

BERCEO	138	7-37	Logroño	2000
--------	-----	------	---------	------

TESTIMONIOS ARQUEOLÓGICOS EN TORNO A LA VID Y EL VINO EN LA RIOJA: ÉPOCAS ROMANA Y MEDIEVAL

Rosa Aurora Luezas Pascual*

RESUMEN

En este artículo se recogen todos los testimonios arqueológicos con que contamos en la actualidad sobre la vid y el vino en La Rioja tanto en época romana como medieval, y que ponen de manifiesto la notable importancia del vino ya desde la Antigüedad, objeto de comercio en el mundo mediterráneo. Evidencias de esta importancia son las representaciones de vides sobre cerámica romana (lucernas, terra sigillata hispánica, cerámicas de paredes finas, cerámicas engobadas), la existencia de ánforas y dolia (tinajas) para el almacenaje y transporte del vino, o ya en Época medieval los lagares rupestres, excavados en la roca caliza, de la Sonsierra.

Palabras clave: La Rioja. Epocas Romana y Medieval. Testimonios Arqueológicos: vid/ vino.

In this article we gather all the archaeological evidences which there are in La Rioja about the vine and wine not only in Roman but also in Medieval times. They show the high importance of wine in Antiquity, because it was object of trade in the Mediterranean world. Testimonies of this importance are the decorations on Roman pottery (lamps, hispanic terra sigillata, slipped pottery, thin walls pottery), the existence of amphoras and dolia (large earthen jars) for the transport and storage of wine, or in Medieval Times the rock winepresses, dug out on limestone rock in Sonsierra.

Key words: La Rioja. Roman and Medieval Times. Archaeological evidences: vine/ wine.

* Doctora en Geografía e Historia. Arqueóloga. Investigadora Agregada del Instituto de Estudios Riojanos.

0. INTRODUCCIÓN

En la última década se ha venido acrecentando el interés entre historiadores, filólogos y arqueólogos por toda una serie de aspectos concernientes a la producción, cultivo, comercio y consumo del vino en el mundo antiguo en general y lógicamente en la Península Ibérica durante la Antigüedad. Consecuencia de ello han sido los Coloquios que se organizaron en Badalona los años 1985 y 1998 sobre “El vino en la antigüedad. Economía, producción y comercio en el Mediterráneo Occidental”¹; el Congreso Internacional de la “Historia y Cultura de la Vid y el Vino”, celebrado en Labastida (Rioja Alavesa) en septiembre de 1994²; el “Simposio de Arqueología del Vino” organizado por la Oficina Internacional del Vino (O.I.V.) en 1995 y patrocinado por el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xerez-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda³ y más recientemente, 1999, las Jornadas Interdisciplinarias sobre la “Cultura del Vino de Rioja” celebradas en Logroño⁴.

El vino no es sólo un producto de la cultura mediterránea sino que es la propia cultura mediterránea. De los cultivos que forman la tríada mediterránea la vid es la más prolífera de la Rioja, tanto actualmente como debió serlo en la antigüedad, por sus condiciones edáficas y climáticas más adecuadas. Los vinos españoles en general, lo mismo los del valle del Ebro que los de la Bética, estos últimos en mayor medida, han sido elogiados por los autores antiguos sobre el resto de los cultivos.

RUFO FESTO AVIENO en la *Ora Maritima* nos dice que la vid la trajeron los fenicios alrededor del 1100 a.C.

La primera mención del vino español por AVIENO (Periplo 501) se refiere al valle del Ebro, de manera que sobre el año 530 a.C. la vid ya había llegado al valle del Ebro, al menos en su parte inferior, y a no dudar llegaría no mucho después a la zona media puesto que sus suelos son más aptos. Según SCHULTEN⁵ es posible que su cultivo fuese introducido por los fenicios, aunque no descarta la posibilidad de que lo fuera por los *massaliotas* de la costa oriental de España, puesto que extendieron el cultivo de la vid al Norte.

Es probable que la primera introducción del vino en nuestra región se debiese a los soldados romanos -ya que el vino era uno de los elementos importantes en la dieta del

(1) VV.AA., 1987, *El vi a l'antiguitat. Economia, producció i comerç al Mediterrani Occidental*, Actas del I Col.loqui D'Arqueologia Romana, Badalona 28, 29, 30 de noviembre y 1 de diciembre de 1985, Museo de Badalona, Monografies Badalonines núm 9, Barcelona.

VV.AA., 1998, *El Vi a l'Antiguitat II. Economia, producció i comerç al Mediterrani Occidental*, II Col.loqui Internacional D'Arqueologia Romana, Badalona 1998.

(2) SANTOS YANGUAS, J. (ed.), 1996, *La Rioja, el vino y el Camino de Santiago*, Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la Vid y el Vino, (Labastida, Rioja Alavesa, 28 y 29 de Septiembre de 1994), Fundación Sancho el Sabio, Vitoria-Gasteiz.

(3) CELESTINO PEREZ, S. (Ed.), 1995, *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*, Jerez de la Frontera, Consejo Regulador de las D.O. Jerez y Manzanilla.

(4) Ciclo de conferencias organizado por el Ateneo Riojano en Logroño, del 20 de abril al 4 de Mayo, en las que colaboró el Instituto de Estudios Riojanos.

(5) SCHULTEN, A., 1959, *Geografía y etnografía antiguas de la Península Ibérica*, Madrid.

soldado-, pero no es extraño que los indígenas, una vez pacificados, adoptasen el vino como un elemento más del modo de vida romano. La vid parece ser que se empezó a cultivar a partir de la época de la ocupación romana y su desarrollo tuvo lugar como consecuencia del establecimiento de cuerpos militares: *cohortes, alas, legiones*.

1. FUENTES CLÁSICAS

El vino es el producto fundamental aportado por el mundo colonial a los asentamientos del litoral de Cataluña entre finales del s. VII y el VI a.C.

Sin embargo, no debemos descartar una explotación local de la vid, así se ha documentado "*vitis vinifera*" en los niveles inferiores de Illa d'en Reixac (Ullastret, Gerona) hacia el 650-600 a.C., muestra del conocimiento y consumo de la vid por las comunidades indígenas antes del contacto griego⁶.

El desarrollo de la explotación local de la vid se confirma en Ampurias en niveles fechables en el s. V a.C., aunque es difícil diferenciar las especies cultivadas de las silvestres⁷. Así, en esta línea M.F. SANCHEZ GOÑI ha identificado dos granos de polén de *vitis* en el estuario del Bidasoa en un depósito fechado en un momento posterior a 2740 +/- 90 B.P.⁸

El macrorresto de vid más antiguo de época protohistórica procede del yacimiento del Alto de la Cruz de Cortes de Navarra, situado en la margen derecha del río Ebro, que ha proporcionado restos de *vitis vinifera* procedentes del poblado de la Edad del Hierro, concretamente del nivel P III b datado por C 14 entre 865 y 760 a.C. (9).

En época romana se han encontrado restos de *vitis vinifera*, utilizados para el consumo humano, en la zona portuaria de la ciudad romana de *Oiasso* (Irún, Guipúzcoa)¹⁰, que han sido fechados de manera amplia entre los siglos I-III d.C.

Como podemos ver hay un desfase entre los datos proporcionados por la arqueología y las fuentes clásicas.

(6) CASTRO, Z.; HOPF, M., 1982, "Estudios de restos vegetales en el poblado protohistórico Illa d'en Reixach (Ullastret-Gerona)", *Cypselia IV*, pp. 103-111.

(7) GRACIA, F., 1995, "Comercio del vino y estructuras de intercambio en el N.E. de la Península Ibérica y Languedoc-Rosellón entre los siglos VII-V a.C.", en VARI, *Arqueología del Vino. Los orígenes del vino en Occidente*, Jerez de la Frontera, pp. 297-331 (Vid. pág. 315).

(8) SANCHEZ-GOÑI, M.F., 1994, *Análisis polínico del depósito estuario del Bidasoa*, University of Cambridge.

(9) MALUQUER DE MOTES, J.; GRACIA ALONSO, F.; MUNILLA CABRILLANA, G., 1986, "Alto de la Cruz, Cortes (Navarra). Campaña 1986", *Trabajos de Arqueología Navarra* 5, pp. 111-132, Pamplona.

CUBERO, C., 1990, "Análisis paleocarpológico de muestras del Alto de la Cruz II: campañas 1986/88", *Trabajos de Arqueología Navarra*, 9, pp. 199-217.

(10) PEÑA-CHOCARRO, L. y ZAPATA PEÑA, L., 1996, "Los recursos vegetales en el mundo romano: estudio de los macrorrestos botánicos del yacimiento Calla Santiago de Irún (Guipúzcoa)", *Archivo Español de Arqueología* 69, nº 173-174, pp. 119-134 (Vid. pp. 122-123, Fig. 2).

Para ESTRABON (una de las principales fuentes para el conocimiento de la Hispania Antigua) en el libro III de su *Geografía*, Cultura, Vid, Olivo y Trigo son sinónimos y sus límites geográficos coinciden. Llega a calificar a las culturas en función de los cultivos de estos productos y así explica que Turdetania es casi un país civilizado porque tiene reyes y leyes, y sobre todo vino y aceite en grandes cantidades y además excelente.

A este respecto debemos recordar la oposición cerveza=barbarie; vino=civilización. El hombre civilizado tiene siempre vino a mano (que él mismo produce) y lo consume de forma civilizada; el bárbaro sólo lo tiene ocasionalmente, como producto del latrocinio, y lo consume ansiosa y desordenadamente. El vino, pues, es un elemento civilizador, pero también instrumento para conocer el grado de civilización -al menos de los que escriben la historia- de los pueblos bárbaros.

En el ya mencionado libro III de su *Geografía* ESTRABON (III, 3,7) nos habla de los pueblos bárbaros que habitan las zonas montañosas y concretamente de astures, cántabros y vascones y dice refiriéndose a los pueblos del Norte de la Península: "Conocen también la cerveza ("zythos"). Tienen escasez de vino, pero el que llegan a conseguir lo consumen inmediatamente en medio de festejos, junto con los familiares inmediatos".

En resumen, los pueblos bárbaros españoles no saben consumir vino, porque lo toman en estado puro (es decir que no lo mezclan con agua como hacen los griegos y romanos) y rápidamente.

DIODORO DE SICILIA -V, 34- y PLINIO 25-85 nos dicen que los habitantes de la Meseta, tan rica en hierbas aromáticas, preparan eno-miel, con vino y miel. Esta es una bebida para las grandes fiestas; para diario se tenían que contentar con la cerveza nacional, *la cerea*, ya que el vino resultaba caro porque lo tenían que importar.

Lo cierto es que gran parte del vino que se consumía en *Hispania* antes del cambio de era procedía de Italia, tal y como demuestran los hallazgos arqueológicos.

De fines de la República y comienzos del Imperio nos han llegado muchas noticias sobre el vino de *Hispania* que se exportaba a Roma. Hay alabanzas al buen vino de *Lauro* (Bética), al vino gaditano e incluso a vinos de la costa catalana y Baleares que llegaban a Italia.

PLINIO (XIV 8, 68.71) nos dice de los apreciados caldos de Hispania:

"En cuanto a vinos, en Etruria se lleva la palma Luna; en Liguria, Génova; entre el Pirineo y los Alpes, Marsella, con caldos de doble gusto, ya que también produce uno más denso, llamado "jugoso", bueno para aderezar otros vinos (....) En las Hispanias, los vinos laeetanos son famosos por abundancia, y los tarraconenses y lauronenses por su selecta calidad; y los baleáricos de las islas, resisten la comparación con los mejores vinos de Italia."

En cuanto a la producción vitícola hispana CICERON nos cuenta que el Senado prohibió el cultivo de la vid y del olivo para proteger a Italia de la competencia exterior. (*De re publica* 3, 15).

En el 92 Domiciano para incrementar el cultivo de los cereales, intentó reducir el cultivo de la vid en Italia y las provincias (SUETONIO, *Domitiano*, 7,2). prohibiendo plantar más viñas y arrancar la mitad donde hubiera muchas. Sin embargo, la primera disposición no debió cumplirse en Hispania y la segunda no llegaría a entrar en vigor hasta la época de Probo, que levantará la prohibición para hispanos, galos y britanos; por los autores antiguos como COLUMELA y VARRON (tratadistas latinos de agricultura), ESTRABON, PLINIO en su *Historia Natural* o MARCIAL se sabe que en la Península Ibérica se seguían cultivando las vides, no sólo aluden a los vinos de Hispania sino que también evidencian conocer todas las técnicas de cultivo y variedades de vinos.

Existía un tipo de viña denominada *balisca* en Italia y *coccolobis* en Hispania que, según COLUMELA (III,2) producía un vino de segunda calidad:

“Pueden también recomendarse por su producción y fertilidad vides de segunda fila, como es el caso de la bitúrica y de la balisca (a la menor de sus dos variedades la llaman los hispanos coccolobis); ambas son las más cercanas de todas a las vides de primera clase, porque sus vinos no sólo soportan el paso del tiempo, sino que ganan una cierta calidad con los años”.

PLINIO (XIV, 4, 29-30) dice sobre esta variedad: *“su racimo es ralo, aguanta bien los fuertes calores y los vientos solanos, su vino se sube a la cabeza; es muy productiva. En las Hispanias distinguen dos variedades, una de bago largo y otra de bago redondo. Su vendimia es la más tardía; cuanto más dulce resulta la coccolobis, tanto mejor es. Con todo, el vino de la más áspera alcanza una vejez dulce y el de la dulce adquiere aspereza; compite entonces con el vino albano. Dicen que beber vino de estas uvas es un remedio buenísimo para las dolencias de vejiga”*.

Este mismo autor continúa en su *Historia Natural* (XVII, 35, 165-166) ofreciéndonos una serie de detalles sobre el cultivo de la vid (el emparrado).

El emparrado beneficioso para las vides: peculiaridad del de Hispania

La viña de emparrado sencillo se planta en filas derechas y lo llaman “canterio”. Esta vid es mejor para el vino, porque no se da sombra a sí misma y constantemente recibe el calor del sol y se airea mejor; se le seca más de prisa el rocío; facilita la despampanadura y el desterronamiento y todas las demás labores, y, sobre todo, florece más convenientemente. El travesaño del emparrado se hace con un varal o con una caña o también con una sogá de crines o de juncos, como en Hispania y en Brundisio.

Marco Terencio VARRÓN(116-27 a.C.) nos comenta que se cultivaba igualmente la vid sin postes, como sucede hoy día en casi todos los lugares de la Rioja (*De re rustica*).

PLINIO (XVII, 35, 170) nos habla del cultivo de cepas jóvenes y que a veces se regaban:

Plantación de las vides, en Hispania, incluso en verano, pero en tierra regadía.

En terreno árido es inútil sembrar incluso plantones de vid; asimismo en los suelos secos arraiga mal el esqueje, a no ser después de la lluvia; pero en tierra regadía, aunque sea la vid con fronda y hasta en el solsticio de verano, prende muy bien como en Hispania.

XVII, 40, 249

Vendimia en Hispania con la tierra de las viñas encharcada

Los riegos son útiles en los calores estivales; en invierno son perjudiciales; en otoño su utilidad es variable, pues depende de la naturaleza del suelo, porque por ejemplo el vendimiador de las Hispanias corta la uva con el suelo encharcado, mientras que en la mayor parte del mundo conviene desaguazar incluso las aguas de las lluvias otoñales.

Igualmente COLUMELA, el agrónomo hispano -4 a.C.-54 d.C.-, (cuyo libro III se consagra por entero a la vid)¹¹ indica que en España era costumbre amontonar tierra en el tronco de la cepa para que conservasen mejor la humedad (Columela 4, 14) se llamaba este método *fossura hiberna* (cava de invierno); en 5, 5 cuenta como se protegían las cepas del viento cálido en la Bética: “Ciertamente mi tío paterno, Marco Columela, hombre erudito en ilustres disciplinas y cuidadosísimo agricultor de la Bética, protegía las viñas sombreándolas con esteras de palmas al comienzo de la canícula, ya que por lo general, en dicha estación, algunas partes de la citada región quedan tan devastadas por el Euro, al que los habitantes denominan Vulturno, que si las vides no se sombrearan cubriéndolas, el fruto se quemaría como con un soplo de fuego”.

Lo mismo hace Plinio en (XVIII, 77, 335-336) cuando recomienda plantar las vides en la ladera Norte:

La plantación de árboles y vides en Hispania según el régimen de los vientos.

“ Pero por mucho que se haya dicho antes del Aquilón, el viento del norte es todavía más pernicioso. Los árboles y viñas de Asia, Grecia, Hispania, Italia marítima, Campania y Apulia deben plantarse expuestos a este viento”.

La ausencia hasta el presente de estructuras de transformación de la vid (prensas, lagares, etc.) en época romana en nuestra zona condiciona que el análisis del cultivo y consumo vitivinícola deba hacerse a partir del estudio de las representaciones sobre objetos cerámicos.

2. CERÁMICAS ROMANAS

La cerámica es uno de los elementos de la cultura material que con mayor frecuencia y cantidad aparece en cualquier excavación de época antigua o medieval, sobre todo de época romana, hasta el punto de recibir la denominación de “fósil director”. Es un documento histórico de primera magnitud que nos proporciona datos no sólo cronológicos, sino también técnicos, económicos, sociales o decorativos.

Nuestra atención se va a centrar en el estudio de este último aspecto: la decoración y más concretamente en el estudio de una serie de producciones cerámicas romanas aparecidas en distintos puntos de La Rioja que tienen como nexo en común representacio-

(11) LUCIO JUNIO MODERATO COLUMELA, *De los trabajos del campo*, Edición a cargo de Antonio Holgado Redondo, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 1988.

nes de vides. Estas no son muy numerosas, reduciéndose a casos aislados. Hasta el momento se encuentran constatadas sobre cuatro familias cerámicas: *terra sigillata* hispánica, paredes finas, cerámicas engobadas y lucernas.

Terra Sigillata Hispánica

Los comprobantes más antiguos con que contamos para documentar la producción de la vid en la Rioja lo constituyen sus representaciones en varias ocasiones en *terra sigillata* hispánica, tanto en vasijas como en los moldes, pertenecientes a comienzos del siglo primero de nuestra era.

- ARENZANA DE ARRIBA (Fig. 1, nº 2)

De este centro alfarero procede un fragmento de borde y pared de molde de *terra sigillata* hispánica, en forma 37, cuya decoración es metopada: cuatro líneas verticales onduladas de separación de metopas con una central de puntas de flecha; más interés para nosotros presenta el motivo central que consiste en una guirnalda rematada en racimos de uva, que a su vez sale de un eje central¹².

- TRITIUM MAGALLVM (Tricio) (Fig. 1 nº 3)

La representación de racimos de uvas también está presente en otro fragmento procedente de Tricio, aunque esta vez ya no se trata de un molde sino de un fragmento de pared decorada, en forma Dragendorff 37: las decoraciones están enmarcadas en sendos semicírculos; uno de ellos está integrado por una hilera de perlas de tamaño desigual y en su centro lleva dos círculos concéntricos. A continuación, hay una concentración de circulitos que parecen un racimo de uvas. El otro semicírculo tiene otra fila de circulitos, de donde arrancan una serie de líneas en semicírculo. En su interior unos relieves geométricos simulan la terminación de unas guirnaldas. Según Garabito, este fragmento, desde el punto de vista decorativo, presenta un influencia sudgálica y podría fecharse cronológicamente en el periodo de los Antoninos¹³.

- TRITIUM MAGALLUM (Tricio) (Fig. 1 nº 1)

De esta localidad, encontrado en prospección, procede un fragmento de pared decorada, en forma Dragendorff 37: una sucesión de dos círculos concéntricos, el exterior sogueado y el interior liso (que incluyen racimos de uvas), separados estos últimos por un motivo vertical compuesto por una línea ondulada en cuyos extremos lleva sendas palmetas.

- BAÑOS DE RIO TOBIA: encontrado en prospección por C. Muntión en las proximidades de esta localidad, contamos con un fragmento de vaso de *terra sigillata* hispánica con una representación de un racimo de uvas sostenido por una figura femenina¹⁴.

(12) GARABITO, T., 1978, *Los alfares romanos riojanos. Producción y comercialización*, Biblioteca Præhistorica Hispana XVI, Madrid. (Vid. Lám. 94, 47; Fig. 110, 47)

(13) GARABITO, T. y SOLOVERA, M^aE., 1976, *Terra Sigillata Hispánica de Tricio. III. Formas decoradas*, *Studia Archaeologica* 43, Santiago-Valladolid. (Vid. Fig. 6, Lám. 1).

(14) PALACIOS SANCHEZ, J.M., 1991, *Historia del vino de Rioja*, La Prensa del Rioja, Logroño (Vid. pág. 10).

MUNTION, C., 1990, "La Primera uva", *La Prensa del Rioja* núm. 46, Septiembre 1990, Logroño, pág. 12.

* *Lucernas*

Las lucernas, o lámparas de aceite, eran utilizadas para la iluminación tanto doméstica como pública de calles, edificios -templos, teatros, anfiteatros y circos-, termas (*thermae*), campamentos, minas, canteras, etc.

La decoración objeto de nuestro interés se registra en una serie de ejemplares procedentes del *Municipium Calagurris Ivlia* (Calahorra): “La Clínica” y la villa de Murillo de Calahorra¹⁵ (Fig. 3 nº 1-5). Se trata de fragmentos de lucernas que conservan parte del *margo* (banda que rodea el *discus*), del *discus* (parte central de la cubierta del *infundibulum*, que puede ser plana o cóncava, y a menudo decorada), del *infundibulum* (depósito de aceite) y del *ansa* (asa). La pasta es rosácea-amarillenta, sin restos de engobe, presentando señales de uso. El *margo* está decorado con una guirnalda de hojas de vid y racimos de uvas entrelazados. Desde el punto de vista morfológico se trata de piezas del tipo Dressel 28. Dichos ejemplares se puede encuadrar desde el punto de vista cronológico en el siglo III de la Era, y parecen tratarse de manufacturas locales.

En la cloaca romana de Calahorra (un nuevo tramo de la misma situado en la calle San Andrés, al que se accede a través de la bajera del número 21) apareció un fragmento de lucerna (Fig. 3 nº 6), de forma indeterminada, con un motivo de vides sobre el *margo*¹⁶.

Del solar de la antigua fábrica Torres de Calahorra (Fig. 3 nº 7) procede otro fragmento de lucerna, recuperado en el Sondeo I (concretamente en la colmatación de la cisterna o piscina), que presenta una decoración de pámpanos y un racimo de uva, con una cronología del s. II d.C.¹⁷

En las excavaciones llevadas a cabo en el término de “*Los Pozos*” (*Tricio*), por J.C. Elorza (entonces director del Museo de Logroño y actualmente director del de Burgos) entre 1974 y 1976, se encontró un fragmento de lucerna (Fig. 4) de *terra sigillata* hispánica, que conserva parte del *margo*, *discus* y el arranque del *ansa*, cuya decoración consiste en motivos vegetales compuestos por racimos de uvas alternantes con una hoja de vid. (Nº de Inventario Museo de la Rioja: 5644). En este centro alfarero se encontró un testar de grandes dimensiones y diversas dependencias, aunque no se llegaron a localizar los hornos. Sus productos, cuya difusión alcanzó el norte de la Península Ibérica, *Conimbriga* (Coimbra), *Augusta Emerita* (Mérida) y *Pax Ivlia* (Beja, Portugal), se han datado en los siglos III y IV d.C.

(15) AMARE TAFALLA, M^a.T. y ESPINOSA RUIZ, U., 1986, “Lucernas romanas de “La Clínica” (Calahorra)”, *II Coloquio sobre Historia de la Rioja*, Logroño 1985, pp. 163-172 (Vid. pág. 168).

AMARE TAFALLA, M^a.T., 1987, *Lucernas romanas: generalidades y bibliografía*, Monografías Arqueológicas 26, Zaragoza.

AMARE TAFALLA, M^a. T., 1987, *Lucernas romanas de La Rioja*, IER, Logroño.

(16) CINCA MARTINEZ, J.L. y GARCIA CABAÑAS, A., 1991, “Un nuevo tramo de cloaca romana descubierto en Calahorra (La Rioja)”, *Miscelánea. Arqueología de Calahorra*, Colección Amigos de la Historia de Calahorra, Calahorra, pp. 139-181 (Vid. pp. 144, 152 -Fig. 5, nº 3-, 155 -Fig. 10, nº 1-).

(17) TIRADO MARTINEZ, J.A., 1994, “Segunda campaña de excavaciones en el solar Torres, Calahorra”, *Estrato nº 6, Revista Riojana de Arqueología*, pp. 31-36 (Vid. pág. 36, Fotografía 8).

Finalmente en las excavaciones arqueológicas realizadas entre 1998-99 en el término de “*El Quemao*” (*Tritium Magallum*, Tricio), en la carretera de Arenzana de Abajo, se recuperó un molde de lucerna con una hoja de parra como motivo decorativo del *discus*¹⁸.

Como vemos las decoraciones se registran en todos los casos sobre el *margo*. Las lucernas con decoración vegetal vitícola -racimos de uva y estos mismos motivos alternantes con pámpanos-, ya sean de origen pagano o cristiano, son muy numerosas, son más de cien los ejemplares de este tipo procedentes de los museos de Túnez, Cartago y Susa¹⁹, asimismo están presentes en el Museo Municipal de Ceuta²⁰. Ornamentaciones similares encontramos en zonas próximas como el *oppidum* de Iruña (Alava)²¹ o Cara (Navarra)²².

* *Cerámicas de “paredes finas”*

Bajo esta denominación se incluyen un tipo de cerámicas de época romana que se caracterizan por el escaso grosor de sus paredes, el cual se sitúa entre los 0,5 y 5 mm. La calidad de estas cerámicas permiten incluirlas dentro de las cerámicas de lujo, en contraposición a las “cerámicas comunes”. Finalmente en cuanto a su funcionalidad, se trata de vasos para beber. Los ejemplares decorados con motivos de vides se reducen, por el momento, a los hallazgos del alfar de “La Maja” en Calahorra (Fig. 2). Se trata de tazas carenadas, de la forma Mayet XXXVII, cuya decoración -enmarcada por líneas de perlas tanto en su parte superior como inferior- ha sido realizada a molde, consistente en hojas de vid y racimos de uvas -motivos báquicos-, mientras que la pared interior ha recibido una fina arenilla adherida. Las superficies exteriores han sido revestidas con engobe de color negro lustroso, proporcionándoles un acabado de extraordinaria calidad. Cronológicamente, estos ejemplares -atribuibles al alfarero *G(aius) Val(erius) Verd(ullus)*- se encuadran entre finales del reinado de Tiberio y comienzos de Claudio²³.

(18) Excavaciones realizadas con motivo del ensanche y mejora de la carretera LR 430, de la LR 113 a la LR 136 de Arenzana de Abajo, dirigidas por M^a.P. Saenz Preciado, y en las que colaboramos.

(19) DELATTRE, A.L., 1880, “Lampes chrétiennes de Carthage”, *B.I.M.C.*, Lyon.

LE BLANT, E., 1888, “De quelques lampes chrétiennes découvertes à Carthage”, *C.R.A.I.*, pp. 445-446.

(20) BERNAL CASASOLA, D., 1995, *Las Lucernas romanas del Museo Municipal de Ceuta*, Cuadernos del Rebellón nº 12, Dirección Provincial del Ministerio de Cultura, Ceuta. (Vid. pág. 40; Lám. V nº 35, 36; Lám. VI nº 38, 40, 44 y 45).

(21) LLANOS ORTIZ DE LANDALUCE, A., 1996, “El vino en la antigüedad alavesa”, en SANTOS YANGUAS, J. (ed.), 1996, *La Rioja, el vino y el Camino de Santiago*, Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la Vid y el Vino. (Labastida, Rioja Alavesa, 28 y 29 de Septiembre de 1994), pp. 157-161 (Vid. pág. 159).

(22) AMARE TAFALLA, M^a.T., 1987, “Aproximación al conocimiento del mundo romano en Navarra: las lucernas”, *I Congreso General de Historia de Navarra*, Príncipe de Viana, Anejo 7, 2. Comunicaciones, pp. 293-305 (Vid. pág. 303, fig. 6,6).

(23) LUEZAS PASCUAL, R.A., 1995, “Producciones cerámicas de paredes finas y engobadas del alfar romano de “La Maja” (Calahorra, La Rioja): Hornos I y II”, *Berceo* 128, I.E.R., Logroño, pp. 159-200.

GONZALEZ BLANCO, A., 1995, “La epigrafía del alfar de La Maja (Calahorra, La Rioja). Perspectivas de la romanización a comienzos del Imperio”, BELTRAN LLORIS, F., *Roma y el nacimiento de la cultura epigráfica en Occidente*, Institución Fernando el Católico, Zaragoza, pp. 239-247 (Vid. pág. 245, nº 1).

* *Cerámicas engobadas*

Estas producciones se caracterizan por tener sus superficies cubiertas total o parcialmente por un revestimiento arcilloso denominado “engobe”, que permiten incluir a estas cerámicas dentro de las de lujo.

Los dos ejemplares sobre los que se registra esta decoración (Figs. 5-6-7-8) proceden de las excavaciones llevadas a cabo en 1981 en la ciudad romana de *Vareia* (Varea, Logroño), fueron encontrados en una *domus* (casa) que se destruyó por incendio, en Epoca de Probo, a finales del s. III d.C. En ambos casos se trata de jarras de un asa con bordes moldurados, boca terminada en picos y voluminoso cuerpo carenado. En uno de ellos el asa presenta la peculiaridad de enroscarse hacia atrás en su terminación, adoptando forma de voluta. Las dos jarras presentan el mismo sistema ornamental -en relieve aplicado-: una cratera central de dos asas, de la que parten en una de ellas racimos de uvas y en la otra dos serpientes cornudas (los ofidios terminan en sendas cabezas con unos apéndices, que deben interpretarse como cuernos y no como orejetas) y pámpanos y racimos de uvas. Las dos jarras han recibido en sus superficies exteriores un engobe de color rojo vinoso, y sus similitudes tanto técnicas como decorativas nos permiten pensar que son productos salidos de un mismo taller²⁴.

Desde el punto de vista de su significado iconográfico, la cratera es un objeto de culto y se presenta acompañada de racimos de uvas, por lo que parece evidente su relación con el culto báquico. Su significado es escatológico, como símbolo del refrigerio del alma en el otro mundo. Este tema lo encontramos abundantemente representado en diversas estelas navarro-alavesas, sin embargo, los racimos de uvas aparecen asociados a jarras y páteras y no crateras, como es nuestro caso²⁵.

En cuanto a la serpiente, es uno de los símbolos más importantes de la imaginación humana. Es, al mismo tiempo, el animal ctónico y funerario, por excelencia; en el arte greco-italico representa al “genius” del difunto. El tema de la serpiente aparece también en una estela de Lara, y los apéndices de la cabeza -cuernos y no orejetas- fundirían en uno solo dos animales: el toro y la serpiente.

Finalmente, el valor simbólico de la vid es manifiesto. Identificada como “hierba de la vida”, el ideograma sumerio de “vida” era una hoja de parra; la vid se convirtió en la expresión vegetal de la inmortalidad. Aparece como símbolo dionisiaco de profunda escatología y su papel es similar al del banquete funerario: el vino abre el camino del conocimiento y de la felicidad eterna, con olvido de las penas terrenales²⁶.

Sin embargo, no debemos olvidar que los motivos ornamentales que aparecen plasmados sobre las cerámicas, son la mayoría de las veces la repetición o utilización de una

GONZALEZ BLANCO, A. y AMANTE SANCHEZ, M., 1990, “El alfar de la Maja (Pradejón-Calahorra, La Rioja) y su importancia para la epigrafía romana y calaguritana”, *Estrato 4*, pp. 47-54.

(24) LUEZAS PASCUAL, R.A. y SAENZ PRECIADO, M^a.P., 1989, *La cerámica romana de Varea*, Logroño 4. Ayuntamiento de Logroño-Instituto de Estudios Riojanos.

(25) MARCO SIMON, F., 1978, *Las estelas decoradas de tradición indígena de los conventos Caesaraugustano y Cluniense*, *Caesaraugusta 43-44*, Zaragoza.

(26) CUMONT, F., 1966, *Recherches sur le symbolisme funéraire des Romains*, París.

ornamentación atractiva, que tiene por objeto llamar la atención sobre el comprador por parte del ceramista, pudiendo haber perdido su primitivo significado iconográfico e ignorando la utilidad que al objeto dará el cliente.

Es indudable que estos motivos decorativos, sobre todo las vides y racimos de uvas, parecen ser un indicador de la existencia de estos productos y su cultivo en nuestro territorio, aspectos que quizá el artista o artesano ceramista ha visto en su entorno cotidiano.

Anforas

Las ánforas son, a falta de otro indicador, el principal testimonio de que disponemos para conocer la distribución y comercialización del vino, así como la procedencia del mismo. Al siglo I a.C. corresponde un tipo de envase vinario muy peculiar, el ánfora de forma Dressel 1, especialmente en sus variantes B y C, así como otra serie de formas como la Dressel 1-Pascual 1, la Benoit Republicana 1, y las Dressel 2, 3, 4 y 5. Desde la costa catalana estas ánforas remontan el Ebro -que era entonces navegable-hasta *Vareia*. Todo esto nos indica que esta ruta comercial era utilizada para transportar vino itálico.

Las ánforas son recipientes cerámicos de formas diversas, caracterizados por su base inestable, terminada en punta, grandes dimensiones y largas asas flanqueando el cuello. Son envases idóneos para el transporte tanto marítimo como fluvial (no debemos olvidar que el Ebro era navegable en época romana desde *Dertosa* -Tortosa- hasta *Vareia* -Varea-) no sólo de vino, sino también de aceite y salazones, además de guardarse en el sótano de las bodegas de las villas romanas (*cella vinaria*) apoyadas en la pared o con la punta enterrada en el suelo. Se conocen soportes para que las ánforas se mantuviesen en posición vertical y se utilizaban sobre todo en el comedor durante los banquetes, su nombre latino es *incitega*.²⁷

La capacidad de las ánforas se sitúa por término medio en los 26,26 litros; su boca se obturaba por medio de tapones o más frecuentemente con cal, y el interior se revestía con resina cuando estaban destinadas a contener vino. Estos recipientes nos proporcionan una información primordial para el trazado de la historia económica romana ya que sobre ellos aparecen frecuentemente letreros pintados (*tituli picti*) o estampillas que aluden al producto transportado, fecha de envasado, lugar de origen, nombre del propietario, etc. La exportación hispana de vino, aceite y trigo fue de una importancia considerable, tanto para el conjunto de la economía imperial como para las regiones productoras, y conocemos mejor el volumen de la producción por los restos y marcas de ánforas de procedencia hispana halladas en diversas partes del Imperio, que por las referencias directas de los autores antiguos sobre los centros productores.

En lo que se refiere a su fabricación, durante el Imperio los propietarios agrícolas debían tener sus propios talleres o alfares de ánforas para el envasado y transporte del vino.

(27) VEGAS, M., 1973, *Cerámica común romana en el Mediterráneo Occidental*, Publicaciones Eventuales, 22, Barcelona (Vid. pág. 120).

Ánforas romanas se encuentran en la mayoría de los yacimientos de época romana en la Rioja: *Vareia* (Varea), “El Juncal de Velilla” (Agoncillo), *Libia* (Herramélluri), *Calagurris Ivlia* (Calahorra), *Graccurris* (Alfaro), *Tritium Magallum* (Tricio) etc., aunque estos recipientes están pendientes de un estudio en profundidad que determine su zona de origen, producto transportado y cronología. Entre los alfares destinados a la fabricación de ánforas en la zona riojana hay que mencionar el situado en las inmediaciones de Calahorra: el taller de la Maja, donde se documentan ánforas del tipo Dressel 28, destinadas al transporte del vino y fechadas en la primera mitad del siglo I d.C.²⁸ Este tipo presenta como peculiaridad el hecho de estar dotado de base plana con pie anular frente a la característica base puntiaguda.

Finalmente presenta gran interés el hallazgo en Calahorra, concretamente en el solar del Hospital Viejo, de un ánfora prácticamente entera, quizás de producción local, estampillada en la base del cuello con la inscripción FIIGGALOR (*Figlina duorum Gallorum*). En el cuello presenta un *titulus* TP XIII en tinta de color rojizo. Aunque el nombre de la inscripción alude a los gallos, tribu celta que encontramos también en el bronce de Gallur, tal vez nos permita ponerla en conexión con las producciones locales del municipio calagurritano²⁹.

Como vemos es la arqueología la que nos proporciona los únicos datos referentes a la existencia de viñedos y a la comercialización del vino en territorio riojano, ya que carecemos de referencias en los textos de historiadores clásicos. Cabe suponer la existencia de numerosos propietarios de viñedos a partir de la etapa augústea en el valle del Ebro, cuyos caldos abastecerían el mercado local, como confirman los hallazgos arqueológicos de zonas próximas: la villa de las Musas en Arellano (Navarra)³⁰, activa de los siglos I al IV d.C. y que disponía de bodega, dedicada a la elaboración del vino, y almacenes; la villa de Falces en Navarra³¹, cuya cronología se sitúa entre los siglos II y IV d.C., y que ha proporcionado una prensa de vino; Funes (Navarra)³², villa situada en la orilla izquierda del Ebro, que poseyó diversas prensas y cubas, con una cronología entre los siglos II y III d.C.; o la villa de El Cerrao (Sada, Navarra), donde se han encontrado fondos de lagares³³. Liédena³⁴, ya en el siglo IV d.C., tuvo diversas prensas de vino aso-

(28) LUEZAS PASCUAL, R.A., 1992, “La cerámica común romana del alfar de La Maja (Calahorra, Rioja): Campañas de 1987-88”, *Berceo* nº 121, pp. 61-102, I.E.R. Logroño.

(29) BELTRAN LLORIS, M., 1987, “El comercio del vino antiguo en el valle del Ebro”, *El vi á l'antiguitat. Economia, producció i comerç al Mediterrani Occidental*, Museo de Badalona, Monografies Badalonines 9, pp. 51-73.

(30) MEZQUIRIZ, M^a.A., ET ALII, 1994, “La villa romana de Las Musas (Arellano, Navarra). Estudio previo”, *Trabajos de Arqueología Navarra* nº 11, 1993-94, pp. 55-100.

(31) MEZQUIRIZ, M^a.A., 1985, “La villa romana de San Esteban de Falces”, *Trabajos de Arqueología Navarra* 4, Pamplona, pp. 157-184.

(32) NAVASCUES, J., 1959, “Descubrimiento de una bodega de época romana en el término de Funes (Navarra)”, *Príncipe de Viana* 76-77, pp. 227-229.

(33) ARMANDARIZ, R.M.; ARMENDARIZ, J.M.; MATEO, R. y NUIN, J., 1993-94, “La villa de El Cerrao (Sada, Navarra)”, *Trabajos de Arqueología Navarra* 11, pp. 303-307, Pamplona.

(34) MEZQUIRIZ, M^a.A., 1954, “Estudio de los materiales hallados en la villa romana de Liédena (Navarra)”, *Príncipe de Viana*, 54-55, pp. 29-54.

ciadas a las de aceite. Por el momento no tenemos descubrimientos análogos en nuestro territorio, tal vez debido a la desigual investigación de campo llevada a cabo.

Sin embargo, debemos señalar la existencia en nuestra región en época romana de diversas prensas (La Morlaca-Villamediana de Iregua, Camino del Pago-Medrano y Turrios-Berceo) que se han interpretado como destinadas a la elaboración de aceite³⁵. Algunos autores han sugerido que el uso de contrapesos y las grandes prensas estarían en relación con el prensado de la aceituna, mientras que el prensado del vino necesitaría preferentemente de superficies pavimentadas (*calcatoria*). A este respecto, debemos señalar que la prensa torcular, derivada de la palabra *torculum*, lo mismo servía para uva que para aceituna.

3. EDAD MEDIA

El cultivo de la vid siguió siendo predominante en España hasta la época medieval, etapa de la que contamos con mayor documentación, puesto que se adapta mejor a los suelos a causa de las muchas variedades que ofrece; de ello habla SAN ISIDORO³⁶ señalando que existían hasta 16 clases de uva, muestra del mucho esmero con que se cultivaba en época visigoda. Las fuentes jurídicas de la Hispania Visigoda (*Lex Visigothorum*, *Liber Iudiciorum*) se refieren al vino como un producto preciado, de consumo generalizado y con valor como objeto de préstamo y usura³⁷. Las razones del cultivo de la vid continuadamente a lo largo de la historia, incluso en lugares poco apropiados para ello hay que verlas no sólo en una economía autárquica que satisficiera unos hábitos alimenticios, sino además en la continuación de estos por razones religiosas, especialmente con la extensión del cristianismo. Por todo ello creemos que la Rioja en la antigüedad fue, junto a otras zonas de la Bética, una de las áreas de mayor producción vitícola.

El vino no era solamente una bebida, sino uno de los pilares más sólidos sobre los que descansaba la alimentación humana. Además de satisfacer las necesidades alimentarias y litúrgicas, tenía también un valor monetario. Buena parte de los pagos de la época se efectuaban en especie mediante la entrega de este producto.

Lagares muy simples al aire libre se han encontrado en algunos poblados medievales pertenecientes al alfoz de San Vicente de la Sonsierra³⁸, por ejemplo en Armentariz, término de la actual jurisdicción de Abalos. El lagar es un estanque ovalado, excavado

(35) PASCUAL, M.^aP. y MORENO, F.J., 1980, "Prensas de aceite romanas en la Rioja", *Archivo Español de Arqueología* 53, pp. 199-210.

(36) SAN ISIDORO, *Etimologías*, Biblioteca de Autores Cristianos, Madrid 1983.

(37) GALLEGO FRANCO, H., 1999, "El vino en los Concilios Hispano-visigodos: su contexto socio-económico y cultural", *Hispania Sacra*, Revista de Historia Eclesiástica, CSIC, Enero-Junio 1999, pp. 43-53.

(38) HERAS Y NUÑEZ, M.^aA. y TOJAL BENGOA, I., 1995 a, *El alfoz de San Vicente de la Sonsierra*, Gobierno de la Rioja, Consejería de Cultura, Juventud y Deportes.

TOJAL, I. y HERAS, M.^aA., "Lagares rupestres en la Sonsierra", en SANTOS YANGUAS, J. (ed.), 1996, *La Rioja, el vino y el Camino de Santiago*, Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la Vid y el Vino, (Labastida, Rioja Alavesa, 28 y 29 de Septiembre de 1994), pp. 165-174.

en la roca. También se han encontrado lagares en El Camino de Las Arenas (Abalos), Cadalso (Abalos), San Cristóbal (Abalos), San Polite (San Vicente de la Sonsierra), Cuatro Caminos (San Vicente ...), San Andrés (San Vicente ...), Santa M^a de la Piscina (San Vicente ...) (Figs. 10-13).

Asimismo en Rivas de Tereso, concretamente en el término de Gobate, existe un eremitorio sobre el cual se encuentra ubicado un lagar rupestre, que dispone de un canalillo para la recogida del mosto³⁹.

Estos pequeños lagares rupestres, excavados en la roca caliza, permitían hacer el vino al lado de las viñas; de ese modo los viticultores exclusivamente tenían que transportar hasta sus casas el mosto. Con dicha elaboración solo podían obtener vinos claretes, ya que para conseguir vinos tintos se requiere que el mosto, introducido en cubas con el raspón, fermente. Dada la escasa capacidad de estos lagares, que oscila entre los 80 litros de San Cristóbal y los 621 de Armentariz, cabe suponer que apenas cubrían las necesidades familiares del propietario. Es decir, que la economía de la Sonsierra debía ser esencialmente una economía de subsistencia.

Junto a algunos de los lagares rupestres se han encontrado agujeros excavados en el suelo, lo que hace suponer que servían de fundamento a una prensa, posiblemente transportable, como ponen de manifiesto algunas miniaturas medievales⁴⁰.

- AZULEJERIA MUDEJAR

En el Museo Municipal de Nájera se conserva un lote de azulejos procedentes de las “eras del Castillo” o “Alcázar”, de cronología medieval.

Entre ellos destacaremos un grupo de azulejos en relieve -tres fragmentos grandes y dos más pequeños, de 15,5 cm de lado- vidriados en color verde intenso y oscuro, cuya ornamentación representa el mismo tema: un abultado racimo de uvas y una gran hoja de parra, unidas por un tallo con zarcillos y un grueso pámpano enrollado (Fig. 14). En el extremo superior derecho se puede apreciar un cuadrúpedo de largo cuerpo, con las patas dobladas en ángulo y larga cola. Aunque la identificación del animal presenta dificultades, es posible que se trate de un cánido.

El tema de la vid, reaparece junto con otros temas naturalistas, en el mudéjar toledano y sevillano desde el siglo XIV, por influencia directa del gótico. Estos azulejos, según M^a.T. Sánchez-Trujillano, han de considerarse obra de artífices sevillanos del siglo XV⁴¹.

(39) EIZMENDI, J.M^a. y RODRIGUEZ, J., “Lagares rupestres en Labastida de Alava” en SANTOS YAN- GUAS, J. (ed.), 1996, *La Rioja, el vino y el Camino de Santiago*, Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la Vid y el Vino, (Labastida, Rioja Alavesa, 28 y 29 de Septiembre de 1994), pp. 175-184 (*Vid*. pág. 182).

(40) HERAS Y NUÑEZ, M^a.A., 1995 b, “La vitivinicultura altomedieval y la miniatura mozárabe”, *Berceo* 129, Logroño, pp. 97-112.

(41) SANCHEZ-TRUJILLANO, M^a. T. y GOMEZ MARTINEZ, J.R., 1986, “La azulejería del Alcázar de Nájera”, *Actas del I Congreso de Arqueología Medieval Española*, Zaragoza, Diputación General de Aragón, pp. 663-681.

SANCHEZ-TRUJILLANO, M^a.T., 1992, “Decoración mudejar del Alcázar de Nájera”, *II Semana de Estudios Medievales*, Logroño, Instituto de Estudios Riojanos, pp. 205-220.

- MONASTERIO DE CAÑAS

Finalmente es el campo del arte el que nos suministra motivos de clara iconografía cristiana. En la Sala Capitular del Monasterio aparece una cenefa ornamental que representa un rostro humano de bronce, adornado con hojas de parra. Por sus labios penetra el zumo de la vid. El relieve es conocido como “el eterno borracho”. Desde el punto de vista iconográfico, la vid supone fertilidad, fecundidad, juventud y vida eterna, pero es sobre todo el símbolo eucarístico de la sangre de Cristo.

- SAN MILLAN DE LA COGOLLA: MONASTERIO DE SUSO

El cenotafio de San Millán, fechado en el siglo XII, presenta a los costados unos monjes arrodillados, imberbes, con pelo cortado en redondo, tonsura clerical y vestimentas talares. Llevan el árbol de la vida (representado por unos racimos de uva) adosado a sus espaldas⁴².

4. CONCLUSIONES

A través de este trabajo hemos documentado una serie de testimonios relativos a la vid y el vino en territorio riojano en época romana. A pesar de no ser muchos y teniendo en cuenta además que las fuentes clásicas son nulas a la hora de hablar de nuestro territorio, nos ofrecen un panorama global que nos permite ver cómo la vid estaba extendida en época romana en todo el valle alto y medio del Ebro, como demuestran las representaciones de la misma sobre todo tipo de cerámicas romanas. Estas evidencias constituyen los comprobantes más antiguos con que contamos para documentar su producción en los primeros siglos de nuestra Era. En cuanto a otro tipo de envases destinados al almacenaje y transporte del vino, como es el caso de las ánforas, tenemos que lamentar la falta de estudios de síntesis en nuestra zona tanto tipológicos como cronológicos sobre estos contenedores, por otra parte, muy abundantes en todos los yacimientos riojanos. En cuanto a la época medieval, hay que destacar la gran abundancia de lagares rupestres en la zona de la Sonsierra: Abalos, San Vicente, Rivas de Tereso. Esta profusión en la zona confirma la vocación vitivinícola de la Rioja Alavesa, que ha constituido su principal actividad desde tiempos multiseculares.

Esperamos que las actuales investigaciones que se están llevando a cabo en nuestro territorio (excavaciones y prospecciones arqueológicas) aporten nuevos datos que sirvan para completar el panorama aquí presentado. En este sentido sería muy interesante la localización de nuevos hallazgos de cerámicas romanas con motivos de vides en otros yacimientos emblemáticos de La Rioja como *Graccurris* (Alfaro) ó *Libia* (Herramélluri) o en entidades de población menor, o la localización de nuevos alfares destinados a la producción de envases anfóricos.

(42) SAENZ RODRIGUEZ, M., 1997, “El cenotafio de San Millán de la Cogolla en el Monasterio de Suso”, *Berceo* 133, pp. 51-84 (*Vid.* pág. 71).

5. CATÁLOGO CERÁMICO

TERRA SIGILLATA HISPANICA

Nº	YACIMIENTO	SIGLA	FORMA	F	FIGURA
1	ARENZANA DE ARRIBA	(Molde)	37	b-p	1.2
<i>Publicación: GARABITO 1978, Lám. 94, 47; Fig. 110, 47</i>					
2	TRICIO		29	pared	1.3
<i>Publicación: GARABITO-SOLOVERA 1976, Fig. 6, 37; Lám. I GARABITO 1978, Lám. 82, núm. 211; fig. 95, núm. 211</i>					
3	TRICIO	Prospección	37	pared	1.1
<i>Publicación: Inédita</i>					
4	BAÑOS DE RIO TOBIA	Prospección	C. Muntión	pared	1.4
<i>Publicación: MUNTION, C., 1990, pág. 12.</i>					

LUCERNAS

Nº	YACIMIENTO	SIGLA	FORMA	F	FIGURA
5	CALAHORRA/LA CLINICA	G-10 N-Ib	17,248	margo, dis., inf.	
<i>Publicación: AMARE-ESPINOSA 1986, 168</i>					
6	CALAHORRA/MURILLO		margo,discus, ansa		3.1
<i>Publicación: AMARE 1987, Lámina IV, 2.</i>					
7	CALAHORRA/MURILLO			margo	3.4
<i>Publicación: AMARE 1987, Lámina IV, 5.</i>					
8	CALAHORRA/MURILLO			margo	3.5
<i>Publicación: AMARE 1987, Lámina IV, 6.</i>					
9	CALAHORRA/MURILLO		margo, discus, inf., rostrum		3.2
<i>Publicación: AMARE 1987, Lámina IV, 3.</i>					
10	CALAHORRA/MURILLO		margo, discus, rostrum		3.3
<i>Publicación: AMARE 1987, Lámina IV, 4.</i>					
11	CALAHORRA/TORRES	Sondeo 1/ Nivel 1-Cisterna		margo	3.7
<i>Publicación: TIRADO 1994, Fot. 8</i>					

Nº	YACIMIENTO	SIGLA	FORMA	F	FIGURA
12	CALAHORRA/CLOACA	Metro 8- 596 A		margo	3.6
<i>Publicación: CINCA 1991, Fig. 5, 3 (Fig. 10 nº 1)</i>					
13	TRICIO-LOS POZOS	E-3 N-2 (5644)		margo, discus, ansa	4
<i>Publicación: Inédita</i>					
14	TRICIO-EL QUEMAO	Sondeo I		Molde de lucerna	
<i>Publicación: Inédita</i>					

PAREDES FINAS

Nº	YACIMIENTO	SIGLA	FORMA	F	FIGURA
15	CALAHORRA/LA MAJAL.M.	89 I-31,8	Mayet XXXVII	pared	2.2
<i>Publicación: LUEZAS 1995, Lámina III nº 9</i>					
16	CALAHORRA/LA MAJA	LL-24 U.E.1001,nº 5	Mayet XXXVII	b-p	2.1
<i>Publicación: GONZALEZ BLANCO 1995, pág. 245 nº 1</i>					

CERÁMICA ENGOBADA

Nº	YACIMIENTO	SIGLA	FORMA	F	FIGURA
17	VAREA	VAR III- 10 F'		completo	5 y 6
<i>Publicación: LUEZAS 1989, Lám. LXVI 54 a, LXVII 54 b</i>					
18	VAREA	VAR III	P-Q-R 14/22	b-p	7 y 8
<i>Publicación: LUEZAS 1989, Lám. LXVIII 55 a, LXIX 55 b</i>					

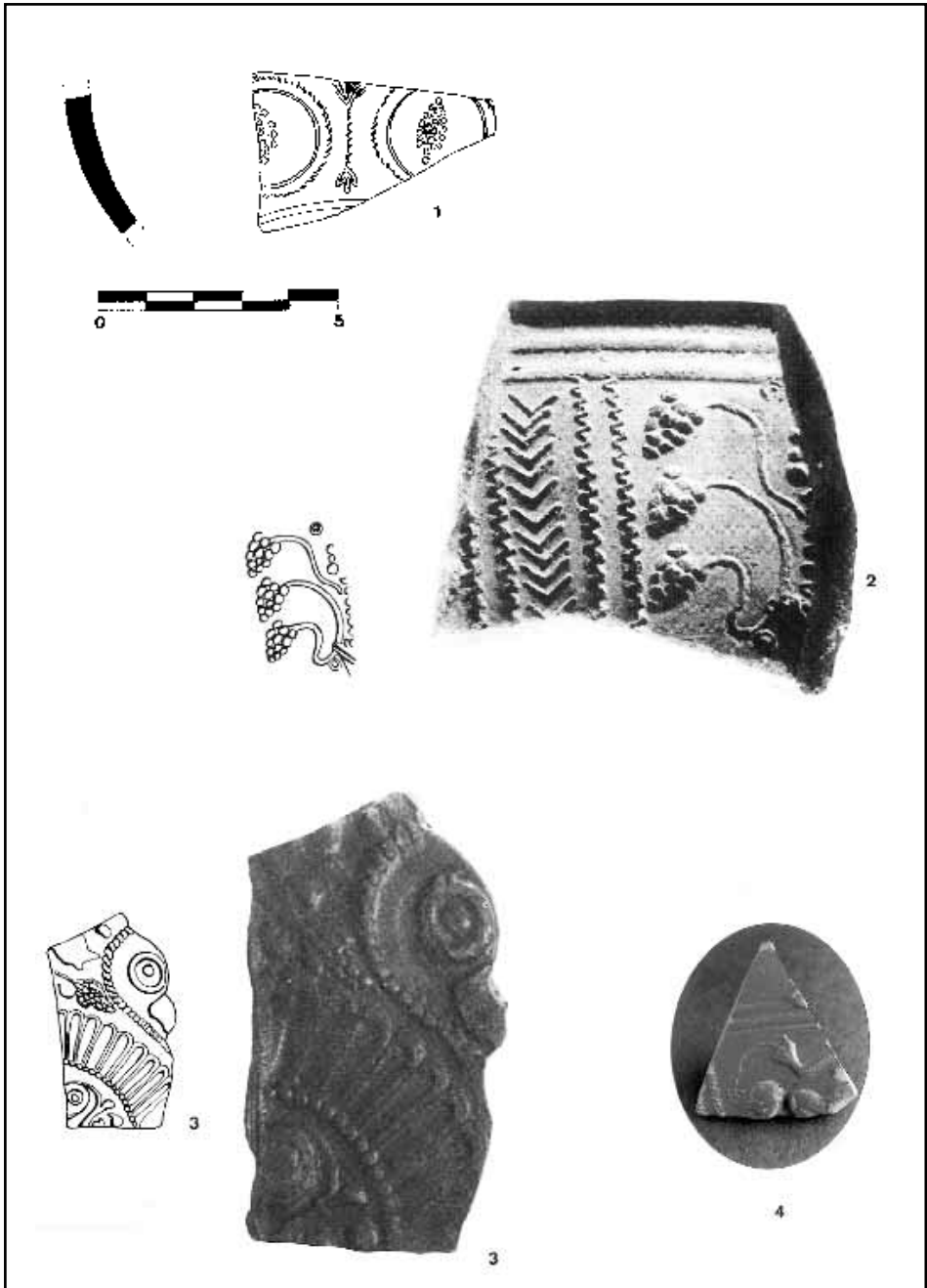


Fig. 1.- TERRA SIGILLATA HISPANICA.

1.- Tricolor, forma 37.

2.- Molde de Arenzana, forma 37 (según Garabito).

3.- Tricolor, forma 37 (según Garabito).

4.- Baños de Río Tobía.

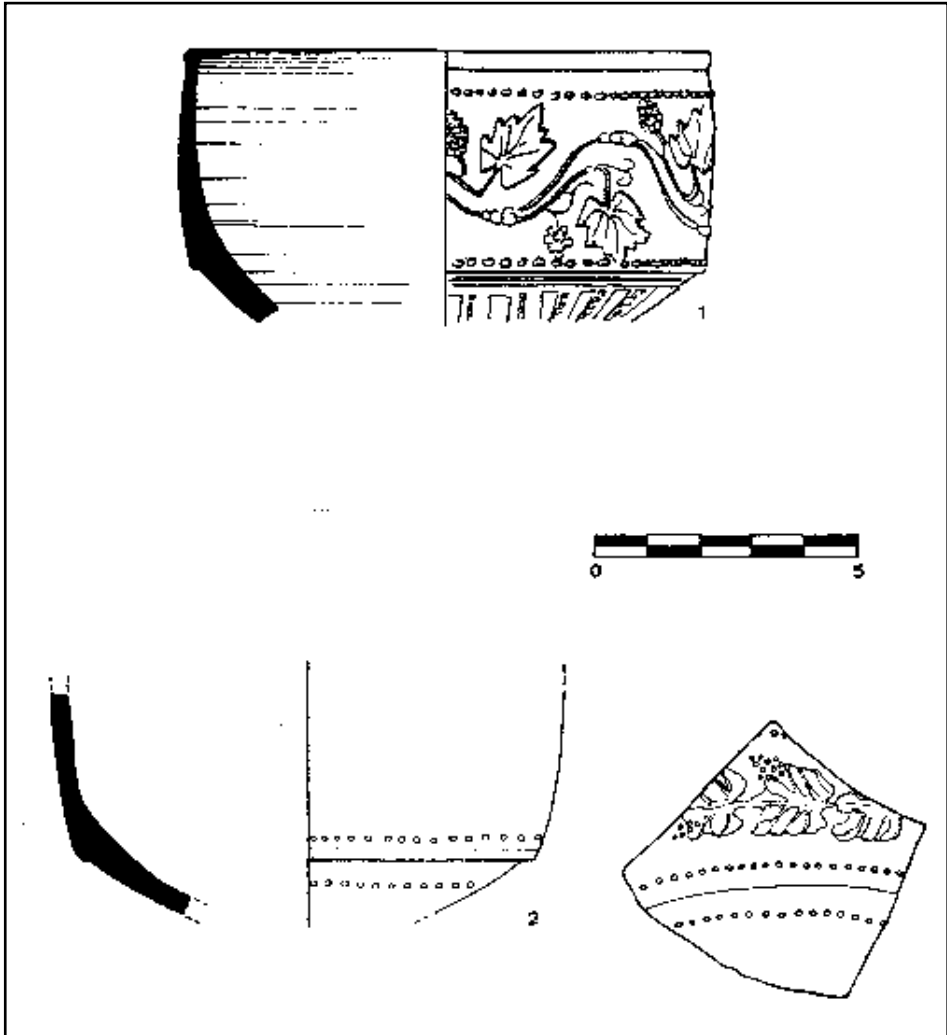


Fig. 2.- CERÁMICA DE PAREDES FINAS.
1 y 2. “La Maja” (Pradejón-Calahorra), forma Mayet XXXVII.

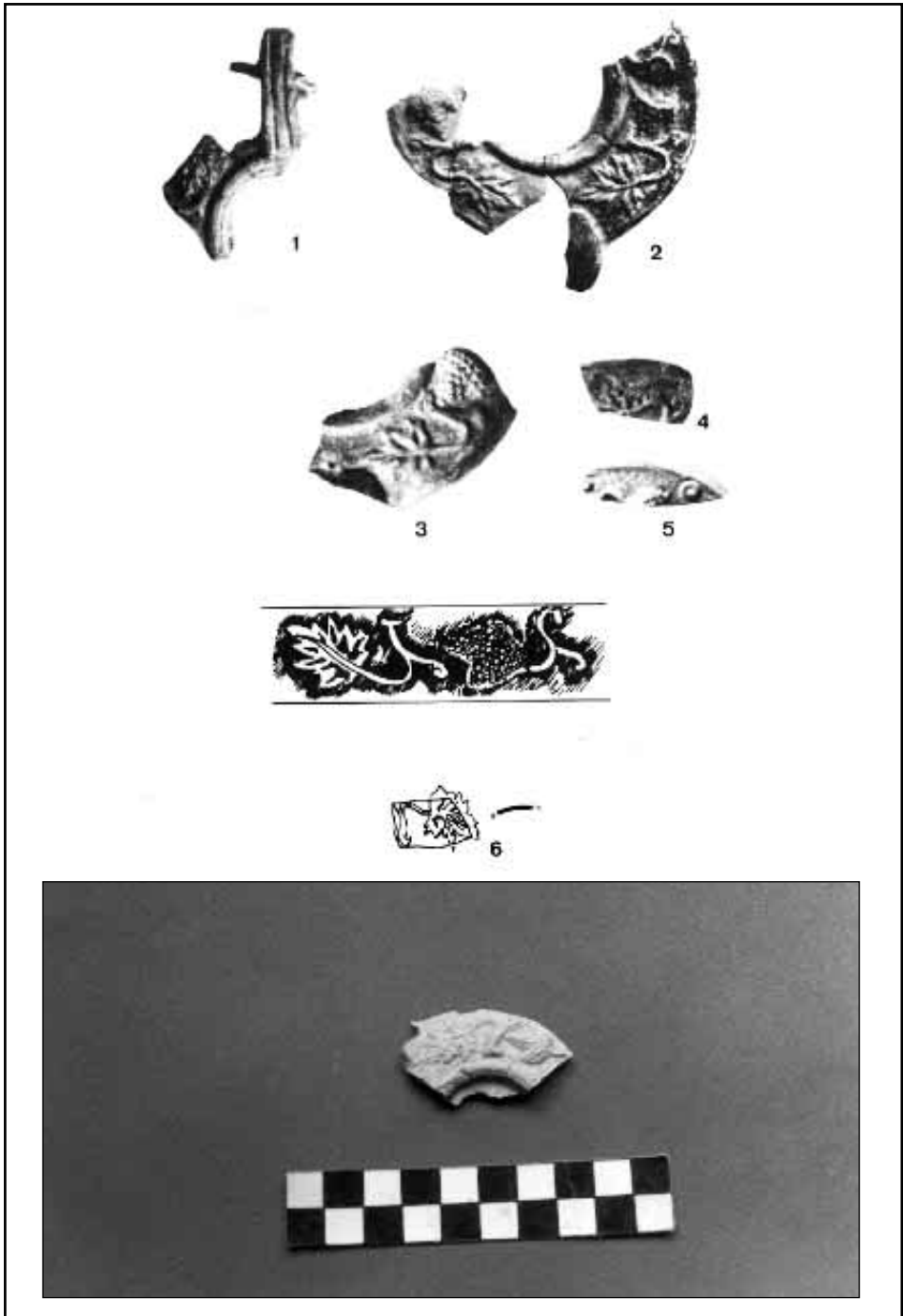


Fig. 3. LUCERNAS.

1-5 Murillo de Calahorra (según Amaré). 6.- Cloaca romana de Calahorra C/ San Andrés (según Cinca). 7.- Solar de la antigua fábrica Torres de Calahorra (cortesía J.A. Tirado).

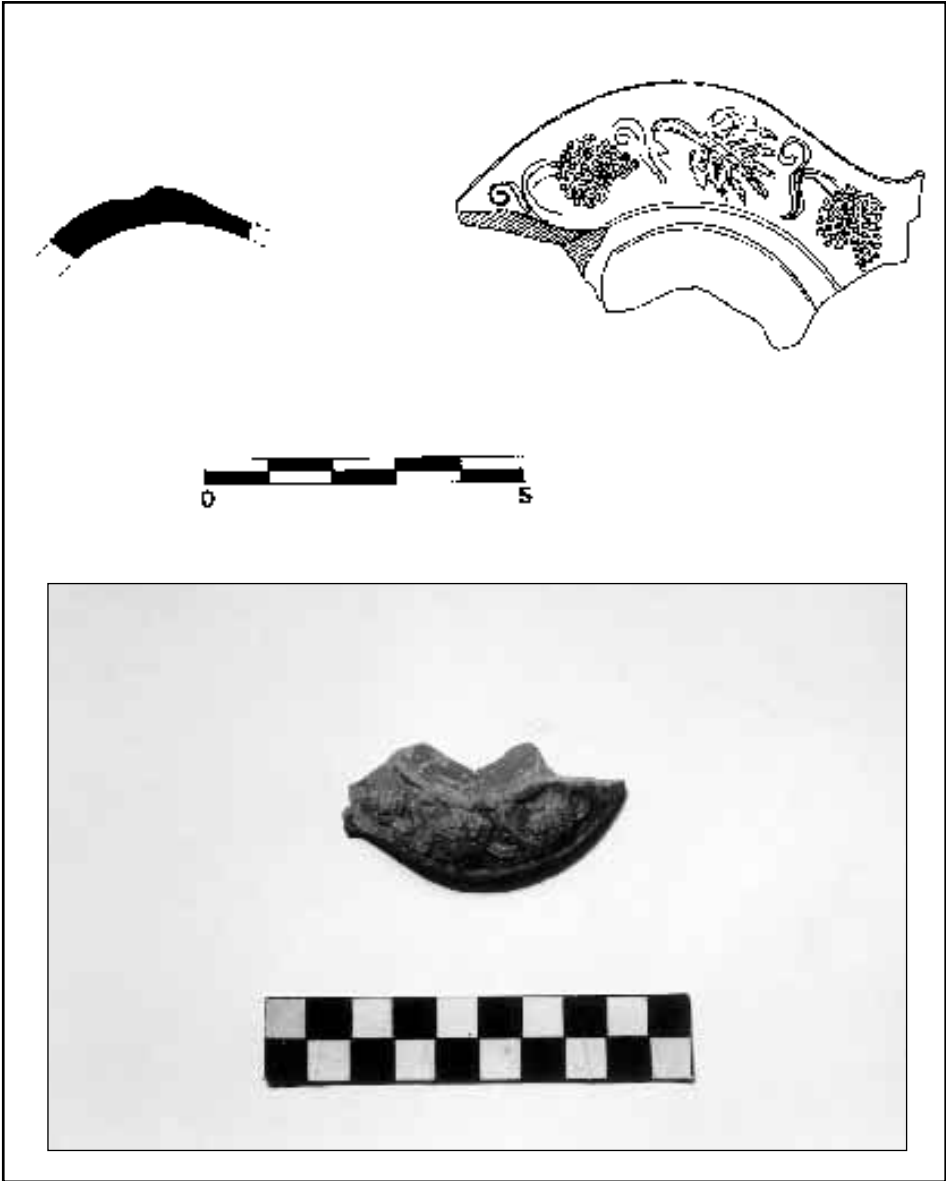


Fig. 4. Lucerna de “Los Pozos” (Tricio).

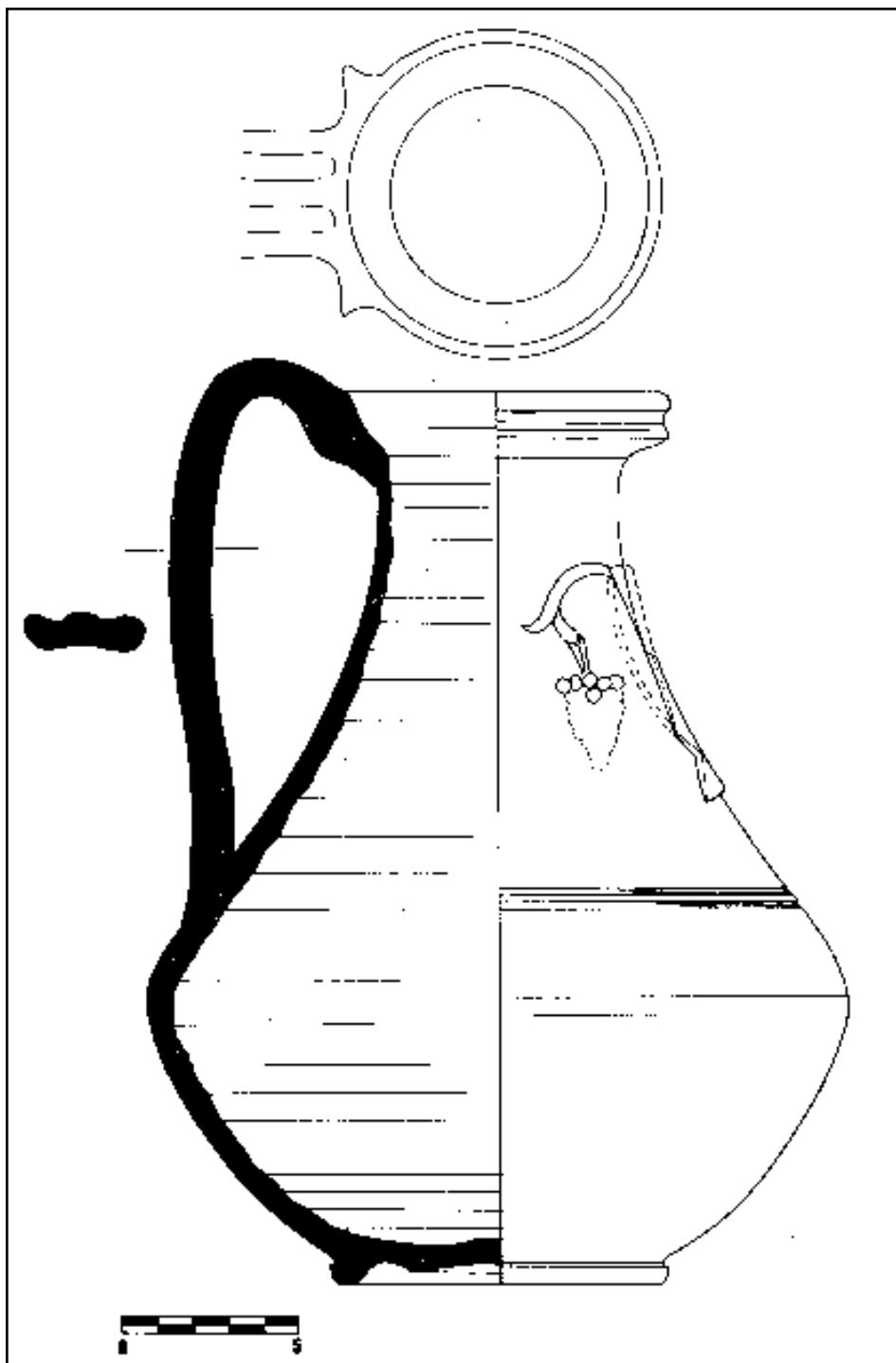


Fig. 5.- Jarra de cerámica engobada procedente de Varea.

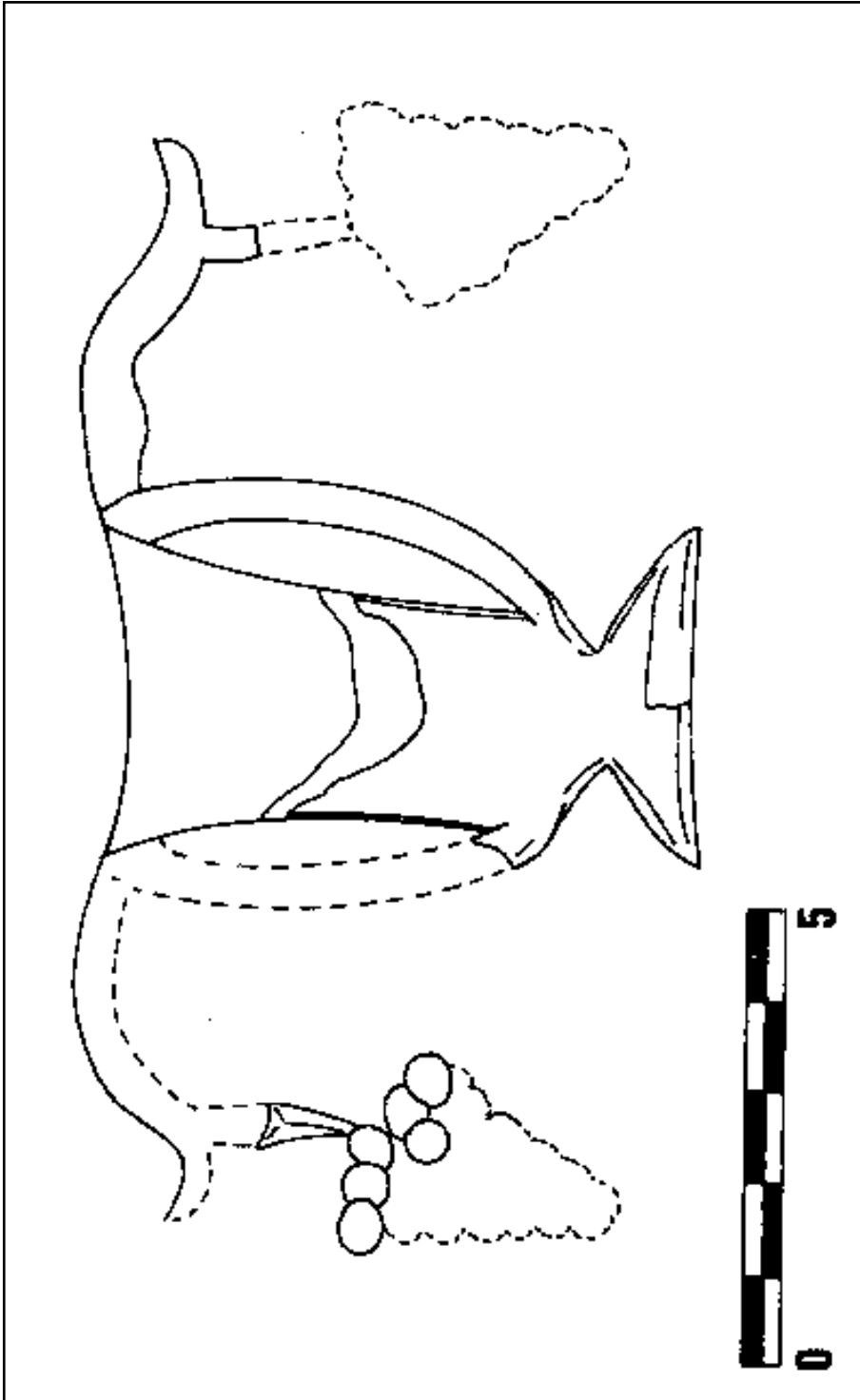


Fig. 6.- Detalle de la decoración.

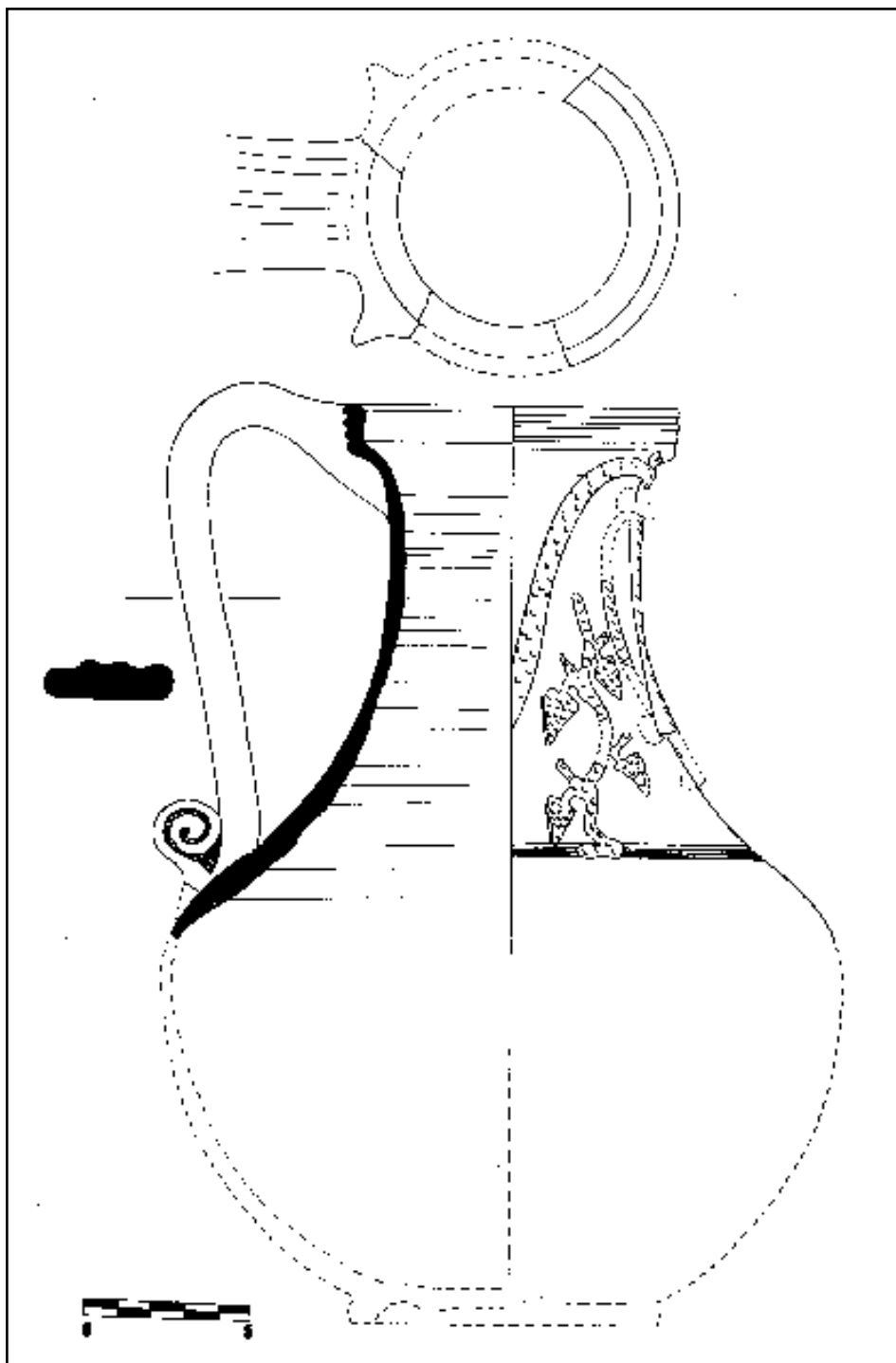


Fig. 7.- Jarra de cerámica engobada procedente de Varea.

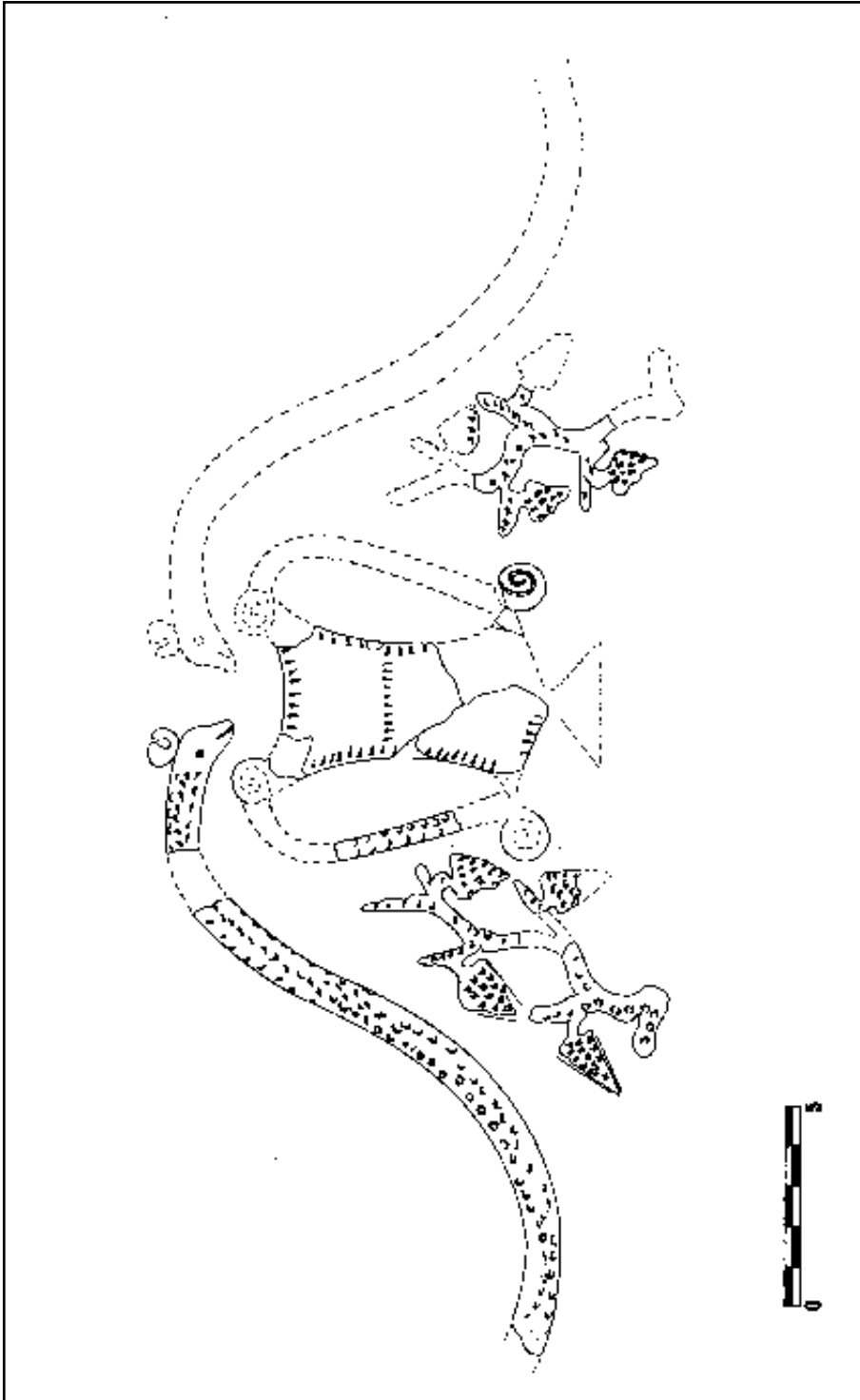


Fig. 8.- Detalle de la decoración.

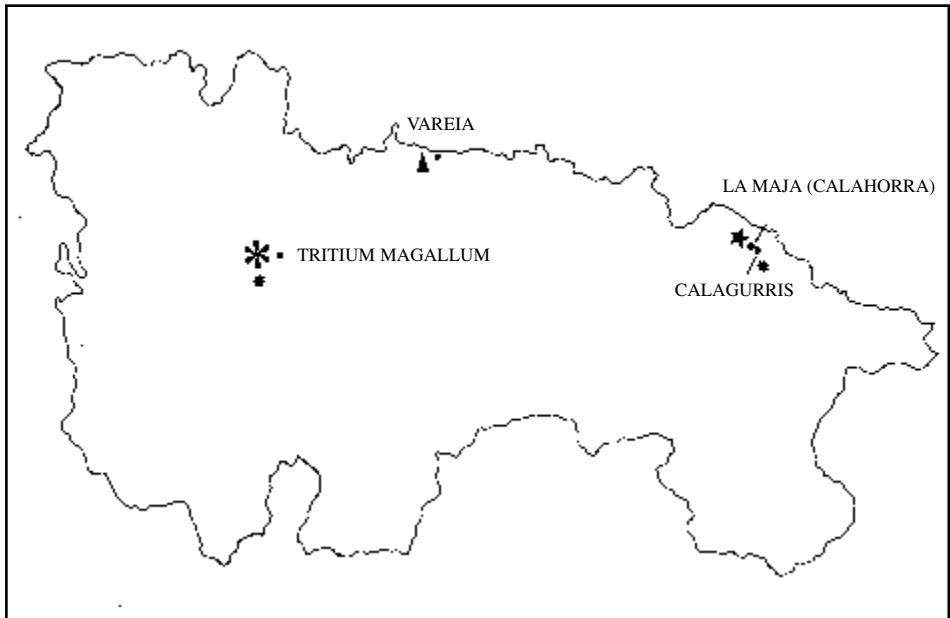


Fig. 9.- MAPA I. Cerámicas de época romana con decoración de vides.

✱ - TERRA SIGILLATA HISPANICA

★ - PAREDES FINAS

■ - LUCERNAS

▲ - CERAMICA ENGOBADA

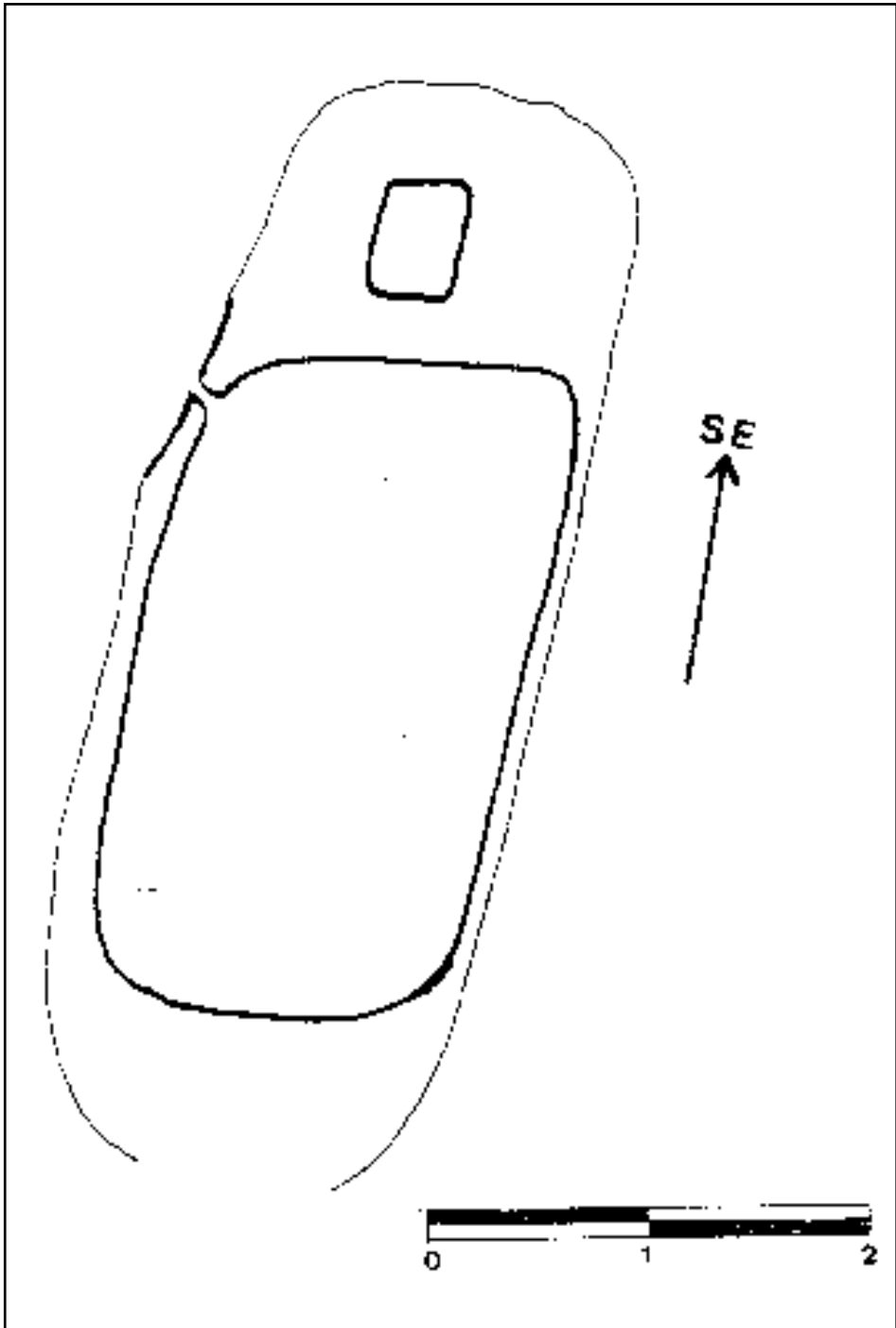


Fig. 10. Planta del lagar de *Cadalso* (Ábalos)
(según Heras y Núñez-Tojal Bengoa)

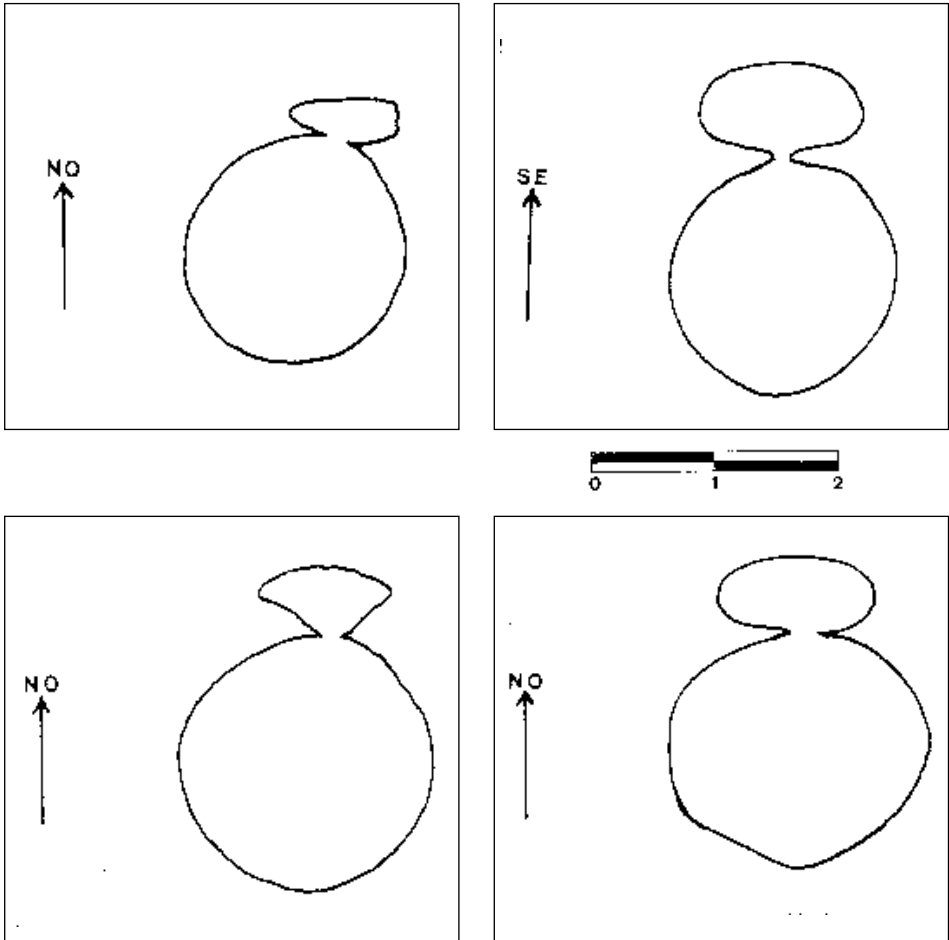
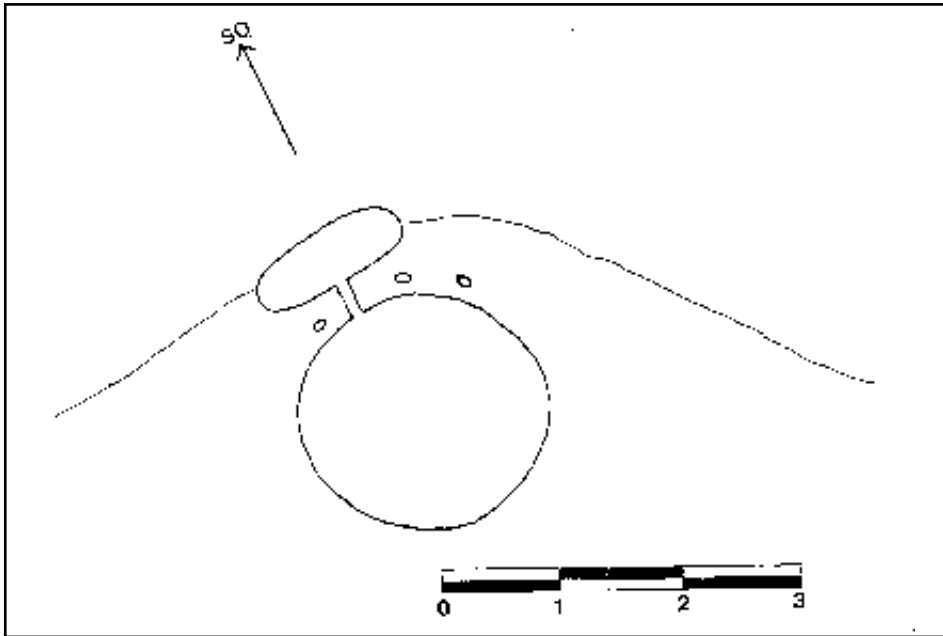


Fig. 11.- Plantas de los lagares *a* y *b* de San Cristóbal (Ábalos)
(según Heras y Núñez-Tojal Bengoa)

Plantas de los lagares *c* y *d* de San Cristóbal (Ábalos)
(según Heras y Núñez-Tojal Bengoa)



Planta del lagar de *San Polite* (San Vicente de la Sonsierra).

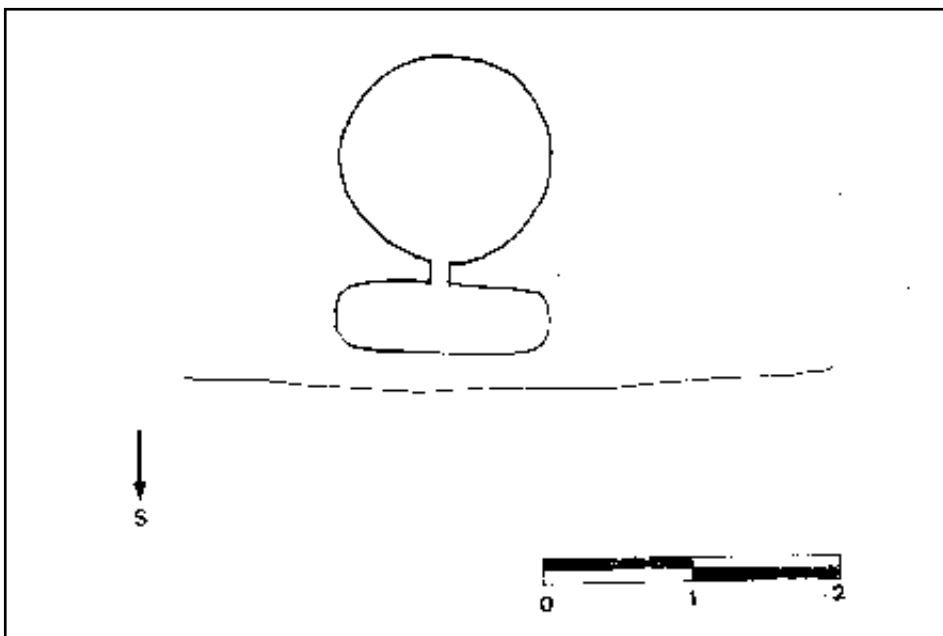


Fig. 12.- Planta del lagar de *La Senda del Convento* (San Vicente de la Sonsierra)
(según Heras y Núñez-Tojal Bengoa).

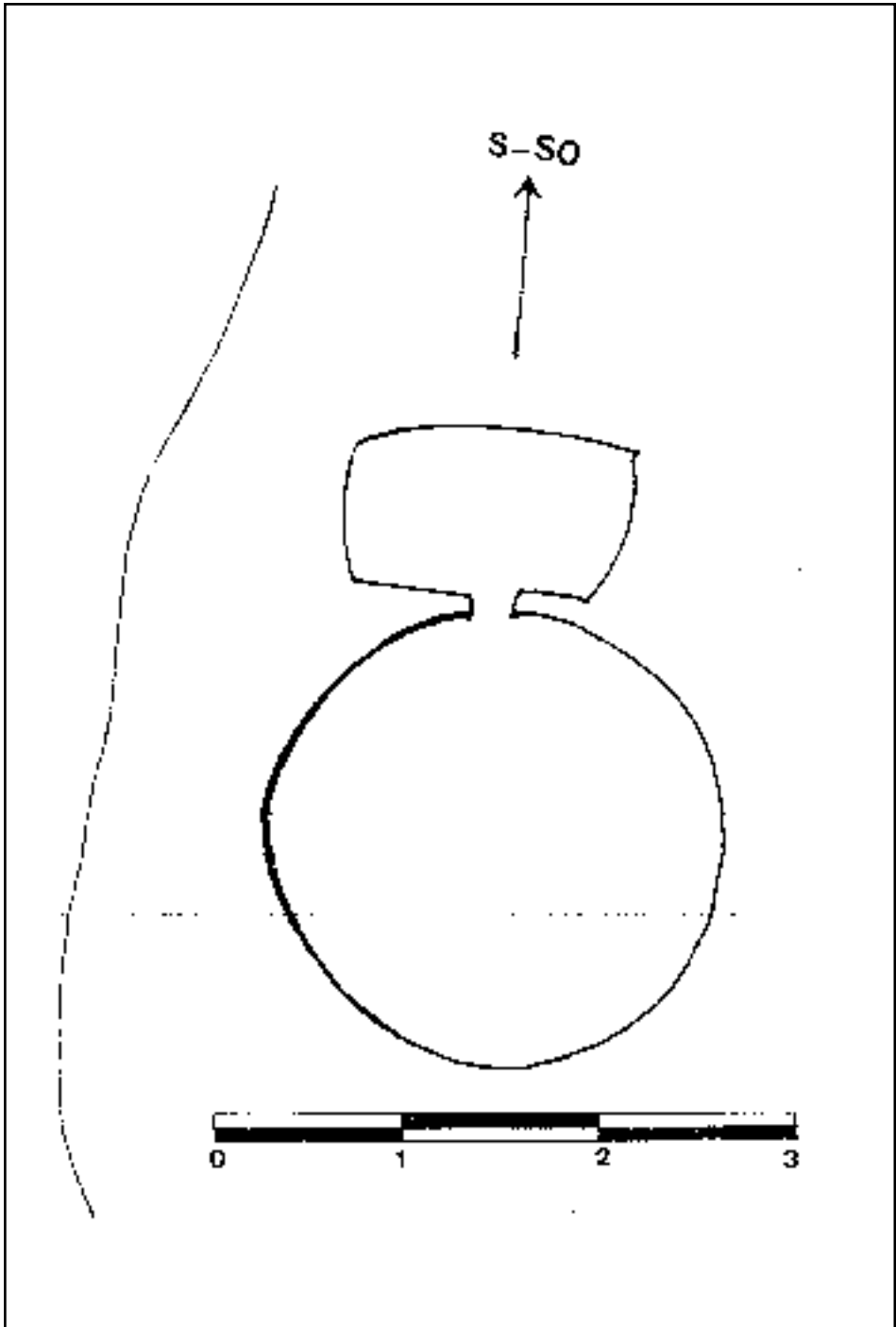


Fig. 13.- Planta del lagar *b* de *San Andrés* (San Vicente de la Sonsierra)
(según Heras y Núñez-Tojal Bengoa).

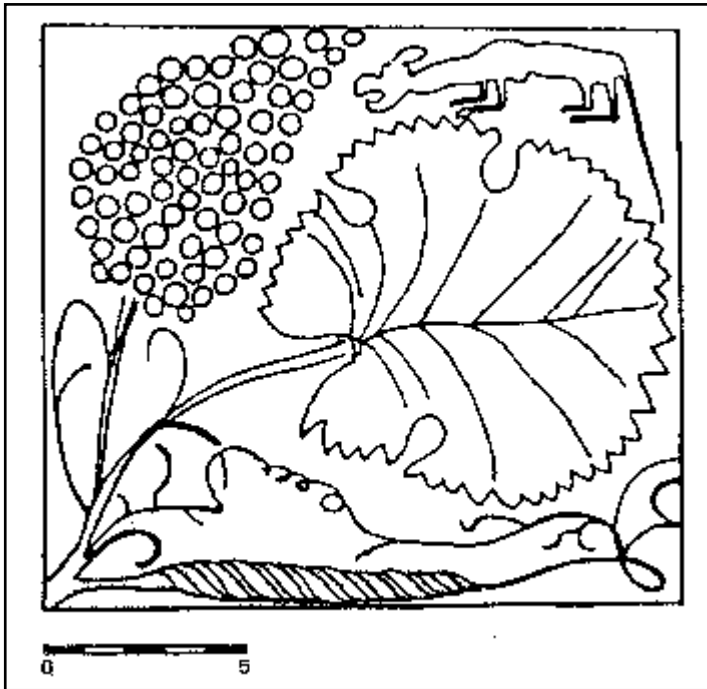


Fig. 14.- Azulejo en relieve del Alcázar de Nájera (según Sánchez-Trujillano y Gómez-Martínez).



Fig. 15.-
Representación de
hojas de parra en la
Sala Capitular del
Monasterio de Santa
María del Salvador
de Cañas, fundado
en 1170.

