

M^a Luisa Precioso Arévalo
Diego Rivera Núñez

Evidencia arqueobotánica para la vid (*Vitis vinifera* L.) en la Región de Murcia

Resumen: Aunque se han encontrado numerosas evidencias de naturaleza biológica de la presencia de la vid y de su uso en contextos arqueológicos de la Región de Murcia, desde el Calcolítico hasta el período Medieval, sería necesario que en las excavaciones en curso y en las que se aborden en un futuro se desarrolle una recogida cuidadosa de los restos, se identifiquen y se proceda a la datación radiocarbónica de aquellos más significativos. Con eso se podrá elaborar una cronología de los orígenes y desarrollo de la viticultura en la Región de Murcia. La usencia de datos resulta más notable desde la Edad Media hasta la actualidad como consecuencia del descuido en la recogida y estudio de los mismos.

Palabras clave: vid, vino, viticultura, Murcia

Abstract: Although numerous biological evidences (pollen and seeds) of the presence of the grapevine and its use were found in archaeological contexts of the Region of Murcia, from the Chalcolithic to the Medieval period, it would be necessary, in the excavations in progress and in those to be addressed in the future, a careful collection of the remains, to identify and proceed to the radiocarbon dating of the most significant. With that it would be possible to develop a chronology of the origins and development of viticulture in the Region of Murcia. The lack of data is more notable from the Middle Ages to the present as a result of the carelessness in the collection and study of the same.

Keywords: grapevine, wine, viticulture, Murcia

Introducción¹

La domesticación de *Vitis sylvestris* tuvo lugar, seguramente, en más de un lugar y en tiempos diferentes. La región del Cáucaso y de los montes Zagros (actuales Armenia, Azerbayán, Irán) han sido propuestas como zonas de domesticación de la vid, sin descartar otras más hacia el Oriente y Occidente. A través de Anatolia, la viticultura se habría extendido hacia el Jordán asentándose unos 1000 años más tarde en el Valle del Nilo; es probable que desde Persia se difundiera hacia el este a Pakistán y el occidente de China. Aparece documentada también a través de la palinología en el centro de Francia, en el suroeste de Suiza, en el Alto Rhin, en la cuenca del Danubio, en Ucrania y en España.

En el período Neolítico se documentan restos

asociados a la elaboración de vino cerca de Damasco, donde aparecen restos de una prensa de vino hace 8000 años; estudios de fitolitos documentan el vino más antiguo en las jarras de barro encontradas en el poblado Neolítico de Shulaveris Gora (alrededor de 6000 años a.n.e.) en la actual Georgia (McGovern, 1999). El ADN indica que las vides silvestres de Georgia y Armenia están estrechamente relacionadas con la variedad domesticada de *Vitis vinifera*, lo que confirma la zona del Cáucaso como nuclear de la vid domesticada; en el yacimiento de Hajji Firuz Tepe (5400-5000 a. C), en la región norte de las montañas Zagros (Irán) se recogieron 69 jarras de litro que contenían depósitos de colores rojizos y amarillentos ricos en ácido tartárico, tartrato de calcio

(1) El presente artículo es básicamente un extracto actualizado del de Precioso-Arévalo y Rivera (2005), con los datos que entonces no estaban disponibles.

y resinas de terebinto (*Pistacia terebinthus*), producto que posee propiedades antibacterianas y que se utilizaba como conservante. La expansión del viñedo contribuyó decisivamente el comercio del vino, posiblemente, gracias a los mercaderes armenios, comenzarían a exportar vino hacia el sur, hacia el país de los sumerios, el actual Irak.

Supuestamente, la primera referencia escrita sobre la vid y el vino se documentan en la Epopeya de Gilgamés, que se debe a los sumerios, incluso la primera representación de beber vino. El vino rojo (o tinto), dulce, se aromatizaba con especias, resinas de árboles y otros ingredientes. Sin embargo, la primera descripción de la elaboración de vino proviene de Egipto, de la tumba de un noble llamado Ptahhotep donde se utilizó levadura *Sacharomyces cerevisiae* para su fermentación (jarra de vino c. 3150 a. de C) (Brun, 2003; Chaco, 2004).

Tras estas primeras aportaciones al cultivo de la vid será la civilización griega quien, contando con un clima apropiado para su cultivo pudo desarrollar ampliamente la viticultura y la enología. Los griegos se preocuparon por dotar al vino de un aroma floral, añadiéndole agentes aromatizantes a base de hierbas aromáticas o miel para su conservación y para evitar su oxidación, le añadían resinas de terebinto, cedro, incienso, mirra o pino. El hallazgo de compuestos específicos de restos de vinos de una vasija de Monastiraki (Atenas), apunta al añejamiento del vino en barricas de roble.

Los griegos llevaron la práctica de la viticultura a sus colonias de Sicilia, el sur de Italia, Francia o las riberas del Mar Negro (Buxó, 1997), pero serían los fenicios (actual Líbano) quienes a lo largo del siglo VII a. de C difundirían la vinicultura por los pueblos mediterráneos con los que comercializaban o en los que instalaban sus factorías, como España. Posteriormente, los romanos continuarán desarrollando el culto al vino.

No está claro si el cultivo de la vid se produjo en Italia de forma autóctona o fue importado. Habrá que esperar a que la arqueobotánica aporte nuevos datos. Se sabe por las fuentes que los vinos romanos más famosos se elaboraron en las primeras centurias, antes y después de Cristo, estableciéndose viñedos y bodegas a escala industrial; eran vinos dulces, que a menudo se edulcoraban con miel, y a veces los vinos se especiaban con hierbas importadas de lugares lejanos, como el azafrán de Cilicia (Turquía), el comino de la costa de Malabar (India) o la resina de mirra de Arabia, esta última fue el primer aditivo del vino

romano, por sus efectos analgésicos y porque podía mitigar los olores indeseables propios de la oxidación del vino, otras veces añadían agua salada o tiza al vino, costumbre heredada de los griegos para disminuir la acidez.

La Península Ibérica y el sureste de España

Es evidente que desde el Paleolítico se evidencian restos de *Vitis vinifera* en la Península y su consumo está documentado desde el Neolítico en yacimientos de Cataluña como La Draga, Can Tintorer y Bóbila Madurell (Buxó, 1997); durante el Calcolítico, en Almería, en los poblados de Los Millares (Buxó, 1997) y Las Pilas se documentan restos de uva, en el segundo se recolecta *Vitis sylvestris*, confirmándose su explotación pero no su cultivo (Rovira, 2000); otros yacimientos en el sur con restos de vitis son: Cueva de los Murciélagos (Zuheros, Córdoba); o en Castellón Alto (Galera, Granada) Como nota curiosa en los cierres de los recipientes para el vino se localizaban inscripciones en las que figuraba siempre el nombre del faraón, y, a veces, también el lugar y la bodega, por lo que se pueden considerar a estos vinos los primeros con denominación de origen (Peña-Chocarro, 1999). En la Edad del Bronce contamos con restos en Cova Farisa, Huesca. (Buxó y Alonso, 1995) y Castellón Alto (Galera, Granada).

La novedad del siglo VII a. de C. es la aparición del cultivo de los frutales como la vid, sobre todo, en los yacimientos costeros; su introducción hacia las zonas del interior es más tardía, serán los griegos quienes por el norte de la Península pasando antes por Italia y el sur de Francia (*Massalia*) trajeron la vid y el vino a las costas de Cataluña (*Emporion*) y, posiblemente, al golfo de Valencia (*Saguntum*); y los fenicios en el sur y sureste quienes introduzcan la arvicultura, junto con técnicas de cultivo más especializadas con una tecnología adecuada para desarrollar la producción. A esto hay que añadir la existencia de lugares adecuados para su producción y fabricación (lagares), zonas de almacenamiento y una red para la organización del transporte de estos productos; las ánforas se documentan a partir de la Edad del Hierro. Algunos autores (Aguayo et al., 1991) apuntan a que los fenicios no introducen el cultivo de la vid entre las comunidades indígenas sino que potencian su cultivo y la comercialización de sus derivados, ya que aparecen restos paleobotánicos de vides en niveles anteriores, aunque su presencia no se puede relacionar

directamente con su cultivo. Lo que sí parece claro es que, antes de la presencia de los fenicios, la vid se recolectaba en la Península por sus frutos.

A partir de la llegada de los fenicios a nuestras costas son abundantes los restos carpológicos de ésta y otras especies, entre los yacimientos fenicios destacamos en Andalucía a partir del siglo VII a. de C el Cerro del Villar o el Cerro de la Era (Málaga), Castillo de doña Blanca (Cádiz) y La Rábida (Guardamar, Alicante) (Gómez-Bellard, 2003). Importante es también el yacimiento indígena d'Alt de Benimaquia (Denia, Alicante) donde se recuperaron un total de 7000 pepitas en relación con un lagar para la fabricación del vino, siendo este yacimiento donde se documentan las evidencias autóctonas más antiguas de elaboración de vino de la Península. En Extremadura sólo se ha constatado el cultivo de la vid a partir del siglo V a. de C en la zona del Guadiana, lo mismo ocurre con los yacimientos catalanes (Canal y Rovira, 2000) y el estuario del Tajo, la introducción de la vid en Cataluña tiene menor incidencia que en el resto.

En el siglo II a. de C, con los romanos en Hispania, las comarcas litorales catalanas y valencianas se unen al cultivo y la cultura del vino. La abundante información arqueológica recogida hasta el momento demuestra que la actividad vinícola estuvo muy extendida por todo el litoral, especialmente en la región de Layetana, desde *lluro* (Mataró) a *Baetulo* (Badalona) y *Barcino* (Barcelona), en *Tarraco* y sus alrededores, en la zona de *Saguntum* y en *Dianion* (Denia).

Con lo que respecta al sureste de la Península nos encontramos en el valle del Almanzora con el yacimiento de Villaricos (*Baria*), donde se documenta el cultivo de la vid en el siglo VII-VI a. de C junto con el uso de restos de poda como combustible. La dificultad para encontrar restos vegetales y la carencia de estudios paleo botánicos en la Región de Murcia hace que la información que se maneja sobre el origen y cultivo de la vid sean escasos, aun así, documentamos restos de vitis en algunos yacimientos de la Región.

No son muchos los yacimientos prehistóricos, protohistóricos e históricos que han aportado restos de vid, quizá también porque durante los procesos de excavación no se han tenido en cuenta las evidencias vegetales. Existen evidencias de esta especie desde el Paleolítico en La Fuente de Jumilla (Montes et al. 1987 y 1989). Aunque se trata de una sola semilla que procede de prospección y bien pudiera una contaminación. En

el Neolítico documentamos restos de *Vitis* en la Cueva del Calor (Cehegín), los estudios polínicos y los restos carpológicos (uno de los restos podría estar a caballo entre la especie silvestre y la cultivada) de este yacimiento confirman la existencia de *Vitis* en un momento que los arqueólogos han englobado entre el Eneolítico y el mundo romano, tratándose de un momento caracterizado por una fuerte acción antrópica con implantación de cultivos en un clima templado y no excesivamente seco (López-García, 1991; Martínez-Sánchez, 1991; Rivera y Obón, 1991).

El conjunto arqueológico del Milano de Mula está constituido por un par de abrigos rocosos con pinturas naturalistas esquemáticas uno de ellos, y como una cueva de enterramiento el segundo (San Nicolás del Toro, 1987). Es en esta zona de enterramiento de donde proceden los restos polínicos fechados en el 5320 BP con evidencias de *Vitis*. Las semillas de *Vitis vinífera* L. presentan una morfología intermedia entre la silvestre y la cultivada. No existen trazas de vid silvestre en la zona estudiada por lo que su presencia cabría interpretarse en función al transporte realizado por el hombre o los animales (Rivera y Obón, 1991).

Los análisis polínicos de La Presa (Calasparra) aportan datos de *Vitis* en su momento de ocupación eneolítica. También para este período constatamos *Vitis* en el yacimiento del Abrigo de Carboneros (Totana) constituido por un poblado y enterramientos en cueva; la muestra de polen que documenta su presencia vuelve a encontrarse en el enterramiento. En el yacimiento de Cueva Sagrada (Lorca), *Vitis vinífera* L. (muestra 63/87), donde se han encontrado dos semillas en condiciones de conservación diferentes, una calcinada y la otra Desecada; la primera apareció dentro de un plato de madera; las dimensiones son: Calcinada: 5,5 x 3,9 x 3,2 A/L = 0,75 Desecada: 5,3 x 3,6 x 2,9 A/L = 0,64.

En ambos casos el pico de la semilla es relativamente corto y la relación A/L lo suficiente para que se trate de una vid silvestre o semicultivada (Rivera, y Obón, 1987). También aparece documentada en el Cabezo del Plomo (Mazarrón) y en la cueva de Los Tiestos de Jumilla. Otro yacimiento con restos de *Vitis* es El Prado de Jumilla (Rivera y Walker, 1989) aunque la mayor parte de las semillas son contaminantes recientes (Rivera y Walker, 1991). Durante la Edad del Bronce es el poblado de Cerro de las Viñas (Coy, Lorca), el que documenta hasta tres granos de *Vitis vinífera* L. subsp. *sylvestris*. (Rivera, 1987).



Cerro de las Viñas. Lorca Regmurcia.com

En época ibérica está plenamente constatado el cultivo de la vid, sobre todo, en el este y sur peninsular. Los análisis polínicos del poblado de Los Molinicos aportan datos de *vitis* en su momento de ocupación en un Ibérico Pleno (v-IV a. de C), en este período localizamos restos de vid

cultivada en El Cigarralejo (Mula); en la calle de Los Tintes de Lorca (Precioso-Arévalo, 2003) y en la Tumba 95 de Coímbra del Barranco Ancho (Jumilla) donde se recuperó una semilla de uva (Rivera et al. 1988).



Yacimiento arqueológico de El Cigarralejo. Mula

En el basurero tardorromano de la ladera norte del castillo de Lorca se localizan varios ejemplares de *Vitis*. Las pepitas de vid de tamaño pequeño más redondeadas y con pico muy corto pertenecen al tipo de *Vitis sylvestris* Gmelin; las

pepitas de la vid cultivada (*Vitis vinifera* L.) son más grandes, alargadas, ovoidales y con el pico individualizado. En los niveles tardorromanos de la ladera del castillo en Lorca aparecen pepitas de uva cultivada *Vitis vinifera*, posiblemente,

de la *Proles occidentalis* Negrul, dos semillas de tamaño diferente, la más pequeña pertenece probablemente a la variedad “Monastrell” o similar, normalmente utilizada para hacer vino. (Precio-Arévalo, 1994). En el Arroyo Tercero de Moratalla, el análisis polínico hace referencia al género *Vitis* pero no aporta cronología.

En la excavación que precedió a la restaura-

ción del conjunto de Santa Clara la Real de Murcia, se recuperaron algunos restos de semillas de uva. Una de las semillas se pudo datar mediante técnicas radiocarbónicas en el Royal Institute for Cultural Heritage de Bruselas con un resultado que la sitúa en el periodo entre el último rey musulmán de Murcia y los inicios de la ocupación castellana.

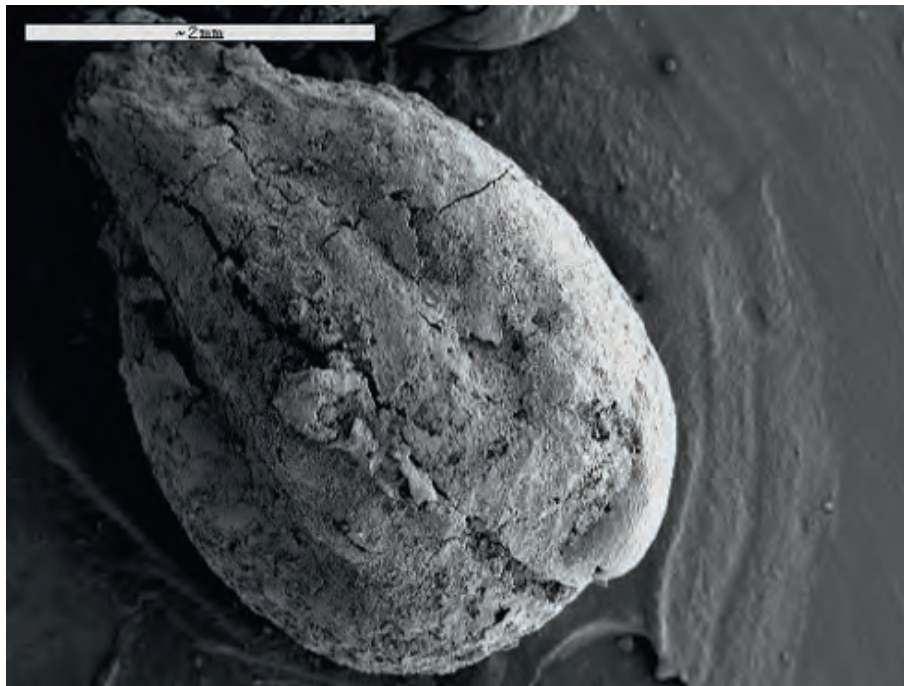


Imagen con microscopía electrónica de barrido de una semilla de vid medieval recuperada en el huerto de Santa Clara en Murcia.

Bibliografía

- Aguayo, P., Carrilero, M., Martínez, G. (1991), “La presencia fenicia y el proceso de aculturación”, Congreso Internazionale di Studi Fenici e Punici, 1987, Roma. Atti del II Congresso, vol. 2, pp. 559-571.
- Brun, J. P. (2003), *Le vin et l’huile dans la Méditerranée antique. Viniculture, oléiculture et procédés de fabrication*, Paris.
- Buxó, R. (1997). *Arqueologia de las plantas*. Critica, Barcelona.
- Buxó, R., Alonso, N. (1995), *Agricultura, alimentación y entorno vegetal en la Cova de Punta Farisa (Fraga, Huesca) durante el Bronce Medio*, Quaderns del Departament de Geografia e Historia, no 24, Univ. de Lleida,
- Cacho, J. F. (2004), “H Historia del vino”, www.acenología.com, Revista de Enología digital
- Gómez-Bellard, C. (ed.) (2003), *Ecohistoria del paisaje agrario. La agricultura fenicio-púnica en el Mediterráneo*, Universidad de Valencia. Valencia.
- López García, P. (1991), *Estudios palinológicos*, en López García, P., (Ed.) *El cambio cultural del IV al 11 milenio a. C. en la comarca noroeste de Murcia*. Vol. 1, C.S.I.C, Madrid. pp. 213-238.
- Martínez-Sánchez, C. (1991), “Informe de las excavaciones en la Cueva del Calor (Cehegín, Murcia). Campañas 1985-1986”, *Memorias de Arqueología 2*, CARM, pp. 77-92.
- McGovern, P. (1999), “Georgias as Homeland of Winemaking and Viniculture” in *National Treasures of Georgia*, Ed. O.Z. Soltes, London.
- Montes Bernárdez, R. 1987. “La industria de sílex en El Cerco, en la Fuente Principal de la Villa, Jumilla (Murcia)”. *En colaboración con J. Mo-*

- lina. II. *Jornadas de Historia de Yecla. Revista Yakka*, 4. Yecla, 1993. pp.15-20.
- Montes Bernárdez et al. 1989 "El yacimiento pleistoceno de La Fuente de Jumilla, Murcia". XIX Congreso Nacional de Arqueología, 1989. Vol. I. pp. 21- 35.
- Peña-Chocarro, L. (1999), Prehistoric Agriculture in Southern Spain during the Neolithic and the Bronze Age. The application of ethnographic models. BAR International Series 818, Oxford.
- Precioso-Arévalo, M. L. (1994), "Estudio paleocarpológico del basurero tardorromano de la Ladera del Castillo de Lorca: 356", en Martínez, A.; Ponce, J. "Excavación arqueológica de urgencia en la ladera Norte del castillo de Lorca (Murcia)". *Memorias de Arqueología* 9, pp. 352-358.
- Precioso-Arévalo, M. L., Rivera, D. (2005). Estudio arqueobotánico de los restos de " *Vitis*" en la Región de Murcia. *Revista murciana de Antropología*, (12), 45-54.
- Precioso-Arévalo, M. L. (2003), "Los restos paleobotánicos en el municipio de Lorca. Estado de la cuestión", *Alberca*, no 2, pp. 28-27.
- Rivera, D. (1987) "Informe preliminar Paleoetnobotánico del yacimiento del Cerro de las Viñas (Coy) Lorca", en *Excavaciones y Prospecciones Arqueológicas. Servicio Regional de Patrimonio Histórico, Consejería de Cultura, Educación y Turismo de la Comunidad Autónoma de Murcia*, P. 128.
- Rivera, D., Obón, C. (1987), "Informe sobre restos vegetales procedentes del enterramiento Calcolítico de la Cueva Sagrada (Comarca de Lorca, Murcia)", *Anales de Prehistoria y Arqueología* 3, 31-37.
- Rivera, D., Obón, C. (1991), "Macrorrestos vegetales de los yacimientos de la Comarca Noroeste en los inicios de la Edad de los Metales", en López García, P. (ed), *El cambio cultural del IV al II milenio a.C. en la comarca noroeste de Murcia*, CSIC, Madrid.
- Rivera, D. y Walker, M. J. (1989), A review of paleobotanical findings of early *Vitis* in the Mediterranean and the origins of cultivated grapevines, with special reference to new pointers to prehistoric exploitation in the Western Mediterranean, *Review of Paleobotany and Palynology*, 61, 205-237.
- Rivera, D., Walker, M. J. (1991), "Grape remains and direct radiocarbon dating: a disconcerting experience from El Prado, Murcia, Spain", *Antiquity*, 65, 905-908.
- Rivera, D., Obón, C., Asencio, A. (1988), Arqueobotánica y Paleobotánica en el Sureste de España, datos preliminares, *Trabajos de Prehistoria* 45, 317-334.
- Rovira, N. (2000), "Semillas y frutos arqueológicos del yacimiento Calcolítico de las Pilas (Mojácar, Almería)", *Complutum* 11, 191-208.
- San Nicolás-Del-Toro, M. (Ed.) (1987), *Abrigo de Arte rupestre de El Milano, Serie BIC de la Comunidad Autónoma de Murcia*, nº 1. Murcia.