

LAGARES RUPESTRES EN EL PARAJE DE «LAS VIÑAS», SAN MARTÍN DE PUSA

ROCK-CUT WINE PRESSES IN THE PLACE OF “LAS VIÑAS”, SAN MARTÍN DE PUSA

JORGE FERNÁNDEZ TORIBIO
Doctor Historia y Arqueología por la UCM

Resumen: El presente artículo tiene por objeto de estudio dos lagares, recipientes en los que se pisaban o prensaban generalmente uvas o aceitunas para extraer, respectivamente, mosto y aceite. Conocidos en otras regiones de España como trujales, los que nos ocupan se encuentran labrados en granito. Sirviéndome de la toponimia y del estudio de documentación de los siglos XVI, XVIII y XIX, intentaré presentar una hipótesis acerca del origen de los lagares de San Martín y del producto que se pudo extraer gracias al uso de los mismos. Una vez abordadas funcionalidad y cronología, me centraré, brevemente, en la tecnología desarrollada.

Palabras clave: producción vitivinícola, patrimonio cultural, etnografía, arqueología, Toledo.

Abstract: This article has the purpose of studying two “lagares”, containers in which grapes or olives, generally, were trampled or pressed to extract must and oil, respectively. Known in other regions of Spain as “trujales”, the ones in this article are carved from granite. Based on toponymy and the study of documentation from the 16th, 18th and 19th centuries, I will present a hypothesis about the origin of the San Martín “lagares” and the product that could be extracted thanks to their use. Having addressed functionality and chronology, I will focus on the technology developed.

Keywords: wine production, cultural heritage, ethnography, archeology, Toledo.

1. LOCALIZACIÓN

Tanto el mayor de los dos lagares a estudiar, el cual denominaremos A, como el menor o B, se encuentran en el paraje de Las Viñas. Éste, a su vez, engloba en su interior múltiples topónimos¹. Para ser más exactos, los trujales se sitúan a 2'6 y 1'8 kilómetros, respectivamente y en línea recta, del centro de San Martín de Pusa, al sur del término municipal y en las proximidades del arroyo Navajata, también conocido como arroyo de Las Vegas.

Fermín Caballero y Morgáez, en su obra *Descripción histórica, cronológica, estadística y topográfica del marquesado de Malpica*, de 1825, nos aportó una valiosa información acerca de Las Viñas². En primer lugar, describió acertadamente el terreno, afirmando que era agrio, arenoso, quebrado y lleno de peñascos. En segundo lugar, esgrimió la teoría de que la escasa calidad del terreno habría determinado el bien a producirse en él, a saber: la uva. En su opinión, los «antiguos pobladores» —no sitúa a éstos en una época concreta— habrían sido conscientes de la inutilidad de cultivar «granos» en aquel paraje, optando por la plantación de vides, para lo cual debieron de intentar mejorar lo «agrio» del suelo, ahora bien, sin mucho éxito, aspecto que infiere del desorden de las cepas³. El académico seguramente hiciese alusión a la construcción de terrazas, cuyos muros sirvieron para disminuir tanto laderas como piedras dispersas.

La concentración parcelaria, la sustitución de las veredas de herradura por caminos y el tránsito y trabajo de los tractores ha conllevado la desaparición de gran parte de las terrazas mencionadas. No obstante, todavía se conservan a día de hoy algunos de los citados muros de piedra. No podemos afirmar lo mismo respecto a las cepas, cuya desaparición, a partir de los años 50, prácticamente es total, habiendo dado paso a los olivos⁴. De hecho, la mayor parte de las tierras de Las Viñas se destinan a la producción de aceite.

He de mencionar que, aparte de los olivos, también se pueden encontrar almendros, nogales, higueras y otros árboles frutales, aunque en un número muy reducido. Por último, cabe destacar la presencia, sobre todo entre los berrocales y en las laderas que flanquean el arroyo, de álamos, fresnos, encinas, cornicabras, coscojas, retamas, espinos, etc⁵.

2. PROPUESTA CRONOLÓGICA

La importancia de la producción vitivinícola en nuestro país ha ocasionado que, en algunas regiones, se adopten iniciativas encaminadas al estudio histórico de la misma, así como a la conservación y aprovechamiento turístico de los restos arqueológicos relacionados con la producción y procesado de la uva. Uno de los ejemplos más destacados fue la celebración, en 2010, de un congreso en las localidades de San Vicente de la Sonsierra y Labastida titulado: *Lagares, pilas y lagaretas. Paisaje y producción*. En relación con el mismo, en 2015, fue editada por la Asociación para el Desarrollo de Rioja Alta, una obra colectiva conformada por

¹ Por ejemplo, algunos de estos topónimos son: Peña del Cuervo, El Canterón, La Postura o el Risco Airoso. Asimismo, hay que tener en cuenta que el paraje de Las Viñas queda comprendido dentro de dos términos municipales, el de San Martín de Pusa y el de Los Navalmorales.

² CABALLERO Y MORGÁEZ, F., *Descripción histórica, cronológica, estadística y topográfica del marquesado de Malpica...*, p. 297. Cito el ejemplar manuscrito conservado en la RAH.

³ *Ídem*.

⁴ En Las Viñas de los Navalmorales todavía quedan algunas parcelas con cepas.

⁵ Este aspecto ya fue destacado por Fermín Caballero en 1825. De hecho, en su citada obra indica: “en rededor de los peñascos de granito y de la vid viven multitud de plantas medicinales, aromáticas y vistosas, pudiéndose llamar este recinto el Botánico del País”. CABALLERO Y MORGÁEZ, F., *Descripción histórica, cronológica, estadística y topográfica del marquesado de Malpica...*, p. 297.

34 aportaciones de autores de diferentes nacionalidades⁶. Gracias a las mismas conocemos cómo, en ocasiones, no se puede diferenciar un lagar labrado en granito en época romana de otro tallado en la Edad Media o en la Edad Moderna; cómo algunos trujales tuvieron un uso prolongado en el tiempo, siendo aprovechados para prensar tanto uva como aceitunas; o cómo existen algunos indicios que nos pueden servir para identificar el tipo de tecnología empleada para el prensado del producto.

La obra citada resulta de gran interés de cara a analizar los lagares de Las Viñas, puesto que nos aporta las herramientas necesarias para abordar adecuadamente tanto el período histórico en el que pudieron haber sido labrados como el uso y la forma que se les dio. En lo concerniente al primer aspecto, cabe destacar la proximidad del lagar más sencillo y pequeño —el B— a una tumba labrada en granito de posible vinculación al Bajo Imperio Romano o al Reino Visigodo⁷.



Fig. 1. *Sepultura junto al arroyo Navajata cercana al lagar B (fotografía propia)*

Sin embargo, no podemos afirmar que exista una relación directa entre ambos vestigios arqueológicos, ya que se encuentran en lados opuestos del arroyo y alrededor del trujal no se observa cerámica alguna en superficie. Ahora bien, este último argumento no presenta mucha solidez, puesto que habría de realizarse una cata arqueológica para determinar si realmente hay cerámica romana junto a la zona de prensado o no.

El estudio de la documentación, por tanto, resulta determinante de cara a presentar una hipótesis coherente en relación con la fecha en que pudieron labrarse los lagares. En el siglo XVI, la presencia de cepas en San Martín de Valdepusa era escasa tal y como se advierte de la lectura de la respuesta número 23 dada por los representantes de la villa en las Relaciones topográficas de Felipe II⁸. En la misma se indica que, si bien existían heredades con vides, éstas eran pocas. Gracias a otra respuesta, la número 20, conocemos cómo las viñas se encontraban, en primer lugar, asociadas a huertas dotadas de perales, melocotoneros y manzanos y, en segundo

⁶ CONTRERAS VILLASEÑOR, M., ELÍAS PASTOR, L.V., (coords.), *Lagares rupestres: aportaciones para su investigación*, ADRA, 2015.

⁷ Realizo dicha vinculación teniendo en consideración el ajuar encontrado por Antonio Palomeque Torres en las tumbas que excavó 3'5 km al sur de la de Las Viñas, todas ellas muy similares. FERNÁNDEZ TORIBIO, J., "Las necrópolis de los Navalmorales (Toledo) a través de las fuentes", *Alcalibe*, 22, 2022, pp. 185-194.

⁸ VIÑAS, C., PAZ, R., *Relaciones histórico-geográfico-estadísticas de los pueblos de España hechas por iniciativa de Felipe II. Reino de Toledo*, Madrid, CSIC, Instituto Balmes e Instituto Juan Sebastián Elcano, 1963, p. 382.

lugar, en las márgenes del arroyo Navajata⁹. Por tanto, coincidentes con la situación de los dos lagares estudiados.

Gracias a la lectura de la fuente señalada también conocemos cómo entre los productos que escaseaban en la población y debían de ser comprados en otros lugares se encontraba el aceite¹⁰. Ello nos lleva inevitablemente a preguntarnos si realmente era necesaria la talla de dos lagares en granito ante la reducida producción vitivinícola y oleica de San Martín en el siglo XVI.

Por otra parte, si bien Fermín Caballero indica en el siglo XIX que en 1563 se llevó a cabo una concordia —entre el señor y sus vasallos— para que no se pudiesen plantar viñas fuera del territorio que pasaría a ser denominado Las Viñas, no es hasta los años 1771-1772 cuando el espacio comience a estar delimitado por cotos de piedra numerados a raíz de la intervención del administrador Ladrón de Guevara¹¹. Por tanto, parece ser que antes del siglo XVIII el número de cepas no era lo suficientemente alto como para tener que definir con claridad el espacio destinado a la producción de uva, mosto y vino¹².

En el siglo XVIII, sin embargo, la situación descrita era radicalmente distinta. Gracias al Catastro del Marqués de la Ensenada conocemos cómo la producción de vino y aceite en la villa de San Martín de Valdepusa había crecido significativamente. En lo que respecta a las cepas se indica que éstas, en algunos parajes, se encontraban plantadas en línea según el método de marco. Ahora bien, también queda reflejado cómo en otros terrenos con breñiles¹³ las vides habían sido plantadas sin orden alguno, en ocasiones moteadas y en otras muy próximas entre sí, dependiendo de la disponibilidad de suelo libre de rocas¹⁴.

Las respuestas número diez y once nos permiten aproximarnos al número de cepas presentes en la villa de San Martín, así como al espacio ocupado por las mismas. Con relación al primer aspecto, conocemos cómo se calculaba que la fanega de tierra de a quinientos estadales «puesta» de viñas podía contener quinientas cepas. Ahora bien, las personas encargadas de responder al cuestionario aclararon que la cifra aportada era una media, puesto que existía una gran desigualdad entre unas tierras y otras en lo que respecta a la distribución de las vides¹⁵.

Nuevamente generalizando, en el catastro se indica que la fanega de tierra de primera calidad, la mejor, podía producir veinte arrobas de vino anuales; la de segunda calidad, doce arrobas; y la de tercera calidad, ocho arrobas. Los cálculos se realizan considerando las mermas y «desperdicios» del fruto. Asimismo, conocemos que la arroba de vino estaba valorada en seis reales¹⁶.

En el catastro también se indica que, habiendo calculado que el término de la villa —excluida la dehesa de Pusa— ocupaba siete mil fanegas, 600 de ellas aproximadamente se encontraban plantadas de viñas, un número parecido al destinado a la producción de aceitunas¹⁷.

Con relación a los viñedos también se señala cómo la villa y su común disfrutaban de un arbitrio, a saber: el de la venta anual de la hoja de las viñas que se encontraban en su término¹⁸.

⁹ *Ibidem*, p. 380.

¹⁰ *Ibidem*, p. 382.

¹¹ CABALLERO Y MORGÁEZ, F., *Descripción histórica, cronológica, estadística y topográfica del marquesado de Malpica...*, pp. 241 y 297.

¹² Los cotos podían estar labrados o aprovechar formaciones rocosas. Se indica que “fueron numerados hasta 43”. Algunos de ellos todavía se conservan a día de hoy. *Ídem*.

¹³ Término no recogido por la RAE. Deriva de breña, cuya definición es tierra quebrada entre peñas y poblada de maleza.

¹⁴ Archivo General de Simancas, Catastro de Ensenada, Respuestas Generales, L. 621, f. 439.

¹⁵ *Ibidem*, ff. 440-442.

¹⁶ *Ibidem*, ff. 445v y 446 r y v.

¹⁷ *Ibidem*, ff. 440-441.

¹⁸ *Ibidem*, f. 460v.

El valor aproximado de la misma era 1100 reales de vellón y, antes de la supresión del citado servicio, la cuantía iba destinada en un 54 % al rey¹⁹. Sin embargo, en el momento en que se realiza el cuestionario el dinero recaudado era destinado, exceptuando un 4% a pagar a los guardas que habrían de evitar robos en los viñedos del término de la villa y en otras cuestiones no especificadas²⁰.

Tras la exposición de la información recabada pueden plantearse tres hipótesis acerca del origen de los lagares. La primera de ellas sería que el lagar B, el más simple, habría sido labrado en época romana, en un período en el que habría en el valle del arroyo Navajata varias plantaciones de vides y/o olivos. Dicha hipótesis se fundamenta únicamente en la proximidad del lagar a la tumba rupestre y en su mayor simpleza respecto al lagar A. La segunda hipótesis sería que ambos lagares fueron labrados para la escasa producción de uva y aceite existente en San Martín en el siglo XVI, aspecto que se infiere de la lectura de las Relaciones Topográficas de Felipe II. La tercera hipótesis, la más plausible y mejor argumentada, defiende que los trujales fueron realizados entre el siglo XVI y la segunda mitad del siglo XVIII, coincidiendo con el gran crecimiento de las plantaciones de cepas y olivos. Ello se advierte de la información contenida en el Catastro del Marqués de la Ensenada

3. FUNCIONALIDAD Y TECNOLOGÍA

Si bien los trujales podían servir para pisar o prensar uvas o aceitunas para extraer, respectivamente, mosto y aceite, los presentes en Las Viñas debieron de emplearse exclusivamente en la producción vitivinícola. Ello se infiere del topónimo dado a la zona en la que se encuentran los lagares; de la concordia por la cual fuera del citado espacio acotado no podían plantarse viñas²¹; de la escasez de olivos en el término de San Martín en el siglo XVI; y de la presencia a mediados del siglo XVIII, es decir, en el período en que el número de olivas era ya significativo, de tres molinos de aceite en la población de una viga cada uno, a saber: el de José Ruiz de Agüero, el de Juan Martín de la Plaza y el de las cofradías de la iglesia parroquial de Malpica²².

El lagar ligeramente más grande, al cual denomino A, es el más alejado de la población. A diferencia del restante, no he podido tomar medidas del mismo, puesto que actualmente es inaccesible. No obstante, a modo de aproximación indicaré que puede tener una longitud de 1'80 m de largo y una anchura (máxima) de 1'80 m²³. Se encuentra labrado en una lancha de granito, la profundidad del mismo es mayor en su fondo, disminuyendo al aproximarse al frente del lagar, en el cual se encuentra el orificio de salida. Existe un desnivel considerable entre la lancha de granito y el suelo, lo que facilitaría la recepción del mosto por parte de un recipiente de un volumen considerable.

En cuanto al proceso de extracción del mosto en el lagar A, he de destacar la presencia de un hueco labrado en su lateral derecho, considerando como lado frontal el que está dotado de orificio de salida del líquido. El elemento en cuestión nos permite afirmar que el proceso de elaboración del mosto no era por pisado, sino por prensado. El lado izquierdo carece de hueco alguno. De haber sido una prensa de viga, no se ha conservado el contrapeso.

¹⁹ *Ídem.*

²⁰ *Ídem.*

²¹ En opinión de Fermín Caballero, quien pudo leer la concordia del siglo XVI

²² *Ibidem*, f. 454

²³ No presenta una planta regular, el frente tiene menor anchura que el fondo.



Fig. 2. Lagar A. Vista desde el lado derecho o sur (fotografía propia)



Fig. 3. Lagar A. Vista desde el lado trasero o este (fotografía propia). Nótese el desnivel entre la lancha de granito en la que se encuentra labrado el lagar y el suelo arado. Aspecto propicio para colocar un recipiente de gran volumen para recibir el mosto



Fig. 4. Lagar A. Vista desde el lado frontal u oeste (fotografía propia).



Fig. 5. Lagar A. Vista desde el lado izquierdo o norte (fotografía propia)



Fig. 6. Lagar A. Hueco tallado en el lado derecho del lagar. Indicio del anclaje de algún tipo de maquinaria para prensar la uva (fotografía propia)

El lagar B es el más cercano a la población, el más sencillo y ligeramente más pequeño. Tampoco tiene una planta regular, siendo su máxima longitud 1'56 m y su anchura máxima 1'20 m. A diferencia del anterior no se encuentra en una lancha, sino en una roca granítica aislada. Tampoco muestra ningún orificio labrado aparte del destinado a la salida del mosto, por lo que, en este caso, pudiera haberse obtenido el líquido por pisado y no por prensado.



Fig. 7. Lagar B. Vista frontal con el orificio de salida del mosto (fotografía propia)



Fig. 8. *Lagar B. Vista del lado izquierdo (fotografía propia).*

4. CONCLUSIONES

En el presente artículo se han planteado tres hipótesis acerca del posible origen de los lagares, siendo una de ellas la mejor argumentada, a saber: los trujales habrían sido labrados en granito en una fecha comprendida entre los siglos XVI y XVIII. Tenemos que tener en cuenta que no es hasta 1563 cuando se exige o acuerda que los vecinos de San Martín no podrían plantar cepas fuera del territorio actualmente conocido como Las Viñas, una forma de sacar provecho a un terreno poco productivo. Sin embargo, en las Relaciones Topográficas de Felipe II no se menciona que existiera una gran cantidad de cepas en el término de la villa. Será en el siglo XVIII cuando la situación cambie radicalmente y el administrador del marqués se vea obligado a delimitar con cotos de piedra el espacio destinado a los viñedos. Por tanto, no es de extrañar que dicho desarrollo de la producción vitivinícola en el siglo XVIII se encuentre relacionado con la labra de los dos lagares de piedra.

Sea como fuere, habrían de adoptarse iniciativas dirigidas no sólo a la profundización del conocimiento de los restos arqueológicos relacionados con la producción y procesado de la uva en San Martín, sino también a la conservación de los mismos y a su aprovechamiento turístico. En la actualidad, los viñedos han dado paso a los olivos, pero los lagares rupestres y el topónimo Las Viñas, compartido por las localidades de Los Navalmorales y San Martín de Pusa, nos recuerdan un pasado ligado al vino.

5. BIBLIOGRAFÍA

Caballero Y Morgáez, F., *Descripción histórica, cronológica, estadística y topográfica del marquesado de Malpica*, Madrid, 1825.

Contreras Villaseñor, M. y Elías Pastor, L.V., (coords.), *Lagares rupestres: aportaciones para su investigación*, La Rioja, ADRA, 2015.

Fernández Toribio, J., “Las necrópolis de los Navalmorales (Toledo) a través de las fuentes”, *Alcalibe*, 22, 2022, pp. 185-194.

Viñas, C. y PAZ, R., *Relaciones histórico-geográfico-estadísticas de los pueblos de España hechas por iniciativa de Felipe II. Reino de Toledo*, Madrid, CSIC, Instituto Balmes e Instituto Juan Sebastián Elcano, 1963