

LOS LAGARES RUPESTRES CACEREÑOS. DE SUS PROBABLES ORÍGENES A UNA CERTEZA

GREGORIO FRANCISCO GONZÁLEZ
ANTONIO GONZÁLEZ CORDERO

Antonio González Cordero: Doctor en Prehistoria y Arqueología, asesor de la Fundación A. Concha de Navalmoral de la Mata; Coordinador de los Coloquios Histórico Culturales del Campo Arañuelo y profesor emérito del IES Zurbarán. Ha dirigido excavaciones, publicado más de un centenar de artículos en revista nacionales e internacionales. Ha intervenido y publicado en numerosos Congresos nacionales e internacionales y es coautor de varios libros. Dirigió y publicó el Corpus de Bibliografía Arqueológica de Extremadura, Las Cartas Arqueológicas de Ibores, Villuercas, Montánchez, Cáceres. Fue codirector del Corpus de Arte Rupestre de la Alta Extremadura y ha llevado a cabo numerosos proyectos e intervenciones relacionados con la arqueología en colaboración con la Universidad de Alcalá, con la Asociación de Estudios do Alto Tejo, el Consejo Superior de Investigaciones Científicas, etc.

Gregorio Francisco (Cáceres, 1979), licenciado en Historia por la Universidad de Extremadura, arqueólogo, ha participado en excavaciones en Córcega, Borgoña o, más recientemente, en la necrópolis tebana de la ciudad de Luxor (Egipto). Autor de diferentes artículos sobre hallazgos arqueológicos, desde el año 2010 participa en congresos sobre viticultura antigua, presentando el patrimonio arqueológico asociado a los lagares rupestres de la provincia de Cáceres.

RESUMEN:

Varias etapas jalonan la historia de los lagares cacereños, cuya evolución trataremos de mostrar a través de todos los elementos tecnológicos asociados a la producción de

vino y aceite. En una primera parte, hemos dado prioridad a la identificación de espacios destinados a la elaboración y conservación, así como a un primer análisis de su comportamiento locacional a través de aquellos instrumentos específicos que intervienen en la extrusión de los frutos —contrapesos, pies de prensa, *lapis pedicinarum*, pilas calcatorias, *lacus*, molinos—, con un especial interés en aquellos lugares donde los *calcatoria* de fábrica van dando paso a estructuras excavadas en la roca. En una segunda parte, enlazaremos con las etapas medievales y modernas, cuando se constata un aumento del número y tamaño de los lagares, dando lugar a llamativas concentraciones. Veremos entonces como la mayoría no se trabaja ya en la *pars rustica* de las antiguas *villae*, sino en los propios lugares de cultivo, a menudo, en la periferia de los actuales núcleos de población o en las cercanías de casas de campo aisladas. Esta heterogénea y amplia muestra, constituirá a la postre, el núcleo oleovinícola más representado de la provincia cacereña y de mejor definición etnográfica y arqueológica.

Palabras clave: Cáceres, lagares rupestres, tecnología agraria, evolución.

ABSTRACT:

Several phases mark the history of Cáceres wineries or wine presses. We will try to explain their evolution making use of all the technological elements which are related to the production of oil and wine. In the first stage, we prioritised the identification of those spaces designed for oil and wine production and preservation, as well as a first analysis on their locational performance through the study of those specific tools involved in the process of extrusion of the fruit, such as: counterweights, presses, *lapis pedicinarum*, *calcatorium* or wine press sinks, *malus* (basins), mills; focusing on those places where already-made wine presses give way to structures carved on the rock.

In a second phase, we will connect with Medieval and Modern Ages, when it was proved an increase of the number and size of Cáceres rock wine presses, resulting in remarkable groups of them. We will observe that most of them are not carried out or executed in the *pars rustica* of the *villae* or in humble rural settlements, but in farming areas, in the outskirts of contemporary populated places or in the surroundings of isolated country houses. This wide and heterogeneous sample will constitute the most representative oil and wine production core area of Cáceres, and also the best clearly defined ethnographically and archeologically speaking

Keywords: Cáceres, rock wine presses, agricultural technology, evolution.

INTRODUCCIÓN

El proyecto destinado a conocer la implantación de la vid y el olivo en la provincia cacereña, así como las estructuras y elementos que intervienen en el proceso de transformación de sus frutos, nació en las Jornadas Técnicas que sobre el vino se celebraron en la Rioja en el año 2010, cuando aún, de forma separada, presentamos dos trabajos. El primero, a partir de un periplo historiográfico, pretendía ser una imagen ilustrativa

del reparto de los lagares excavados en la roca por la geografía cacereña¹, mientras que el segundo, recreaba los avatares iniciales de su investigación, avanzando desde su consideración como altares rituales² hacia su autenticación como estructuras funcionales de una arquitectura vernácula en desuso.

La necesidad de aunar esfuerzos, ante la inmensidad del territorio elegido como marco de nuestras actuaciones, nos llevó entonces a converger hacia un proyecto donde quedaron sentadas las bases definitivas del nuevo estudio. Su puesta en marcha, se vería muy pronto rentabilizada con un caudal de informaciones capaces de permitirnos avanzar de forma considerable en el conocimiento de las producciones históricas de vino y aceite en el norte de Extremadura. No obstante, y por limitaciones de espacio, la información que transmitiremos aquí, se limitará tan solo a bosquejar estos avances, atendiendo en primer lugar a una diferenciación cronológica y espacial de las estructuras, así como de los elementos delatores de la actividad oleo-vinicola, una dualidad de producciones que en la mayoría de los casos, y en la antigüedad, se nos antoja muy difícil de separar, debido a que las estructuras que mejor podrían confirmarlo apenas se han conservado y a que los primeros *torcularia* simultanearon estas dos actividades.

1. ORÍGENES INCIERTOS

No hay por el momento pruebas que nos permitan afirmar que en la Alta Extremadura, entre los siglos VII-I a. C., es decir en un horizonte protohistórico, la vid o el olivo formaran parte del paisaje agrícola. Por el contrario, en esta época, su presencia en la vecina provincia de Badajoz se halla magníficamente acreditada tras el hallazgo de pólenes de ambas especies en el entorno del edificio de La Mata, en Campanario³, el posible rastro de un paleoviñedo en el yacimiento de los Caños de Zafra⁴, o la presencia de pepitas de uva, pólenes y materiales relacionados con el transporte y consumo de vino en otros yacimientos pacenses, Cancho Roano, Medellín, etc.⁵. Sin olvidar el lagar construido en una de las estancias de La Mata, del s. V a. C., tal vez el primer testimonio tecnológico de la elaboración de vino en la región.

1 Antonio GONZÁLEZ CORDERO, "Lagares rupestres para la producción de aceite y vino en la antigüedad. Provincia de Cáceres". *Lagares rupestres aportaciones para su investigación. La Rioja*. 2015, pp. 29-35.

2 Gregorio FRANCISCO GONZÁLEZ, "Lagares Santos". *Lagares rupestres aportaciones para su investigación, La Rioja*. 2015, pp. 93-98.

3 Elena GRAU ALMERO, David María DUQUE ESPINO y Carmen CUENCA GARCÍA, "Paleoambiente paisaje en La Serena". en A. Rodríguez Díaz (ed.), *El edificio protohistórico de La Mata (Campanario, Badajoz) y su estudio territorial*. Cáceres. 2004, pp. 29-72.

4 Alonso RODRÍGUEZ DÍAZ, Hugo CHAUTÓN PÉREZ, y David María DUQUE ESPINO, "Paisajes rurales protohistóricos en el Guadiana Medio: Los Caños (Zafra, Badajoz)". *Revista Portuguesa de Arqueología*, IX-1, Lisboa. 2006, pp. 71-113.

5 David María DUQUE ESPINO, Alonso RODRÍGUEZ, DIAZ, e Ignacio PAVÓN SOLDEVILA, "Tierra y poder: paisajes rurales protohistóricos en Extremadura". *Norba. Revista de Historia*, XXV-XXXVI. UNEX. Cáceres. 2012-13, pp. 13-39.

Hay pues que adelantarse varios siglos, a finales del II y comienzos del I a. C., para encontrar en nuestra provincia las primeras pruebas del consumo de vino, en un objeto de transporte como fueron las ánforas vinarias. Su tipología, pese al despliegue notable de formas en torno a ejemplares grecoitalicos, Dressel 1A, tripolitanas antiguas, Pascual 1, etc., solo nos permite reconocer un mercado de distribución de vinos en torno a campamentos militares de la entidad de Cáceres el Viejo⁶, instalaciones mineras en la cuenca del Tamuja⁷ o en ámbitos castreños tan relevantes como Villasviejas de Botija⁸.

Productos de un acompañamiento comercial, tuvieron mucho que ver con los capítulos más destacados de la conquista romana del territorio, ya fueran las denominadas Guerras Lusitanas, los conflictos civiles sertorianos o las campañas de César, tras los cuales, el territorio pacificado sería sometido a una reestructuración en la que los recién fundados centros urbanos, acordes con la nueva situación socio-económica opuesta al predominante sistema de explotación local, pondrían de manifiesto su inclinación en favor de la agricultura, de ahí que la ocupación de la tierra se extienda desde las áreas periurbanas a las vegas próximas a los ríos, y paulatinamente a las llanuras centrales.

2. DE LA COLONIZACIÓN ROMANA A LA RECONQUISTA

La vocación agrícola de los nuevos colonos, y de la acrisolada población indígena, se manifestará en el territorio cacereño con la aparición de explotaciones de distinta categoría, desde las grandes *villae* a modestos asentamientos rurales. Su uniforme distribución y densidad nos da a entender que en determinadas zonas hubo una planificación previa, precursora de un reparto más o menos equitativo de la tierra, tal vez una *centuriatio*, como se ha sugerido en ocasiones⁹, orientada a una intensificación de la producción agrícola y en pleno funcionamiento desde el primer cuarto del siglo I, según se desprende del análisis numismático, epigráfico, cerámico, etc.

Sin embargo, el diseño de la estructura de la propiedad se vio afectado por la irregular geografía y las distintas estrategias socioeconómicas, de tal manera, que los espacios agrícolas que se desarrollan a expensas de los principales núcleos poblacionales sufrieron un crecimiento desigual, aglutinando las tierras situadas al sur del río Tajo las mayores

6 Gunter ULBERT, "Cáceres el Viejo. Ein späterepublickanisches Legionslager in Spanisch-Extremadura". *Madridrer Beiträge*, Band XI, Mainz. 1984, Lam. 51-53.

7 Antonio GONZÁLEZ CORDERO y Francisco Javier HERAS MORA, "El castro de Botija y sus minas. Una revisión historiográfica de la obra de Clemente Roswag". *IV Encuentro de Arqueología del Suroeste Peninsular*, Huelva. 2009, p. 892.

8 María Francisca HERNÁNDEZ, HERNÁNDEZ, María Dolores RODRÍGUEZ, LOPEZ, y María de los Ángeles SÁNCHEZ SÁNCHEZ, *Excavaciones en el castro de Villasviejas de Tamuja (Botija, Cáceres)*, Mérida. 1989, pp. 96-126.

9 Enrique CERRILLO MARTÍN DE CÁCERES, y José María FERNÁNDEZ CORRALES, "Contribución al estudio del asentamiento romano en Extremadura. Análisis espacial aplicado al sur de Trujillo". *Revista Norba*, I. Cáceres. 1989, pp. 223-243; José María FERNÁNDEZ CORRALES, "El asentamiento rural romano en torno a los cursos alto y medio del río Salor: su marco geográfico y distribución". *Revista Norba*. IV. Cáceres. 1983, pp. 207-222.

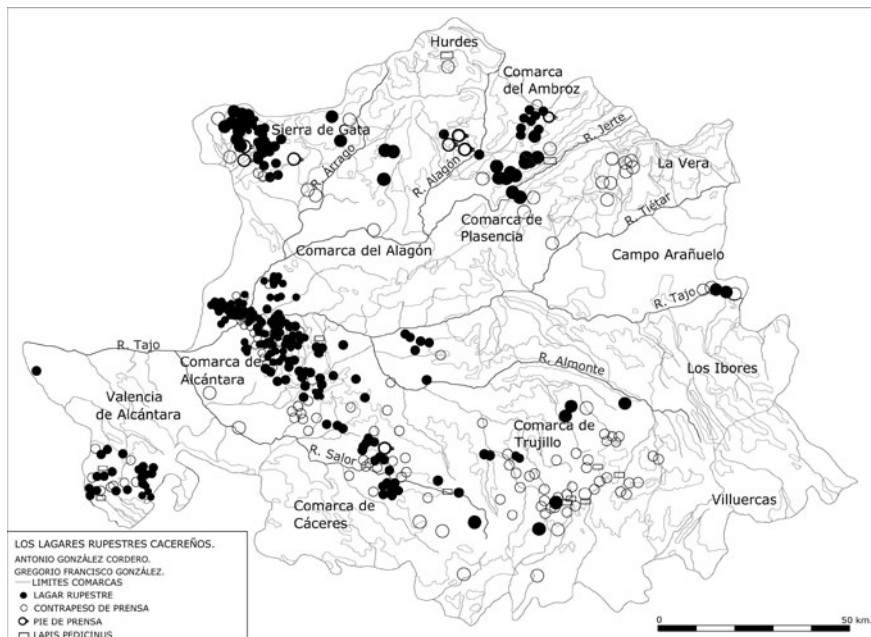


Fig. 1. Distribución en la provincia de Cáceres de los lagares rupestres y artefactos asociados.

densidades de población, repartidas a lo largo de la penillanura trujillano cacereña y, en menor medida, hacia la alcantarina. Por tanto, no debe extrañar que en esta zona se hayan localizado la mayor parte de los artefactos mecánicos, de todas las tipologías, relacionados con el prensado de las aceitunas y/o la uva.

Al norte de la divisoria fluvial, la cadencia de asentamientos es menor y sólo se acrecienta latitudinalmente a expensas de la influencia ejercida por ciudades como *Cauria*, *Capera* o *Augustobriga*, donde la influencia indígena, tal vez mayor, no concedió a la agricultura la preeminencia que ostentaba al sur de la misma, cediendo el peso de la economía a la explotación pecuaria, pues incluso las explotaciones con alguna industria de transformación de uva o aceituna son significativamente tardías.

Quedan al margen de esa dinámica las sierras orientales de las Villuercas, los Ibores o las Hurdes, donde la penetración romana fue muy escasa, así como las llanuras del Campo Arañuelo, poco aptas para el cultivo, al igual que los riberos del Tajo, Almonte, Salor y bastantes tramos del río Alagón y Erjas, de ahí que en el mapa provincial el aspecto ocupacional carezca de la homogeneidad que por ejemplo reflejan las tierras centrales de la provincia de Badajoz. (Fig. 1).

En este punto, cabría detenernos para explicar que la principal dificultad con la cual tropezamos a la hora de investigar el territorio radica en la localización superficial de casi todas las estructuras y materiales asociados, relativizando con ello la posibilidad

de obtener cronologías más certeras. Solo un 3 % de lugares ha contado con una intervención arqueológica, pero afortunadamente con una lectura diacrónica tan dilatada, que ha sido posible sacar un máximo provecho de la información obtenida. No obstante, para paliar en la medida de lo posible el problema que plantea el conocimiento exclusivo de materiales documentados en niveles superficiales, procuramos incidir más sobre el terreno, aumentando la intensidad de la prospección hasta alcanzar en nuestro registro casi medio millar de sitios. La cifra de restos a esta escala fue finalmente algo más clarificadora y su estudio, como veremos, aportará matices muy interesantes sobre los orígenes de las explotaciones romanas de estos productos en nuestro territorio; razón por la cual merece detenerse unos instantes en los mismos y recapitular sobre unos resultados que, desde 2005 a esta parte, no han hecho sino multiplicar el volumen de hallazgos, sobre todo de elementos tecno-funcionales.

Entre ese conjunto de elementos de prensado, relacionados directamente con la producción vinícola y oleícola, destacan especialmente los contrapesos, los cuales suman en nuestro registro un total de 192 ejemplares; un recuento elevadísimo, si tenemos en cuenta que en 2010 se habían documentado 251 en toda la Península, y ninguno certificaba su origen cacereño¹⁰. En efecto, son los artilugios más abundantes y dan fe de un uso extendido en el tiempo y en el espacio, como dispositivo mecánico necesario para obtener el máximo rendimiento de la uva, formando parte de un mecanismo conocido como prensa de viga.

Un sucinto análisis revela que el 78 % de los ejemplares eran cilíndricos y un 22 % prismáticos. Pero dentro de esta morfología, el diseño de la parte superior y de los rebajes laterales facilita su división en tipologías, a través de las cuales se puede reconocer el mecanismo de funcionamiento en las prensas de viga. No nos vamos a detener en las más específicas, pues estas se concretarán en un trabajo más adelante. Baste decir que se ha utilizado la seriación que propuso J. P. Brun¹¹, aunque aquí las hemos sintetizado a partir de sus rasgos más básicos.

— *Prensas de tornillo o husillo*: Son las que poseen en la parte superior del contrapeso un hueco circular o cuadrado, donde apoya un husillo que atraviesa el *praelum*. De este tipo hemos registrado 4 modalidades:

- Con hueco para el husillo, hendidura central y gavilanes: 35,4 % (66,6 % cil./33,3 % pris.).
- Con hueco para el husillo y gavilanes: 24,4 % (83,8 % cil./ 16,1 % pris.).
- Sólo con hueco circular para el husillo: 18,8 %.
- Sólo con hueco rectangular para el husillo: 3,1 %.

10 Yolanda PEÑA CERVANTES, *Torcularia. La producción de vino y aceite en Hispania*. Tarragona. 2010.

11 Jean Pierre BRUN, *L'oléiculture Antique en Provence. Les huileries du département du Var*. CNRS. París. 1986, pp. 121-123.

— *Prensas de torno o cabrestante*: baja el *praelum* con ayuda de una cuerda. Se registran dos modalidades:

- Con hendidura central y gavilanes: 12,5 % (56,2 % cil./ 43,7 % pris.). (**Fig. 2**),
- Sin hendidura central y solo gavilanes: 3,9 % (60 % cil./ 40 % pris.).

Recientemente se ha revisado la cuestión de los anclajes y, finalmente, la ausencia de un hueco circular o cuadrado en el centro no implica necesariamente el uso de un mecanismo de torno, pues este podría quedar solventado con un encaje especial del mecanismo para la rangua del husillo¹².

— *Prensas con contrapesos de suspensión*: se utiliza el peso de una roca y la fuerza humana para el prensado. Se han registrado dos ejemplares: 1,5 %.

Algunos contrapesos, cuya parte superior se ha deteriorado, perdido o se hallaban en posición invertida (y no pudimos darles la vuelta), no se han contabilizado en nuestro análisis.

Otro elemento de ayuda a la hora de identificar lugares donde se armaron prensas de viga son los pies de árboles o *lapis pedicorum*, pues igual que el contrapeso formaron parte de su mecanismo funcional, en este caso de la sustentación trasera de dos vigas o doble pareja de vigas encargadas de guiar y fijar el *praelum*. Sobre el mapa, su distribución se acomoda lógicamente a la de los contrapesos, aunque el número de ejemplares, cincuenta en total, es menor, tal vez porque su forma dio para un aprovechamiento ulterior como sillar constructivo, como presupone el hecho de que la mayoría de los identificados se encuentren formando parte de las paredes en edificios. (**Fig. 3**).



Fig. 2. Contrapeso con gavilanes laterales. Los Tesorillos (Ibabernando).



Fig. 3. Lapis pedicorum de la Mohadilla (Madrönera).

12 Yolanda PEÑA CERVANTES, "Variantes tecnológicas hispanas en los procesos de elaboración de vino y aceite en época romana". *De vino et oleo Hispaniae. AnMurcia*, XXVII-XXVIII. En J. M. Noguera y J. A. Antolinos (ed). Murcia. 2011-12, p. 45.



Fig. 4. Areae o solea para el prensado. La Dehesa (Perales del Puerto).

Con un total de 26 ejemplares, los pies de prensa o *areae* son los elementos de menor cuantía en el registro, tal vez porque una parte importante fue aparejada con elementos de fábrica, —*opus caementicium/opus signinum*—. Normalmente iban encastrados en el suelo del *torcularia* y se complementaban con una prensa de viga, de tornillo o de cuña. Su reparto en el mapa es un poco excéntrico a la zona de concentración de los otros elementos, porque en la catalogación se incluyen ejemplares más modernos, no diferenciables

por su descontextualización. Frecuentemente se asocian a almazaras, pero no son excepcionales ni raros los casos empleados como soporte de la *regula* o cofre de prensado; en estas ocasiones, la prensa más funcional es la que se conoce como de tornillo directo, las cuales, por su bajo coste y tamaño, se han utilizado para producciones artesanales en bodegas de reducido tamaño y, al igual que las prensas de cuña, construidas en madera, resultan indetectables en el registro arqueológico, salvo por la posibilidad de asociación directa de los huecos de los árboles laterales a un *areae* o a la solera de un lagar excavado en la roca. (Fig. 4).

No todos los hallazgos enumerados aquí afloran entre ruinas sin posibilidad de efectuar una lectura de la estructura a la cual se halla ligada. Afortunadamente, se conocen algunas instalaciones, descubiertas con motivo de la ejecución de infraestructuras viarias, que conservan *in situ* algunos de los elementos mencionados. Aún pendientes algunas de publicación, la mayoría nos remite a complejos de edificios rurales, como el posible *vicus* situado a 12 km al este de Norba, la actual Cáceres, junto al arroyo Marimarcos¹³. Datado entre los siglos III-IV, presenta varias estancias asociadas a la producción de aceite/vino. El edificio III, en concreto, albergaba el *torcularium* de un posible lagar, pero de la prensa solo quedaban los rebajes en la roca madre y muy cerca un *dolium*, o tinaja, rota como consecuencia de la caída de la techumbre. La habitación B de este edificio fue interpretada como una *cella olearia* y el edificio VII fue descrito como un almacén o bodega, a juzgar por la gran cantidad de *dolia* encontradas.

13 Carlos REGULEZ MUÑOZ, “El asentamiento rural tardorromano de las casas de Marimarcos, Cáceres”, *Arqueología urbana en Cáceres II, Investigaciones e intervenciones recientes en la ciudad de Cáceres y su entorno. Actas de las II Jornadas de arqueología del Museo de Cáceres*, Junta de Extremadura, Cáceres. 2017, p. 109.

El segundo edificio fue excavado en la zona del Trasquilón, apenas 8 km al sur de la capital cacereña¹⁴. Tiene una larga etapa de desarrollo, pero la que nos interesa es la fase tardoantigua o visigoda, fechada en el s. VII, compuesta por tres complejos. En el denominado Trasquilón 2, se documentó un edificio en forma de U con un gran patio central donde reconocieron un horno muy mal conservado en una de sus esquinas y un contrapeso cilíndrico de 50 cm de altura en el lado opuesto, además de un *lacus*.

El tercer edificio, situado en la Dehesa de los Estantes III (Malpartida de Cáceres), es otro asentamiento rural de carácter agropecuario datado entre los siglos VI e inicios del IX d. C. (etapa visigoda/pre-emiral). De las siete posibles estructuras documentadas, tres de ellas son domésticas (estructura 1-3 y 5) y una, la estructura-4, es una estancia productiva donde destaca por su presencia un contrapeso *in situ*, con entalles tipo cola de milano, junto a una gran cantidad de cerámica de almacenamiento (tinajas, barreños, etc.). Aún sin conocer su planta completa¹⁵, puede ser interpretada como una instalación rural que integraba las dependencias necesarias para la vida cotidiana y, separados en barracones, los edificios característicos de una explotación agrícola, uno de ellos con dedicación vitioleícola, en razón de las estructuras de producción de vino y/o aceite conservadas, entre las cuales cabe incluir también cuatro lagares rupestres algo alejados de la explotación.

Sin salir de la misma localidad, en el paraje de Los Barruecos, una excavación efectuada allá por los años setenta sacó a la luz la *pars fructuaria* de otro asentamiento¹⁶. Sus restos permiten contemplar una construcción rectangular, organizada a través de habitaciones de desigual tamaño, dispuestas en ángulo, y solo con acceso a una de ellas, pues la inmediata al ámbito donde se instala un contrapeso queda cortada por un muro a media altura, posibilitando situar parte del artefacto de prensado a una cota más elevada. El análisis de los restos permite deducir que se trata del espacio aparentemente destinado a la elaboración y conservación de vino, pues al menos dos *dolia* se hallaron a ambos lados del contrapeso. Fragmentos de *sigillatas* africanas ayudan a situar la construcción del edificio en torno a los siglos IV-V.

Un importante edificio con estancias productivas es el de la Barca de Alija (**Fig.5**). Su completo vaciado ha dependido de los ascensos y descensos de las aguas del pantano de Valdecañas, que poco a poco han ido diluyendo su cobertura, hasta exponer completamente la estructura muraria de una construcción dividida en cuatro ámbitos. Fue dado a conocer

14 Arturo DOMINGUEZ GARCÍA, “El complejo rural del Trasquilón y su ocupación del Hierro II, Edad Tardoantigua y altomedieval, Valdesalor (Cáceres)”. *II Jornadas de Arqueología en la ciudad de Cáceres y su entorno*. Cáceres. 2011 e/p.

15 Manuel Eleazar COSTA CARAMÉ, Jesús MORENO GARCÍA y Sergio PINEDO IGLESIAS, “El asentamiento tardoantiguo de la Dehesa de los Estantes III (Malpartida de Cáceres, Cáceres) y las dinámicas de poblamiento en el centro peninsular: resultados de un estudio comparativo”. *Arqueología urbana en Cáceres II, Investigaciones e intervenciones recientes en la ciudad de Cáceres y su entorno. Actas de las II Jornadas de arqueología del Museo de Cáceres*, Junta de Extremadura, Cáceres. 2017, p. 172.

16 Emilio ROMERO, “De las excavaciones que se hicieron en los Barruecos”. *Diario Hoy de Cáceres*. Julio 20-VII-1976. Cáceres, p. 11.

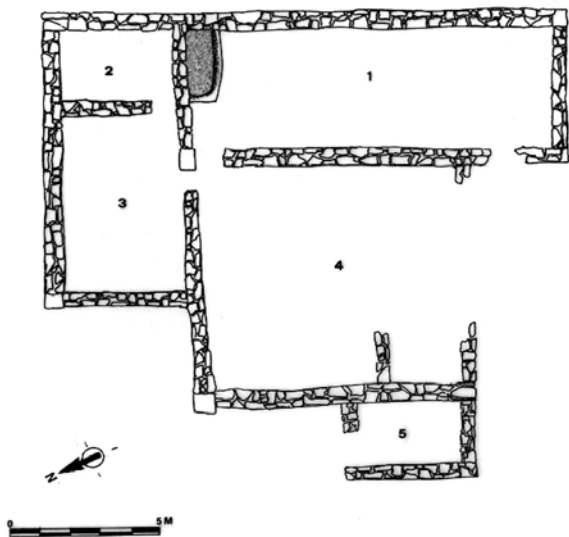


Fig. 5. Plano de un establecimiento agrícola con bodega y superficie calcatoria de La Mata (Berrocalejo).

tres *dolia* de *fossa*, incrustadas en el suelo, y varios instrumentos agrícolas, entre ellos el corvillo de una *falx* vinatoria, además de un variado monetario que sitúan en uso al edificio en época altoimperial, más concretamente durante la administración de Claudio. Muy cerca, en el extenso asentamiento de la Cañada de los Judíos, se ha identificado otra pila calcatoria estragada por la erosión, y en la orilla izquierda del pantano, cerca de *Augustobriga*, un tercer asentamiento tardío, nuevamente con varias *dolia* incrustadas en tierra.

Completa esta colección de estructuras el lagar hallado en los Villares de Plasenzuela, en los años sesenta, cuando al excavar un terreno, previo a la construcción de unos corrales, se puso al descubierto parte de una *cella* vinaria. Por la descripción de los dueños del predio, que fueron quienes se toparon con esta construcción, se trataba de un depósito de almacenamiento de líquidos de planta rectangular, de poca profundidad, construido a base de cal y ripio (mortero hidráulico), con los bordes superiores anchos y ligeramente ataludados, pensados quizá para facilitar el vertido de algún líquido en el interior. En línea con la pileta, hallaron también un contrapeso, el mismo que ahora yace arrumbado contra una de las paredes del corral, pues les fue imposible moverlo mucho más allá. La gran extensión de ruinas nos hace suponer que la estancia descubierta fue parte de una gran villa, si es que no fue una población de mayor entidad, pues a la rica epigrafía se suma el rescate de mármoles correspondientes a un

en una publicación donde se identificaba en planta lo que parecía un *balnea*¹⁷, pero nuevas circunstancias, provocadas por el continuo vaivén del agua, quince años después, han permitido corregir esta apreciación, acreditando su uso agropecuario, al identificar con seguridad un espacio dedicado a la pisa de la uva y a la elaboración de vino, pues a la presencia de una pila calcatoria de 220 cm × 90 cm, construida a partir de un núcleo de hormigón revestido con una fina capa de *opus signinum* y con remates de media caña, le ha sucedido el hallazgo de

17 Antonio GONZÁLEZ CORDERO y Manuel DE ALVARADO GONZALO, "Construcciones domésticas del mundo romano y de la tardoantigüedad. Los asentamientos de la cuenca del pantano de Valdecañas". *IX Coloquios Histórico Culturales del Campo Arañuelo*. Navalmoral de la Mata. 2002. p. 79.

edificio tardorromano-visigodo, en clara correspondencia con otros restos que acreditan la aquilatada existencia de una población.

Recapitulando sobre lo dicho, el muestrario de yacimientos abiertos ha hecho posible entender, en primer lugar, que desde el siglo primero hasta la ocupación islámica hay una implantación rural en la que, en un alto porcentaje de sitios, se llevan a cabo labores de transformación de la uva y el vino, ayudados para ello de artefactos mecánicos detectados a partir de la presencia de contrapesos y otros elementos no perecederos. Sin duda, estos eficientes mecanismos se asociaron a receptáculos de fábrica, integrados en dependencias cercanas a la parte habitacional y bajo techo. Principalmente cuando el estrujón se realizaba con una prensa de torno o tornillo, que requería de un espacio de cierta amplitud. En el caso de emplear una prensa de tornillo directo, un simple *dolium* podía sustituir al *lacus*, sobre todo cuando se llevaban a cabo labores de vinificación.

La escasez de excavaciones en las *pars rustica* y *fructuaria* en este territorio imposibilita por el momento configurar un mapa de estructuras integradas dentro de la estructura de los edificios del tipo *calcatorium*, *lacus* o cubetas de decantación. Pero su existencia en un porcentaje muy alto de lugares excavados, incluyendo la villa de los Términos en Monroy¹⁸, la única no intervenida por el procedimiento de urgencia, resulta muy sugerente, pues refuerza la idea de una extensión temprana de la vid y el olivo como soportes productivos en los establecimientos agropecuarios.

El edicto de Domiciano en el año 92 d. C., prohibiendo la plantación de nuevos viñedos fuera de Italia y ordenando arrancar la mitad de los situados en provincias, caso de Hispania, pudo servir de freno relativo a la progresión del viñedo, pero sin detenerlo totalmente, pues como producto destinado al autoconsumo, el cultivo de la vid tal vez se siguiera propagando y con ello ayudara a la expansión de los ingenios de prensado. El más importante, la prensa de tornillo, a tenor de los materiales asociados a contrapesos adaptados a esta característica, aparece en tierras del Tajo casi un siglo más tarde de que se hubiera difundido por el sur peninsular, donde tal vez tuvo su origen¹⁹. El edicto fue finalmente revocado por el emperador Probo, en el año 280 d. C., momento a partir del cual se registra la gran expansión de este cultivo, pues en la penillanura trujillanocacereña el porcentaje de asentamientos con bodegas y almazaras experimenta un crecimiento considerable, según el elevado número de sistemas de anclaje documentados.

De cara a establecer en qué momento estas obras de fábrica fueron alternando con lagares excavados en roca, los datos que poseemos apuntan hacia el ocaso del mundo romano. Un testimonio significativo, y tal vez de los más antiguos, sea

18 Enrique CERRILLO MARTÍN DE CÁCERES, "Producción de vino en las áreas rurales de la Lusitania interior". *El Vi a l'antiguitat: economia, producció i comerç al Mediterrani occidental: II Colloqui Internacional d'Arqueologia Romana, Actes*. Barcelona. 1998, p 423-423. 8

19 Yolanda PEÑA CERVANTES, "La producción vinícola en Hispania: procesos de producción y comercialización del vino romano". *Historia y arqueología en la cultura del vino*, R. Francia Coord. La Rioja, p. 117.



Fig. 6. Lagar de Piedra Hitilla. Pertenencia de Trujillo.



Fig. 7. Lagar de las Trescientas con un pie de prensa, (Malpartida de Cáceres).

necen los objetos de la necrópolis del Esprimijo (Trujillo), un pequeño asentamiento cuyo nombre se asocia también a dos de estos peculiares trujales. (Fig. 6).

De la simple roca calcatoria con dos canales convergentes, empleada para la extrusión al aire libre, se pasó a un modelo tal vez inspirado en las *areae*, con un mayor espacio interior en la solera, la cual aparece rebajada hasta una profundidad que oscila entre los 12 cm y los 65 cm. En el fondo, se dispone a veces un relieve circular a modo de pie de prensa, de unos 90 cm de diámetro de media, que sobresale entre 3 y 9 cm, posicionado indistintamente en el centro o en un extremo, pero nunca tangente a la pared de la pila. La salida del líquido resultante se efectúa normalmente a través de un canal abierto en la roca, de anchura variable, o por un agujero si la solera resulta ser muy profunda (Fig. 7). Los primeros prototipos de lagar mantendrán una forma ligeramente redondeada, para lo cual buscarán rocas con la forma adecuada. Así se advierte en Mayoralguiño de Vargas, Casa del Aire V (Cáceres); Las Trescientas, Las Breñas (Malpartida de Cáceres); El Prado (Casar de Cáceres); el Torrisco (Torrequemada) y en el Camino Viejo de la Barca (Ceclavín). Pero muy pronto el contorno de los mismos se adaptó a la forma de las rocas que mejores condiciones ofrecían, dibujando en consecuencia un contorno irregular, caso de

precisamente la roca situada en la finca de Piedra Hitilla, en término de Santa Ana. Allí, aprovechando la inclinación de un bloque granítico, se grabaron un par de surcos convergentes hacia el borde de la roca, donde otro pequeño canal acabaría por rebosar hacia un canal colector donde se dispondría una vasija. La existencia de una construcción de planta rectangular, al pie mismo de este proto-lagar, indica que la bodega se hallaría en el borde mismo del *calcatorium*, en este caso, y sin el menor asomo de duda, dedicado a la elaboración de vino. No podemos precisar con mucha seguridad la fecha, pues carecemos de numerario, y las pocas cerámicas encontradas como fechas muy tempranas señalan a un momento impreciso del Bajo Imperio. Aunque sabemos que este sistema se siguió utilizando en la época visigoda, momento al cual pertene-

los ejemplares de La Señora (Torrecilla de la Tiesa) o Vega Palatina (Ceclavín), cuyo pie de prensa ofrece como peculiaridad un círculo lipídico segmentado.

Paulatinamente se tenderá a tipos más regularizados, normalizándose la muestra en torno a formas cuadradas o rectangulares, registrando la mayoría de los ejemplos una ampliación del espacio de la solera. Los más estandarizados, Virgen de los Hitos II (Alcántara), Dehesa de la Ermita I y II, Pozo de las Matanzas (Arroyo de la Luz), Araya, El Barrial (Navas del Madroño), Pozo Mohedano III (Brozas), Machín (Eljas), San Isidro (Malpartida de Cáceres), Tras la Cumbre II (Mata de Alcántara), Alhóndiga (Valencia de Alcántara), presentan una solera básica dibujada a escuadra y el área de prensado normalmente corrida hacia la parte superior. Tan solo en el ejemplar de Dehesa de la Ermita II (**Fig. 8**) se aprovecha la verticalidad de la roca, que sobresale por un lateral para labrar un ancho canalón y así poder encajar uno de los árboles que sostenían el dintel de la régula o pórtico, en cuya vertical se halla el pie de prensa circular en relieve.

Excéntricos totalmente a esta tipología, pero con evidentes afinidades en cuanto al uso que se hace de un área de prensado específica y marcada por un círculo tallado en relieve, aunque externo a la solera calcatoria, tenemos cuatro lagares. Por un lado, el lagar II de Aguas de Verano (Cáceres) (**Fig. 9**) y la Quesera de los Moros (Guijo de Galisteo), que han sido trabajados en la desigual pizarra precámbrica, la más inusual de las litologías escogidas, con solo un 16 % frente al 84 % que suponen las realizaciones en granito, porcentaje susceptible de aumentar en favor de los segundos, si tuviéramos en cuenta la totalidad de los lagares. En ambos casos, encontramos materiales a su alrededor que les conectan con un momento tardío de la romanización, mientras en El Fontarrón y El Pilón de Segura de Toro, tallados en granito, no se da esta posibilidad asociativa, aunque hay diferencias sutiles con respecto a los anteriores que apuntan a una fecha de realización más avanzada.



Fig. 8. Lagar de la Dehesa de la ermita de la Virgen de la Luz, (Arroyo de la Luz).



Fig. 9. Lagar excavado en pizarra con el área de prensado externa. Aguas de Verano (Cáceres).

Prescindiendo de la casuística morfológica, los primeros lagares excavados en la roca de la provincia de Cáceres presentan otra serie de analogías y diferencias que nos acercan un poco más no sólo a conocer sus fechas de realización, y en consecuencia su evolución, sino al uso para el que fueron destinados. Con respecto a la primera cuestión, parece cada día más claro que los más antiguos —Carretona, Mayoralgullo, Casa del Aire V, Las Breñas, Las Trescientas, Torrisco o Camino Viejo de la Barca— forman un grupo caracterizado especialmente por la solera redondeada y el pie de prensa retallado. La certeza sobre su antigüedad, con respecto a los conjuntos restantes, se halla fundamentada en pruebas arqueológicas, a propósito de las cuales hay que mencionar en primer lugar a la Carretona, auténtico prototipo de los lagares tempranos excavados en roca, donde las referencias al monetario del asentamiento inmediato van desde Arcadio (principios del V) a Valentiniano (mitad del V); una buena baliza *ante quem* para empezar a considerar su utilización en el sector cacereño, donde mayor incidencia tiene el cultivo de la vid, pues casi todos los lugares mencionados corresponden al entorno de Norba. Numerario parecido, e incluso más antiguo, de época constantiniana, es el que retrata el asentamiento rural de las Breñas, donde la presencia de una *cupa* funeraria²⁰, epígrafes diversos, contrapesos de torno y de tornillo, nos hablan de una hacienda de larga pervivencia, tal vez entre finales del siglo II y mediados del V. En sintonía se sitúan los otros asentamientos, menos el del Camino Viejo de la Barca, sobre cuya cronología no nos pronunciaremos categóricamente, pues el material cerámico al que nos podemos remitir se ciñe exclusivamente a la presencia de *tegulae*, cerámicas comunes y alguna boca de *dolium*.

La gestación y cambios en la morfología del lagar rupestre debieron de suceder ya en la antigüedad tardía, en fechas parejas a las de las primeras producciones de sepulcros excavados en la roca, que veremos prodigarse en el paisaje junto a los lagares rupestres. Así, y continuando la tipología de los *calcatoria* de forma cuadrada y rectangular, vamos a encontrar numerosos ejemplos salpicando nuestra geografía, donde esta simbiosis se extiende a otros modelos en los que ya no aparece inserto el círculo lipídico, y cuya infinidad de formas viene proporcionada por la adecuación al marco rocoso. Sin espacio material para enumerar aquí todos los lugares documentados con este acompañamiento, baste señalar al Barrial o al Esprimijo como caracterizadores temporales merced al hallazgo en sus necrópolis de broches de cinturón y otros atalajes típicamente visigodos, además del reparto por el terreno de estos asentamientos de un peculiar tipo de *imbrex* con dibujos digitales o a peine, que, para los lugares carentes de otra referencia, pueden servir como ítem cronológico aproximativo. Dicho de otra manera, la presencia de estos diseños en las cubiertas de la techumbre va a ser, en este sector del mapa ibérico, característica de la etapa visigoda y/o pre-emiral. Su asociación a yacimientos con lagares excavados en la roca

20 Joaquín GÓMEZ PANTOJA, Antonio GONZÁLEZ CORDERO, María del Rosario HERNANDO SOBRINO y Juan Vidal MADRUGA FLORES, "Las Cupae de Cáceres. Las cupae hispánicas. Origen, difusión, uso y tipología". *Serie Monográfica Los Bañales*, Tudela. 2012, p. 423; Antonio GONZÁLEZ CORDERO, Javier CERRILLO, Manuel DE ALVARADO, Alonso GUTIÉRREZ, y José DE VENEGAS, "Nuevas aportaciones a la epigrafía de Extremadura (I)". *Studia Zamorensia Historia*, VI, Zamora. 1985, p. 299.

delata la existencia de poblaciones hispano-visigodas y mozárabes, cuya vida escala hacia las fronteras del primer milenio, y tal vez lo sobrepasen, manteniendo el acervo económico productivo del cultivo de la vid y del olivar. (Fig. 10).

Como curiosidad, añadiremos que algunos sepulcros excavados en la roca, sobre todo aquellos que presentan una ligera inclinación, fueron usados como improvisados *lacus* en Dehesa de la Ermita I (Arroyo de la Luz) o San Benito (Valencia de Alcántara). O directamente se reutilizaron como pilas calcatorias —Casas Quemadas y El Cominal (Cilleros) (Fig. 11), Finca do Litri (Eljas), Costera I (Trujillo), Estantes III y Las Trescientas (Malpartida de Cáceres)—. Un agujero da salida normalmente al mosto resultante, siendo recibido por una orca o gamellón, desde donde se trasvasaría a otro recipiente en el que se llevaría a cabo la fermentación. Cabe pensar que, en estos segundos casos, el uso más generalizado sería el del pisado de la uva a golpe de pie, dado que, en su estrechez, salvo en el sepulcro doble del Cominal, impedirían la colocación de cualquier otro tipo de artilugio. En este sentido, la etnografía nos remite a un ejemplo peculiar recogido por Legendre²¹ en Las Hurdes, donde la piedra era sustituida por troncos de castaño ahuecados, empleados indistintamente para pisar uva o aceituna y, terminadas



Fig. 10. Lagar del Canchal del Moro, (Santibáñez el Alto).



Fig. 11. Sepulcro rupestre excavado en granito reutilizado como lagar en El Cominal (Cilleros).

21 Maurice LEGENDRE, *Las Hurdes. Estudio de geografía humana*. Reedic. facsímil de *Las Jurdes. Étude de géographie humaine*, 1927. Mérida. 2006, p. 327.

estas tareas, como cama. Valga esto como ejemplo de aquellos *calcatoria* percederos, parte silenciosa del proceso productivo, antes de comentar que esta es la única comarca cacereña donde no se documenta ningún otro sistema de extrusión en el mundo antiguo y medieval, aunque sí se hallan presentes media docena de elementos mecánicos en granito importado, pues allí el dominio litológico corresponde a la pizarra.

En cuanto a los mecanismos empleados en la prensa, antes hemos aludido a la posibilidad de situar sobre el círculo tallado en las soleras un cofre de prensado. El resalte del círculo parece dar lugar a ello y, aun no estando presente, los entalles en la roca para árboles laterales, visibles en el lagar VIII de Las Aldeas (Alcántara) o en Dehesa de la Ermita II, invitan a pensar en un mecanismo secundario funcionando a expensas de una prensa de tornillo directo o una prensa de capilla. Esta constatación no descarta el uso de otros sistemas, pues tanto en las cercanías de las Breñas como en el Camino Viejo de la Barca consta la presencia de sendos contrapesos, de husillo por un lado y de cabrestante por otro, y, en el Torrisco, un *lapis pedicinorum*. El contrapeso en MayoralgUILlo de Vargas I²², al cual se ha asociado este complejo, se halla a bastante distancia y parece corresponder a un espacio de prensado diferente. Más adelante la desaparición del círculo lipídico abre la posibilidad a pensar en la utilización de otros mecanismos, pasando por el más sencillo de todos, basado en el prensado directo con los pies, el único que ahorra cualquier artificio.

En cuanto a la segunda cuestión, relativa al uso de los lagares rupestres, hay quién propone la utilización alternativa de estas pilas para la producción de aceite y vino, dado que ambas cosechas se suceden en distintas estaciones. A nuestro juicio esto resulta bastante improbable, porque, en primer lugar, dada las características del granito en el que están trabajados, los componentes grasos del aceite no se podrían retirar por completo y afectaría al vino de la siguiente cosecha, salvo que el espacio de solera fuera sometido a un calentamiento con brasas, o la exposición al sol y a los agentes meteorológicos bastara para curar la piedra, lo que en ningún caso ha sido posible de demostrar. Una segunda cuestión que afectaría negativamente a la obtención de aceite es la ubicación, invariablemente fuera del entorno edilicio del asentamiento, lejos de las fuentes de calor, cuando lo más conveniente, por no decir casi necesario, es ubicar la almazara en un ambiente cálido²³ como recomiendan los escritores clásicos. Hay que recalcar que ninguno de los 290 lagares rupestres que llevamos documentados se hallaba a cubierto de un edificio, ni rastro hay de su existencia. Tan solo en MayoralgUILlo de Vargas I se conoce la planta rectangular de una estancia con muros a doble hilada que sobresalen a ras de suelo, pero se halla separada unos pocos metros de la roca lagar. Tampoco en las inmediaciones de los mismos se han encontrado molas olearias, *mortarium* u otros utensilios que señalaran en la dirección propuesta, salvo los escasísimos datos consignados de contrapesos. La cuestión es que, de

22 Juan GIL MONTES, "La oleicultura romana en el campo norbense". *Cuadernos de Grado Medio. Estudio e Investigación*, IB El Brocense, III, Cáceres. 1987, p. 79.

23 Germán RODRÍGUEZ MARTÍN, "La producción de vino y aceite entre Avgvsta Emerita y el occidente atlántico". *De vino et oleo. AnMurcia*, XXVII-XXVIII, En J. M. Noguera y J. A. Antolíns (ed). Murcia. 2011-12, p.453.

realizar el prensado en la estación de recogida de la aceituna, al aire libre, cuando las heladas aprietan el campo extremeño, sino es improbable, no deja de presentar sus dificultades. En Estantes III, donde se hallan representados los dos sistemas, los lagares excavados en la roca están a mucha distancia de las construcciones, mientras que un contrapeso y los restos de lo que puede ser un *torcularium*, se integran en la parte edificada.

Intentar explicar también la presencia del círculo lipídico como soporte de las *fiscinae*, o serones con la aceituna preparada para la compresión, resulta también cuanto menos complejo, pues el diámetro de tales *areae* es mucho más pequeño que el de las factorías oleícolas romanas conocidas. Con respecto a los depósitos secundarios que la decantación de aceite requiere, y que tampoco se han detectado en los lagares excavados en la roca, donde o bien aparece un único receptáculo, o *lacus*, o este sencillamente no existe y se sustituía por un recipiente cerámico o de otra índole. En cualquier caso, no creemos que los *labra* sean totalmente necesarios. Un ejemplo lo tenemos en la villa de La Loma del Regadío (Urrea de Gaén, Teruel), donde, tras confirmar plenamente la actividad oleícola a partir del análisis de restos orgánicos, encontramos que frente a las *areae* de prensado se localizan tan solo unos recipientes tipo *dolia* encastrados en el suelo²⁴, los cuales nos hacen suponer que la decantación, después de recoger el líquido resultante, se realizaba en otra parte.

En otro sentido, la presencia de contrapesos asociados a unos pocos especímenes, tampoco es síntoma del uso de una prensa de viga, forzosamente asociada a la extrusión de la aceituna. Hay que desechar la idea tan arraigada de que el mosto se extrae solo mediante el pisado y no necesita la fuerza adicional de una prensa. La existencia de una amplia solera en estos casos, no haría sino justificar precisamente la combinación de ambas fórmulas.

3. DE LA RECONQUISTA AL TIEMPO PRESENTE

A pesar de todo lo anterior, en la provincia de Cáceres los lagares rupestres susceptibles de ser vinculados directamente (por proximidad) a un yacimiento arqueológico no dejan de suponer una minoría. Considerados en su conjunto, es más frecuente que el lagar aparezca aparentemente aislado, en medio de un espacio vacío de restos arqueológicos que, por otro lado, difícilmente podría ser suplido mediante una excavación al uso que, nos tememos, supondría poco más que trabajos de limpieza y/o desbroce. En estos casos, cabe recurrir a ampliar el marco de la prospección, para conocer a fondo el contexto espacial del lagar y, poco a poco, intentar establecer una serie de pautas que nos permitan encuadrar cada estructura en su dinámica territorial y cronológica, al menos de forma aproximativa en lo que a la segunda se refiere.

De este modo, como decimos, hemos podido observar tres patrones: A) que el lagar rupestre se sitúe en la periferia de un núcleo urbano, al que, por lógica, pudiera asociarse, siendo explotado directamente desde él. Este fenómeno se puede observar claramente

24 Sara AZUARA, Carolina VILLAGORDO y Josefina PÉREZ, "El complejo de prensado de la villa romana de la Loma del Regadío. (Urrea de Gaén, Teruel)". *De vino et oleo. AnMurcia*, XXVII-XXVIII, En J. M. Noguera y J. A. Antolinos (ed). Murcia. 2011-12, p. 225.



Fig. 12. Lagar de la Viña de Severiano (Ceclavín).



Fig. 13. Lagar de Casa Córdoba, (Alcántara).

en Ceclavín (con los lagares de Viña Severiano (**Fig. 12**), Viña Borrifa o el Camino de Acehúche), en Valencia de Alcántara (con el de Buenos Aires, Penero o el Camino de Zafra), en San Martín de Trevejo (Alfenas o Reonda), Eljas (Abileiras, Bellascas o Pisquiriña) o en Cilleros (Dehesa, Rincón del Prado...), es decir, poblaciones con una amplia tradición viticultora; B) que se localice en un área concreta, caracterizada por una concentración excepcional de lagares rupestres. En estos casos, su presencia no se explica por la proximidad de una población, sino, a nuestro juicio, por la combinación afortunada de afloramientos graníticos y condiciones favorables para el cultivo de la vid. En nuestra provincia se detectan dos áreas con estas características²⁵, relativamente cercanas, aunque separadas por los valles de los ríos Alagón y Tajo: la mancha de

olivares que se extiende al este de Piedras Albas (donde lagares rupestres comparten paisaje con numerosas almazaras de aceite, tanto hidráulicas como de sangre, que curiosamente también son llamadas lagares) y la campiña situada al nordeste de Mata de Alcántara (término municipal que, según nuestro recuento, alberga la mayor concentración de lagares rupestres de la provincia de Cáceres). Respecto a esta última, pese a que hoy día en Mata el cultivo de la vid no es especialmente significativo, sabemos que estuvo muy presente hasta principios del s. XX y ha dejado un amplio rastro toponímico de clara raigambre vitivinícola: las Vides de San Benito, Camino del Vinagre, Jaráiz, etc; C), por último, suele ocurrir que el lagar rupestre se sitúe en el entorno inmediato de una casa de labor, aislada en el paisaje, utilizada por los propietarios de forma permanente o estacional. En estos casos, resulta evidente que el lagar, conjuntamente con otras construcciones de carácter

²⁵ Gregorio FRANCISCO GONZÁLEZ, "Los lagares rupestres de las tierras de Alcántara". *Paisajes y patrimonio cultural del vino y otras bebidas psicotrópicas*, Requena. 2013. pp. 175-182.

agropecuario de su mismo entorno (chozos, eras, cochiqueras, zahúrdas, pozos, presas o incluso hornos), formaba parte de las instalaciones propias de dicho caserío. Es el caso de la Casa Córdoba (Alcántara), la Casa del Cuervo (Brozas), la Casa de los Álamos (Ceclavín), la Casa de la Fraila (Mata de Alcántara) y quizás también de la Casa Colorá (Valencia de Alcántara), por poner solo algunos ejemplos clarificadores. (Fig. 13).

Por tanto, podemos afirmar que, en los siglos de la etapa moderna, los lagares rupestres fueron situados directamente en los campos de cultivo. Pero, además, de modo parejo al aumento demográfico, estos lagares se fueron diseñando cada vez a mayor escala, a fin de abastecer a pueblos y familias de un alimento tan básico como era el vino, al igual que el aceite. Si, anteriormente, los lagares de círculo lipídico rara vez superaban los 3/4 m de longitud máxima en la solera calcatoria, ahora lo habitual es que superen esas dimensiones. Encontramos, incluso, lagares rupestres con dimensiones que podríamos tildar de descomunales, diseñados para una producción casi industrial (o preindustrial, dados los siglos en los que nos movemos). Un buen ejemplo es el lagar de Camino de Zafra I, de Valencia de Alcántara, con casi 9 metros de longitud; o el de Carcaboso de Valdemoro, en el término de Alcántara, donde, aunque solo podemos ver el pilón de recogida, éste presenta un tamaño absolutamente insólito, de 2,7 m × 2 m, con más de un metro de profundidad (y ni siquiera se observa la altura completa). De hecho, en Carcaboso de Valdemoro, así como en otros lagares rupestres de la comarca de Alcántara, se hizo necesario tallar en la pared de la roca unos escalones que permitieran descender hasta el fondo del *lacus*. Por contra, conforme aumentan las dimensiones, se constata una labra más descuidada en la factura de muchos lagares que, eso sí, afecta única y exclusivamente a la solera. Las plataformas de prensado/pisado suelen presentar, en estas épocas, escasa profundidad, puesto que son concebidas en extensión y muchas veces tan solo aprovechan la inclinación natural del soporte rocoso. En ocasiones, el único rastro que delata hoy día la existencia de estas soleras viene dado por los dos agujeros rectangulares, dispuestos a ambos lados del *calcatorium*, que servían para encastrar los árboles de la prensa. Las medidas estándares de estos orificios, 70 cm × 20 cm de media, unos 20 cm de profundidad y unos 3 m de separación entre ambos, nos hablan de sistemas de prensado más estandarizados y de mayor entidad que en las etapas iniciales.

Por otro lado, en sus últimos siglos de vida, los lagares rupestres cacereños presentan una curiosa diversidad de índole territorial, definida, por lo que podríamos denominar rasgos identificadores comarcales: un agujero de poste central en la solera (en los términos de Brozas, Nava del Madroño y Ceclavín), picos vertederos (en la comarca de Alcántara); debiendo destacar, especialmente, un subtipo muy definido que solo hemos encontrado en Valencia de Alcántara. No son lagares propiamente rupestres, ya que están realizados con grandes lajas de granito, desbastadas groseramente, que forman dos estancias cuadradas dispuestas a distinta altura. Hasta el momento hemos podido documentar ocho lagares de este tipo en el municipio rayano, encontrándose en algunos de ellos restos de mortero de cal para impermeabilizar el interior de estos receptáculos. Los contrapesos cilíndricos o cónicos (con o sin entalles laterales) y los árboles de piedra (que pueden, o no, atravesar por completo la pieza) son característicos de este tipo

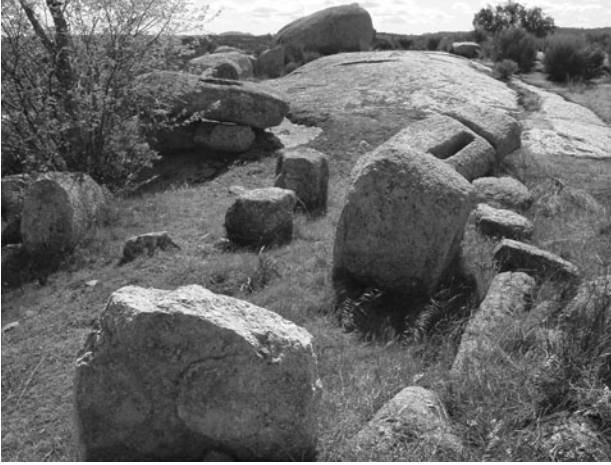


Fig. 14. Árbores perforados y contrapeso de los lagares del Cerro Milanero. Valencia de Alcántara.

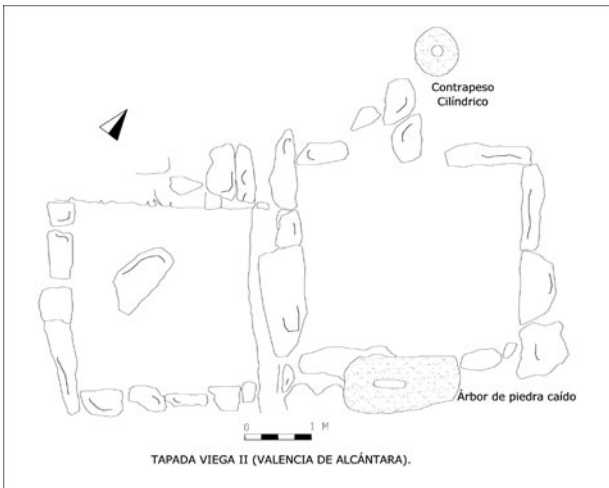


Fig. 15. Plano de la zona de prensado y depósito de Tapada de Viega II, (Valencia de Alcántara).

de lagares que, indudablemente, contaban con una prensa. Los hallazgos monetarios producidos en uno de ellos, el Cerro Milanero, han proporcionado una referencia cronológica inestimable, que se sitúa en torno al s. XV. Como decimos, por lo que conocemos hasta el momento, resulta un tipo peculiar de Valencia de Alcántara, puesto que los únicos ejemplares semejantes que hemos podido encontrar en la bibliografía son los de Riberia da Lança (Vilarandelo, Valpaços, Portugal²⁶), así como un juego de árboles similares en el molino del Guindao de Calzadilla (Cáceres). (**Fig. 14**).

26 Adérito MEDEIROS FREITAS, *Lagares cavados na rocha*, 3ª Edição, Câmara municipal de Valpaços. 2017, pp. 418-422.

Ciertamente, los últimos lagares rupestres de la provincia presentan ya estas características semi-rupestres y alguna de sus partes (bien la solera, bien el pilón de recogida) suelen ser de fábrica, con bloques y mampuestos en ocasiones trabados con cal o incluso con cemento. Así ocurre en la Vega Morena (Brozas), Pancha I o en Buenos Aires (Valencia de Alcántara). (**Fig.15**).

En este punto cronológico, encontramos la primera mención escrita a los lagares rupestres cacereños en las respuestas al Catastro de Ensenada (1751) de San Martín de Trevejo, donde se afirma que el diezmo del vino de esta población (recordemos, antaño llamada San Martín de los Vinos) se pagaba en mosto, de las lagaretas o pilones. Un siglo más tarde, su uso ya no se tenía tan claro, pues Felipe León Guerra²⁷, al hablar del yacimiento de las Aldeas (Alcántara) afirma dubitativo que podrían haber servido para prensar aceitunas o uvas. Ya a principios del s. XX, la utilización de los lagares rupestres debía ser algo residual, tanto como para que J. R. Mélida, un personaje ilustre de la arqueología española, los asociara erróneamente con cruentos sacrificios prehistóricos.

4. APUNTE FINAL

La elaboración de vino y/o aceite fue una práctica generalizada en todos los enclaves hispanorromanos de la Alta Extremadura, pero la casi total ausencia de centros de producción y de envases orientados al comercio, impide conocer si esa producción fue destinada a la comercialización o simplemente si dicha producción llegó a entrar siquiera en el circuito de mercado, pues, como sospechamos, dada la escasa capacidad de los sitios explorados y el diseño de sus elementos tecnológicos, en una gran mayoría concebidos para elaborar pequeñas cantidades de vino y/o aceite, esta fue orientada principalmente hacia el autoconsumo. Se puede argumentar con varias razones, pero creemos que la principal estriba seguramente en la dificultad de encajar en un mercado acaparado desde antiguo, frecuentemente excedentario, lejos de los puertos de embarque y, por tanto, con dificultades para poder sostener precios a un nivel competitivo con otros establecimientos, los cuales contarían además con la experiencia acumulada. Si a ello añadimos el hecho de que su gran expansión tuvo lugar a partir de los siglos II y III, se comprende que el destino más lógico fuera el comercio local.

No obstante, en la etapa tardía la producción de vino y aceite siguió ocupando un espacio importante, manteniendo una tecnología de transformación tradicional que parece expresar los límites de una economía fundamentalmente autárquica, pero no inane en cuanto a los métodos de producción, la cual se diversifica técnicamente con la aparición de los lagares externos y su tosca expresión del trabajo en la piedra. Superada la indefinición cronológica de al menos una parte de ellos, especialmente los que poseen un resalte circular, que, dicho sea de paso, constituye una de las peculiaridades rara vez repetida

27 Felipe LEÓN GUERRA, *Notas a las antigüedades de Extremadura de D. José Viu*, Biblioteca el Regenerador Extremeño, Imprenta de la viuda de Burgos e hijos. 1854, p. 13.

fuera de los calcatoria cacereños, hoy podemos señalar al siglo V como momento en el que da comienzo su expansión, aunque no su origen, pues de similares estructuras al aire libre se ha tenido noticia en la Península con anterioridad, señalando a los yacimientos prerromanos de Kelín en la comarca de Utiel-Requena²⁸, como uno de los núcleos más conocidos, aunque no hay pruebas por el momento de una continuidad y sus características son netamente diferentes del esquema cultural de estas estructuras²⁹.

La ocupación del territorio cacereño de tierras cada vez más marginales por parte de la población hispano-visigoda, apegada a las fórmulas tradicionales de producción de vino y aceite, se revela como continuadora, e incluso renovadora, de los lagares rupestres, ampliando la tipología con la incorporación de plantas cuadrangulares.

En el tránsito a la etapa emiral algunas de estas poblaciones aún se mantienen en el territorio, pero el desconocimiento sobre su comportamiento es prácticamente total, teniendo que esperar a los primeros flujos repobladores del siglo XIII para volver a contemplar la proliferación de lagares rupestres, cuyo uso ahora forma parte del bagaje cultural de los nuevos colonos procedentes de las regiones del norte, donde se ha seguido manteniendo viva la tradición de elaborar vino pisado sobre una roca. Las concentraciones llegan a ser tan llamativas como las de Mata de Alcántara, un término donde hasta el momento se han identificado cerca de setenta y cinco lagares rupestres, equiparándose con ello al vecino Monsanto, donde la cifra se aproxima al centenar³⁰.

En la Edad Moderna, la repoblación de la campiña de Valencia de Alcántara, introduce algunas novedades como el uso de árboles o vírgenes de piedra con hendiduras laterales y contrapesos cónicos, cuyo anclaje del husillo se limita ahora al apoyo del mismo sobre una cazoleta central. Muchos de ellos están diseñados para trabajar al aire libre, sobre todo en lagares de obra. A partir de aquí, pensamos, que el lagar rupestre aún coexiste con las novedades antes citadas, desplegando una variedad de formas y tamaños de acuerdo con las posibilidades de la roca escogida y del volumen de trabajo que acapara, aunque va a ver reducida paulatinamente su actividad, al mismo tiempo que se hacen sitio las primeras máquinas industriales, retornando con ello la elaboración de vino al seno de las bodegas, radicadas ahora en el sótano de las viviendas.

28 Guillem PÉREZ JORDÁ, Consuelo MATA, Andrea MORENO y David QUIXAL, "Lagares de piedra y bodegas en el territorio ibérico de Kelín (Comarca de Utiel-Requena, Valencia), (siglos V-III a. C.)". *Lagares rupestres aportaciones para su investigación*. La Rioja, 2015, pp.61-69.

29 Yolanda PEÑA CERVANTES, *Torcularia. La producción de vino y aceite en Hispania*. Tarragona. 2010, p. 91.

30 Francisco HENRIQUES, João Carlos CANINAS, Mário CHAMBINO y Vitor CAMISÃO, "Cartografía arqueológica da Freguesia de Monsanto (Idanha-a-Nova). Primeira notícia". *Açafa*, I. Vila Velha de Rôdao. 2008, pp. 7-8.