

# LA PEÑA II. UNA UNIDAD DE PRODUCCIÓN RURAL EN EL ENTORNO DE SEGOBRIGA (SAELICES, CUENCA)

## LA PEÑA II: A RURAL PRODUCTION UNIT NEAR SEGOBRIGA (SAELICES, CUENCA)

Rui Roberto de Almeida\*  
Francisco López Fraile\*\*  
Jorge Morín de Pablos\*\*

### RESUMEN:

Las recientes excavaciones realizadas en diferentes yacimientos situados en el territorio de Segobriga, aportan nuevos datos sobre la producción de vino y aceite en época altoimperial. Las excavaciones en lugares como La Peña II, Llanos de Pinilla, Vallejos y Casas de Luján, han permitido identificar zonas de elaboración de estos productos. Se trata de villas rurales de tipo agrícola/transformador, con una *pars rustica y fructuaria* y algunos con una *pars urbana*. En Los Vallejos, Casas de Luján y Rasero de Luján se ha podido documentar además una importante actividad alfarera, entre la que destaca la producción de recipientes anfóricos de tipología regional que toman como modelo la forma Oberaden 74, y están destinados al transporte de vinos producidos localmente

**Palabras clave:** La Peña II, *villae*, *vicus*, vino, aceite, lagar, almazara, Segobriga, ánforas, Oberaden 74.

### ABSTRACT:

Recent excavations at different sites within the territory of Segobriga, provide new data on the production of wine and oil in roman altoimperial times. Excavations at places like La Peña II, Llanos de Pinilla, Vallejos and Homes Luján, have allowed identified areas of manufacturing of these products. They are rural villages of agricultural/transformer type, with a *pars rustica and fructuaria* and some with a *pars urbana*. In Los Vallejos, Casas de Lujan Lujan and Rasero de Lujan, has been documented also an important pottery activity, highlighting the production of regional typology amphoras, that are modeled after Oberaden 74 and are used to transport wine produced locally.

**Key words:** La Peña II, *villae*, *vicus*, wine, oil, wine press, oil mil, Segobriga, amphoras, Oberaden 74.

\* Dpto. de Arqueología, Paleontología y Recursos Culturales, AUDEMA. E-mail: jmorin@audema.com

\*\* Bolseiro de Doutoramento. Fundação para a Ciência e Tecnologia, Portugal.

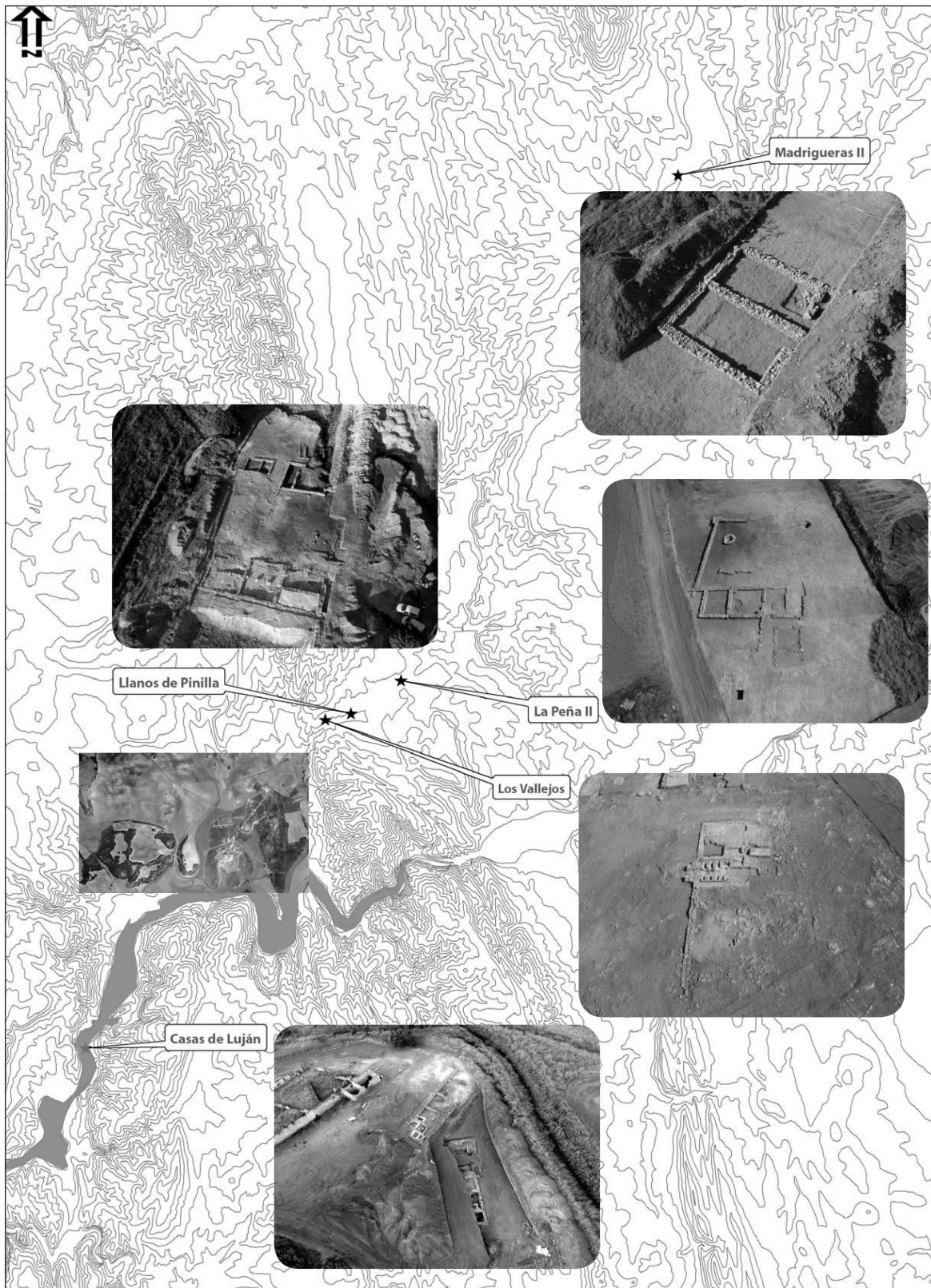


Figura 1. Excavaciones de unidades de transformación de vino/aceite en el *ager* segobricense (comp. J. Morín).

Con motivo de la ejecución de la infraestructura civil de la “Conducción principal del abastecimiento de agua potable a la Llanura manchega” se han podido excavar diferentes yacimientos (Las Madrigueras, La Peña II, los Vallejos, Casas de Lujan y Rasero de Luján) (fig. 1) que aportan nuevos datos sobre la producción de vino y aceite en el *ager* de la ciudad de Segobriga<sup>1</sup>. Los yacimientos excavados se encuadran en los típicos yacimientos hispanorromanos de tipo agrícola/transformador, con una *pars rustica* y *fructuaria*, algunos con posible *pars urbana*, lo que permite sin mayores problemas clasificarlos como *villae*. En contraposición a este tipo de yacimientos se ha excavado en la vega del Valdejudíos, pero dentro del *ager* de la ciudad, un importante *vicus* situado entre la ciudad de Segobriga y Opta (Las Madrigueras). Este *vicus* presenta una cronología dilatada en el tiempo y su existencia no esta en relación directa con la ciudad de Segobriga, a diferencia de los enclaves productivos.

Estos enclaves productivos fueron ubicados en dos zonas claramente diferenciadas desde un punto de vista geográfico. La primera al sur de la ciudad, siguiendo el curso del Cigüela. Este sería el caso de los enclaves localizados en Casas de Luján y Rasero de Luján. Éstos muy probablemente tienen una cronología más antigua – algunos como Rasero de Luján de época del Principado – y están en relación con el curso del río Cigüela y la vía que accedía a la ciudad desde el Sur, que también se ha podido documentar en las excavaciones efectuadas (Morín de Pablos *et al.*, 2012a, 3-19).

El segundo grupo, con una cronología posterior, está en relación con la construcción del abastecimiento de agua a la ciudad (Morín de Pablos *et al.*, 2012b). El acueducto aprovecha los manantiales del curso del Valdejudíos, situado a más de diez kilómetros al Norte de la ciudad, así como otros manantiales que va agregando a medida que se acerca a Segobriga. El acueducto cuenta con tramos aéreos y otros subterráneos construidos mediante la técnica de *spiramina*. Los yacimientos localizados estarían en función de esta construcción y la van jalonando a un lado y a otro, sería el caso de los yacimientos de La Peña II, Llanos de Pinilla y Los Vallejos. En el caso concreto de La Peña II se ha podido documentar cómo en la segunda fase del yacimiento,

fecha en torno a finales del siglo I d.C. se produce la incorporación de dos de los *spiramina* dentro de un gran patio, seguramente para su aprovechamiento privado. Finalmente, señalar que en los dos casos comentados la ocupación de los mismos no superaría el siglo III d.C., lo que demuestra que están en clara conexión con la vida económica de Segobriga.

En varios de estos yacimientos, así como en el *vicus* de Las Madrigueras, se ha podido constatar la existencia de una importante actividad de producción de vino y aceite, así como la elaboración de los recipientes para su comercialización, en torno al cambio de Era y la primera mitad del siglo II d.C., concretamente en Los Vallejos, Casas de Lujan y Rasero de Luján.

La intervención llevada a cabo por el área de Arqueología clásica y tardoantigua del Dpto. de Arqueología de AUDEMA, en colaboración con el Parque Arqueológico de Segobriga, en el yacimiento de La Peña II, ubicado en la futura ETAP de Saelices (Cuenca), se desarrolló en el marco de actuación del proyecto general de obra civil denominado “Conducción de agua potable desde el acueducto Tajo-Segura para la incorporación de recursos a la llanura manchega”. La actuación conllevó a la excavación arqueológica en área de un yacimiento hispano-romano de características eminentemente rurales, perteneciente al entorno de la ciudad de Segobriga. Los trabajos arqueológicos permitieron documentar una ocupación comprendida entre mediados del siglo I y mediados del siglo II d.C., que se subdivide en dos grandes fases. De entre las distintas estructuras identificadas destaca una modesta zona de prensado y respectiva pileta de recogida, designadas como Ámbito 6, ambas bastante destruidas por las labores agrícolas modernas.

Las campañas de excavación se desarrollaron en dos fases, entre los años 2010 y 2011. Nos encontramos con un asentamiento de carácter rural y con una diacronía de uso en torno a un siglo o siglo y medio. Como se ha comentado con anterioridad se han podido diferenciar dos momentos constructivos en el complejo. En la primera fase se construyó un conjunto de planta cuadrangular, constituida por un ala lateral compuesta por al menos tres habitaciones en su lado Este y organizado en torno a un área abierta. El área occidental del núcleo constructivo se encontraba limitada por una zona de prensado y respectiva pileta de recogida de la que nos ocuparemos en extenso. En la segunda fase se remodelaron los primeros ámbitos y se realizaron varias ampliaciones. Estas nuevas construcciones implicaron

<sup>1</sup> Queremos agradecer a D. Juan Manuel Fernández y a D. Rafael Gutiérrez de OHL; a D. Federico López Zafra y Antonio Lanseros de la Confederación Hidrográfica del Guadiana; a D. Enrique Daza de la DGP de Castilla – La Mancha; y a Dña. Rosario Cebrián y a D. José Manuel Abascal, del Parque Arqueológico de Segobriga, las facilidades dadas para desarrollar nuestro trabajo.





Lámina 1. La Peña II. Vista general (fot. AUDEMA).

un cambio sustancial en las estructuras anteriores, así como el desmantelamiento de alguno de los ámbitos anteriores. El aspecto más relevante es la construcción de un gran espacio abierto en el área oriental, que duplicaba el área constructiva original, y el de tres nuevos ámbitos en la parte sur del yacimiento. En este sentido, tenemos que señalar que esta reforma implicaba la inclusión dentro de un área privada de una instalación pública, ya que dos de los *spiramina* de uno de los acueductos que suministraban agua a la ciudad de Segobriga quedaban dentro de la construcción de La Peña II.

## I. LAS INSTALACIONES DE LA UNIDAD DE TRANSFORMACIÓN DE LA PEÑA II (lám. 1; fig. 2).

El ámbito n.º 6 de La Peña II se componía de una plataforma de prensado y una pileta de recogida del producto ahí prensado. La primera de estas estructuras, la plataforma de prensado, apenas se ha podido identificar en 5,8 m de largo por 3,9 m de ancho, puesto que el área restante se desarrollaba por debajo del actual camino. No obstante la reducida área excavada, la evidencia disponible permite afirmar que su parte central consistía de una construcción maciza limitada por un muro perimetral al este y otro al sur de construcción idéntica a los demás muros del yacimiento, piedra caliza irregular trabada con arcilla, presentándose, de esta forma, como una plataforma ubicada a una cota más elevada.

El área central de la plataforma de prensado (UE 143) era una construcción maciza de gran solidez, realizada con un mortero de cal y arena y con bloques de caliza, sobre todo de calibre medio y grande, entre

15/25 cm de largo por 10/15 cm de ancho. Los bloques se encontraban colocados horizontalmente y envueltos con el mortero, con una mayor potencia de este último en la base de la construcción.

La superficie de esta plataforma se encontraba bastante dañada por los trabajos agrícolas, por lo que no se pudo documentar como sería el revestimiento de la parte superior. No obstante, algunos vestigios recogidos en su entorno en la UE 1, el estrato de amortización general afectado por la labor agrícola, permiten arrojar alguna luz en ese sentido. Nos referimos concretamente a bloques de *opus signinum* de gran grosor y de manufactura más tosca que el *opus* documentado en el interior de la pileta. Asimismo, se puede afirmar con relativa seguridad que la plataforma de prensado estaría revestida con este material hidrófugo, resistente y duradero, idóneo para este tipo de estructuras y actividades. De este modo, la UE 143 consiste no solo en la estructura de base propiamente dicha de la plataforma de prensado, sino también, a la vez, del nivel de preparación, el solado, adecuado para la colocación del pavimento de *opus signinum* que lo revestiría, y donde se realizaría el prensado.

La pileta de recogida o *lacus* presentaba una planta rectangular de 2,4 m por 2,1 m, y una profundidad de 90 cm. Se encontraba construida a una cota inferior, presentando un escalonamiento con relación al área útil de prensado, lo que genera un pequeño desnivel, necesario para el correcto desagüe desde la plataforma de prensado. La ausencia de derrumbes en su interior permite inferir que se trataba probablemente de un área descubierta o cubierta con techumbre vegetal.

La pileta propiamente dicha fue construida en *opus incertum* de buena calidad y relativa solidez. Sobre sus muros se aplicó un tratamiento aislante al interior: un primer revestimiento, que consistía en un enfoscado con base de arena de matriz ígnea mezclada con cal y materia orgánica, sobre el cual se añadió una capa impermeabilizante de *opus signinum*. El *opus* presentaba entre 2 a 4 cm de espesor, con inclusiones cerámicas con 0,5/1 cm de calibre. Su estado de conservación era razonable, con zonas ya destruidas o deterioradas en época antigua.

Sus esquinas verticales se encontraban redondeadas y en las uniones de las paredes y del fondo fueron aplicados baquetones, aspecto técnico que permitía una mejor y más eficiente limpieza. En el fondo se verificó también la presencia de un pequeño rebaje circular con 15 cm de diámetro por 5 cm de fondo, destinado a su limpieza.

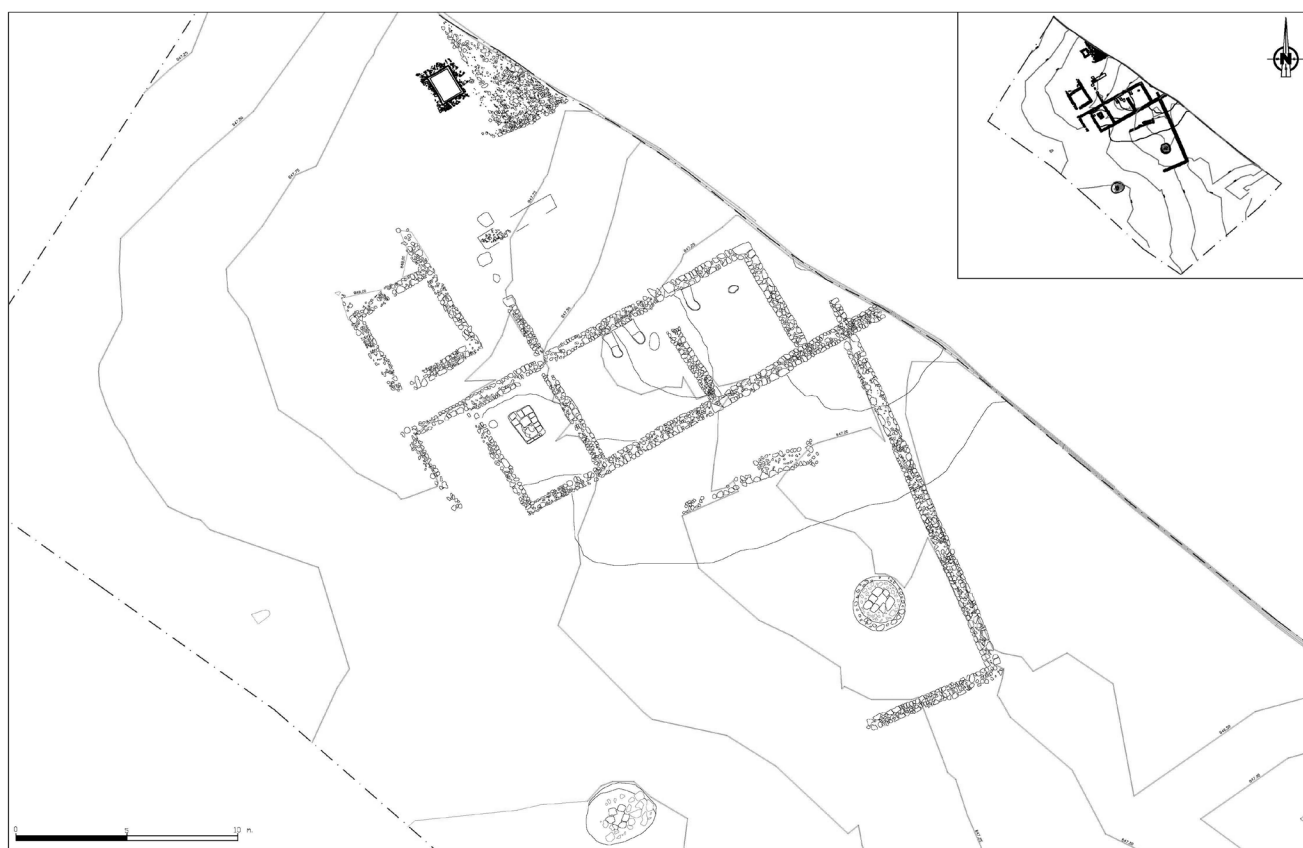


Figura 2. La Peña II. Planta general (dib. AUDEMA).

Esta unidad productiva se encontraba ya en uso desde la primera fase del yacimiento (fase I) (fig. 3), y se articulaba con un ala lateral compuesta por, al menos, tres habitaciones en su lado este (ámbitos n.º 1, 2 y 4), las dos últimas probablemente destinadas a funciones de almacenaje o a labores relacionadas con la producción. Éstas se disponían en función de un área abierta o posible patio de dimensiones considerables que ocupaba el área central, el ámbito n.º 5. Su entrada se encontraba limitada por dos basas de piedra caliza de gran dimensión, con un tope central, seguramente destinadas a albergar una puerta doble. En principio se trataría de un área abierta, puesto que no se encontró un derrumbe generalizado. Cabe igualmente la posibilidad de tratarse de un área cubierta con techumbre de materiales perecederos. No obstante, la inexistencia de agujeros de poste, así como de basas y otros elementos de sustentación intermedios apunta en el sentido de la primera hipótesis.

En la fase II (fig. 4) se subdividió el ámbito n.º 2 en n.º 2 y 3, y en el patio ámbito n.º 5 se asiste también a una remodelación y mejoría de su suelo, pero con carácter más duradero y de acuerdo con sus necesidades. Por un

lado se colocó un pavimento de grava caliza con arcilla, y otro de grava cerámica envuelta en arcilla, semejante a un pavimento de *opus*, pero sin la componente de cal, y por otro se anuló un pequeño muro que lo limitaba al suroeste. En este momento alcanza su máxima dimensión, presentando una planta rectangular de 9 por 11 m identificados dentro del área de excavación.

En lo que concierne a la naturaleza de su producción, las características del área de prensado y de la pileta, el utillaje metálico recuperado y los estudios analíticos confirman la actividad vitivinícola y la producción de vino. Los estudios carpológicos de muestras procedentes de los estratos de colmatación de la pileta y de los estratos de suelo en el interior del ámbito n.º 2, aparentemente relacionado con actividades de almacenaje o de trabajo, permitieron identificar ejemplares de pepitas de uva (*Vitis vinifera*) sin carbonizar<sup>2</sup>.

<sup>2</sup> La totalidad del sedimento fue flotado por el Departamento de Paleontología de AUDEMA y el análisis carpológico fue realizado por Dña. Mónica Ruiz Alonso y Dña. Leonor Peña-Chocarro del Grupo de Investigación Arqueobiología del Instituto de Historia del Centro de Ciencias Humanas y Sociales del CSIC.

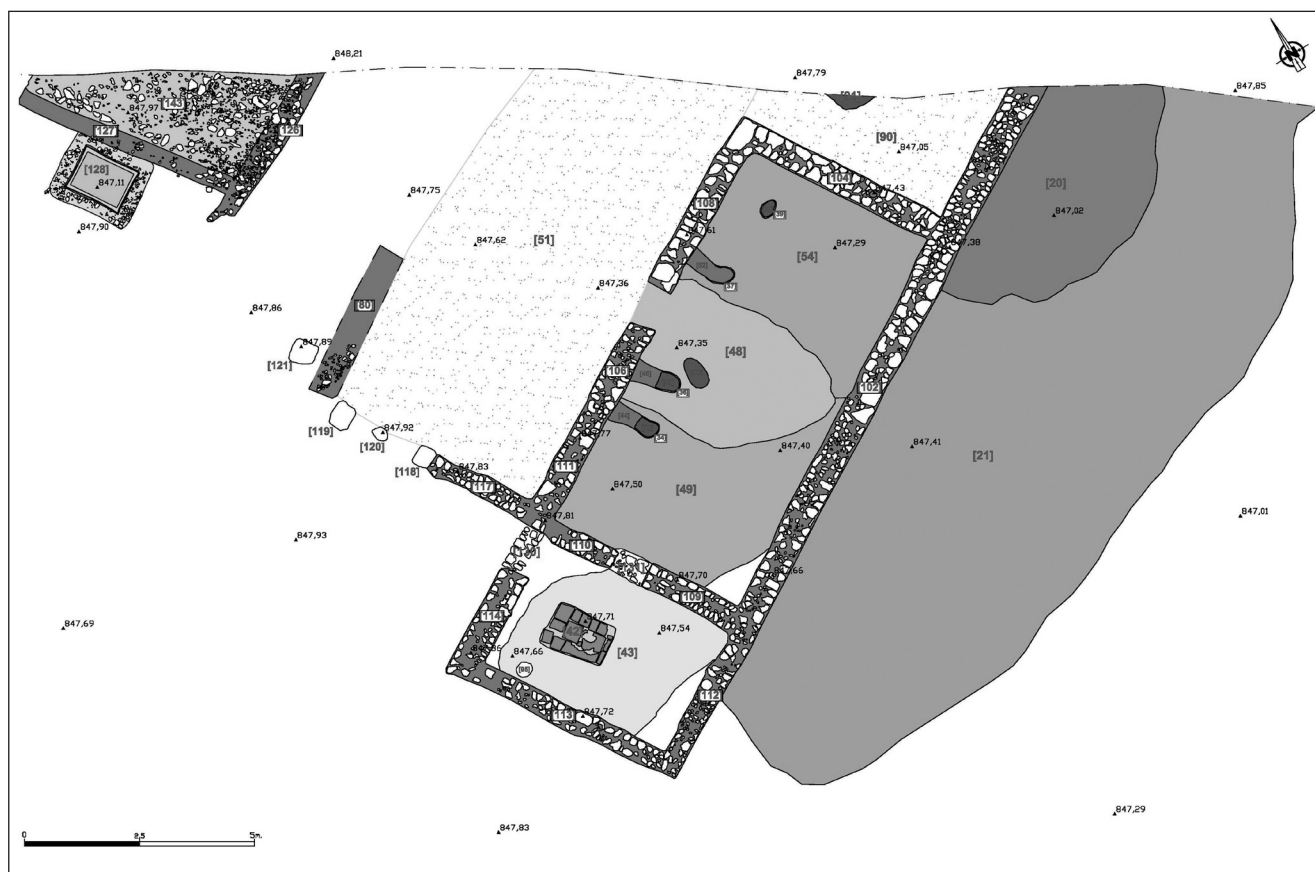


Figura 3. La Peña II. Planta fase I (dib. AUDEMA)

Para concluir, podemos decir que el establecimiento rural romano de La Peña II consiste en un asentamiento de características eminentemente agrarias que hay que relacionar con la explotación agropecuaria del entorno inmediato a la ciudad de Segobriga. Dicho asentamiento formaría parte de la red de poblamiento rural que se fue formando a partir de época julio-claudia, o más probablemente y de forma más densa, a partir del inicio de época flavia en el territorio próximo a la ciudad, y que se materializó en forma de establecimientos dispersos de carácter campesino, de diferente rango, semejantes a los que caracterizaron social y económicamente el territorio de los diferentes municipios y colonias. Es seguro que esta explotación agraria estaría vinculada a las gentes que residirían en la ciudad de Segobriga o en zona próxima a misma, y lógicamente en relación muy estrecha con ésta.

Dado que las tipologías de los distintos complejos hispanorromanos de ámbito rural son muy variadas, es difícil definir a cuál de ellos pertenecía el yacimiento

de La Peña II. En principio se podría identificar como un pequeño establecimiento de tipo rústico destinado a la producción agropecuaria. Pero, dado el estado fragmentario en que se ha conservado el conjunto, este complejo se podría entender igualmente como la *pars fructuaria* dependiente de una villa próxima, la cual a su vez albergaría una *pars urbana* y otra *rustica*. No hay que descartar, por consiguiente, que las demás instalaciones pertenecientes a una *villa* “típica” pudieran encontrarse en un área próxima al emplazamiento excavado. Este ha sido el caso de otros asentamientos excavados en el año 2010 en el entorno del territorio de Segobriga –Llanos de Pinilla, Los Vallejos y Casas de Luján–.

La riqueza económica de Segobriga se basaba sobre todo en su riqueza minera, pero al mismo tiempo el municipio gozaba de unas condiciones aptas para el buen desarrollo de una agricultura de tipo mediterráneo en la que se combinara el cultivo del olivo, la vid y el cereal, con la cría de ganado. Si del primero no hay todavía



Figura 4. La Peña II. Planta fase II (fot. AUDEMA)

evidencia, los demás están seguramente atestiguados en *La Peña II*. Los estudios analíticos realizados, particularmente los carpológicos y palinológicos, además de la cultura material documentada, confirman la práctica de una explotación mixta, en la que se incluyen la cultura cerealista, la ganadería, la producción vitivinícola y la apicultura. Asimismo, la producción vitivinícola sería una componente de entre varias.

La dimensión y capacidad del conjunto productor parece apuntar a una producción destinada al consumo local, probablemente en el seno del mismo yacimiento, no debiendo sin embargo descartarse la posibilidad de la eventual comercialización de una parte excedentaria en el ámbito de la vecina ciudad.

## II. LA COMERCIALIZACIÓN.

En cuanto a la comercialización de los productos, las excavaciones efectuadas en el territorio, así como la excavación de tres alfares –Los Vallejos, Casas de Luján

y Rasero de Luján–, permiten arrojar algo de luz a la comercialización del vino y el aceite segobricense, en especial del vino, ya que se han identificado producciones cerámicas destinadas a su comercialización –ánforas vinarias–.

Por lo que se refiere a las ánforas, a pesar de los avances en el conocimiento de la actividad alfarera de la ciudad de Segobriga y de su correspondiente territorio, eran totalmente inexistentes los estudios dedicados a la producción de las mismas en la región. El análisis de las características morfológicas de los fragmentos de producción local del área segobricense, y su comparación con las de varios tipos hispánicos conocidos parece apuntar en la dirección de una producción regional del ánforas del tipo Oberaden 74, típica de la costa tarraconense, particularmente del Camp de Tarragona y Baix Ebre, documentándose de ese modo una asimilación/reproducción local de dicha forma de éxito provincial. Sin embargo, la observación parcial de cada uno de los aspectos que componen el tipo procedente del



área de Segobriga, revela que éste presenta manifiestas diferencias, convirtiéndolo en cierta medida en un tipo singular. Así mismo, y a pesar de ser conscientes de los peligros que conlleva la creación de nuevas designaciones tipológicas, se entendió como necesario plasmar dichas singularidades, y por lo tanto, la atribución de una clasificación tipológica que refleje las diferencias, pero que al mismo tiempo mantenga un hilo conductor y de estrecha relación: la de “tipo Segobriga / Oberaden 74 *similis*” (Roberto de Almeida – Morín de Pablos, 2012a, 231-245).

De esa forma, es en la necesidad de abastecimiento a la ciudad en un primer momento, y a ámbitos algo más lejanos, pero difícilmente superando el regional o provincial, como creemos que se debe entenderse la producción de recipientes anfóricos. Dada la situación alejada de la costa, lo más probable es que el contenedor de producción local segobricense se destinara al transporte de vinos producidos localmente, como los que hemos descrito con anterioridad -Las Madrigueras, La Peña II y Llanos de Pinilla, y tal vez también en Los Vallejos y Casas de Luján-. Por otra parte, la propia morfología de la Oberaden 74 sugiere un contenido vitivinícola. Así mismo, la reproducción de esa forma típica de la provincia, y con éxito comercial demostrado, ideada para una difusión por vía fluvial o terrestre, parece ser la elección más lógica para la circulación de los productos locales. En tal cuadro resulta fácil comprender la adopción/reproducción de un modelo como la Oberaden 74.

En este sentido, parece bastante probable que, como estrategia comercial para el mercadeo, por lo menos de parte de los vinos de la región segobricense, se hubieran introducido innovaciones tales como la reproducción de un contenedor conocido, y que conllevó a la creación del contenedor local tipo Segobriga/Oberaden 74 *similis*, intentándose sacar partido del éxito obtenido por los vinos del litoral tarraconense en los mercados locales, principalmente el mercado urbano<sup>3</sup>. Otra posibilidad a considerar es que el ánfora de tipo Segobriga transportara también algún tipo de vino especial, por ejemplo un vino endulzado con miel, u otros productos combinados de éstos con contenido alcohólico, de la cual conocemos también una importante actividad local (Roberto de Almeida – Morín de Pablos, 2012b, 725-743).

En el actual estado del conocimiento, parece que el territorio de Segobriga se inserta perfectamente en el escenario que, *grosso modo*, se puede trazar para el occidente romano. El incremento de la producción vitivinícola en la Península Ibérica, y también en las demás regiones del Imperio, habrá creado en un corto espacio de tiempo una situación de generalización del consumo de vino –que en Hispania alcanzó su punto culminante cerca de mediados del siglo I d.C.– suficientemente importante para implicar profundas alteraciones en los patrones de producción/distribución, los cuales, naturalmente, conocemos mejor desde el punto de vista del consumo (Fabião, 1998, 182), es decir, principalmente a partir de la producción/distribución/importación de los contenedores anfóricos.

En lo que se refiere al volumen de la producción, mencionar que la producción de este tipo de ánforas en Rasero de Luján corresponde a una producción claramente minoritaria. En el cómputo general del inventario cerámico, actualmente en fase final de estudio, los fragmentos pertenecientes a este tipo de recipientes corresponden aproximadamente a un 5% del número total.

En cuanto a la cronología de su producción, los datos disponibles en el yacimiento de Rasero de Luján son poco concluyentes. Tal como la mayoría de los alfares presenta un *handicap* cronológico al carecer de productos importados. La reducida presencia de cerámicas finas, o de otros elementos que posibilitan el establecimiento de cronologías precisas, apenas permite afirmar que éste tipo fue producido localmente durante el siglo I d.C.

Respecto a la geografía de su distribución, es bien poco lo que se puede añadir de momento. En la medida en que se desconoce el panorama de las importaciones anfóricas de la ciudad de Segobriga, únicamente se pueden enumerar los yacimientos en los cuales se conocen, hasta la fecha, fragmentos que se adscriben a éste tipo, concretamente La Laguna y Llanos de Pinilla.

## BIBLIOGRAFÍA.

- FABIAO, C., 1998: “O vinho na lusitania: Reflexoes em torno de um problema arqueológica”, *Revista Portuguesa de Arqueologia*, 1, 169-198.
- MORÍN DE PABLOS, J. – BARROSO CABRERA, R. – CARROBLES SANTOS, J. – PALOMERO PLAZA, S. – AGUSTÍ GARCÍA, E. – LÓPEZ FRAILE, F. J. – GUERRA GARCÍA, P. –

<sup>3</sup> Se conocen varios ejemplares de ánforas Oberaden 74, o relacionadas, de la ciudad de Segobriga (<http://www.Segobrigavirtual.es/>) y por lo menos un fragmento del conjunto anfórico de la villa de Los Vallejos (actualmente en estudio).



- RODRÍGUEZ-AVELLO LUENGO, L., 2012a: "Rasero de Luján, Casas de Luján y Vallejos. Vías y caminos en el entorno de la ciudad romana de Segobriga", *Nuevo Miliario*, 14, 3-19.
- ROBERTO DE ALMEIDA, R. – MORÍN DE PABLOS, J., 2012a: "¿Ánforas tipo Segobriga/Oberaden 74 similis? Bases para una producción singular en la tarraconense interior", en: D. Bernal – A. Ribera i Lacomba (edd.), *Las cerámicas hispanorromanas II. Las producciones locales*, Cádiz, 231-245.
- ROBERTO DE ALMEIDA, R. – MORÍN DE PABLOS, J., 2012b: "Colmenas cerámicas en el entorno rural de Segobriga", en: D. Bernal – A. Ribera i Lacomba (edd.), *Las cerámicas hispanorromanas II. Las producciones locales*, Cádiz, 725-743.
- ROBERTO DE ALMEIDA, R. – MORÍN DE PABLOS, J. – AGUSTÍ, E. – URBINA, D. – URQUIJO, D. – LÓPEZ FRAILE, F. J. – GUERRA, P. – BENITO, L. 2012: "Los Vallejos, Casas de Luján II y Rasero de Luján (Saelices, Cuenca). Nuevos datos sobre la producción cerámica en el territorio de Segobriga", en: *I Congreso Internacional de la SECAH (Cádiz 2011)*, Cádiz, 337-357.