorio en estudio sólo se conoce uno, en la ciudad celtibérica de Segeda (Burillo 2006b). Las bodegas son espacios adecuados para contener las tinajas en las que se conservará el vino en tinajas, tras la fermentación del mosto en estos mismos recipientes o en el lagar; el estudio de estas estructuras de almacenaje me ha permitido identificar por primera vez bodegas en San

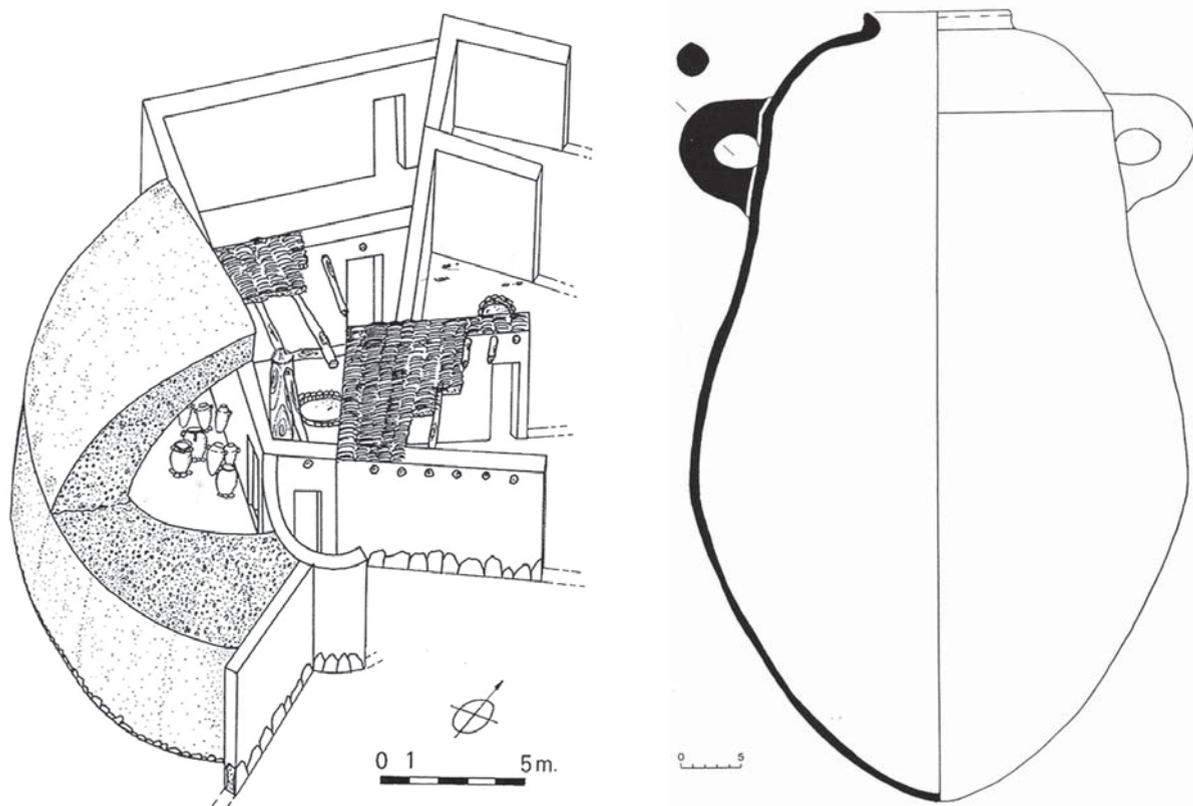


Fig. 1. Aldovesta. 1, Interpretación hipotética a escala de las construcciones descubiertas. 2, Ánfora fenicio-occidental 10.1.2.1 (Mascort et al. 1991).

Antonio de Calaceite, Los Castellares de Herrera de los Navarros y El Cabezo de Alcalá de Azaila (Burillo 2009a). Son, pues, la identificación de estas construcciones y de las vasijas contenedoras las que permitirán afirmar la existencia de cultivo de la vid y la producción local del vino.

No debe olvidarse que el consumo y producción del vino tiene claras implicaciones sociales, religiosas y económicas entre las comunidades, y que no fue sincrónico en el territorio en estudio, a pesar de su escasa magnitud espacial, por lo que asistimos a un proceso histórico desigual, ya que la importancia del vino puede sintetizarse, para el caso del valle del Ebro, en el hecho de que nos marca el inicio del proceso conocido como iberización y la aparición de la desigualdad social.

Finalmente señalar que el desarrollo del Programa Segeda Vitivinícola, dentro del Proyecto Segeda, con la construcción de un lagar y una bodega y la vendimia de una viña situada en el mismo yacimiento de Segeda, está permitiendo en el mismo momento en el que se celebra este Congreso una investigación de Arqueología experimental sobre el proceso de elaboración y conservación del vino. Convirtiendo las estructuras y el proceso, en la primera fase del Museo del Vino Celtibérico de Segeda (Burillo et al. 2007).

## LOS PRIMEROS TESTIMONIOS VITIVINÍCOLAS (SS. VII-VI)

Si bien la semilla de la uva, *vitis vinifera*, está atestiguada en el NE peninsular hacia el 2500-2200 (Buxó 1987) el vino aparece por primera vez en el tramo final del Ebro en el s. VII, producido fuera del territorio, pues su identificación se encuentra vinculado a la presencia de ánforas fenicias. Su comercialización, sin embargo, estará en mano de intermediarios indígenas, lo que supondrá importantes cambios en la sociedad campesina igualitaria entre la que circula y consume. La producción de excedentes para su adquisición y el control comercial de su distribución dará lugar al surgimiento de una élite que tendrá en el vino el elemento más diferenciador con el resto de la sociedad. Sin embargo, las tensiones sociales darán lugar a la pervivencia del modelo social igualitario y a la desaparición de esa aristocracia emergente.

## LAS IMPORTACIONES FENICIAS

La navegabilidad del Ebro explica la excepcional concentración de ánforas fenicias, y hasta ahora única, hallada en Aldovesta, cuya datación se centra entre mediados del s. VII



Fig. 2. Tumba de les Ferreres de Calaceite. 1, Soporte (Archivo fotográfico del MAN). 2, Coraza (Museu Maó). 3, Asas (Musée d'Antiquités Nationales de Saint-Germain-en-Laye). 4, Páteras con ónfalos tipo Cook (Graells et al. 2009).

y el 580, dada la ausencia de cerámica a torno indígena (Mascort et al. 1991: 41). También el hecho de que el núcleo más importante de ánforas localizadas se encuentre en el delta del Ebro, por encima de Ampurias y Ullastret (Miró 1989: 24). Como señala David Asensio (2005) habría que esperar la localización en la zona del curso inferior del Ebro de un enclave comercial central donde se harían efectivas el grueso de las transacciones comerciales entre indígenas y mercaderes fenicios (fig. 1). El río Matarraña marca el límite occidental de esta penetración, con la presencia de restos de ánforas fenicias en yacimientos como Tossal Montañés I y el Cerrao I, ambos en Valdetormo, Teruel, datados en el último cuarto del s. VII y primera mitad del VI (Moret et al. 2006: 26-28 y 72). Todas estas ánforas parecen proceder de las colonias fenicias del Sur peninsular (Ramon 1995: 230). Con estos hallazgos se remontan cronológicamente los testimonios arqueológicos de los años ochenta que señalaban la presencia más antigua del vino en el valle del Ebro en el s. VI (Pallares et al. 1987; Dupré 1990).

El vino es el producto más destacado del comercio fenicio. A diferencia de los utensilios, armas u objetos de carácter

suntuario, que pueden guardarse en el entorno familiar durante generaciones, el vino es un producto de consumo rápido, por lo que obliga a mantener una producción continuada de excedentes si se quiere reponerlo. Hasta el presente no se han localizado asentamientos fenicios estables en la costa mediterránea al Norte de La Fonteta (Vives-Ferrándiz 2005: 201), por lo que el desarrollo comercial que muestra la abundancia de productos fenicios en el tramo final del Ebro tuvo que contar con la colaboración indígena que harían de intermediarios. De hecho es la conclusión a que se llega con la concentración de ánforas que ofrece el asentamiento de Aldovesta, mostrándonos que la redistribución de estos y otros productos coloniales en el interior, estuvo en manos indígenas, lo que supondrá la concentración de riqueza y la emergencia de la desigualdad social entre las poblaciones del interior. Dicha desigualdad debió crear un conflicto en las poblaciones donde llegan las primeras importaciones fenicias, ya que corresponden a una sociedad campesina con estructura social igualitaria, como lo manifiestan sus asentamientos, los denominados “poblados de calle central” (Burillo, Ortega 1999; Ortega 1999), cuyo origen se encuentra desde el 1.100 en tierras sedimentarias de base cerealista del Cinca-Segre, con Genó de Aitona, Lérida (Maya et al. 1998) como ejemplo más antiguo. Este modelo de asentamiento se atestigua en el s. X en el Bajo Aragón, con ejemplos como Cabezo de Monleón (Beltrán 1984) y Zaforas (Pellicer 1957), ambos en Caspe, Zaragoza. Sin embargo, su llegada al tramo final del Ebro no ocurre hasta el s. VII, caso del Barranc de Gàfols de Ginestar (Sanmartí et al. 2000), coincidiendo con la penetración de los productos fenicios. Por lo tanto, no debe vincularse su surgimiento a las influencias foráneas sino a la expansión del modelo de “poblados de calle central” de la inmediata zona del Ebro medio.

#### VINO Y ARISTOCRACIA

El consumo de vino en *simposia* y banquetes se extendió por el ámbito mediterráneo acompañando al ritual funerario de una élite guerrera. Una publicación póstuma de M<sup>a</sup> Rosario Lucas (2003-04) señala como griegos e itálicos se sirven del cazo o *simpulum* para mezclar y escanciar vino en ceremonias festivas y libaciones rituales. El estudio de la presencia de *simpula* y vajilla asociada en tumbas del s. VII-VI del territorio del Hérault y el tramo final del Ebro demuestra la extensión del ritual mediterráneo entre la nueva aristocracia surgida con los cambios socioeconómicos que darán lugar al inicio del proceso iberizador en este territorio.

El punto más occidental de esta región cultural del NE peninsular y Languedoc se conoce desde 1903, es la tumba aislada de Les Humbries en la partida de Les Ferreres de Calaceite (fig. 2). Corresponde a un enterramiento del s. VI dado a conocer por Juan Cabré (1908), quien reconstruyó, dibujó y publicó los objetos más destacados: una coraza y el

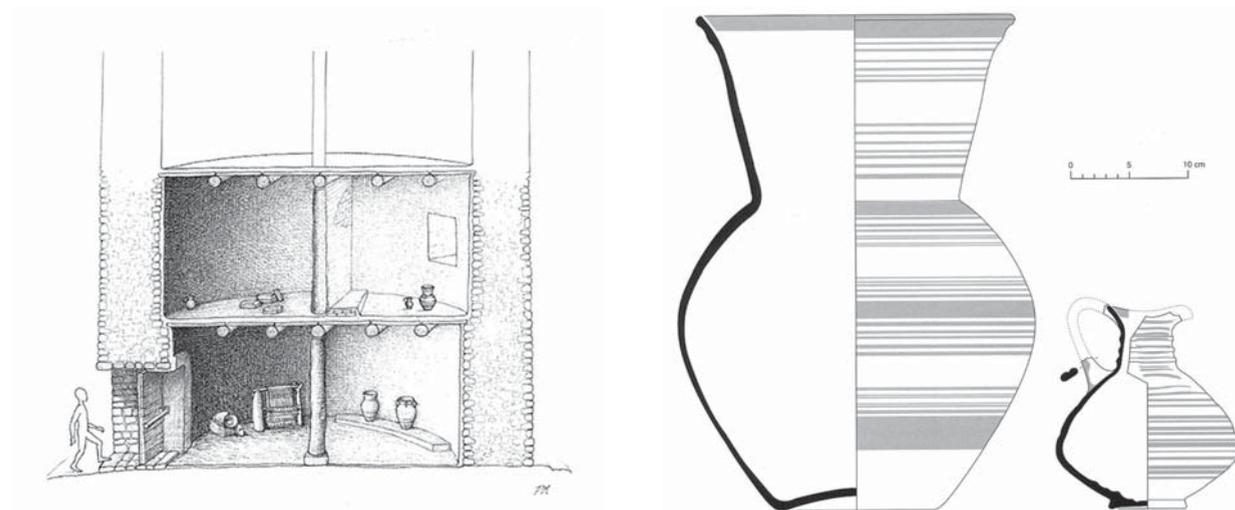


Fig. 3. Tossal de Montañes II de Valdetormo . 1: Propuesta de reconstrucción de la “casa torre” según Moret. 2, Conjunto de gran recipiente a torno y enócoe, relacionados con el servicio del vino, se les supone originarios de las segunda planta (Moret et al. 2006).

denominado *thymiaterion*, pero, además, menciona pedazos de espada de hierro, de hoja recta y empuñadura plana, que posteriormente identifica como una espada de frontón (Cabré 1942: 182), y fragmentos y asas de un recipiente de bronce, que se conservan en París y han sido dados a conocer por Pierre Rouillard (1997: 134-135). El citado *thymiaterion*, interpretado como candelabro y quema perfumes, ya fue definido por Juan Cabré (1942) como un pedestal para sostener un “calderillo”, pero va a ser M<sup>a</sup> Rosario Lucas (2003-04: 119) quien reforzará esta hipótesis de soporte del caldero al relacionarlo con otras dos piezas similares aparecidas en tumbas de guerreros en Coufoulens y Pézenas. El ritual establecido, señala la autora, refleja la vida aristocrática, y tiene su paralelo morfológico en representaciones etruscas, donde el contenedor de bebida se eleva sobre un soporte calado. Un estudio posterior de Raimon Graells ha permitido identificar entre los restos conservados en Francia un mango de *simpulum* de tipo catalano-languedociense y adscribir las asas no al supuesto caldero sino a una pátera etrusca (Graells et al. 2009), lo que en sí refuerza el ritual del vino. El hallazgo de esta tumba, un siglo después, sigue siendo único pero nos muestra que nos encontramos ante la sepultura aislada de un guerrero, enterrado con sus armas, de las que únicamente se conoce una posible espada de frontón y un peto de bronce que en palabras de Fernando Quesada (1997: 577) es un ejemplar único pero perteneciente al “foco metalúrgico languedociense – catalán de los ss. VI-V”, correspondiente a un “personaje de alto rango”, al que le acompaña una pátera de origen etrusco, su soporte de bronce y un *simpulum*, correspondientes a rituales aristocráticos relacionados con el vino que se extendieron por el Mediterráneo occidental.

Un siglo después de este hallazgo excepcional son muy escasas las evidencias localizadas en el Bajo Aragón correspondientes a tumbas de esa élite emergente, de hecho son tan solo dos hallazgos parciales (fig. 4). El primero está vinculado con el ritual del vino, ya que corresponde a un fragmento de crátera proveniente de la Grecia del Este fechado en la primera mitad del s. VI y relacionado con una sepultura no identificada del entorno de Torre Cremada de Valdetormo (Moret et al. 2006: 87) y un fragmento de trípode de tipo chipriota localizado en la tumba 2 de La Clota de Calaceite dado a conocer por Nuria Rafel (2005), pero que tras ser sometido a un análisis de isótopos presenta ratios que lo alejan de un origen chipriota y lo vinculan con las áreas mineras del SE peninsular, en concreto con Cartagena (Graells et al. 2009).

Mayor suerte se ha tenido con la identificación de la residencia de estas élites, aunque para ello se ha tenido que esperar a pleno s. XXI. Se localizan fuera de los poblados, en viviendas aisladas y fortificadas de planta circular, denominadas “casas-torres” (Moret 2002a). Si bien se han localizado en el Cabezo de la Guardia de Alcorisa (Moret et al. 2006: 183) y en el Palao de Alcañiz, debajo de la ciudad de Osicerda (Moret 2005-6), el mejor conocido es el Tossal Montañes II (fig. 3). Edificio datado entre 575 y 525/500 al que se le supone hasta tres plantas de altura. El hecho de que las dos únicas vasijas a torno conservadas, una gran vasija de cuello alto divergente y un enócoe, tengan similar fábrica y un mismo origen foráneo desconocido (Moret et al. 2006: 179-181), nos indica la excepcionalidad de esta vajilla, procedente del segundo piso, vinculada con el almacenaje y el servicio del vino y en donde falta la copa de lujo para su consumo, que al igual que ocurre en otros asentamientos sería sustituida por recipientes indígenas. Con estas casas fortín se relaciona

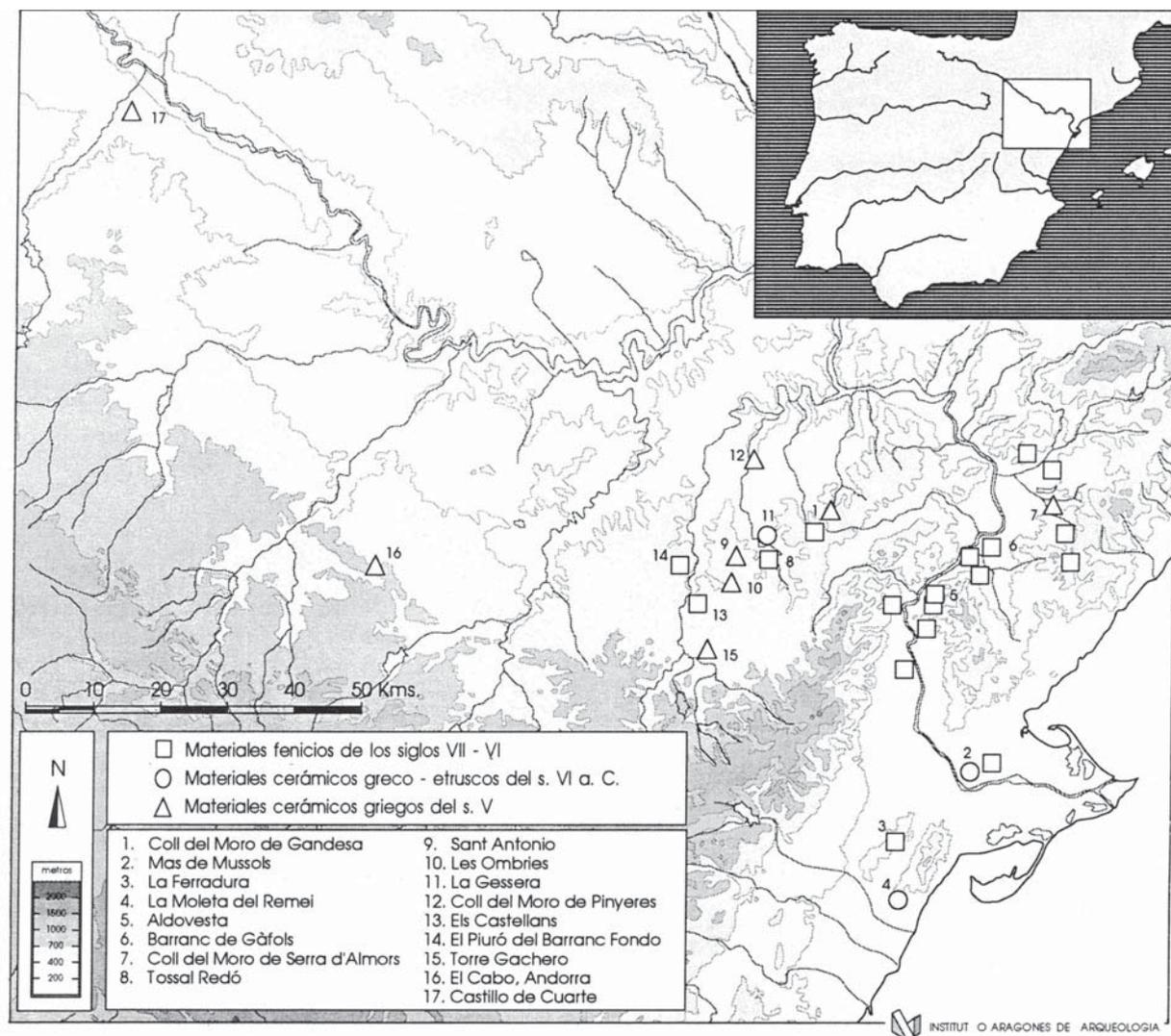


Fig. 4. Dispersión de materiales importados, ss. VII-V (según Sanmartí, Padró y Rafel, modificado en Burillo y Royo 1994-96).

el complejo de Turó del Calvari de Vilalba dels Arcs, Tarragona, en la inmediata Terra Alta, ocupado entre el último cuarto del s. VII y el primero del VI (Bea *et al.* 2003; Diloli, Bea 2005). En él se han localizado un conjunto de cerámicas de tipo fenicio y, sobre todo, reinterpretaciones locales de prototipos fenicios. Destacan cinco enócoes (Sardá 2008), que junto con platos de labio exvasado y pies altos, que en realidad parecen corresponder a verdaderos cálices, nos muestra la importancia que tiene la comensalidad del banquete y del vino entre esta élite dentro de este edificio, interpretado como cultural por sus excavadores. Los residentes de estos edificios deben identificarse con la figura bien conocida en el mundo de la Antropología como “Big Man” de las sociedades oceánicas

(Godelier 1999) o el defendido para el Alto Guadalquivir de aristocracia simple, que Arturo Ruiz (1999: 191) sitúa entre la sociedad aldeana y la aristocracia compleja, propia de los *oppida* de ese territorio ibérico.

Frente a estos asentamientos singulares, las comunidades campesinas continúan viviendo en aldeas, surgiendo en esta etapa asentamientos como el poblado del Barranc de Gàfols de Ginestar (Sanmartí *et al.* 2000), que muestra la extensión del modelo de “poblado de calle central”, con casas adosadas de planta rectangular dimensiones similares, indicio de la igualdad social de sus habitantes. Lo que no es óbice a que presenten vasijas vinculadas con el consumo del vino, como el enócoe a torno, o un embudo y copas de pie elevado, fabricados a

mano. En este asentamiento son, también, abundantes las vasijas contenedoras, a torno y modelos a mano que las imitan, junto con pervivencias de tipologías antiguas, si dicha imitación puede hacer referencia a un almacenaje de vino nos encontraríamos ante las primeras producciones indígenas en este territorio, hecho que no debe extrañar pues, como ya se ha señalado, el vino importado en las ánforas fenicias era ya conocido desde hace varias décadas en este territorio, lo que lleva a proponer que lo más probable es que estas comunidades lo produjeran o estuvieran en el proceso de hacerlo, al igual que estaba ocurriendo con la tecnología del torno alfarero.

#### LA PRESENCIA DE LA AUSENCIA EN EL INTERIOR DEL EBRO

En el Cabezo de la Cruz de la Muela (Zaragoza), situado sobre el río Huerva a unos veinte kilómetros de su desembocadura con el Ebro, se conocía la existencia de pepitas de uva en el poblado (Burillo, Fanlo 1979). Las recientes excavaciones han localizado en el interior de una vivienda concentraciones de pepitas de uvas fechadas radiocarbónicamente en el 520 (Picazo, Rodanés 2006: 52). El estudio de estas semillas de *vitis*, realizado por Guillem Pérez, lleva a la conclusión de que corresponden a restos de uva almacenada para su consumo como fruta. Lo único que se testimonia, pues, es la existencia de vid en el entorno del lugar y la recolección de la uva, pero no el conocimiento de su transformación en vino, como lo muestra la ausencia de estructuras para su transformación, pero sobre todo de vasijas especializadas para su consumo, como hemos visto en casos anteriores. A similar conclusión se debe llegar con los testimonios de pepitas de uva localizados en el Alto de la Cruz de Cortes de Navarra (Maluquer 1954; 1958), ya que no hay evidencias en estos ni en otros asentamientos contemporáneos situados en el valle medio del Ebro ni de lagares, ni de vasijas vinculadas con el consumo de vino.

Ebro arriba se encuentra la necrópolis de Castejón de Navarra (García 2004), y que a pesar de ser un *unicum* en esta zona de contacto entre el medio y el alto Ebro manifiesta en sus tumbas y ajuares la aparición de diferencias notables entre la comunidad allí enterrada. Sin embargo, muestra una clara diferencia con lo visto en el río Matarraña en la tumba de Les Ferreres, ya que esta élite social se entierra con sus congéneres en el mismo cementerio. La existencia de tumbas de grandes dimensiones, con ajuares diferenciados, con presencia de escarabeos o concentraciones como la que presenta la tumba 13, donde se amortizan los elementos de un banquete reflejados en parrilla de hierro, cazo, trébede, caldero y asador nos indica, en la complejidad del ritual funerario, que las diferencias sociales ya han llegado también a las comunidades agrarias del interior del Ebro. Sin embargo un hecho llama la atención, la ausencia entre los instrumentos vinculados con el banquete de vajilla vinculada al consumo del vino.

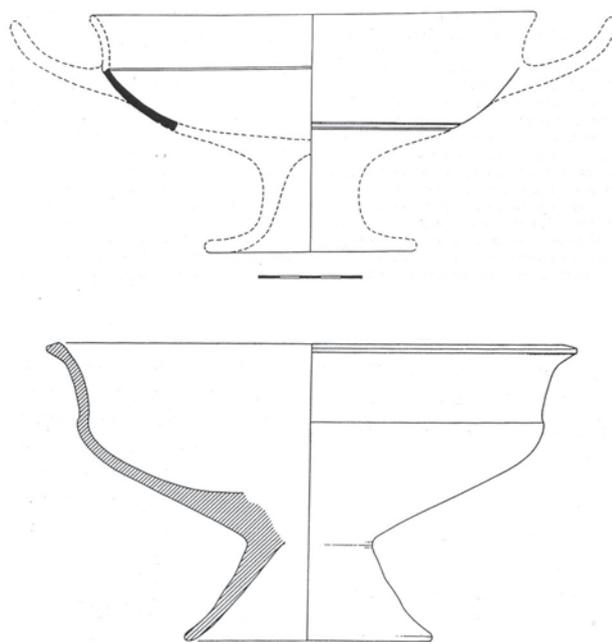


Fig. 5. El Castillo de Cuarte: copa ática e imitación ibérica de forma cerámica griega.

#### LAS IMPORTACIONES GRIEGAS Y EL DESARROLLO DE LA PRODUCCIÓN Y DEL CONSUMO DEL VINO EN EL S. V

La que en su momento denominé “crisis del ibérico antiguo” supuso la desaparición de los asentamientos del s. VI y del ritual funerario con ellos asociado (Burillo 1989-1990). El periodo de transición hasta la emergencia de los primeros *oppida* en el s. IV nos es todavía muy desconocido. Los yacimientos del Cabo de Andorra, Teruel, con planta de “calle central” (Benavente, Galve 2002) y el Castillo de Cuarte, Zaragoza, (Burillo, Royo 1994-96) nos ilustran sobre esa etapa del s. V y nos muestra que el vino se halla generalizado en el eje del Ebro hasta el lugar donde se encuentra la actual Zaragoza.

En El Castillo de Cuarte se localizó un fragmento de copa ática, datado entre el último cuarto del s. VI hasta la primera mitad del s. V, corresponde al hallazgo más al interior del valle del Ebro (fig. 5). Debe considerarse que si bien inicialmente se planteó la existencia de cerámica griega del s. V en Azaila (Beltrán Lloris 1976), una revisión crítica de los fondos del Museo Nacional de Arqueología, llevó al mismo investigador a rechazar dicha adscripción y señalar que en realidad parece pertenecer a un desconocido yacimiento bético (Beltrán Lloris 1984: 127). El ejemplar más próximo hacia la costa se localizó en El Cabo de Andorra (Loscos et al. 1993-95: 169). Lo interesante de estos dos asentamientos, El Castillo y El Cabo, es que presentan un conjunto cerá-

mico muy similar al Tossal del Moro de Pinyeres, en Batea, Terra Alta, Tarragona (Arteaga *et al.* 1990: fig. 29, 128). *Kylix* de origen griego nos marca funciones asociadas, como es la bebida del vino al “modo griego”. Corrobora su consumo la presencia de cerámica ibérica vinculada con el vino, como enócoes, embudos y tinajas de borde plano reentrante con un pico vertedor inferior.

Debe señalarse que si bien hasta el presente las vasijas contenedoras de grandes dimensiones no presentaban elementos que las especializaran para el almacenaje de sólidos o líquidos, en esta etapa encontramos las tinajas con un vertedor en su parte inferior destinado a la evacuación de líquidos. Se debe destacar el estudio de la distribución de las grandes vasijas de almacenamiento, entre otras cosas para vino, realizado por Pierre Moret (2002b: 131). Se nos muestra la diferente tipología entre las que aparecen por la zona del Bajo Aragón, Terra Alta y la plana Occidental catalana y las que se encuentran en el Bajo Ebro y área mediterránea, donde las primeras no se localizan, dominan las ánforas de transporte de tipo ibérico o púnico-ebusitano, siendo el Algar el río que marca esta interesante “frontera”.

El hecho de que en los yacimientos del interior del Ebro aparezcan cerámicas especializadas en el almacenaje y consumo de vino, pero no se encuentren ánforas que nos muestren su importación, tal como hemos visto en la primera etapa, obliga a suponer que el vino se producía de forma estable en el s. V en el eje del Ebro, al menos, hasta la actual Zaragoza.

## LAS BODEGAS

San Antonio de Calaceite es un “poblado de calle central” surgido hacia el s. V. En un momento no determinado del s. III, aumentó su población y adosó un barrio limitado con una muralla y fuerte torreón. Su destrucción y abandono es fecha hacia el 200 (Moret 2002b: 125), sin que se pueda precisar el momento exacto, dentro de la etapa en la que este territorio estuvo sujeto a grandes conflictos, iniciados con la Segunda Guerra Púnica y culminados con el avance de Catón en el 195. Es en el extremo Sudeste de la zona de expansión del asentamiento, donde se localizan las dos estancias excavadas por Juan Cabré, que interpreto en este trabajo como bodegas vinícolas. Juan Cabré comenzó las excavaciones de San Antonio en 1903, a la edad de 21 años, dando a conocer sus resultados en 1907 e incluyéndolos en el Catálogo Monumental de Teruel, cuyo contenido, en lo referente a este yacimiento, publicamos en su homenaje, en la revista *Kalathos* en el número monográfico 3-4 (Cabré 1984). Es importante vindicar el buen hacer de este arqueólogo en su etapa autodidacta, ya que en el tema que nos ocupa nos ofreció descripción de los resultados de su excavación, planta a escala, croquis, corte estratigráfico y dibujo con medidas de los materiales más destacados, lo cual era inusual en esta

etapa pionera. E incluso, siguió siendo excepcional en las numerosas intervenciones realizadas años después, por otros excavadores, en este y otros asentamientos del Bajo Aragón (fig. 6).

Las excavaciones de los departamentos 1 y 2, cuyas plantas han sido integradas por Pierre Moret en un plano general del poblado, muestran la existencia de casas de dos plantas. La inferior acondicionada en la roca arenisca, donde se tallaban o construían con mamposterías, según los casos, las escaleras para acceder a la superior. Los departamentos 1 y 2 presentan bancos adosados en las paredes y en la zona central, para acomodar las vasijas piriformes contenedoras, treinta y nueve en el dibujo de la primera y cuarenta en el de la segunda. Aunque en el momento de su descubrimiento Juan Cabré identificó estas tinajas como urnas funerarias, pensando que estas estancias se destinaban a enterramientos, lo cierto es que la información y dibujos que nos proporcionó ha hecho que pueda afirmar que se trataban de verdaderas bodegas destinadas a almacenar el vino. Su situación en la planta baja, en posición subterránea garantizaba la estabilidad de las temperaturas y, con ello, la conservación del vino.

El cálculo realizado por Juan Carlos Calvo, uno de mis doctorandos y colaboradores, de una de ellas, a partir del dibujo y medidas proporcionadas por Cabré, indican que tendrían un volumen aproximado de 65 litros, lo que implica un total de 2.535 litros almacenados en la primera y 2.600 en la segunda. Cantidades, que si bien deben considerarse orientativas, son claramente excedentarias y destinadas o a un consumo comunitario por los habitantes del poblado o a su comercialización. Si se analiza el plano de San Antonio, puede percibirse lo excepcional de estas dos bodegas. En el resto del poblado únicamente se identifica una estancia con banco adosado en el departamento 9, siendo además de menores dimensiones. Lo que implica que la producción del vino se concentra en dos espacios contiguos, departamentos 1 y 2, sin que se pueda señalar si nos encontramos ante una producción comunitaria, correspondiente a dos propietarios o a uno solo.

Se debe señalar, como recoge Pierre Moret (2002b: 125), que en el departamento 1, Cabré localizó tres vasijas importadas: una copa ática de barniz negro, fechada hacia el 400; un *skyphos* de la segunda mitad del s. IV y una copa campaniense A de finales del s. III. Esto es, copas importadas para el consumo del vino que abarcan, al menos, dos siglos y medio y que cuando se destruyó el poblado se encontraban cuidadosamente guardadas y en uso en la bodega de la vivienda.

Los Castellares de Herrera de los Navarros es, también, un “poblado de calle central” (Burillo 1983) surgido en el ibérico pleno y destruido en la campaña de Nobilior del 153, en su camino hacia Segeda (Burillo 2006a). La excavación de la casa 2 descubrió en la habitación 4, de una extensión inferior

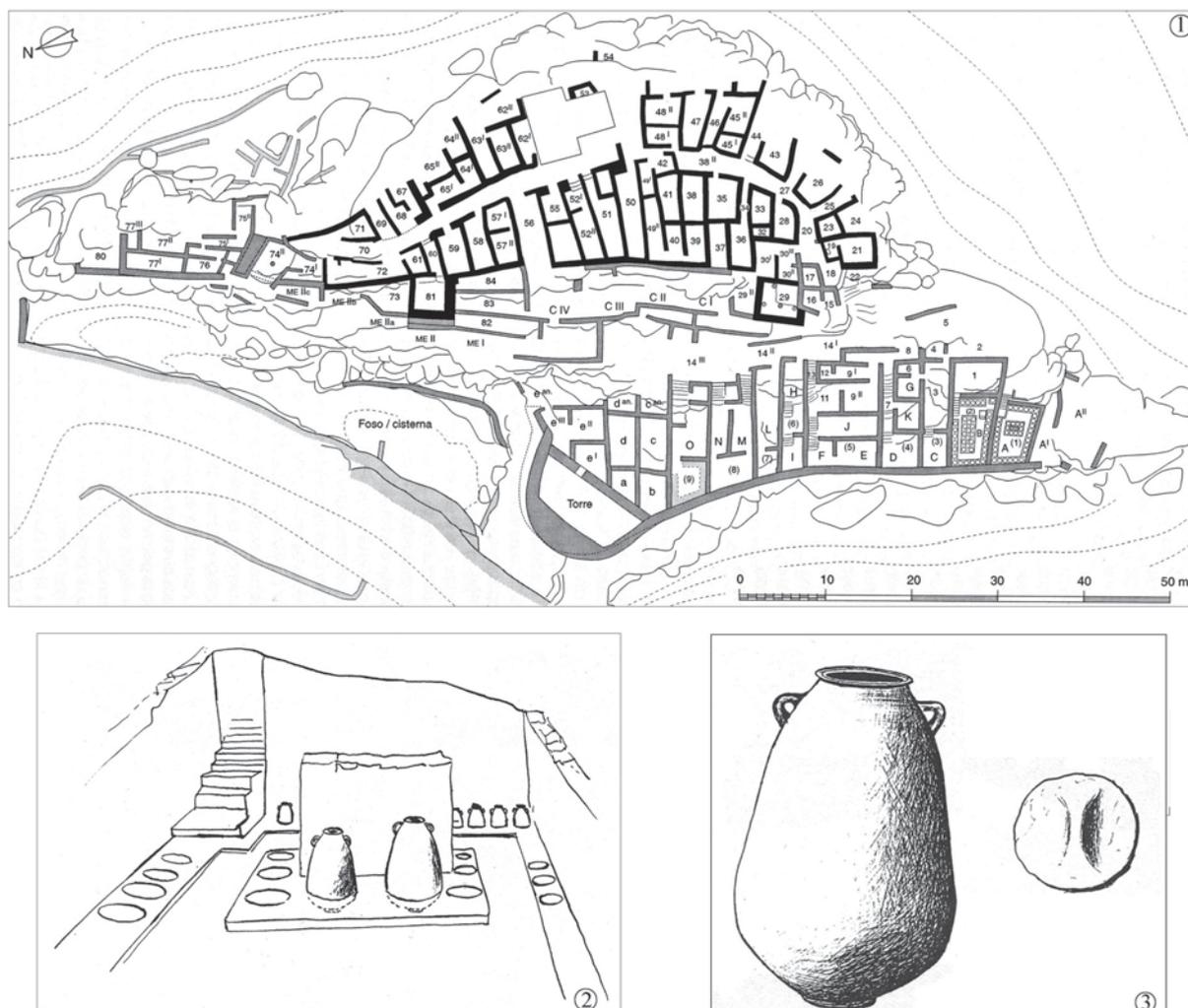


Fig. 6. San Antonio de Calaceite: 1, Plano del poblado según Pierre Moret (2002b: 122), integrando en los realizados por Pedro Bosch Gimpera y Francisca Pallarés los dibujos de las bodegas de Juan Cabré. 2, Croquis del Departamento 1 según Juan Cabré. 3, Tinaja y tapadera del departamento 1 según Juan Cabré, todos ellos realizados en el año 2007 (Cabré 1984).

a los 10 m<sup>2</sup>, un banco adosado en barro que recorría las cuatro paredes, conservado sólo en parte debido a la intrusión de tres silos medievales (Burillo, De Sus 1986). En su interior se recogió un ánfora greco itálica de vino importado, y varias tinajas ibéricas, que se les supone contenedoras de vino local. Destacar la situación de esta estancia con función de bodega, en el flanco norte de la casa, teniendo la muralla en este límite. Esto es, en la zona más protegida de la vivienda, lo que favorecería la conservación de los líquidos. A diferencia de las de San Antonio, esta bodega no parece que sirviera de almacén excedentario, sino que el vino allí guardado estaría destinado al consumo doméstico de los propietarios de la casa.

#### EL BARRIO DE BODEGAS DE AZAILA Y LAS DENOMINADAS "BALSETAS DE YESO"

Los bancos adosados de arcilla de San Antonio y Los Castellares los encontramos también construidos en yeso en numerosos poblados del Bajo Aragón y zonas inmediatas, con una cronología que abarca desde el ibérico pleno al tardío. Miguel Beltrán (2001: 457) recoge diferentes ejemplos: Tiro Cañón y Palao en Alcañiz, Cabezo de la Bovina en Vinaceite, Cabezo Muel de Escatrón, Castellazos de Medina de Aragón, Cabezo de Alcalá de Azaila, que al extenderse por el fondo de la habitación han dado en denominarse "balsetas de yeso". Juan Cabré (1944: 4) las describió magistral-



Fig. 7. Cabezo Alcalá de Azaila: 1, Plano del barrio con bodegas, arriba a derecha. 2, Tinaja de Azaila (Cabré, 1944).

mente en el caso del Cabezo Alcalá de Azaila al referirse a las estancias de las casas: “Las destinadas a bodegas, estucadas sus paredes con yeso muy blanco, pavimentos, y todos los bancos corridos que existen por todo el perímetro de ellas y por su parte central, sobre los que se encontraron *in situ*, tinajas alineadas, con un par de medias lunas de yeso contrapuestas junto a su base, un pocillo, a la vez revestido de yeso, para recoger los líquidos en el caso de rotura de alguno de los recipientes”. Menciona, acertadamente, la función de esas “medias lunas”, que otros autores interpretan erróneamente como pesas de telar, y las pocetas que volvemos a encontrar en Contrebia Belaisca (Díaz, Medrano 1986: 204). Puede parecer mentira, pero falta todavía por estudiar el urbanismo de El Cabezo de Alcalá de Azaila, delimitando sus viviendas y realizando un estudio social de las mismas. El plano que nos proporciona Juan Cabré registra minuciosamente las estancias con bancos adosados de yeso, llamando la atención la concentración existente en la ladera situada junto al extremo Norte de la acrópolis, no en vano buscando la zona de menor insolación. Esta batería de bodegas contrasta con las estancias de bancos adosados distribuida por la cima de la acrópolis, mostrando la especialización del tejido urbano. Nada impide suponer que todas las estancias con “basetas de yeso” de Azaila fueron bodegas, utilizadas para la fermentación y almacenamiento de vino (fig. 7).

En El Palomar de Oliete (Vicente, Ezquerro 1990: 14) encontramos en el denominado almacén 1 una estancia con bancos adosados que ha ido perdiendo el recubrimiento de yeso al ser expuesta a la intemperie, al fondo y en medio de dichos bancos presenta una tinaja incrustada que haría las veces de la poceta, también la erosión ha hecho subir su

boca de la línea de suelo donde estaría inicialmente enrasada. Sistema de drenaje más complejo, con tinaja enterrada dentro del banco adosado y canalículo en el suelo que conduce a la misma se ha localizado en Contrebia Belaisca (Díaz 1994: 6).

Ha surgido una interpretación totalmente errónea para estas estructuras de yeso, a partir de identificar las localizadas en la acrópolis de Contrebia Belaisca como tenerías (Díaz, Medrano 1986), lo que implicaba convertir las casas aparecidas en la zona más importante de la ciudad en un área fabril dedicada al curtido de pieles. Estructuras que Antonio y Miguel Beltrán (1989: 355) identificaron inicialmente con batanes o artilugios de fines similares destinados a la “manipulación de fibras o tejidos, seguramente lanas”. Opinión abandonada posteriormente, al señalar Miguel Beltrán (2001: 457) que dichas basetas “parecen asociarse claramente con zonas de pisado de uvas y fermentación, antes de trasvasar su contenido mediante pequeños recipientes a las tinajas o ánforas destinadas a dicho menester”. Pienso que esta afirmación no puede generalizarse a todas estas estructuras, y que debe estudiarse la función para cada una en concreto, aunque en los casos más generalizados puede afirmarse, lo ya señalado arriba: en las habitaciones con todo su interior cubierto de yeso las zonas emergentes son bancos adosados y las profundas el suelo de la estancia, siendo la cobertura de yeso la que da una unidad a estos almacenes de vino o bodegas. La aparición en el área 2 de El Poyo de Mara, donde se sitúa Segeda I, de un lagar elaborado con yeso, marca la referencia obligada en el estudio de las estructuras vitivinícolas del valle medio del Ebro (Burillo et al. 2007).



Fig. 8. Segeda I, lagar: 1, Espacio 2, lagar a la izquierda. 2, Reconstrucción virtual.

## EL VINO EN SEGEDA

Segeda es una ciudad celtibérica situada, en su primera fase, en el Poyo de Mara, en el interior del Sistema Ibérico Central, junto al río Perejiles, afluente del Jalón en su margen derecha, a unos 12 km de Calatayud. Sus 17 Ha habitadas, dentro de un recinto de unas 42 Ha, la convirtieron en la de mayor extensión del valle del Ebro y del NE peninsular de su época. Acuñó monedas con el nombre indígena de sekeida. Los testimonios escritos nos informan como el senado romano le declaró la guerra por haber incumplido los pactos de Graco, desplazando en el año 153 un ejército de 30.000 hombres al mando del cónsul Nobilior, lo que motivó su alianza con Numancia y el reclutamiento de 25.000 celtíberos. La primera victoria celtibérica fue efímera, el ejército romano avanzaría de forma imparable hacia el interior peninsular, destruyendo en el año 133 Numancia y en el 98 Tiermes (Burillo 2006b).

El Proyecto Segeda, iniciado en 1998 ha supuesto unir la labor de gestión con la de investigación arqueológica, excavando en diferentes lugares de la ciudad, lo que ha proporcionado conocimientos precisos sobre cuatro modelos diferentes de espacios domésticos. El resultado de las excavaciones arqueológicas, los análisis realizados sobre los sedimentos y restos descubiertos, unido al estudio de las cerámicas encontradas han llevado a demostrar que los celtíberos de Segeda cultivaban la vid y elaboraban vino en la etapa previa a su destrucción en el 153 ([www.segeda.com](http://www.segeda.com)).

### EL LAGAR

El lagar de Segeda se abandonó, como toda la ciudad en el año 153. Se encuentra en una amplia vivienda situada en

la ladera oriental del Poyo, elevación que marca la parte más destacada de la ciudad. Se localiza dentro de una casa de planta cuadrangular de al menos 90 m<sup>2</sup> de extensión y dos pisos de altura. Dado que las puertas de las habitaciones de la vivienda segedense abren en dirección Sur, a fecha de hoy, desconocemos las dimensiones totales que dicha casa pudo alcanzar. Su interior se halla compartimentado en 6 espacios, separados por muros medianiles de tapial y adobe. El espacio 5, con cerca de 20 m<sup>2</sup>, es con creces el de mayores dimensiones. Presenta los muros revocados de arcilla, encajados y con una banda de pintura negra en la línea del suelo, a modo de zócalo, que levanta bordeando las jambas de la puerta que dan entrada al mismo. En una de sus esquinas se ha descubierto una estructura de yeso de dos metros de largo por uno de ancho, que se asemeja a una bañera con su desagüe y que corresponde a un lagar. Hecho ratificado gracias a los análisis químicos realizados por Jordi Tresserras y J. Carlos Matamala sobre los sedimentos procedentes de la conducción de desagüe, identificando tartratos, correspondientes a sales características de los residuos de vino, y restos de ácido síringico, derivado de la malvidina, marcador del vino tinto (fig. 8).

Hasta el descubrimiento de este lagar los únicos que se conocían en la Península Ibérica de esta cronología o anterior se encontraban al Sur del Tajo. Sólo se han localizado en otros ocho lugares. Los más antiguos se hallan en el entorno fenicio de Gadir, en Doña Blanca (Puerto de Santa María, Cádiz), datado en el s. VI, y en el ámbito tartésico en la ciudad de Tejada la Vieja de Huelva y en el edificio de La Mata (Campanario, Badajoz). El resto se localizan en el ámbito ibérico levantino. En la zona de Alicante se encuentra L'Alt de Benimaquia (Denia) y la Illeta dels Banyets (Campello) y en Valencia en la ciudad de Edeta, en el Tossal de Sant Miquel,

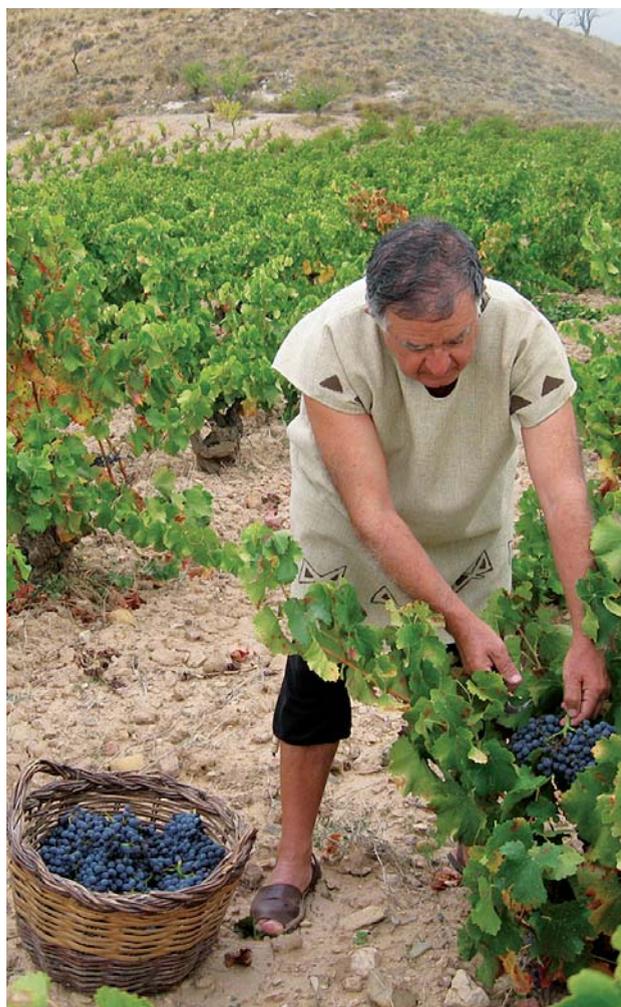


Fig. 9. Segeda I, vendimia de "una familia celtibérica".



en La Monravana de Liria y el conjunto de lagares rupestres de Requena, junto a la ciudad ibérica de Kelin (Rodríguez, Ortiz 2004: 208).

Por otra parte, en el estudio arqueobotánico de las tierras situadas junto al suelo de la estancia del lagar se ha identificado un fitolito perteneciente a hoja de parra y, en fragmentos de tinajas celtibéricas procedentes de este mismo recinto, resina, sustancia que se estima sería empleada para la conservación de los caldos en vasijas destinadas a la fermentación y almacenaje. Finalmente, cabe señalar, que en los estudios carpológicos realizados por Guillem Pérez de las semillas localizadas en otras casas excavadas en Segeda han identificado pepitas de *vitis vinifera vinifera*, lo que implica la generalización del cultivo de vid en la ciudad (Burillo, Alzola 2005).

Estas evidencias nos indican la existencia de viñedos en el territorio segedense y su correspondiente transformación

vinícola (fig. 9). La casa donde se ha localizado el lagar, por su situación, construcción y dimensiones se debe vincular con el sector social más elevado de la ciudad. Y dado que la capacidad de producción del lagar supera con creces un consumo doméstico, se puede señalar que su propietario generaba excedentes de vino. Por ello no es extremado concluir la identificación del dueño de esta casa con un campesino terrateniente, un agricultor rico capaz de sostener, desconocemos si con su propia familia, con siervos o con jornaleros, el cultivo de sus viñedos, su transformación en vino y su posterior comercialización (fig. 10).

#### OTRAS EVIDENCIAS DE CONSUMO DE VINO

También debemos a Jordi Tresserras y J. Carlos Matamala el estudio de los restos de contenido, a través de restos microscópicos y compuestos orgánicos, de una serie de reci-



Fig. 10. Segeda I, planta alta del lagar. 1, Vertiendo la uva. 2, Pisando la uva.

piques aparecidos en el área 3 de Segeda I, correspondiente al barrio donde se ha testimoniado el sinecismo ejercido sobre los Titos. Entre los resultados positivos que aquí nos interesan debemos señalar la vasija nº de inventario 1327, correspondiente a una copa a mano y la nº de inventario 1194, perteneciente a una crátera a torno de cerámica celtibérica. En ambas se identificaron tartratos, los mismos residuos vinícolas que en el lagar. Pero las excavaciones arqueológicas han aportado también otras vasijas destinadas al almacenaje vinícola, como tinajas, a su servicio, como jarras de boca trilobulada, y a su consumo, como diferentes tipos de copas.

La presencia de ánforas cuya tipología se sitúa entre las últimas producciones greco-italicas de Sicilia, Calabria y los ejemplares más antiguos de Dressel IA de la costa tirrénica italiana indican que en Segeda se consumía, además del vino local, vino itálico, indicio del nivel adquisitivo de sus habitantes. Pero también se han encontrado vasijas de origen itálico asociadas al consumo del vino, en concreto cuencos y copas de barniz negro, pertenecientes a cerámica Campaniense A y calena, que habrían llegado a Segeda por los mismos cauces comerciales que las ánforas. De dichas copas aparecen en todas las casas excavadas, independientemente de sus dimensiones, las denominadas Morell 68, con pie levantado y dos pequeñas asas. Esta muestra lo generalizado del consumo de vino en vajilla de lujo, bebido al “modo itálico”, modificando las costumbres existentes hasta esa etapa, en torno a los años 179 - 153 en que deben fecharse dichas copas. La afirmación de este cambio cultural queda ratificado por el hecho de que dicho recipiente fuera imitado por el alfarero local, generando una copa de similar perfil, dimensiones algo menores y decorada con líneas onduladas en negro, motivo muy frecuente en el territorio celtibérico, como puede verse en el Alto Chacón de Teruel (Atrián 1976). Junto a estas copas, realizadas en los mismos

alfares donde se fabricaba la cerámica celtibérica elaborada con arcilla decantada, encontramos otras con una base en anillo hechas a mano, que también parecen imitar modelos itálicos, como la forma Lamb. 25 de barniz negro.

La evidencias de consumo de vino en Segeda en zonas residenciales tan diferentes en la escala social segedana, como la zona aristocrática de la acrópolis, área 2, el extenso barrio donde se asentaron los Titos, área 3, y las modestas casas que están apareciendo en la zona más exterior de la ciudad, área 4, nos indica lo generalizado del mismo en toda la ciudad y, por lo tanto, que su bebida no se encontraba vinculada a unas clases sociales determinadas.

#### REVIVIR EL VINO: EL PROGRAMA SEGEDA VITIVINÍCOLA

Se ha abandonado la etapa en la que el arqueólogo centraba su actividad en excavar y dirigir su investigación a la comunidad científica, dándola a conocer en congresos o en publicaciones especializadas a otros arqueólogos. Desde el Proyecto Segeda se pretende que la investigación más rigurosa repercuta también en el desarrollo social y económico de la comunidad rural. El Programa Segeda Vitivinícola se centra en la investigación de todas las evidencias descubiertas en las excavaciones y, por medio de la Arqueología Experimental, reconstruir los procesos que los segedenses seguían para la elaboración del vino, para lo cual se ha construido un lagar y una bodega, que en sí mismas configuran la primera zona musealizada de Segeda, su Museo del Vino Celtibérico, destino del turismo cultural y del enoturismo. Pero también se incluye en el Programa Segeda Didáctica, de modo que niños, del ámbito rural pero también urbano, participen en la vendimia y en el pisado de la uva, como la mejor forma de comprender y valorar la cultura milenaria del vino (figs. 9, 10 y 11). Toda esta actividad debe servir, así mismo, de referencia e impulso en la comercialización de los caldos



Fig. 11. Segeda I, planta alta del lagar. Colgando la uva para su consumo.

actuales, desde los más inmediatos de Mara, el Perejiles y la Comarca de Calatayud, a los que se desarrollan sobre la vertiente zaragozana del Sistema Ibérico, en otros tiempos habitada por los celtíberos, donde se sitúan las otras dos Denominaciones de Origen, la de Cariñena y Borja. Este programa ha sido presentado, junto con una exposición monográfica, en el Segundo Congreso Internacional de Turismo Enológico, celebrado en el Centro de Congresos y Exposiciones de Barbastro, los días 21 al 23 de Octubre de 2009.

#### LA MUSEALIZACIÓN DE LA CASA DEL LAGAR

El primer objetivo del Proyecto Segeda Vitivinícola fue presentado al III Congreso Internacional sobre Musealización de Yacimientos Arqueológicos (Burillo, Maldonado 2005). Consistía en una propuesta sobre. "El cubrimiento de la casa del lagar de Segeda I".

El lagar descubierto en el área 2 de Segeda I, correspondiente a la zona media de la ladera meridional de la elevación, donde se sitúa la parte más antigua de la ciudad, no es un elemento aislado. Forma parte una suntuosa vivienda construida en uno de los barrios más destacados. Pero, además, los restos descubiertos presentan cierta monumentalidad, dados los 2,60 m de altura del muro occidental, conservado precisamente en el espacio donde se localizó el lagar. Por otra parte, las evidencias constructivas descubiertas suponen un testimonio de primer orden para comprender el

desarrollo arquitectónico alcanzado en esta ciudad celtibérica. Si a ello se une la gran fragilidad de los elementos constructivos se comprenderá que el proyecto de musealización fuera más allá de una mera cubrición. Sin embargo, el coste del mismo fue valorado como muy elevado por las instituciones consultadas. Si bien consideraban el yacimiento de gran valor científico, no lo era desde el punto de vista turístico, al permanecer fuera de las rutas por la ausencia de restos acondicionados para su visita. Por lo cual se paralizó el desarrollo de esta primera fase, procediendo a proteger los restos descubiertos para que no se deterioren. Cambiando las estrategias en el desarrollo del Programa Segeda Vitivinícola, priorizando la segunda fase del mismo: la reconstrucción de "la casa del lagar".

#### SEGEDA NOVA: EL LAGAR Y LA BODEGA

La Fundación Segeda, gracias al dinero aportado por la Diputación Provincial de Zaragoza, ha ido adquiriendo campos situados en la ciudad de Segeda I, hasta un total de 120.000 m<sup>2</sup>. Una de estas parcelas, de 5.000 m<sup>2</sup> de extensión, la denominada área 6, situada en la zona aluvial del río Perejiles a los pies del Poyo, dio resultados negativos desde el punto de vista arqueológico por lo que presenta unas características excepcionales para convertirla en la zona donde concentrar todas las actividades de arqueología experimental, proyectos de reconstrucción y actividades didácticas relacionadas con el yacimiento. En este lugar, se han llevado ya a cabo experimentaciones sobre fundición de hierro y fabricación de adobes. Y en él se ha construido, bajo la dirección de José Miguel Gallego, un lagar y una bodega anexa, labor que remonta al verano del 2004 y en la que se han empleado más de 6.000 adobes elaborados en la misma parcela.

Las soluciones constructivas correspondientes a las paredes, suelos y anchura de los vanos de las puertas se han tomado de la información arqueológica proporcionada por las excavaciones realizadas en Segeda. Zócalos de piedra caliza, con utilización de lajas de yeso para horizontalizar, sobre las que se apoya un muro de adobes. Revoques internos de arcilla, encalados y pintados en negro en una banda inferior y en las jambas de las puertas. Suelos de dos tipos, de yeso elaborado, trabando piedras fragmentadas de yeso, y de arcilla. Y en el caso de la bodega, un banco corrido donde apoyar las tinajas que servirán para fermentar y conservar el vino.

La etnografía ha sido clave para determinar el tipo de cubierta a emplear, debido a la ausencia de evidencias arqueológicas directas. Las soluciones dadas en cabañas y "chozones", en el ámbito del Sistema Ibérico Central donde se sitúa Segeda, muestran la utilización constante de tejados inclinados con tierra con suficiente espesor como para potenciar el crecimiento de la vegetación y conseguir, de esta manera, la impermeabilización. Esta solución, de tejados inclinados



Fig. 12. Segeda I, bodega. Control del proceso de vinificación.

y tierra, también se da en lugares tan distantes, por sus ecosistemas, como Turquía y Noruega. Los estudios etnográficos han proporcionado, así mismo, la solución para el acceso a la segunda planta desde donde descargar las uvas que se depositan en el lagar. En la casa descubierta arqueológicamente, al situarse en una ladera, tenía acceso directo desde la calle a la planta superior de la vivienda. Pero en nuestro caso, al construirse en llano la casa, era necesario buscar otras soluciones que no fuera subir por escaleras. Es frecuente en las poblaciones próximas a Segeda la existencia de pajares de dos plantas que sitúan la entrada superior a pie de era. En nuestro caso, y siguiendo este modelo, se piensa construir una era artificial para crear dicho acceso. Solución que, a su vez, puede permitir la existencia de estancias ocultas, construidas con técnicas modernas y dedicadas a espacios expositivos.

Comunicada con el lagar se ha construido una bodega de una planta. Siguiendo el modelo de Los Castellares de Herrera de los Navarros presenta un banco adosado, sobre el que se asientan las tinajas donde se produce la fermentación y se conserva el vino. Esta técnica se ha conservado hasta hace muy poco tiempo en localidades próximas a Segeda, como Ruesca. Donde todavía pueden verse en bodegas tradicionales tinajas alineadas donde se fermentaba y almacenaba el vino.

#### VIVIR EL VINO EN SEGEDA

En el lagar y la bodega de Segeda Nova se están reproduciendo los procesos de transformación del vino. Las uvas proceden de una viña de garnacha vieja de una hectárea de extensión situada en el mismo yacimiento de Segeda, a los pies del Poyo y a tan solo 100 m del lagar reconstruido, viña que acaba de ser adquirida por el firmante. Su cultivo y vendimia corre a cargo de Fernando Carrasco y José Antonio Ibarra, enólogo de profesión, controla el proceso de elabora-

ción del vino, lo que asegura un estudio profesionalizado en esta investigación de Arqueología Experimental (fig. 12).

La vendimia, el traslado de la uva, su pisado y trasvase del vino ha sido realizada por una familia ataviada de ropa celtibérica, formada por componentes de la Asociación Mara Celtibérica: abuelo y abuela, padre y madre, hijo e hija. Lo que ha permitido documentar este proceso en alta definición, paralelamente se está realizando otro documental en similar formato recogiendo las incidencias técnicas del proceso de elaboración del vino.

El arqueólogo-alfarero Javier Fanlo es el responsable de la exacta reproducción de las vasijas vinculadas con el vino descubiertas en Segeda, lo que permitirá escanciar el vino con un enócoe y elegir entre un repertorio de copas (de barniz negro itálico, de cerámica celtibérica fina y de mano) para degustarlo. De esta manera, el vino producido “al modo celtibérico” podrá saborearse con el mismo ritual de hace 2.200 años, dentro un espacio similar, que guarda en sus paredes las texturas y acabados de las construcciones segedenses, impregnado el ambiente con el olor residual del mosto y el vino. En suma, todos los sentidos harán posible algo único: tener todas las sensaciones de un celtíbero segedense cuando consumía su propio vino.

#### NOTAS

- 1.- Este trabajo se desarrolla dentro del Grupo de Excelencia Hiberus. Del Proyecto I+D: HAR2008-04118/HIST (“Segeda y Celtiberia Septentrional: investigación científica, desarrollo rural sostenible y nuevas tecnologías”), financiado por el Ministerio de Educación y Ciencia y los fondos FEDER.
- 2.- Todas las fechas, salvo indicación contraria, son a. C.

#### AUTOR

**Francisco Burillo Mozota**

*Centro de Estudios Celtibéricos de Segeda*

*Facultad de Ciencias Sociales y Humanas de Teruel*

*(Universidad de Zaragoza)*

*faburillo@gmail.com*

#### BIBLIOGRAFÍA

- ARTEAGA, O.; PADRÓ, J.; SANMARTÍ, E. (1990): *El poblado ibérico del Tossal del Moro de Pinyeres (Batea, Terra Alta, Tarragona)*, Diputación de Barcelona.
- ATRIÁN, P. (1976): *El Yacimiento Ibérico del Alto Chacón (Teruel)*. Madrid.
- BEA, D.; DÍLOLI, J.; VILASECA, A. (2003): *El Turó del Calvari (Vilalba dels Arcs, Terra Alta)*. Un recinte singular de la primera edat

- del ferro al curs inferior de l'Ebre, *Il·lercavònia*, 3, 75-87.
- BELTRÁN LLORIS, M. (1976): *Arqueología e Historia de las Ciudades Antiguas del Cabezo de Alcalá de Azaila (Teruel)*, Zaragoza.
- BELTRÁN LLORIS, M. (1984): Nuevas aportaciones a la cronología de Azaila, *Museo de Zaragoza; Boletín* 3, 125-152.
- BELTRÁN LLORIS, M. (2001): Roma República, *Crónica del Aragón Antiguo 1994-1998*, II, *Caesaraugusta* 75, Institución Fernando el Católico, 427-484.
- BELTRÁN MARTÍNEZ, A. (1984): Las casas del poblado de la I Edad del Hierro del Cabezo de Monleón (Caspe). *Museo de Zaragoza, Boletín* 3, 23-101.
- BELTRÁN MARTÍNEZ, A.; BELTRÁN LLORIS, M. (1989): Hipótesis sobre la función del gran edificio de adobe de Contrebia Belaisca, (Botorrita, Zaragoza), *Congreso Nacional de Arqueología*, XIX, 353-359.
- BENAVENTE, J.A.; GALVE, F. (2002): Informe preliminar de la excavación arqueológica del poblado ibero de El Cabo, Andorra (Teruel), *Revista de Andorra* 2, 17-52.
- BLÀNQUEZ, J.; CELESTINO, S. (2007): Origen y desarrollo del cultivo del vino en el Mediterráneo: la península Ibérica, *Revista Universum*, 22, vol. 1, 32-60.
- BOURGAUT, R. (2009): L'établissement viticole gallo-romain de Roumèges à Poussan (Hérault): Une approche des productions domaniales, *The territory and its resources, Studies on the rural world in the Roman Period*, 4, Universitat de Girona, 99-114.
- BURILLO, F. (1983): *El poblado de época ibérica y yacimiento medieval: Los Castellares (Herrera de los Navarros - Zaragoza) - I*. Institución Fernando el Católico, Zaragoza.
- BURILLO, F. (1989-1990): La crisis del ibérico antiguo y su incidencia sobre los Campos de Urnas finales del Bajo Aragón, *Kalathos*, 9-10, Teruel, 95-124.
- BURILLO, F. (2006a): *Oppida* y ciudades estado del norte de Hispania con anterioridad al 153 a. C.", *Segeda y su contexto histórico. Entre Catón y Nobilior (195 al 153)* (F. Burillo, ed.), Fundación Segeda, Mara (Zaragoza), 35-80.
- BURILLO, F. (2006b): La ciudad estado de Segeda I, en F. (ed.), *Segeda y su contexto histórico. Entre Catón y Nobilior (195 al 153)* Fundación Segeda, Mara (Zaragoza), 203-240.
- BURILLO, F. (2009a): Estructuras de almacenaje en el valle medio del Ebro y Sistema Ibérico central durante el primer milenio a. C., *Sistemas de almacenamiento entre los pueblos prerromanos peninsulares* (R. García y D. Rodríguez, eds.), Ediciones de la Universidad de Castilla La Mancha, Cuenca, 315-350.
- BURILLO, F. (2009b): El origen del vino en el valle medio del Ebro, *El Vino y El Banquete en la Europa Prerromana* (C. Sanz y F. Romero, eds.), *Vaccea Monografías*, 2, Valladolid, 173-192.
- BURILLO, F.; ALZOLA, A. (2005): Food, drink and 'the Other' in the Celtiberian city-state of Segeda I (Zaragoza, Spain), *Archaeological Review from Cambridge*, Vol 20.2, *Issues of Food and Drink. An Interdisciplinary Approach* (S. Ralph ed.), The Department of Archaeology, Cambridge, 69-81.
- BURILLO, F.; CANO, M<sup>a</sup> A.; LÁZARO, J. (2007): Vivir el vino en la ciudad celtibérica de Segeda, *IV Congreso Internacional sobre Musealización de Xacementos Arqueológicos. Conservación e Presentación de Xacementos Arqueológicos no Medio Rural. Impacto Social no Territorio*, V, Santiago de Compostela (2006), 385-390.
- BURILLO, F.; DE SUS, M<sup>a</sup> L. (1986): Estudio microespacial de la casa 2 del poblado de época ibérica Los Castellares de Herrera de los Navarros (Aragón), *Arqueología Espacial*, 9, 209-236.
- BURILLO, F.; FANLO, J. (1979): El yacimiento del Cabezo de la Cruz de La Muela (Zaragoza), *Caesaraugusta*, 47-48, 39-95.
- BURILLO, F.; MALDONADO, L. (2005): El cubrimiento de la casa del lagar de Segeda I: propuesta para la creación de un hito en el paisaje, *III Congreso Internacional sobre Musealización de Yacimientos Arqueológicos*, Zaragoza, (15-18 de Noviembre de 2004), 103-111.
- BURILLO, F.; ORTEGA, J. (1999): El proceso de formación de las comunidades campesinas en el Sistema Ibérico (1.400-400 a. C.): Algunas consideraciones acerca del concepto de ruptura, *El origen del mundo celtibérico*, (J.A. Arenas y M<sup>a</sup> V. Palacios eds-), Molina de Aragón, 123-141.
- BURILLO, F.; ROYO, J.I. (1994-1996): El yacimiento del Castillo de Cuarte (Zaragoza) y su contribución al conocimiento del inicio del Ibérico Pleno en el valle medio del Ebro, *Gala*, 3-5, 387-397.
- BUXÓ, R. (1987): Adopción de la agricultura en el Nordeste de Cataluña, *Revista de Arqueología* 80, Madrid, 7-15.
- BUXÓ, R. (1997): *Arqueología de las plantas*, Ed. Crítica, Barcelona.
- CABRÉ AGUILÓ, J. (1907): Excavaciones practicadas en el monte de San Antonio de Calaceite, *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, año VII, Barcelona, 201-203.
- CABRÉ AGUILÓ, J. (1908): Hallazgos Arqueológicos; *Boletín de Historia y Geografía del Bajo-Aragón* 2, 214-241.
- CABRÉ AGUILÓ, J. (1942): El thymiaterion céltico de Calaceite, *Archivo Español de Arqueología* 15, 181-205.
- CABRÉ AGUILÓ, J. (1944): *Corpus Vasorum Hispanorum. Cerámica de Azaila*, Madrid.
- CABRÉ AGUILÓ, J. (1984): San Antonio de Calaceite (Catálogo Monumental de Teruel. Tomo 1), *Kalathos* 3-4, 9-49.
- DÍAZ, M<sup>a</sup> A. (1994): Campaña de excavación preventiva en el yacimiento del Cabezo de las Minas (Botorrita, Zaragoza). 1991, *Arqueología Aragonesa* 1991, 385-388.
- DÍAZ, M<sup>a</sup> A.; MEDRANO, M. (1986): s áreas fabriles de Contrebia Belaisca (Botorrita, Zaragoza): una unidad de producción. *Arqueología Espacial* 9, 187-207.
- DILOLI, J.; BEA, D. (2005): Presencia de elementos de vajilla de tipo orientalizante en el Sur de Cataluña durante la Primera Edad del Hierro, *El Periodo Orientalizante. Actas del III Simposio Internacional de Arqueología de Mérida: Protohistoria del Mediterráneo Occidental*, II, 1385-1393.
- DUPRÉ, N. (1990): Vigne et vin dans la région de l'Èbre antique, *Archéologie de la Vinge et du Vin; Caesarodunum* XXIV, París, 123-141.
- GARCÍA PAREDES, A. (ed.) (2004): *Castejón. Cuatro milenios de historia*, Ayuntamiento de Castejón.

- GRAELLS, R.; FATÁS, L.; SARDÀ, S. (2009): Uso y significado de los materiales mediterráneos en algunas tumbas del Bajo Aragón (s. VII-VI a. C.): Reflexiones sobre un sistema complejo, *VI Simposio sobre los celtíberos, Ritos y Mitos* (F. Burillo, ed.), Centro de Estudios Celtibéricos de Segeda, 351-36.1
- LOSCOS, R. M<sup>a</sup>; HERRERO, M.A.; MARTÍNEZ, M<sup>a</sup> R. (1993-1995): Avance de la primera campaña de excavación en el yacimiento ibérico El Cabo (Andorra, Teruel), *Kalathos*, 13-14, 143-174.
- LUCAS PELLICER, M<sup>a</sup> R. (2003-04): Simpulum y bebida, marcadores de prestigio y jefatura durante el Hierro I (ss. VII/VI a. C.): entre el Herault y el Ebro, *Kalathos*, 22-23, Teruel, 95-134.
- MALUQUER DE MOTES, J. (1954, 1958): *El yacimiento hallstático de Cortes de Navarra. Estudio crítico I y II*. Diputación Foral de Navarra.
- MASCORT, M<sup>a</sup> T.; SANAMARTÍ, J.; SANTACANA, J. (1991): *El jaciment protohistòric d'Aldovesta (Benifallet) i el comerç fenici arcaic a la Catalunya Meridional*, Publicacions de la Diputació de Tarragona.
- MAYA, J.L.; CUESTA, F.; LÓPEZ CACHERO, J. (eds.) (1998): *Genó: Un poblado del Bronce Final en el Bajo Segre (Lleida)*, Universidad de Barcelona.
- MCGOVERN, P.E. (2003): *Ancient Wine. The search for the origins of viniculture*, Princeton University Press.
- MORET, P. (2002a): Tossal Montañés y La Gessera: ¿residencias aristocráticas del Ibérico Antiguo en la cuenca media del Matarraña?, *Ilercavonia* 3, 65-73.
- MORET, P. (2002b): Reflexiones sobre el período ibérico pleno (ss. V a III a. C.) en el Bajo Aragón y zonas vecinas del curso inferior del Ebro, *Ilercavonia* 3, 111-136.
- MORET, P. (2005-2006): La época ibérica en El Palao (Alcañiz, Teruel), *Kalathos*, 24-25, 155-175.
- MORET, P.; BENAVENTE, J.A.; GORGUES, A. (2006): *Iberos del Matarraña. Investigaciones arqueológicas en Valdehormo, Calaceite, Cretas y La Fresneda (Teruel)*, Al-Qannis, 11, Alcañiz.
- MIRÓ, J. (1989): Ánforas arcaicas en el litoral catalán. Un estudio acerca de las primeras importaciones de vino en Cataluña (625-500 a. C.), *Archivo Español de Arqueología*, 62, 21-70.
- ORTEGA, J.M. (1999): Al margen de la identidad cultural: Historia social y economía de las comunidades campesinas celtíberas, *IV Simposio sobre Celtíberos. Economía* (F. Burillo coord.), Institución Fernando el Católico, Zaragoza, 417-452.
- PALLARES, R.; GRACIA, F.; MUNILLA, G. (1987): El desarrollo del comercio del vino en el curso inferior del ebro entre los ss. IV a. C. y III d. C., *El VI a l'Antiguitat Economia, producció i comerç al Mediterrani occidental*, Museo de Badalona, 17-31.
- PELLICER, M. (1959): Zaforas, nuevo yacimiento con cerámica excisa, en Caspe, *Actas del V Congreso Nacional de Arqueología*, Zaragoza, 138-156.
- PICAZO, J.; RODANÉS, J. M<sup>a</sup> (2006): *Caminos para el futuro, ventanas para el pasado. El Cabezo de la Cruz. Una comunidad agraria de la Edad del Hierro en el valle del Ebro*, Diputación General de Aragón.
- QUESADA SANZ, F. (1997): *El armamento ibérico. Estudio tipológico y simbólico de las armas en la Cultura Ibérica (ss. VI-I a. C.)*, éditions Monique Mergoil.
- QUESADA SANZ, F. (2009): Producción y consumo del vino entre los iberos, (C. Sanz; F. Romero, J. Velasco, eds), *El vino y el banquete en la Europa Prerromana*, Vaccea Monografías, 2, Valladolid, 125- 141.
- RAFEL, N. (2005): Los soportes de Calaceite y las manufacturas ornamentales en bronce del Ibérico Antiguo, *El periodo orientalizante* (S. Celestino, J. Jiménez, eds.) *Anejos de AEspA XXXV*, 491-501.
- RAMON, J. (1995): *Las ánforas fenicio-púnicas del Mediterráneo Central y Occidental*, Barcelona.
- RODRÍGUEZ, A.; ORTIZ, P. (2004): La Mata, un edificio organizado; *El edificio protohistórico de La Mata (Campanario, Badajoz) y su estudio territorial*, (A. Rodríguez ed.), Universidad de Extremadura, Cáceres, 75-312.
- SANMARTÍ, J.; BELARTE, M<sup>a</sup> C.; SANTACANA, J.; ASENSIO, D.; NOGUERA, J. (2000): *L'assentament del bronze final i primera edat del ferro del Barranc de Gàfols (Ginestar, Ribera d'Ebre, Arqueo Mediterrània*, 5, Universidad de Barcelona.
- SARDÀ SEUMA, S. (2008): Servir el vino. Algunas observaciones sobre la adopción del oinochoe en el curso inferior del Ebro (s. VII-VI aC), *Trabajos de Prehistoria* 66.2, 95-115.
- VICENTE, J.; ZQUERRA, B. (1990): *Oliete hace dos mil años*, Museo de Teruel.
- VIVES-FERRÁNDIZ SÁNCHEZ, J. (2005): *Negociando encuentros. Situaciones coloniales e intercambios en la costa oriental de la Península Ibérica (ss. VIII-VI a. C.)*, Cuadernos de Arqueología Mediterránea, 12, Universidad Pompeu Fabra de Barcelona.
- ZAMORA, J. A. (2000): *La vid y el vino en Ugarit*, CSIC, Madrid.