

# APROXIMACIÓN ARQUEOLÓGICA A LA PRODUCCIÓN DEL VINO EN EL ÁMBITO FAMILIAR, EN LA ANTIGUA CIUDAD AMURALLADA DE ALCALÁ LA REAL (JAÉN)

---

CARLOS CALVO AGUILAR  
Arqueólogo

La documentación obtenida a través de las diferentes campañas de excavación arqueológica que se vienen desarrollando, en las últimas décadas, en el Conjunto Monumental de la Fortaleza de la Mota, ha aportado valiosa información que facilita la comprensión de la vida cotidiana de sus habitantes. Los hallazgos arqueológicos, unidos a la conservación de las diferentes fuentes documentales, en el Archivo Municipal de Alcalá la Real, hacen posible determinar usos y patrones de vida, que superan el ámbito de las generalidades, para profundizar, si cabe aún más, en la morfología de la ciudad amurallada.

La idea de hacer un estudio de referencia en relación con la mujer y su presencia en la ciudad de la Mota, a través de la arqueología, resultaba además de interesante, un reto, pero pronto chocamos con la realidad. La propia idiosincrasia del yacimiento de la Mota, el terreno sobre el que se asienta y el devenir histórico que ha sufrido, han provocado que las evidencias arqueológicas ofrezcan una información bastante limitada, a la hora de poder identificar patrones de ocupación.

Es innegable la presencia de la mujer en el proceso de producción, elaboración y comercialización del vino. Así son numerosas las referencias que hacen alusión a



este tema. Sirva como ejemplo algunas miniaturas recogidas en los códices medievales que representaban escenas cotidianas donde se puede observar la presencia activa de la mujer<sup>1</sup>.

Pero, en el caso concreto de Alcalá, si bien es abundante la información acerca del universo del vino, y que ampliamente ha quedado recogida en los trabajos del profesor Rodríguez Molina<sup>2</sup>, lo cierto es que son escasas las alusiones al papel femenino en este ámbito. Resulta evidente, en todo caso, que la mujer estaría presente en el proceso de almacenamiento del vino en la esfera de lo familiar y lo doméstico, pero igual de evidente es la poca información al respecto.

Desde la arqueología, también son escasas las referencias concretas. La localización de algunos fragmentos de adornos y pulseras vítreas, de clara adscripción femenina, en espacios relacionados con la producción vitivinícola, aportarían alguna evidencia clara, siempre teniendo los condicionantes del propio yacimiento.

<sup>1</sup> Miniatura del Códice Rico o de El Escorial de las Cantigas de Santa María (Lámina LXXII)

<sup>2</sup> RODRÍGUEZ MOLINA, J.: “El vino en Alcalá la Real en los siglos XV y XVI”. *Cuadernos del A.M.A.R.*, I, Alcalá la Real, 1993.

Lo que sí resulta demostrado, en cualquier caso, es el papel determinante que jugó la producción y comercialización del vino en Alcalá la Real. De sobra es conocida la importancia que como ciudad y puerto comercial ejerció la antigua ciudad amurallada de Alcalá en el pasado. Su privilegiada situación de enclave adelantado en la frontera, los privilegios y exenciones otorgados, a ella y a sus habitantes, y el constante intercambio entre ambas partes, a veces enfrentadas, pero la mayoría en armonía y acuerdo económico, cultural y social, sentaron las bases para hacer de Alcalá la Real una ciudad comercial de primer orden, un territorio afianzado en el tiempo, bajo el auspicio de un poder centralizado entorno a la Abadía *vere nullius*, que se reflejaba en una proyección socioeconómica, cultural y religiosa floreciente.

El porqué de esta prosperidad viene definido por numerosos factores que convirtieron, en la Baja Edad Media, y hasta la segunda mitad del siglo XVII, a la antigua ciudad islámica de frontera, es un espacio urbano desarrollado, con una proyección intensa sobre el entorno circundante, una ciudad donde destacan grandes edificios palaciegos, en una trama urbana que evoluciona más allá de la sinuosidad islámica, con un auge demográfico consolidado, y una actividad económica y comercial que la convirtieron en un puerto de referencia.

En este contexto económico, el vino, su producción, almacenamiento, comercialización y consumo se convirtió en uno de los pilares básicos del desarrollo de la ciudad y, por ende, de su territorio.

Las tierras fronterizas, elevadas, débiles, y con pronunciadas laderas eran más aptas para la cría del ganado y las plantaciones de vides. En este sentido, es probable que en época anterior a la conquista, ya se diera cierto nivel de producción vitivinícola en Alcalá.

También es evidente que la progresiva especialización de este cultivo, la amplitud de la extensión cultivable y las miras puestas hacia la comercialización del mismo, provocó un desarrollo de infraestructuras ligadas al mismo, reflejadas en la proliferación de bodegas, lagares, que pasaron a formar parte activa del paisaje urbano y del esquema de las propias viviendas, así como elementos utilizados para su transporte y venta como tinajas, redomas, ánforas, catavinos...

Del mismo modo, la elevada producción favorecería la comercialización del sobrante que, en ningún caso, llegaba a ser absorbido por el consumo propio. En este sentido, la venta indirecta, a través de tabernas o mesones, o la venta directa, en las propias casas de los productores, sería una constante entre sus pobladores.

Ya desde momentos anteriores a la conquista existen referencias escritas a la presencia de este cultivo, tal y como lo demuestra lo versos del Poema de Alfon-

so XI, referidos al asedio de la ciudad en el que se prendían los pozos quemando los sarmientos o los robos de grandes cantidades de uva entre moros y cristianos<sup>3</sup>.

Junto a esta situación, que, en cierto modo, viene a evidenciar que el cultivo del vino ya estaba presente en esta zona, en el marco del proceso histórico definido por el avance y la evolución de la frontera y la posterior desaparición del Reino de Granada, son también numerosas las evidencias que ponen de manifiesto la significación de este cultivo.

En primer lugar, la conservación de referencias documentales de primer orden. Los diferentes privilegios otorgados a la ciudad y refrendados por los diferentes monarcas.

De igual modo, las referencias existentes en los padrones de habitantes que se han conservado<sup>4</sup>. En ellos se hace la presencia a la presencia de tinajeros, entre los que destacan la mención a Alonso Alcalá, tinajero. Resulta curiosa, en el afán de complementar los datos arqueológicos con las fuentes documentales, la localización, recientemente, en la zona este de la antigua ciudad amurallada, de un fragmento de la panza de una tinaja en el que aparece la firma de este personaje. En la misma línea, las referencias recogidas en las ordenanzas municipales de Alcalá, que pronto verán la luz, en las que, cómo no, aparecen alusiones a diferentes situaciones derivadas del cultivo de la vid.

Pero no sólo las fuentes documentales ofrecen información en este contexto. A través de los diferentes fragmentos y materiales arqueológicos, resultado de las excavaciones, se ha podido llegar a conocer un amplio abanico de formas y tipologías cerámicas que permiten hacer una aproximación al “menaje” utilizado para el consumo, transporte y almacenaje del vino.

Por un lado, el hallazgo de redomas, de formas y pastas diversas<sup>5</sup>, catavinos<sup>6</sup>, jarras, jarritas y cuencos para consumo. Junto a estos elementos, fragmentos de

---

<sup>3</sup> RODRÍGUEZ MOLINA, J.: “El vino en Alcalá la Real en los siglos XV y XVI”, *Cuadernos del A.M.A.R.*, I, Alcalá la Real, 1993.

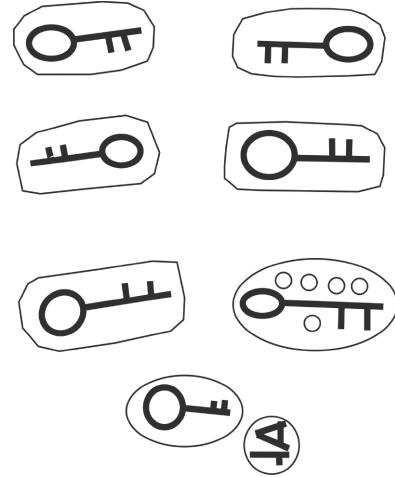
<sup>4</sup> Padrón Municipal de 1587. A.M.A.R.

<sup>5</sup> Se han podido recuperar algunas redomas en buen estado de conservación. En su mayoría fabricadas mediante la técnica de vidriado, donde predominan los colores miel, marrón y verdes.

<sup>6</sup> Un estudio inicial de los restos de catavinos localizados ha permitido establecer una secuencia productiva que se desarrolla en el tiempo, con piezas que presentan una cronología de época islámica (s. XII-XIII) de colores verde manganoso y asas lobuladas, y que, a partir de aquí evolucionan, tanto en acabados, como en coloración y adornos, hasta alcanzar las producciones que se



Reproducción del Privilegio del Vino.  
Ratificación realizada por la Reina Dña. Juana, 1526



Sellos impresos.

contenedores destinados al transporte, tales como tinajas de pequeño tamaño y ánforas. Mención aparte merece el estudio de las asas de las ánforas. En un número elevado porcentualmente, se ha documentado la presencia de sellos impresos con la forma de una llave, representada de forma esquemática sobre un fondo oval. La hipótesis de trabajo apunta a la idea de que las producciones cerámicas de este tipo, realizadas en los hornos de la ciudad, llevaban impreso dicho sello<sup>7</sup>.

En relación a las producciones cerámicas, en el transcurso de la excavación del arrabal viejo, junto a los lienzos de muralla que definían el límite exterior de la ciudad, han sido localizados los restos de dos hornos cerámicos, así como importantes depósitos de desechos procedentes de la cocción de las piezas<sup>8</sup>. La importancia de

realizan en el s. XVIII, con un universo de colores y acabados vidriados, en marrón, verdes, negros, blancos, lisos o con decoración.

<sup>7</sup> Aquí se muestran algunas de las estampillas localizadas. Éstas corresponden a las campañas de excavación desarrolladas en el arrabal viejo o de Santo Domingo, en la ladera sur de la Mota, entre los años 2007-2009.

<sup>8</sup> Los desechos de la cocción se componen de depósitos de arcillas de color rojizo, así como numerosos fragmentos de piezas mal cocidas y atriles, utilizados para la separación de las piezas. La

este hallazgo radica en que son los únicos, hasta el momento actual de las investigaciones, localizados intramuros. Su ubicación, en la parte baja de la ciudad, y la cercanía a una de las puertas del arrabal, hacen de su ubicación un espacio idóneo para llevar a cabo tal actividad económica.

Sin embargo, el uso del vino va aún más allá, tanto que llega a plasmarse en la utilización de este incluso como material constructivo. Se ha podido documentar numerosos restos de muros, en los que las piedras se encuentran trabadas con mortero de color rosáceo. Siendo el agua un elemento tanpreciado en el ámbito de la vida intramuros, no es descabellado pensar en el uso generalizado de los restos de cosechas antiguas o no aptas para el consumo, en la generación de morteros para muros y paredes. Del mismo modo, también se ha comprobado la existencia de restos de pavimentos, en diferentes estancias y viviendas de la ciudad, que están construidos a base de restos de tinajas<sup>9</sup>.

Pero sin duda, el aspecto más significativo es el condicionamiento de los espacios domésticos y de vivienda. La proliferación y extensión generalizada de este cultivo condicionó tanto la redacción de la legislación y la normativa oportuna, como la evolución de la propia trama urbana de la antigua ciudad amurallada.

Antes de continuar, hacer un inciso en relación a ésta. La existencia de un espacio urbano condicionado por los diferentes lienzos de murallas, provocó en su día, en los momentos de apogeo y explosión demográfica, auténticos problemas urbanísticos, que desembocaron, en diferentes decisiones tomadas por el Cabildo Municipal, y recogidas muchas de ellas en las citadas Ordenanzas Municipales<sup>10</sup>. Junto a estos cambios urbanísticos, la falta de espacio desembocó en una reutilización agresiva y masiva del espacio. Este hecho nos ha llevado, a partir de los resultados de las diferentes campañas arqueológicas, a la conclusión de que muchas de las estructuras de época islámica, presentes en la trama urbana de la Mota, fueron modificadas, alteradas e incorporadas a la ciudad de los siglos XV, XVI y XVII. El

---

toponimia actual de la zona, conocida como los muladares, vendría a ubicar la existencia de los vertederos de la ciudad en este punto. De ahí, la gran acumulación de restos de producciones cerámicas, que colmatan la ladera del cerro y se extienden hacia el llano.

<sup>9</sup> Los pavimentos fabricados con restos de tinajas están compuestos por fragmentos de bocas y piezas clavadas de forma perpendicular al terreno. En algunos casos, vendrían a imitar los pavimentos espina de pez de tradición islámica. Su uso se ha documentado de forma generalizada, tanto en la parte alta de la ciudad como en los arrabales.

<sup>10</sup> MURCIA CANO, M. T.: "Ordenanzas Municipales de Alcalá la Real". Área de Patrimonio Ayuntamiento de Alcalá la Real y Asociación Enrique Toral y Pilar Soler. Alcalá la Real, 2011.



Interior de bodega, con restos de tinajas. Entramado urbano Fortaleza de la Mota. Foto Jose Hidalgo Pérez.

vivienda en la que se ubican. Presentan un esquema repetitivo, compuesto, por zona de lagar, espacio de decantación y zona de almacenaje.

resultado sería, entre otros, la pervivencia de espacios de cronología anterior, pero incorporados a las viviendas y espacios urbanos posteriores<sup>11</sup>.

Como se puede observar a simple vista y tras un paseo por las calles de la Mota, el 80% de las viviendas documentadas, hasta el momento<sup>12</sup>, presentan un espacio vinculado al vino, como puedan ser lagares, bodegas, o pequeños espacios de almacenamiento. Las propias características del sistema de explotación, donde existía una alternancia de grandes propietarios frente a los pequeños cultivadores de pequeñas y medianas parcelas, bien en propiedad, bien como arrendatarios<sup>13</sup>, vendrían a favorecer la proliferación de estos.

La propia morfología de las viviendas viene definida, parcialmente por este elemento. Las bodegas, cuyo número supera el centenar, presentan una disposición similar, aunque siempre condicionadas por la propia

<sup>11</sup> El estudio del urbanismo de la Fortaleza de la Mota viene establecido por la presencia de tres condicionantes: en primer lugar la falta de espacio intramuros, en segundo lugar la reutilización de elementos y estructuras de momentos históricos anteriores, tales como aljibes, vertederos o silos, y, por último, el propio devenir histórico de la antigua ciudad amurallada, que ha determinado el rumbo y los resultados de las diferentes campañas de excavación arqueológica.

<sup>12</sup> Los datos se corresponden con las actualizaciones recogidas en la campaña arqueológica 2009-2010.

<sup>13</sup> RODRÍGUEZ MOLINA, J.: “El vino en Alcalá la Real en los siglos XV y XVI”. *Cuadernos del A.M.A.R.*, Alcalá la Real, 1993.



Restos de tinajas. Bodega entramado urbano Fortaleza de la Mota, inmediaciones Torre de la Cárcel.  
Foto. Carlos Calvo.

De formas rectangulares, cuadrangulares o en forma de L, se localizan en las plantas bajas, semisótanos o sótanos principalmente. Se disponen cerca del patio central, hecho este que permite su utilización como elemento de ventilación e iluminación, o bien, en la zona de las fachadas de las casas. La propia composición del roquedo calizo sobre el que se asienta la ciudad, permite que la roca sea trabajada con relativa facilidad. Este hecho favoreció la proliferación de numerosos espacios de sótanos excavados u horadados en la propia roca. Asimismo también son relevantes los espacios utilizados como zonas de bodegas que se han documentado en pequeñas cuevas, cuyo interior se ha convertido en verdaderos complejos productivos y de almacenaje para el vino<sup>14</sup>.

---

<sup>14</sup> La última campaña de excavación en la zona del Bahondillo, al este de la Mota, ha permitido la localización de varios niveles de ocupación, compuestos por oquedades en el roquedo, que conforman cuevas de diferentes tamaños, algunas comunicadas entre si. En su interior se ubican oquedades para las tinajas así como complejos de lagar y espacios de decantación. La tipología de estas cuevas es similar a la que presentan las que ya se conocían en la zona del arrabal viejo, en las inmediaciones de la Puerta de la Imagen. El origen de estos habitáculos en abrigos podría remontarse, a tenor de los últimos datos, a una ocupación de época prehistórica.



Las bodegas rectangulares presentan, como elemento diferenciador, la disposición de varias alineaciones, de forma simétrica, con una elevación central, que permitía el acceso al interior de las mismas. En ambos rebajes laterales se colocarían las hiladas de tinajas, alternando los tipos y tamaños de las mismas. En el caso de las cuadrangulares la elevación es similar.

Junto a las propias tinajas, las bodegas presentan otro elemento asociado e imprescindible, que forma parte del proceso de producción del vino: el lagar. Hasta el momento, las excavaciones arqueológicas han sacado a la luz los restos de 65 lagares. La propia morfología de su construcción, a base de mortero de cal, ha provocado que, en el proceso de abandono y derrumbe de los edificios, sea uno de los elementos más deteriorados. Pese a todo, y al buen estado de conservación de alguno de ellos, se ha podido reconstruir el proceso de pisado de la uva.

Una vez vertida la uva en las balsas cuadrangulares de los lagares, se procedería al pisado de la misma. A partir de aquí, la arqueología nos ha aportado numerosos ejemplos del funcionamiento. El líquido, a través de un pico vertedero, generalmente, fabricado con una teja curva invertida o con piedra, pasaba a una primera tinaja, de decantación, donde tenía un primer momento de reposo, a fin de mejorar el filtrado del caldo.

La ubicación de estos lagares es dispar. En ocasiones se encuentran dentro del propio espacio de la bodega, mientras que en otras aparece en un nivel de ocupación intermedio, utilizando la diferencia de cota que establece el recipiente de decantación para su colocación. En cambio, es una constante el hecho de que los lagares se encuentran dispuestos en áreas relativamente cercanas a la entrada de las casas, hecho este que facilitaría el traslado de la materia prima hasta la zona de pisado.

A partir de aquí, una vez decantado el producto, se iba trasladando a otras tinajas de almacenamiento, ya en la propia bodega. Desgraciadamente, la arqueología no ha podido recuperar elementos que formaran parte de este proceso, tales como cubos, odres..., etc., los materiales de los que estaban fabricados –madera, piel– no han llegado hasta nuestros días.

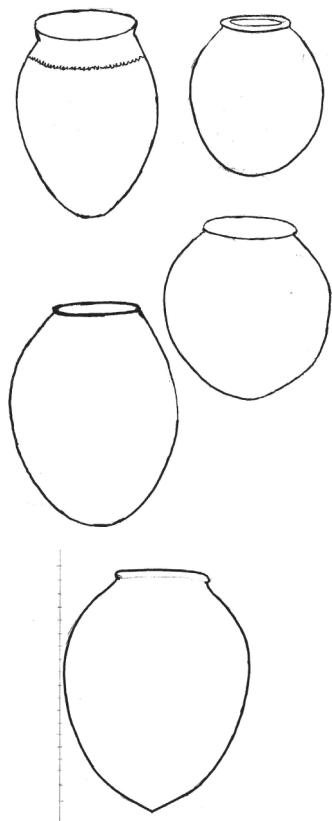
Pero sin duda, el mayor atractivo los supone el hallazgo de un gran número de tinajas de almacenamiento, repartidas por la totalidad de la ciudad<sup>15</sup>, en aquellas zonas en las que se ha desarrollado alguna intervención arqueológica. La tipología de estos contendedores es similar, aunque presentan variedades en cuanto a dimensiones, y tamaños. A nivel de producción, presentan una pasta similar, con diferencias de cocción, dependiendo de las condiciones del proceso y de la materia prima utilizada. Pese a ello, presentan, mayoritariamente dos coloraciones donde predominan las piezas grisáceas.

En referencia a su acabado exterior e interior, no hay signos de vidriado. Llama la atención la presencia de algunas molduras, en la parte superior de la panza, a modo de carena, de tradición islámica. Pero el dato más relevante lo conforma la presencia de graffitis y estampillados<sup>16</sup>. Motivos decorativos geométricos, letras, incluso en algunos casos, referencia a las personas que las hacían, son

<sup>15</sup> La localización de las tinajas está relacionada con la ubicación de los espacios de bodega. Actualmente en la Fortaleza de la Mota, hay algunas piezas que han sido trasladadas desde su ubicación original, a fin de evitar su degradación, pero en su mayoría, se mantienen *in situ*. La totalidad de las piezas proceden de la parte alta de la ciudad amurallada y del arrabal viejo o de Santo Domingo.

<sup>16</sup> En la actualidad, se está trabajando en un estudio de catalogación que permita desarrollar una hipótesis respecto estas marcas y estampillados, estableciendo la posibilidad de una relación comparativa con otras producciones cerámicas similares de otras ciudades.

algunos de los motivos representados. Por último habría que hablar de la posibilidad de que tuvieran un elemento de cierre. Se podría plantear la existencia de una tapadera circular, posiblemente de madera y recubierta de tela. Este hecho estaría corroborado por la información aportada por los hallazgos en otros yacimientos arqueológicos que aportan cronología similar.



Alzados de las tipologías más usuales de tinajas localizadas en la Fortaleza de la Mota.

En cualquier caso, como se comentaba con anterioridad, la tipología de los recipientes de almacenaje resulta, cuando menos, variada e interesante. Presentan una forma oval, con dimensiones en la panza que alcanzan hasta casi el 1,5m de diámetro. Por lo general, todas acaban en una base más o menos puntiaguda que se asentaba en el orificio realizado a tal efecto en el propio roquedo del terreno. Posteriormente, si el tamaño lo exigía, se procedía a llenar el entorno de la parte inferior de la tinaja con tierra batida para, al tiempo que se producía la elevación del terreno permitiendo acceder a su interior, se facilitase la estabilidad del recipiente.

A falta de los últimos cálculos, donde se añadan y actualicen las tinajas localizadas en el tramo final de la campaña arqueológica de 2010, el número de elementos de almacenaje localizados asciendería a 1170<sup>17</sup>. Este número, si bien en una primera valoración, puede resultar llamativo; lo cierto es que viene a confirmar y reforzar el papel que la cultura del vino suponía para la vida de la ciudad de Alcalá, y cuya verdadera dimensión ya se intuía a partir del estudio de otras fuentes.

La capacidad de almacenaje de estos elementos es variable. A partir de aquí, desarrollar una hipótesis cuantitativa del total de la producción

<sup>17</sup> Esta cifra se corresponde con los elementos relacionados con el almacenamiento de vino localizados en el transcurso de las diferentes campañas arqueológicas. Aquí están contabilizadas tanto tinajas completas como fragmentos parciales localizados *in situ* y los restos de las oquedades que servían de base para el apoyo de las mismas.

puede resultar algo aventurado e, incluso, pretencioso. Sería necesario desarrollar un estudio pormenorizado de volúmenes y dimensiones de todas las tinajas, para aportar datos más exactos. Como punto de partida para ese estudio, y tras analizar las tinajas que han aparecido intactas, se ha podido establecer que las de mayor capacidad rondarían las 125 arrobas de vino. Haciendo cálculos básicos, se podría hablar de unas cifras iniciales de cantidades de vino almacenado que podrían rondar un arco entre 200.000 y 300.000 litros.

Como hipótesis de partida resulta válida, pero resulta evidente que el trabajo no ha hecho sino más que empezar. Estos datos, acogiéndolos con la correspondiente reserva, vienen condicionados por una serie de factores y variables que deben ser tenidas en cuenta. En primer lugar, la capacidad exacta de las tinajas que o bien se encuentran desaparecidas o bien que han llegado hasta nosotros parcialmente.

En segundo lugar, la contemporaneidad o no de los diferentes elementos y zonas de almacenaje. A partir de los registros materiales resulta difícil poder establecer una cronología absoluta y menos aún un estudio comparativo. Por último, que no



Idealización de una bodega, en el interior de los restos de una vivienda, en el Conjunto Monumental de la Fortaleza de la Mota. Foto: José Hidalgo Pérez.

menos importante, la confrontación de los datos, con las referencias en las fuentes documentales, que puedan aportar indicios de los niveles y cuotas de producción.

A modo de epílogo, resulta innegable la presencia y el papel de la mujer en relación a las tareas derivadas de la producción, almacenamiento y comercialización del vino. Una actividad económica esta que alcanzó tal repercusión y trascendencia, que condicionó la evolución urbana y la morfología de las viviendas de la antigua ciudad amurallada de Alcalá. La arqueología, en el caso de la Mota, poco a poco, va aportando información acerca de la vida cotidiana de sus habitantes, permitiendo plantear nuevas líneas de investigación y la formación de equipos multidisciplinares que puedan obtener una visión más global y completa.

Cabe a partir de ahora desarrollar estudios pormenorizados encaminados a la confrontación de la información escrita y arqueológica, que permitan profundizar en temas como las cuotas de producción o almacenaje o los mecanismos de transporte y comercialización indispensables.

Asimismo, la realización de diferentes estudios comparativos, ya comenzados, en relación a las tipologías cerámicas presentes en este proceso, desde la fabricación, hasta la venta y el consumo, que permitan desarrollar un corpus cerámico propio.

Es tan amplio el horizonte desarrollado por el vino y su presencia en el devenir diario y cotidiano de los antiguos habitantes de Alcalá la Real que en las recientes actuaciones de puesta en valor de la Fortaleza de la Mota, este cultivo ha adquirido un papel principal a la hora de explicar las formas de vida en el ámbito doméstico. La tematización de espacios basados en esta temática pone de manifiesto su trascendencia.



Fotografía aérea del Conjunto Monumental de la Fortaleza de la Mota.  
Obra de José Hidalgo Pérez. 2008.