

FUNDUS ECCLESIAE. EVIDENCIAS
MATERIALES DE LAS ACTIVIDADES
ECONÓMICAS DE LA IGLESIA EN *HISPANIA*
DURANTE LA ANTIGÜEDAD TARDÍA Y
ALTA EDAD MEDIA

ISABEL MARÍA SÁNCHEZ RAMOS y
YOLANDA PEÑA CERVANTES
(Coordinadoras)

RO
MV
LA

21
2022

SEMINARIO DE ARQUEOLOGÍA
UNIVERSIDAD PABLO DE OLAVIDE. SEVILLA

ROMVLA

Revista del Seminario de Arqueología de la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla

La revista ROMVLA es una publicación científica de carácter anual dedicada fundamentalmente a la publicación de trabajos de investigación inéditos en el campo de la Arqueología, con especial atención a la Arqueología de la provincia de Sevilla y su entorno. Igualmente actúa como órgano de difusión científica del Seminario de Arqueología de la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla lo que incluye la difusión de los resultados de los diferentes Proyectos de Investigación que se desarrollan en el mismo.

Número 21. 2022

Revista indexada en: Index Islamicus, DIALNET, LATINDEX. Catálogo v1.0 (2002 - 2017).

Directores: Rafael Hidalgo (Universidad Pablo de Olavide)
Pilar León-Castro (Universidad de Sevilla)

Secretarios: Inmaculada Carrasco (Universidad Pablo de Olavide)
Adalberto Ottati (Universidad Pablo de Olavide)

Comité de redacción

A. Corrales (Universidad Pablo de Olavide), C. Fabiao (Universidade de Lisboa), P. Mateos (Instituto de Arqueología de Mérida. CSIC), C. Márquez (Universidad de Córdoba), T. Nogales (Museo Nacional de Arte Romano de Mérida), P. Ortiz (Universidad Pablo de Olavide), A. Ottati (Universidad Pablo de Olavide), I. Sánchez (Universidad Pablo de Olavide), F. Teichner (Universität Marburg), S. Vargas (Universidad de Sevilla), S. Vinci (UNED).

Comité científico

L. Abad (Universidad de Alicante), A. Arévalo (Universidad de Cádiz), F. Arnold (Deutsches Archäologisches Institut. Madrid), J. Beltrán (Universidad de Sevilla), M. Bendala (Fundación Pastor, Spain), J. Campos (Universidad de Huelva), H. Catarino (Universidade de Lisboa), H. Dessales (École Normale Supérieure de Paris), M. C. Fuertes (Consejería de Cultura. Junta de Andalucía), P. Gros (Université de Aix-en-Provence), J. M. Gurt (Universidad de Barcelona), H. V. Hesberg (Deutsches Archäologisches Institut. Roma), J. L. Jiménez Salvador (Universidad de Valencia), S. Keay (University of Southampton), M. Kulikowski (University of Tennessee-Knoxville), G. López Monteagudo (CSIC), J. M. Luzón (Universidad Complutense de Madrid), R. Mar (Universidad Rovira i Virgili), W. Mierse (University of Vermont), B. Mora (Universidad de Málaga), P. Moret (Université de Toulouse-Le Mirail), M. Orfila (Universidad de Granada), S. Panzram (Universität Hamburg), P. Pensabene (Università di Roma La Sapienza), Y. Peña (UNED), A. Pérez-Juez (Boston University in Spain), A. Pizzo (Escuela Española de Historia y Arqueología en Roma-CSIC), F. Quesada (Universidad Autónoma de Madrid), A. M. Reggiani (Ministero per i Beni e le Attività Culturali), P. Rodríguez Oliva (Universidad de Málaga), P. Rouillard (CNRS. Maison René-Ginouès. Nanterre), M. A. Tabales (Universidad de Sevilla), T. Tortosa (Instituto de Arqueología de Mérida CSIC), W. Trillmich (Deutsches Archäologisches Institut), A. Ventura (Universidad de Córdoba), A. Viscogliosi (Università di Roma La Sapienza).

Patrocinada: Vicerrectorado de Investigación, Transferencia y Doctorado de la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla

Edición, publicación y distribución

Seminario de Arqueología
Universidad Pablo de Olavide de Sevilla
Carretera de Utrera, km. 1 · 41013 Sevilla (España)
Telf.: 954 977 932 • E-mail: romula@upo.es

Dirección y redacción

Seminario de Arqueología
Universidad Pablo de Olavide de Sevilla
Carretera de Utrera, km. 1 · 41013 Sevilla (España)

Diseño: Diseño y Comunicación S.L.

Maquetación e impresión: Imprenta SAND, S. L. · www.imprentasand.com

Depósito Legal: SE-075-04

ISSN: 1695-4076



© 2023 "Romula". Revista del Seminario de Arqueología de la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla.

Las opiniones y comentarios expuestos por los autores de las colaboraciones recogidas en la revista son responsabilidad exclusiva de los mismos. Esta publicación estará disponible online a través de la plataforma de Revistas Científicas de la Universidad Pablo de Olavide. La difusión de los trabajos publicados se registrará de acuerdo con la licencia Creative Commons by-nc-sa. En todo caso, se mencionará siempre que el trabajo ha sido publicado originalmente en la revista ROMVLA.

Í N D I C E

- WINE AND OIL PRODUCTION IN 4TH-7TH CENTURY MONASTERIES OF THE EASTERN MEDITERRANEAN**
PRODUCCIÓN DE VINO Y ACEITE EN LOS MONASTERIOS DEL MEDITERRÁNEO ORIENTAL, SIGLOS IV-VII
Tamara Lewit 7
- ÁNFORAS TARDORROMANAS, CRISMONES Y EL *OLEUM DULCE*: REFLEXIONES SOBRE EL PECIO MALLORQUÍN DE SES FONTANELLES**
LATE ROMAN AMPHORAE, CHRISMONS, AND *OLEUM DULCE*: REFLECTIONS ON THE MALLORCAN WRECK OF SES FONTANELLES
Darío Bernal-Casasola, Miguel Ángel Cau-Ontiveros, Piero Berni, Alessandra Pecci, José Alberto Retamosa, José L. Portillo-Sotelo, Javier Oviedo, Elisa Fernández Tudela, Marina Goñalons Lapiedra, Enrique García Ríaza, Jaume Cardell 29
- LAS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS Y ECONÓMICAS EN LAS SEDES EPISCOPALES DURANTE LA ANTIGÜEDAD TARDÍA. *BARCINO* Y OTROS MODELOS MEDITERRÁNEOS**
PRODUCTIVE AND ECONOMIC ACTIVITIES IN EPISCOPAL GROUPS DURING LATE ANTIQUITY. *BARCINO* AND OTHER MEDITERRANEAN MODELS
Julia Beltrán de Heredia Bercero 85
- ACTIVIDADES PRODUCTIVAS EN ÁMBITOS ECLESIASTICOS TARDOANTIGUOS EN *VALENTIA* Y SU ENTORNO TERRITORIAL**
PRODUCTIVE ACTIVITIES IN LATE ANCIENT ECCLESIASTICAL AREAS IN VALENTIA AND ITS TERRITORIAL ENVIRONMENT
Albert Vicent Ribera i Lacomba, Miquel Rosselló Mesquida 117
- LA PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA EN LA CIUDAD ALTOMEDIEVAL DE OLÈRDOLA Y SU TÉRMINO CASTRAL (*PENEDÈS, BARCELONA*)**
WINE PRODUCTION IN THE EARLY MEDIEVAL TOWN OF OLÈRDOLA AND ITS *TERMINUS CASTRALIS* (*PENEDÈS, BARCELONA*)
Núria Molist, Xavier Esteve, Alessandra Pecci, Gisela Ripoll 141
- CONJUNTOS ECLESIASTICOS Y PRODUCCIÓN EN ÁMBITO RURAL EN LA TARRACONENSE ORIENTAL (SIGLOS V-VIII): PANORAMA GENERAL Y ESTUDIO DE CASOS**
ECCLESIASTICAL ENSEMBLES AND PRODUCTION IN RURAL CONTEXTS IN EASTERN TARRACONENSIS (5TH-8TH CENTURIES): OVERVIEW AND CASE STUDIES
Jordi Gibert Rebull, Jordi Roig Buxó 167

MONASTERIOS Y ALMUNIAS DE CÓRDOBA. EL CONTROL PRODUCTIVO DE LA PERIFERIA URBANA EN ÉPOCA TARDOANTIGUA Y OMEYA
MONASTERIES AND ALMUNIAS OF CÓRDOBA. PRODUCTIVE CONTROL OF THE URBAN PERIPHERY IN LATE ANTIQUITY AND THE Umayyad PERIOD

Jesús Atenciano-Crespillo, Rafael Blanco-Guzmán

225

EN BUSCA DE LAS EVIDENCIAS MATERIALES DE LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS IMPULSADAS POR LA IGLESIA. ALGUNAS CONSIDERACIONES DE CARÁCTER GENERAL
IN SEARCH OF MATERIAL EVIDENCE OF THE ECONOMIC ACTIVITIES PROMOTED BY THE CHURCH. SOME GENERAL CONSIDERATIONS

Yolanda Peña Cervantes, Isabel Sánchez Ramos

257

LA PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA EN LA CIUDAD ALTOMEDIEVAL DE OLÈRDOLA Y SU TÉRMINO CASTRAL (PENEDÈS, BARCELONA)

WINE PRODUCTION IN THE EARLY MEDIEVAL TOWN OF OLÈRDOLA AND ITS *TERMINUS CASTRALIS* (PENEDÈS, BARCELONA)

Núria Molist

Museu d'Arqueologia de Catalunya. ERAAUB/IAUB, Universitat de Barcelona
nmolist@gencat.cat

Xavier Esteve

Servei de Patrimoni Arqueològic i Paleontològic, Generalitat de Catalunya.
ERAAUB/IAUB, Universitat de Barcelona. xavier.esteve@gencat.cat

Alessandra Pecci

ERAAUB/IAUB, Universitat de Barcelona. alessandrapecci@ub.edu

Gisela Ripoll

ERAAUB/IAUB, Universitat de Barcelona. giselaripoll@ub.edu

Resumen

La *civitas Olerdola* fue una ciudad de frontera activa entre los siglos X y XI, durante la fase de expansión del condado de Barcelona hacia Tarragona y el Ebro. La investigación arqueológica de los últimos años en el marco del proyecto ECLOC (2014-2017, 2018-2021 y 2022-2025, financiado por la Generalitat de Catalunya), ha permitido identificar espacios productivos y, entre ellos, numerosos lagares ubicados tanto dentro del recinto fortificado como en el suburbio, poniendo de manifiesto la importancia de la producción vitivinícola. El peso de la viticultura en la economía de la ciudad y su *terminus castralis* era ya bien conocida a través de las compras, donaciones y testamentos recogidos en las fuentes escritas.

Palabras clave: ciudad medieval, urbanismo, producción, viticultura, lagar.

Abstract

The *civitas Olerdola* was an active border town between the 10th and 11th centuries during the expansion of the county of Barcelona towards the South, to Tarragona and the Ebro River. Archaeological research in recent years within the framework of the ECLOC project (2014-2017, 2018-2021 and 2022-2025, funded by Generalitat de Catalunya) has identified productive areas and numerous wineries located within the fortified enclosure and in the suburbs, highlighting the importance of wine production. The economic weight of vineyard and viticulture in the city and in its terminus castralis or castral territory was already well known through purchases, donations and wills recorded in written sources.

Keywords: medieval town, urbanism, production, vineyard, wine press.

1. CONTEXTO GEOGRÁFICO E HISTÓRICO

La *civitas Olerdola*, ciudad en altura y en tierras de frontera, fue fundada por Suniario/Sunyer, conde de Barcelona, en el primer tercio del siglo X y tuvo un potente desarrollo hasta inicios del siglo XII. Un destructivo ataque almorávide, sumado al declive a causa de la pérdida de poder estratégico con el avance de las fronteras hacia el Ebro provocó su abandono total sin una ocupación posterior. De ahí que arqueológicamente la Olèrdola altomedieval se erija como una oportunidad única para conocer el urbanismo y las estructuras eclesiásticas, domésticas y productivas de este período.

El yacimiento de Olèrdola da nombre al municipio ubicado en la región del Penedès, a medio camino entre Barcelona y Tarragona (*Fig. 1*). El cerro de Sant Miquel d'Olèrdola, con 358 m de altura, está situado en el extremo meridional del Massís del Garraf, sobre los restos de un arrecife coralino fosilizado hace unos 12 millones de años. La montaña está delimitada por vaguadas, los llamados 'fondos' de la Vall y de la Seguera, al oeste, y por el de les Valls, al este. Su superficie plana e inclinada hacia el norte-nordeste está rodeada de escarpados riscos, convirtiéndola en una fortaleza natural (*Fig. 2*). Destaca la importante extensión de la plataforma hacia el nordeste, donde se ubica el llamado hoy 'Pla dels Albats' con una importante ocupación medieval.

El enclave es propiedad pública, siendo una de las sedes del Museu d'Arqueologia de Catalunya, institución adscrita a la Agència Catalana del Patrimoni Cultural de la Generalitat de Catalunya (2014). En 1931 fue declarado Conjunto Histórico Artístico y, con el tiempo, se han ido formulando nuevas declaraciones de protección (BCIN). En 1992 se creó el Parc d'Olèrdola, espacio natural protegido gestionado por la Diputació de Barcelona, a partir del conjunto arqueológico y patrimonial y su entorno.

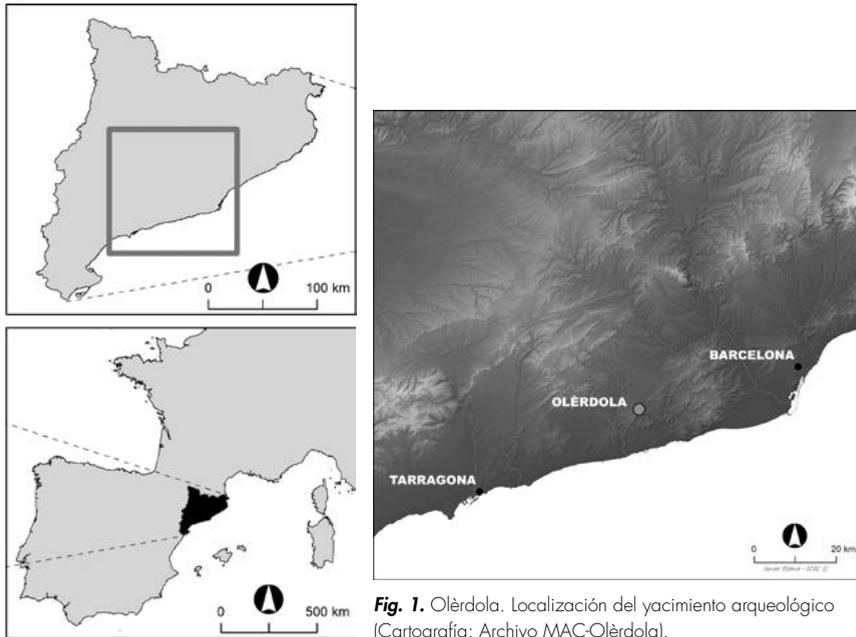


Fig. 1. Olèrdola. Localización del yacimiento arqueológico (Cartografía: Archivo MAC-Olèrdola).

La ubicación geoestratégica y las condiciones naturales de Olèrdola son los dos factores clave que prevalecen en su larga ocupación humana. La privilegiada situación geográfica, dominando la depresión del Penedès y la cara meridional del Massís del Garraf, permite el control tanto de la principal vía —Heraclea, Augusta, Francisca o Morisca— que comunica el nordeste con el centro y sur de la Península, como el dominio sobre el camino que, siguiendo la riera de Vilafranca, comunica la fértil Depresión Prelitoral del Penedès con la costa mediterránea. Cabe añadir la presencia de agua potable en la vertiente oeste, con fuentes y riachuelos.

Olèrdola ha sido ocupada y abandonada sucesivamente a lo largo de más de 4.000 años, desde el Calcolítico - inicio de la Edad del Bronce hasta la actualidad, con asentamientos de densidades y características distintas: necrópolis tumular, ocupaciones puntuales, poblado, fortificación, ciudad, rectoría, masía, etc. Tras la primera instalación de tipo estacional, a finales de la Edad de Bronce - inicio de la Edad del Hierro, un espacio de 3,5 hectáreas se ocupó con cabañas protegidas por la primera muralla, la de los siglos VIII-VII a. C. A partir del siglo V y hasta el siglo II a. C., la plataforma rocosa estuvo habitada por íberos cosetanos que construyeron un *oppidum*. En época romana, a finales de siglo II a. C., se dotó al conjunto urbano de un *castellum* y una nueva muralla, así como una gran cisterna (16,40 x 6,50 x 3,70 m; 350 m³) y una torre de vigilancia en la cumbre. La ‘Paz de Augusto’ trajo el abandono temporal de la ocupación (Moust, 2008) que

no se retomará hasta finales del siglo VIII y siglo IX (MOLIST y BOSCH, 2015). Lo que inicialmente fue un reducido lugar de hábitat cristiano situado en la frontera septentrional de al-Andalus, tras la conquista por parte de Suniario/Sunyer, conde de Barcelona, a inicios del siglo X, se convirtió en una gran ciudad, una de las dos del condado, la otra Barcelona, la capital. La ciudad de frontera, que llegó a alcanzar una superficie de 80 ha, sumados el recinto fortificado, los suburbios y los espacios abiertos y/o cultivados entre ellos, estuvo activa hasta muy inicios del siglo XII, momento en el que fue destruida por un ataque almorávide. Tras la destrucción, se mantiene únicamente en pie la iglesia parroquial de Sant Miquel que ha tenido culto hasta finales del siglo XIX y su cementerio ha estado en uso hasta 1914. La iglesia de Santa Maria, situada en el extremo este del Pla dels Albats, fuera del recinto amurallado, no fue abandonada hasta el siglo XIV. Coincide con la instalación de tipo agrícola, una masía, que estuvo en funcionamiento en esa misma fecha y que reutiliza la construcción eclesiástica y se instala sobre la necrópolis. A finales del siglo XIX, la antigua casa-rectoría situada junto a la muralla se reconvierte en masía, y a inicio de los años 1970, se construyó un edificio de nueva planta, donde se ubica el equipamiento museístico.

En este trabajo presentamos los avances en el conocimiento de la vitivinicultura en Olèrdola gracias a las intervenciones arqueológicas realizadas en el marco del proyecto ECLOC – *Ecclesiae, coemeteria et loci (saec. VIII-XI). Sancti Cirici de Colera, Sidilianum, Sancti Hilarii de Breda, Olerdola / Esglésies, cementiris i hàbitats (segles VIII al XI). Sant Quirze de Colera, Sidillà, Sant Hilari d'Abredera, Olèrdola (2014-2017 / 2018-2021 / 2022-2025)*¹. Estos resultados están en relación directa con los dos edificios eclesiásticos, el de Sant Miquel y el de Santa Maria, y con la identificación morfológica de las estructuras vinculadas a la elaboración de vino, algunas excavadas con anterioridad.

El marco cronológico se inscribe en el período pre-feudal, entre la segunda década del siglo X y los inicios del siglo XII. La abundante información escrita junto con los resultados arqueológicos consiente una aproximación al mundo vitivinícola altomedieval de la zona del Penedès, que hunde sus raíces —en cuanto a identidad paisajística y motor económico— en ese momento, si no antes.

1. El proyecto se inscribe en el marco de la convocatoria *Projectes quadriennials de recerca en matèria d'Arqueologia i Paleontologia per el període 2014-2017, 2018-2021, 2022-2025*, promovida por la Direcció General de Patrimoni Cultural, Generalitat de Catalunya, adscrito al ERAAUB/Equip de Recerca Arqueològica i Arqueomètrica, Universitat de Barcelona (Grup de Recerca Consolidat 2021 SGR 00696, financiado por el AGAUR de la DIUE de la Generalitat de Catalunya) y al LAUB/Institut d'Arqueologia de la Universitat

de Barcelona. Está liderado por la Universitat de Barcelona con el soporte del Museu d'Arqueologia de Catalunya (MAC), la Agència Catalana del Patrimoni Cultural y el Servei de Patrimoni Arqueològic i Paleontològic de la Generalitat y de la Diputació de Barcelona (Xarxa de Parcs). Agradecemos el trabajo realizado por las editoras del volumen y, especialmente, a Yolanda Peña Cervantes su competente ayuda en la caracterización de las estructuras productivas.



Fig. 2. Olèrdola. Localización del altiplano (visto desde el sudeste). Al fondo, Montserrat y, entre ambas, la depresión del Penedès (Fotografía: Archivo MAC-Olèrdola).

2. LA CIVITAS OLERDOLA, CIUDAD ALTOMEDIEVAL EN LA FRONTERA CRISTIANA

El condado de Barcelona inició, hacia el año 917, la conquista de las tierras situadas al sur del río Llobregat. Lo hizo de manera paulatina, atravesando la zona montañosa del Ordal, el primer escollo hacia el sudoeste tras cruzar el río, fundando castillos como los de Cervelló, Gelida, Subirats, entre otros, y controlando las vías de comunicación del macizo y la planicie. Se trata de una tierra de frontera; límite norte del emirato de al-Andalus o Sharq al-Andalus, y a partir del Llobregat, la marca sur de la Europa cristiana.

Cuando el conde Suniario/Sunyer llegó a Olèrdola, entre el 925 y el 935, es muy probable que conociese la existencia de la antigua fortificación y del hábitat de una pequeña comunidad, y tuviese planificada la función que le otorgaría. Utilizó las estructuras defensivas romanas y, en un espacio breve de tiempo, se constuyeron un castillo, dos iglesias, la de Sant Miquel y la de Santa María, una muralla sobre los riscos perimetrales y multitud de casas. Olèrdola se elevó como el centro vertebrador del territorio, hoy Penedès, que estaba en

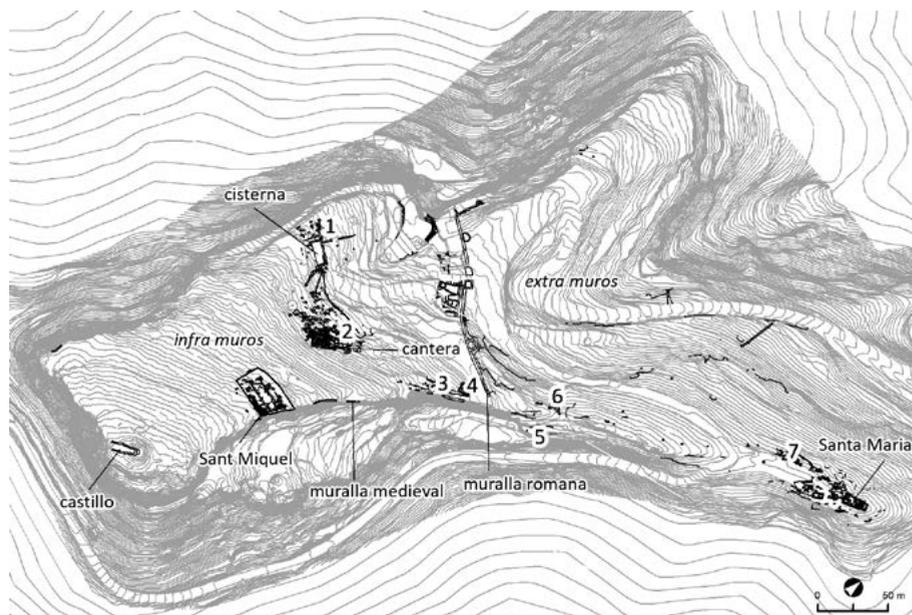


Fig. 3. Olèrdola. Plano topográfico de la ciudad medieval con la ubicación de las distintas prensas documentadas (núms. 1 a 7) [Archivo MAC-Olèrdola. Planimetría: Proyecto ECLOC].

pleno proceso de conquista. En un testamento del año 978² se denomina el enclave ya como *civitas* o *urbs Olerdola* y la nueva población se asentó tanto dentro como fuera de la ciudad. El término castral, a finales del siglo X³, llegó a ocupar cerca de 200 km².

La investigación arqueológica llevada a cabo en Olèrdola y el incremento de datos de los últimos años, pone de relieve la importancia de la organización urbana, la gestión de recursos como el agua, el excedente agrícola, el aprovechamiento forestal y la comercialización de los productos (MOLIST, ESTEVE y RIPOLL, 2018 y 2023; ESTEVE, MOLIST y RIPOLL, 2020). De todo ello se desprende la posible existencia de un mercado del que no se tienen referencias textuales. A la vez se puede establecer un cálculo aproximado del número de habitantes y su modo de vida, su dieta y algunas patologías. Los análisis antropológicos e isótopos estables están en curso (Fig. 3).

2. Testamento de *Seniofredus* y *Ermegodo* en favor del monasterio de Sant Cugat del Vallès (CSC, 130; Rius 1949).

3. Según el acta de dotación de la segunda iglesia de Sant Miquel (c. 992), (DCB, 222; LA, Lib IV, doc 277, fol. 110

- Mas, 113). Con la feudalización, el término fue menguando coincidiendo con la separación de diversos castillos de Olèrdola.

3. LOS VIÑEDOS. CARACTERIZACIÓN SEGÚN LAS FUENTES TEXTUALES Y LA ARQUEOLOGÍA

3.1. Las vineas en la documentación escrita

Las abundantes fuentes escritas sobre Olèrdola, de los siglos X y XI han centrado la atención de diversos investigadores con el fin de caracterizar el paisaje agrario y los viñedos. Destacan, para Olèrdola y el Penedès, los trabajos de Salrach (1993), Batet (2004) y Mauri (2006).

El primer texto con referencias a Olèrdola es del año 950⁴ y se refiere al obispo de Barcelona Wilara que cede a un particular una tierra para su cultivo, área que afronta con la *strata Calciata* y tierras del monasterio de Sant Cugat. Desde mediados del siglo X a inicios del siglo XII, momento de la destrucción y el abandono, se documentan numerosas fuentes que hacen referencia al término del castillo de Olèrdola y, la mayoría, con menciones a viñedos. Esta circunstancia viene determinada por la naturaleza de la propia documentación original. Se trata de textos de carácter notarial —compra-venta, donaciones y legados testamentarios, permutas de propiedades, algún pleito, juramentos de fidelidad, etc.— cuya importancia requería su ratificación por escrito. Los viñedos aparecen como un cultivo diferenciado de los campos de cereal, pastoreo, tierras yermas o huertos.

Las fuentes textuales contrastadas con los restos de carácter arqueológico, ofrecen algunos datos de importancia para reconstruir ese paisaje vitivinícola. El documento más antiguo que alude a la vid dentro del término de Olèrdola, data del 8 de octubre del año 961. *Teodoretus* hace donación de viñedos y tierras a sus hijos y a la iglesia de Sant Miquel d'Olèrdola, ubicados en las inmediaciones del castillo de Olèrdola⁵. A partir de esta fecha, el goteo de donaciones, testamentos y transacciones donde los viñedos son omnipresentes, es constante. En el período del 950 al 1151 se conocen más de 250 documentos escritos de Olèrdola y su término castral, y unos 130 hacen referencia a tierras con viñedos. Entre mediados de los siglos X y XI se concentra la mayoría de textos, transacciones de compra venta o testamentarias, revelando que se trata del momento de gran desarrollo y actividad urbana. A partir de mediados del siglo XI, con la implantación del régimen feudal, la destrucción de la ciudad y la fragmentación del *terminus castralis*, la documentación disminuye drásticamente.

La mayor parte de los 47 topónimos distintos citados en los documentos pueden ser cartografiados, o bien porque han pervivido hasta nuestros días, o bien por deducción a partir de otras referencias indirectas, como por ejemplo los

4. DCB, 45; LA - Mas, 15.

5. DCB, 59; LA Lib IV, doc 285, fol. 112 - Mas 23.

lindes. Aun cuando, en algunas ocasiones, no es posible señalar la localización exacta de la propiedad que está en transacción, al no conocerse los lindes respecto a otras tierras y viñedos, se dibujan sobre el mapa zonas con alta concentración de viñas (Fig. 4).

El término castral de Olèrdola lo conforman cuatro paisajes que corren de la costa hacia el interior: el estrecho frente litoral, la zona montañosa del Massís del Garraf no apropiada para el cultivo de la viña, la depresión del Penedès y la cordillera Prelitoral. Los viñedos que mencionan los textos se ubican en la sinuosa planicie, desde la zona de los actuales Santa Margarida i els Monjos hacia el oeste, hasta cerca de Sant Pere d'Avinyó, en el este. Dentro de este gran territorio, el situado al norte de Olèrdola y al sur de la *strata Calciata*, concentra una gran parte de estas tierras de cultivo vitivinícola, como Vallmoll, Magrinyà, Pinell, entre otros. En el margen costero también se localizan viñas alrededor de los actuales Sitges y Sant Pere de Ribes, y hacia el interior, en una zona de vaguada.

La *strata Calciata*, sobre las mismas vías Heraclea y Augusta romanas, también llamada *strata Publica*, *via Francisca* o *Morisca*, es a menudo utilizada como linde. Desde la antigüedad, desempeña un papel principal como eje vertebrador del territorio para la comunicación y acceso a las mejores viñas, que siguen siéndolo todavía hoy. Una parte importante de estos viñedos podrían ser calificados como suburbanos, ya que no distan más de entre 4 y 6 km del núcleo urbano (los propios de Olèrdola, La Vall, suburbio rupestre de la ciudad, Santa Digna, les Planes, el Papiol, Vallmoll, etc.). Cabe preguntarse si toda esta producción era para abastecer a la ciudad. Lachiver (1988, 97) lo propone para casos similares como Burdeos y Toulouse, alrededor de los siglos X y XII y de dimensiones mayores, pero para Olèrdola no deja de ser una hipótesis que necesita ser trabajada.

Para determinar la extensión de las *vineas*, los documentos son poco explícitos, dado que al citar la superficie de la finca que se traspasa o dona se refiere a la totalidad de tierras y pastos, incluidos los viñedos sin diferenciación precisa. La viña de mayor tamaño, 3 *mujades*⁶ (cerca de 1,5 ha), Vidal hace donación de ésta al monasterio de Sant Cugat del Vallès en 1031⁷. Sin embargo, la mayoría sólo dispone de 1 *mujada*, no más de 1/2 ha. Según los cálculos que se pueden utilizar, una finca de estas dimensiones llega a producir unos 2,4 hectolitros anuales⁸.

6. Medida agraria usada en Catalunya, mojada en castellano. Una *mujada* corresponde a 25 por 25 *dextres* (entre 4.700 y 4.850 m² = 0.48 ha). La dimensión es lo que un par de bueyes puede arar en un día. Se subdivide en *semimujada*, *quarteres*. etc.

7. CSC, 519.

8. Devroey (2007) calcula que, en el norte de Francia, 12.000 *mujades* de viña producirían 5000 hectolitros. El

consumo medio por hogar es complejo de calcular. Para el norte de Francia hemos recogido dos datos proporcionados por Devroey (2007, 471): entre 100 y 200 litros (Saint-Germain-des-Prés, siglos IX-X) y 60 litros (zona entre París y Bélgica, siglo XIV). Casado (2009, 180) propone que el consumo por persona al día se situaría entre uno y dos litros.

y payeses que le acompañaron. La documentación refleja la acumulación de fincas en manos de unos pocos linajes y ricos terratenientes, como *Miro Geribertus*/Mir Geribert de familia vizcondal, *Aecius*, obispo de Barcelona, los Castellvell, los Ervigi, Sunifred Llobet⁹, *Seniofredus* y *Ermegodo* que hacen testamento en favor del monasterio de Sant Cugat del Vallès¹⁰. Son conocidos también los nombres de otros propietarios que a través de compras acumulan fincas con o sin viñedos, como *Gondefredus* (entre 981 y 984 compra 9 terrenos en la zona de Vallmoll)¹¹ o *Ardmanc* y *Gilla* (en Avinyó, entre 1048 y 1060)¹². Significativa es, así mismo, la adquisición de numerosas tierras y viñedos por parte del conde Barcelona, Ramon Berenguer I, en Vallmoll y Torre Dela, a partir de 1066. Torre Dela, un alodio situado al lado de la *strata Calciata* i actual Vilafranca del Penedès, sustituirá Olèrdola como capital en el siglo XII¹³.

Las donaciones o compras al estamento eclesiástico son numerosas, como es el caso del monasterio de Sant Cugat del Vallès y, en mucha menor proporción, la iglesia de Sant Miquel, Santa Cecília de Montserrat o la catedral de Barcelona. El proceso de concentración de viñedos y propiedades en general, en manos de los conjuntos monásticos, ha sido objeto de nuevos estudios como el reciente de Y. Peña Cervantes (2022).

Dentro del término castral, el monasterio de Sant Cugat del Vallès era propietario de Magrinyà, Moja y Avinyó¹⁴. La Iglesia tuvo sin duda un papel destacado en la implantación de la viña, como se deduce de un documento del año 997 en el cual el obispo de Barcelona, *Aecius*, cede —para su cultivo— a *Teudiscli* y su mujer *Guidinillis*, una tierra en el Solario de Ballomar, donde han de construir una casa y plantar vid. Se establecen las condiciones del censo anual, entre ellos dos sestercios de vino. Al morir, la tierra retorna a manos de la catedral barcinonense¹⁵. Pocos años antes, en 978, una donación del levita *Seniofredus*, uno de los mayores terratenientes, especifica que las tierras que dona a Sant Cugat del Vallès las ha recibido por compra o por herencia. Se trata por tanto de tierras incorporadas al condado de Barcelona unos 50 años antes,

9. *Seniofredus Lupitus* o *Lupitus Barchinonensis* (Sunifred Llobet o Llobet de Barcelona), religioso, archidiácono de Barcelona y astrónomo que nació quizá en Olèrdola. Probable maestro del futuro Papa Silvestre II (Gerberto de Orlhac), atribuyéndosele el primer astrolabio con caracteres carolingios.

10. CSC, 130. Rius 1949.

11. Udina, 1958, doc. 190; 192; DCB, doc. 138; 143, 146, 195, 196, 202.

12. LA, Lib. IV, doc. 248, fol. 100 - Mas, 600; Balcells et al (206, doc. 727); LA, Lib. IV, doc. 249, fol. 100 - Mas,

607; LA, Lib. IV, doc. 260, fol. 103 - Mas, 624; LA, Lib. IV, doc. 261, fol. 103 - Mas, 625; - LA IV, doc. 162, fol. 103 - Mas, 761.

13. LA, doc. 315.

14. Según Soler (2017, 113), las referencias textuales a la producción cerealista (150) es ligeramente superior a la de los viñedos (113).

15. LA, Lib. IV, doc. 263, fol. 106 - Mas, 183; Feliu (2010, 86) considera muy explícito el documento sobre la transformación de una tierra yerma en viña y la repoblación de un territorio.

lo que permite suponer que el padre de *Seniofredus* debió ser alguien próximo a la corte condal y recibió abundantes y buenas tierras. Los viñedos heredados se hallan en Santa Margarida y Santa Digna, próximos a la ciudad¹⁶.

En el seno del territorio olerdolano no se documentan olivos u olivares, confirmándose así el escaso peso económico de la producción de aceite que también destaca Soler (2013, 73). La cita más cercana se halla en el término del castillo de Subirats, lindante al nordeste. En el año 1040, el abad de Sant Cugat del Vallès, *Guitardus*, permuta con Mir Geribert unas tierras con torre, casa, viña y olivos (*oliveti*) situadas en Lavid¹⁷ (Fig. 4).

3.2. La conservación del vino dentro de las casas

Además de las *vineas*, los inventarios de algunos testamentos destacan la presencia de barricas y toneles para vino y herramientas o aperos en las propias casas. Los testamentarios donan, tanto a la institución eclesiástica —monasterio de Sant Cugat del Vallès, iglesia de Sant Miquel d'Olèrdola ...— como a personas cercanas o trabajadores, parte del vino de la cosecha y los contenedores de vino.

El testamento del año 986 de *Seniofredus* es sin duda uno de los que aporta más información¹⁸. Además de las tierras y bienes que dona al monasterio de Sant Cugat del Vallès, reparte otros entre allegados y también a la catedral de Barcelona (*domum s. Crucis et s. Eulalie*). A esta última le entrega *ipso meo vino de Barchinona, cum ipsas tonnas iii et cubos ii et cubello i et parilio i de portadoras, et cannada i et enapo i et escudella i...*¹⁹. Dado que no tiene propiedades en el término de Barcelona, es de suponer que el vino mencionado es el que se produce en Olèrdola con destino a la capital del condado. Se trata de la única referencia a un posible comercio o transporte de vino entre las dos ciudades y, por extensión, al resto del condado u otros territorios. Del conjunto de datos se desprende que a Barcelona podía llegar vino de Olèrdola por vía terrestre o incluso marítima, más eficiente con la costa a escasos kilómetros. La capital del condado podía abastecerse también de su entorno inmediato cubierto de amplias zonas de viñedos, el Pla de Barcelona, el Maresme o el Vallès (MAURI, 2006, 337-343, figs. 145 y 146).

Seniofredus, siguiendo con su testamento, tiene además en la viña de la Torta dos barricas, dos cubos, un *chavago*, una azada y una portadora, que también dona al cenobio de Sant Cugat del Vallès. Al presbítero *Sendredus* le deja un cáliz (*kaficios i de vino, pro missas*), así como prendas de vestir y

16. CSC, 130.

18. CSC, 188.

17. ACA, Monacals, Cartulari de Sant Cugat, fol. 152r-v, n. 493.

19. CSC, 199.

un breviario; a *Sancio*, dos cálices y el *cubo* que está en la casa de *Abellunio*; a *Centullo*, 2 cálices; a *Guisandus*, un cálice (*kaficios i inter pane et vino*), finalmente, a Seniofred Llobet²⁰, una barrica de vino para los rezos de su alma, entre otros bienes muebles e inmuebles para él y para el rescate de cautivos (*Et concedo a Lobeto, et ad sorore sua ipsa terra ad ipso chodalo usquequo in ipsa valle, cultum quam eremum. Et ipsum meum cavallum vindere eum faciatis cum freno et sella, et dare pro uno captivo; et ipsum meum argento spanescho dare faciatis in captivo, et inter oves et chapras donare faciatis centum pro uno captivo et vindere faciatis vachas III et tonna i et dare faciatis ipsum preciun in sacerdotibus, pro anima mea*). Otros propietarios hacen donación de diversas *tonnas* y *cubos* de su propiedad en favor del monasterio de Sant Cugat del Vallès²¹: *Igiga*, en el 990 —la que tiene en su casa dentro de la ciudad—; *Isimbertus*, en el 996 —en una casa fuera de la ciudad—; *Vidal*, en 1031 —casa en Sant Esteve, que contiene una tina denominada *Rossella... ipsas modiatas III.bus de vineas et tonna I que dicunt Rossella et cubo...*— y *Petri Raimon*, en 1075, casa en Sant Cugat Sès Garrigues. Estas referencias constatan la presencia de tinas o barricas de vino en las casas para consumo propio o posible venta al detalle, ya sea en casas urbanas, en ámbitos domésticos próximos a la ciudad o en otros lugares dentro del término. No deja de ser interesante remarcar que algunas de las barricas tienen nombre, como la *Rossella* de Vidal. Sin embargo, las prensas vinarias no son mencionadas en ninguno de los documentos revisados.

4. LAGARES Y BODEGAS: ESTRUCTURAS ARQUEOLÓGICAS Y ANÁLISIS DE RESIDUOS ORGÁNICOS

4.1. Estructuras arqueológicas

La arqueología proporciona el contrapunto de los datos textuales que subrayan un paisaje vitivinícola y la presencia de tinas y aperos dentro de las casas.

Las intervenciones arqueológicas recientes identifican diferentes estructuras medievales talladas en la roca dedicadas a la producción y almacenaje del vino en el espacio urbano ocupado por la *civitas*, tanto dentro como fuera de las murallas, así como en los espacios troglodíticos de los ‘fondos’ o valles que circundan la *civitas* (FARRÉ y MOLIST, 2016). Los lagares urbanos documentados suman diez: cuatro en el interior amurallado, cuatro en el suburbio de Santa

20. Véase la nota 9.

21. Referencias por orden cronológico y de citación: CSC, 258-259; CSC, 313; CSC, 685; CSC, 519.

Maria y dos en el conjunto rupestre de La Vall, sin olvidar la posible existencia de prensas móviles, de madera, no identificables en el registro arqueológico. En este trabajo nos centraremos en aquellos para los que disponemos de una mejor documentación arqueológica. Los restos paleobotánicos, así mismo, atestiguan el cultivo de la vid. Junto a la entrada al recinto amurallado (sector 01), en los silos 4 y 19, se recuperaron 529 semillas de *Vitis vinifera*, sin duda el hollejo de una o varias prensadas (BUXÓ, MOLIST y PIQUÉ, 2003).

Al oeste de la cisterna romana, en pleno centro del interior del espacio urbano, se identificó, en 1989, una zona con los encajes para dos prensas, una de ellas probablemente de tipo viga, y una bodega semisubterránea donde se ubicaron al menos dos tinas de madera sobreelevadas (Fig. 3, nº 1; Fig. 5). El complejo, de dimensiones considerables y quizá propiedad de uno de los terratenientes que vivían en esta área, forma parte de una serie de instalaciones productivas o de almacenaje como la propia cisterna, la cantera, un granero con silos excavados en la roca y talleres, subsistiendo únicamente las estructuras negativas (BOSCH *et al.*, 2003). La cisterna proporcionaba agua para la limpieza del espacio.

Un segundo grupo de prensas fue localizado el año 2013 también en el interior del recinto, en casas situadas sobre el acantilado este. La primera prensa, corresponde con probabilidad a una de tipo viga, se hallaba en una habitación parcialmente excavada en la roca que tenía al menos una planta superior (MOLIST y VARAS, 2015). El plato o pila de prensado, de 1,10 x 1,10 m, ocupaba una posición centrada y estaba encajado en el pavimento rocoso. Destaca la ligera prolongación de las cuatro esquinas y un canal. En un lateral del ámbito, una banqueta de función desconocida, puede ser puesta en relación al soporte de pequeñas barricas o toneles de vino u otro tipo de utensilios como portadoras o herramientas. Gracias a la documentación sabemos que *Igiga*, uno de los grandes terratenientes de Olèrdola, vivía en una casa situada cerca de la muralla, del risco y una de sus torres. En su testamento del año 990 (cf. *supra*) dona al monasterio de Sant Cugat del Vallès diversas propiedades y, entre ellas, las barricas de vino de distinto tamaño que tenía en su casa: *...concedo a Domino Deo et ad s. Cucufati martir...ipsas meas casas ubi ego resideo, simul cum ipsa quintana, et ipsas foveas, et tonnas III maiores, et barrilos II et chubos III et chubellos V et siras IIII...* (Fig. 3, nº 4; Fig. 6)²². Otros espacios adyacentes, pendientes de excavar, parecen estar relacionados con el prensado y almacenaje. Sin poder afirmar que se trate de la casa de *Igiga*, sí se confirma la presencia de bodegas en esta área.

22. CSC, 258 y 259.

Otra prensa se ubica en una vivienda cercana, al suroeste de la descrita, tiene idéntica morfología y fue excavada en 1921 por el Institut d'Estudis Catalans (Fig. 3, nº 3). El plato de prensa se conecta por medio de una canalización tallada en la roca a un pequeño depósito de decantación o pilón y de aquí el mosto pasaba a los depósitos de fermentación.

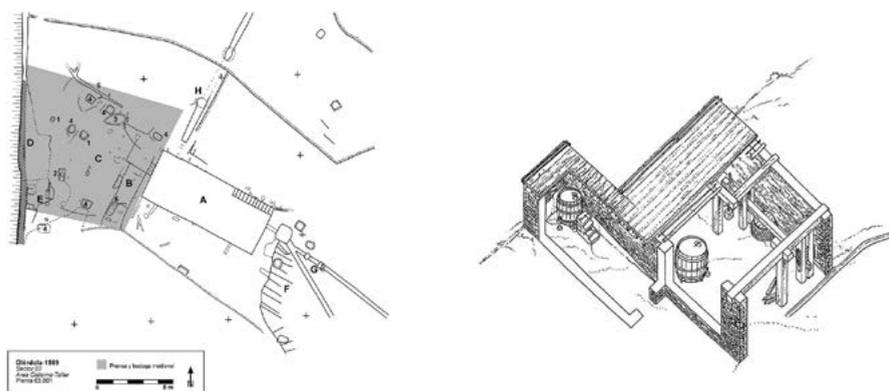


Fig. 5. Olèrdola *intra muros*. Imagen aérea del centro neurálgico interior de la ciudad: cisterna romana y prensa medieval (superior), plano con señalización de la bodega (inf. izq.) y dibujo reconstructivo parcial (inf. dcha.) (fig. 3, nº 1) (Archivo MAC-Olèrdola. Foto y planimetría: MAC-Olèrdola. Ilustración: Francesc Riart).



Fig. 6. Olèrdola *intra muros*. Bodega con prensa centrada situada en una vivienda del interior del recinto (fig. 3, nº 4) (Fotografía: Archivo MAC-Olèrdola).

El proyecto ECLOC iniciado en el año 2014 significó un salto cualitativo no sólo para el conocimiento del barrio fuera murallas de la ciudad sino también para la identificación de los depósitos o lagares de fermentación y crianza relacionados con el proceso productivo. La localización, análisis y estudio de una nueva prensa, permite definir la tipología de los depósitos. Se trata de estructuras prácticamente idénticas a los silos para el almacenaje de grano, pero se diferencian por el sistema de cierre de la boca: los silos con un encaje en forma de 'L' y los depósitos en relación con el vino, en forma de 'U' horizontal. Esta aseveración garantiza la revisión de los más de 100 silos documentados hasta ahora, algunos de los cuales son en realidad lagares, con posibles platos de prensa asociados.

Una nueva bodega se sitúa a unos 45 m de la muralla romana en sentido este y muy cerca del camino principal de acceso que conducía desde el Pla dels Albats hasta la puerta de la ciudad. Un par de depósitos fueron excavados en 1947 e interpretados como cisternas. La bodega quedó cubierta por la vegetación y los recientes trabajos controlados de deforestación han puesto al

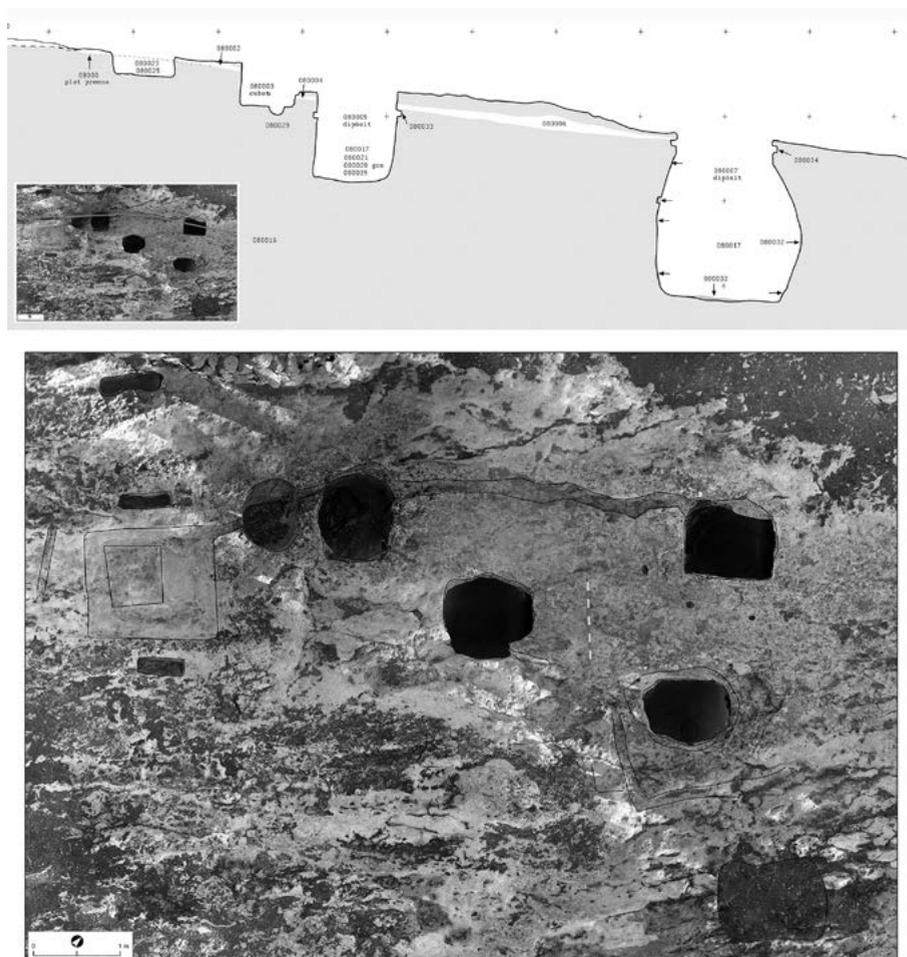


Fig. 7. Olèrdola *foris muros*. Sección e imagen aérea del lagar situado cerca de la muralla, en el exterior del recinto fortificado (fig. 3, nº 6) (Archivo MAC-Olèrdola. Foto y planimetría: Proyecto ECLOC).

descubierto nuevas estructuras, excavadas dentro del proyecto ECLOC (ESTEVE *et al.*, 2018; MOLIST, ESTEVE y RIPOLL, 2018 y 2023) (Fig. 3, nº 6).

El conjunto tallado, en parte en la roca, está formado por un plato de 1,50 x 1,30 m de una prensa de tornillo soportada lateralmente por dos montantes de madera, un pilón de decantación con un receptáculo en el fondo (*cucona*) para recoger los residuos sólidos y cinco depósitos (*cups*). Se trata de la zona de prensado y fermentación, en relación a una posible bodega en parte subterránea ubicada más al norte, todavía por excavar, donde probablemente se ubicarían barricas. Los lagares, unidos por canales, tienen una capacidad de

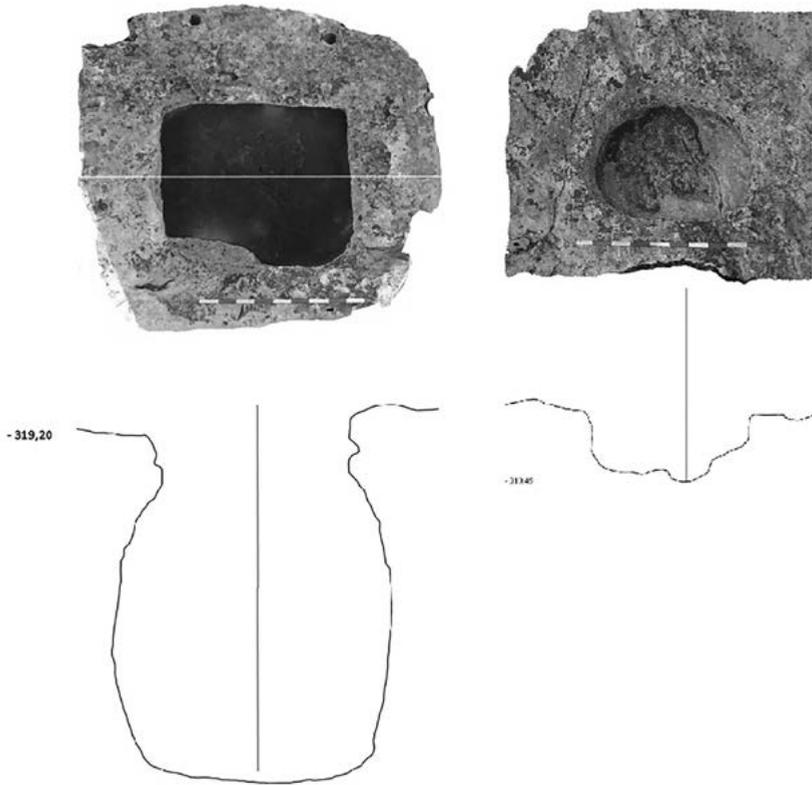


Fig. 8. Olèrdola *foris muros*. Ortofotos y secciones de la cubeta y un depósito de fermentación del lagar situado cerca de la muralla, en exterior del recinto (fig. 3, nº 6) (Archivo MAC-Olèrdola. Foto y planimetría: Proyecto ECLOC).

800, 900, 2.400 y 3.000 litros respectivamente, mientras un quinto depósito está pendiente de intervención. La capacidad productiva total habría que situarla en como mínimo 7.100 litros de vino. Los materiales recuperados en los depósitos excavados recientemente sitúan el uso del lagar entre los siglos X e inicio del XII (Figs. 7, 8 y 9).

Otra prensa ubicada en una casa cercana a la zona de sagrera, formada por la iglesia de Santa Maria y su necrópolis, la del Pla dels Albats, se excavó en 2019 (Fig. 3, nº 7; Fig. 10). Se trata de un plato para una prensa de tornillo, recortada la base en la roca, pero encajada en un muro de mampostería. Desde la planta a nivel de calle se accedía a la prensa, mientras el mosto se recogía en un espacio contiguo situado a un nivel inferior, utilizando una de las terrazas antrópicas ganadas a la pendiente del costado norte.

4.2. Análisis de residuos orgánicos

Con el objetivo de determinar el uso de estas estructuras para la producción de vino se extrajeron muestras de la roca calcárea y de mortero de cal usado como reparación de las grietas del plato de prensa, el bocín y las cubetas, y se analizaron mediante cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas (GS-MS) siguiendo el protocolo desarrollado por Pecci (PECCI *et al.*, 2013; PECCI, 2018 y 2021). Las muestras se extrajeron del lagar situado *extra muros*, cerca de la muralla (PECCI, RIPOLL y MOLIST, 2018) (Fig. 3, n° 6). Sólo dos muestras, extraídas de la prensa y el *lacus* tallados en la roca, contienen ácido tartárico, ácido málico y ácido succínico, tenidos como marcadores de vino o derivados. Se confirma así que en la instalación se elaboró vino (PECCI, 2021; PECCI *et al.*, e.p.) y abre la posibilidad de estudiar muestras de roca y de mortero, y no exclusivamente en cerámica, para identificar los marcadores asociados a la elaboración vitivinícola (PECCI *et al.*, 2013, PECCI, 2018; PECCI, CAU y GARNIER, 2013). Algo absolutamente necesario cuando se trata de estructuras talladas en la roca (CONTRERAS y ELÍAS, 2016).

5. PRODUCCIÓN, CONSUMO Y COMERCIO DEL VINO

El paisaje agrario descrito por las fuentes textuales en el término del castillo de Olèrdola concluye que en torno al 40% de los cultivos está dedicado al viñedo, ligeramente por debajo del cereal, dato que corrobora la importancia del consumo de vino y el impacto en la economía de la sociedad de los siglos X y XI, sin que se puedan determinar ni variedades ni calidades.

El proceso de elaboración del vino está ampliamente documentado a partir de época romana. No obstante, cuantificar los datos en torno al consumo y seguir el rastro de la comercialización de los excedentes para la Antigüedad tardía y la Alta Edad Media es complejo dado que progresivamente las ánforas —un envase que permite caracterizar la distribución del contenido— son substituidas por recipientes de cuero o madera cuyo rastreo es difícil por la descomposición de la materia orgánica.

La producción vitivinícola se inicia con la vendimia y sigue con el prensado o estrujado, pudiéndose realizar al pie de la explotación o bien trasladando la uva hasta el lagar, la primera fermentación y el envejecimiento en barricas. En Olèrdola, tal como ya se ha puesto de relieve, los textos escritos documentan numerosos viñedos cerca de la ciudad y los datos arqueológicos sitúan lagares en el espacio urbano, en el seno mismo de las casas, como es preferible según Giralt (1980a y 1980b), mejor prensar en las casas que en el campo. Esta

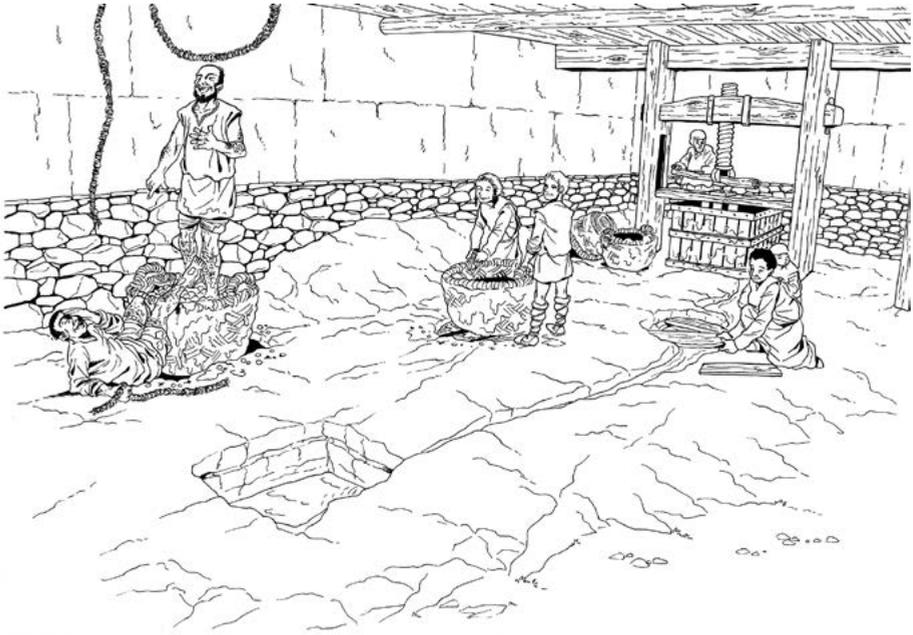


Fig. 9. Olèrdola *foris muros*. Restitución hipotética del lagar situado cerca de la muralla (fig. 3, nº 6) (Archivo MAC-Olèrdola. Ilustración: Sergi Segura).

simple constatación significa que el transporte de la uva debía hacerse hasta las prensas particulares, en lugar de realizar el estrujado cerca de las vides, como sucede en el norte peninsular, en lo que Peña Cervantes denomina lagares aislados, mucho más habituales que los hallados en asentamientos urbanos (PEÑA, 2019, 86). También los conocidos en Italia como *palmenti*, están circunscritos al espacio agrario o cerca de pequeños núcleos habitados. De tipología variada y cronología en discusión, los *palmenti* recuerdan los lagares rupestres y las prensas de Olèrdola. Algunos de los ubicados en Sicilia e Ischia han sido datados en época púnica y helenística (siglos IV y III a. C.), otros en época bizantina (siglos V-VI d.C.) (OLCESE, RAZZA y SURAGE, 2020). Los lagares medievales del interior de Catalunya son muestra inequívoca de la homogeneidad, a la vez que variedad tipológica, con respecto a Olèrdola (COROMINAS y COROMINAS, 2017).

El consumo de vino tuvo un papel esencial en el mundo cristiano, tanto a nivel simbólico (en la eucaristía) como en la dieta (aportación de líquido y fuente de proteínas; el agua, dada su calidad, era poco recomendable) y como componente medicinal (alcohol). Los caldos del Penedès eran de distintas

calidades. Los mejores iban destinados a los señores mientras que los que consumían los campesinos eran de baja calidad (SOLER, 2013, 77).

Los lagares documentados con el avance de las excavaciones, propician la reflexión sobre esta actividad y el papel económico que jugó en la ciudad, tanto a nivel de consumo interno como en lo que a la comercialización del excedente se refiere. Los datos son aún insuficientes para cuantificar la producción de vino y el posible excedente. En el período altomedieval, el comercio de metales, cerámicas, tejidos, sal y porque no vino, era de baja intensidad, y su circulación se hizo utilizando las *stratae* y la navegación de cabotaje próxima a la costa.

Sin duda, una parte importante de la producción era para consumo propio, para los habitantes que vivían en la ciudad y dentro del término del castillo²³. El único indicio arqueológico de consumo de vino en Olèrdola, a falta de confirmación analítica, es el de las características jarras trilobuladas en cerámica de cocción oxidante o reductora y acabado espatulado (denominadas *sitras*, propias de la etapa carolingia) (Riu, 1991). Estas jarras se utilizaron, con toda probabilidad, para servir el vino en cuencos o vasos en madera, puesto que no existen estas formas cerámicas para los siglos X y XI. Están también ausentes del registro arqueológico contenedores cerámicos a modo de tinajas que, según indican los textos, serían de madera y con diversas capacidades, en una gradación muy explícita.

Además del consumo interno o propio, es relevante la vertiente económica. El interés por el vino de los grandes propietarios y del estamento religioso —en especial los monasterios— indica que se trata de una buena inversión, con un producto que es fácil de elaborar, almacenar y distribuir. A partir de este punto surgen más preguntas que respuestas: ¿a quién iba destinado este excedente?, ¿cómo se comercializaba?, ¿existía un comercio a media o larga distancia?, ¿era la ciudad de Barcelona su destino?, ¿o hay que mirar hacia el sur, las tierras de al-Andalus²⁴? El comercio de vino se documenta en otros territorios para el mismo período, como en el norte de Francia, desde donde se exportaba vino a Inglaterra ya en el siglo X, y de forma muy notable a partir del siglo XII (LACHIVER, 1988, 64). Tanto Lachiver (1988, 45) como Devroey (2007, 457) remarcan el excedente productivo de la abadía de Saint-Germain-des-Prés (París), donde en el siglo IX, sólo 1.000 hectolitros de los 6.400 anuales eran destinados al consumo propio.

23. Véase la nota 8.

24. Se han documentado escasas estructuras de prensado (vino o aceite), pero las fuentes constatan que el vino era consumido en este momento (SÁNCHEZ I SIGNÉS, 2013).



Fig. 10. Olèrdola *foris muros*. Prensa ubicada en una vivienda fuera muralla (fig. 3, nº 7) (Fotografía: Archivo MAC-Olèrdola. Proyecto ECLOC).

Olèrdola se configura como una ciudad vitivinícola con presencia de numerosos lagares. Un caso único para los siglos X y XI, pero con ejemplos en períodos anteriores y especialmente posteriores en el ámbito europeo. Muy similar, pero para la Antigüedad tardía, lo encontramos en El Tolmo de Minateda (Hellín, Albacete), identificada con la antigua sede episcopal de *Eio* o *Elo*, con 20 prensas rupestres documentadas, de tornillo y de viga, aunque destinadas a la producción de aceite (GUTIÉRREZ, 1996, 249). La existencia de bodegas —subterráneas o semisubterráneas— en las casas de las ciudades bajomedievales está ampliamente constatada en toda Europa y tenemos un buen ejemplo de ello en la zona del Languedoc (COMET, 1993).

6. A MODO DE CONCLUSIÓN

Resulta relevante afirmar que el cultivo de la vid está documentado en Olèrdola y alrededores desde los inicios de la Edad del Hierro (siglo VII a. C.) (BUXÓ, MOUST y PIQUÉ, 2003), y no se puede confirmar que sea una práctica ininterrumpida hasta la Alta Edad Media. Sí se constata, tal como se desprende de las fuentes escritas, la arqueología y los análisis paleobotánicos y de residuos, que la implantación productiva de la viticultura en época medieval fue de alta intensidad.

A partir de mediados del siglo X los primeros documentos mencionan ya la existencia de viñedos. Al tratarse de textos de carácter notarial, en su mayoría compra-venta de fincas, permutas, testamentos, etc., ofrecen una gran cantidad de datos sobre su presencia, ubicación y extensión, e incluso sobre la cantidad de barricas en las casas. De su análisis se infiere un rápido impulso del cereal y la viña en los nuevos territorios conquistados a al-Andalus por la casa condal de Barcelona, al sur del Llobregat. Las fuentes permiten dilucidar como las tierras y los viñedos que pertenecían a pequeños propietarios, acaban condensándose —en escaso tiempo— en manos de unos pocos terratenientes y del monasterio de Sant Cugat del Vallès. A su vez, estas propiedades se concentran en la planicie del Penedès y más raramente en la parte marítima del extenso término castral, territorio donde aún hoy en día el paisaje está dominado por la viticultura. Por el contrario, las fuentes aportan escasa, por no decir nula, información acerca del consumo y comercio del excedente.

La investigación arqueológica en Olèrdola y en especial en el suburbio fuera murallas está aportando interesantes resultados sobre la organización urbana de la ciudad altomedieval. Así, el estudio de la vitivinicultura y su papel económico en el crecimiento de la *civitas Olerdola*, es una línea de investigación esencial. Es preciso seguir con la identificación de bodegas, caracterizar los lagares definiendo sus diferencias morfológicas y determinar la presencia de vino a partir del análisis de residuos orgánicos en estructuras y recipientes. Los recientes trabajos han contabilizado hasta 10 lagares, de distinta tipología y capacidad productiva, con la característica común de que todos están tallados en la roca. Destaca el situado *extra muros* y cerca de la muralla, donde las distintas estructuras negativas documentan el proceso de prensado y fermentación, confirmándose, gracias a los análisis químicos, su uso para la producción de vino.

Los resultados presentados son sólo la punta del iceberg de lo que es la producción de vino en la *civitas* de Olèrdola y su estudio, desde la ubicuidad de los lagares dentro de la estructura urbana hasta el volumen de producción y lo que ello implica respecto al uso propio, al autoabastecimiento, o a una posible comercialización. Resaltamos de nuevo que el excedente pudo tener salida en la misma ciudad, por ejemplo, en tabernas, o bien otros destinos, como la propia capital del condado, Barcelona, o tierras islámicas.

Ni las fuentes escritas ni la arqueología permiten constatar, de momento, la presencia de profesiones asociadas a la vitivinicultura, que sin duda existieron. Carpinteros, para las estructuras de las prensas y los utensilios, herreros, boteros, y tantos otros.

La gran extensión del territorio dedicado en el *terminus castralis* al cultivo de la vid en los siglos X y XI —ligeramente por debajo del de cereal— está documentada por las fuentes escritas y palinológicas. Los trabajos arqueológicos han sacado a luz bodegas y prensas en el espacio urbano, tanto en el interior como en el suburbio y en el área troglodítica cercana, estructuras que responden a una gran diversidad tipológica. La producción en estos lagares sirvió para el autoconsumo y el excedente se vendió a potenciales clientes dentro de la misma ciudad, en el término castral y su entorno. No es descartable un comercio de más largo alcance, hacia el norte o bien hacia el oeste o el sur, puesto que también en el territorio andalusí se consumía vino. Para el transporte se pudo emplear tanto la vía terrestre como la marítima, utilizando los puertos naturales de Sitges y Vilanova, en uso ya en época ibérica y romana y bien comunicados con Olèrdola.

Si bien el momento álgido de la producción vinaria en Olèrdola es el de los siglos X y XI, con el abandono de la ciudad a inicios del siglo XII los viñedos del entorno subsistieron, así como la elaboración del vino, alcanzando la pervivencia hasta época moderna. En la gran masía dels Sis Arcs, ocupada hoy por el edificio del centro museístico, se procesó también vino. Una buena parte de las 12/13 ha que en la Alta Edad Media abarcaban el recinto amurallado y el suburbio adyacente de la *civitas Olerdola*, son ahora antiguos bancales de cultivo repletos en otros tiempos de cepas rebosantes de uva esperando ser prensada.

Archivos y referencias textuales

ACA: Arxiu de la Corona d'Aragó.

CSC. Cartulari de Sant Cugat (Monestir de Sant Cugat del Vallès). Recopilación de José Rius Serra (1949). Cartulario de "Sant Cugat" del Vallés. CSIC. Barcelona.

DCB: Diplomataris de la Catedral de Barcelona.

L.A. *Libri antiquitatum ecclesiae cathedralis Barcinonensis*, Regest de J. Mas i Domènech (1914-15). *Notes històriques del Bisbat de Barcelona*. Barcelona.

Bibliografía

BAUCELLS I REIG, J., FÀBREGAS I GRAU, A., RIU I RIU, M., HERNANDO I DELGADO, J., BATLLE I. y GALLART, C. (2006): *Diplomatari de l'Arxiu Capítular de la Catedral de Barcelona, segle XI, vol. III*. Diplomataris 39, Fundació Noguera, Barcelona.

BATET, C. (2004): *El Castell termenat d'Olèrdola*. Monografies d'Olèrdola 1, Museu d'Arqueologia de Catalunya, Barcelona.

BLÁNQUEZ PÉREZ, J. y CELESTINO PÉREZ, S. (coords.) (2009): *El vino en época tardoantigua y medieval, Simposio internacional Arqueología del Vino, Museo Arqueológico de Murcia (22-24 de octubre de 2008)*. Universidad Autónoma de Madrid-Instituto de Arqueología del CSIC, Madrid.

BOSCH, J. M., MESTRES, J., MOLIST, N., SANABRE, M. R., SOCIAS, J. y ÁLVAREZ, B. (2003): "Un celler de vi altmedieval al castrum d'Olèrdola (Alt Penedès)", en: *IV Trobada d'estudiosos del Garraf*, Vilanova i la Geltrú (2002). Diputació de Barcelona, Barcelona, 175-180.

BUXÓ, R., MOLIST, N. y PIQUÉ, R. (2003): "Estratègies de proveïment i ús dels recursos forestals des de la prehistòria fins l'època medieval al conjunt històric d'Olèrdola (Alt Penedès)", en: *IV Trobada d'estudiosos del Garraf*, Vilanova i la Geltrú (2002). Diputació de Barcelona, Barcelona, 169-174.

CASADO QUINTANILLA, B. (2009): "El vino en la sociedad medieval de la Península Ibérica", en: Blánquez Pérez, J. y Celestino Pérez, S.,

- coords., *El vino en época tardoantigua y medieval, Simposio internacional Arqueología del Vino. Museo Arqueológico de Murcia (2008)*. Universidad Autónoma de Madrid-Instituto Arqueología del CSIC, Madrid, 169-191.
- COMET, G. (1993): "Le vin et l'huile en Provence médiévale, essai de bilan", en: Amouretti, M. Cl. y Brun, J.-P., eds., *La production du vin et l'huile en Méditerranée. Bulletin de Correspondance Hellénique*, Suppl. 26, 343-358.
- COROMINAS, R. y COROMINAS, J. (2017): *Premses, tines i trulls medievals al Berguedà, nord del Bages i part del Solsonès. Antics testimonis de com es feia el vi a l'edat mitjana*, Centre d'Estudis del Bages, Àmbit de Recerques del Berguedà, Ajuntament de la Vila de Cercs, Solsona.
- CONTRERAS, M. y ELÍAS, L. V. (coords.) (2016): *Lagares rupestres. Aportaciones para su investigación. XII Congreso Nacional de Museos del Vino de España*, Nájera (2014). ADRA (Asociación para el desarrollo de Rioja Alta).
- DEVROYE, J.-P. (2007): "Huile et vin. Consommation domestique, prélèvement seigneurial et spécialisation pour le marché", en: *Olio et vino nell'alto Medioevo. LIV. Settimana di Studi sull'alto Medioevo* (2006). Umbra SAS, Fondazione CISAM, Spoleto, 447-495.
- ESTEVE, X., MOLIST, N. y RIPOLL, G. (2020): *El vi i la vinya a Olèrdola. Tres mil·lennis d'història compartida*. Arqueoblog 13.07.2020. Museu d'Arqueologia de Catalunya, Barcelona (Arqueoblog MAC, open access) (<http://blog.mac.cat/el-vi-i-la-vinya-a-olerdola-tres-milennis-dhistoria-compartida/>). (DOI:10.13140/RG.2.2.30063.92328).
- ESTEVE, X., MOLIST, N., RIPOLL, G., PECCI, A., FARRÉ, J. y PEÑA, Y. (2018): "Medieval rock-cut wine presses and cellars in Olèrdola (Barcelona). A recent discovery", en: *European Association of Archaeologists. EAA Annual Meeting in Barcelona (2018)* (Session 506: Archaeology of rock-hewn sites and quarries: people, stones and landscapes) (DOI: 10.13140/RG.2.2.26144.84485).
- FARRÉ, J. y MOLIST, N. (2016): "Les àrees suburbials de la civitas Olèrdola. Hàbitat i espais productius a la cinglera entre les Fonts de l'Avellaner i de l'Atmetlló (Olèrdola, Alt Penedès)", en: Esteve, X., Miró, C., Molist N. y Sabaté, G., eds., *Jornades d'Arqueologia del Penedès 2011*. Vilafranca del Penedès, 311-327.
- FELIU i MONTFORT, G. (2010): *La llarga nit feudal. Mil anys de pugna entre senyors i pagesos*. Publicacions de la Universitat de València, València.
- GIRALT, E. (1980a): "Les tècniques de la viticultura anterior a la fil·loxera", *L'Avenç* 30, 64-71.
- GIRALT, E. (1980b): "L'elaboració del vi abans de la fil·loxera", *L'Avenç* 31, 50-57.
- GUTIÉRREZ, S. (1996): "La producción de pan y aceite en ambientes domésticos. Límites y posibilidades de una aproximación etnoarqueológica", *Arqueología Medieval* 4, 237-255.
- LACHIVER, M. (1988): *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*. Fayard, París.
- MAURI, A. (2006): *La configuració del paisatge medieval: el comtat de Barcelona fins al segle XI*. Tesi doctoral. Universitat de Barcelona. Barcelona (<http://tdcat.cesca.es/TDX-0929106-110301/indez.html>).
- MOLIST, N. (coord.) (2008): *La intervenció al sector 01 del Conjunt Històric d'Olèrdola. De la prehistòria a l'etapa romana (campanyes 1995-2006)*. Monografies d'Olèrdola 2, Barcelona.
- MOLIST, N. y BOSCH, J. M. (2015): "Olèrdola. Un nucli urbà dels segles X i XI al Penedès", en: Vila, J. M., coord., *V Congrés d'arqueologia medieval i moderna a Catalunya. La ciutat. Barcelona 2014. Actes*, volum I, ACRAM. Museu d'Història de Catalunya, Barcelona, 373-384.
- MOLIST, N., ESTEVE, X. y RIPOLL, G. (2018): "Olèrdola (Alt Penedès). Urbanisme de la ciutat altmedieval", *Tribuna d'Arqueologia* 2015-2016, 157-181.
- MOLIST, N., ESTEVE, X. y RIPOLL, G. (2023): "Civitas Olerdola infra et foris muros. The two neighbourhoods of the city in the 10th and 11th centuries / Civitas Olerdola infra et foris muros. Les deux quartiers de la ville aux Xe et XIe siècles", en: *La ville à l'époque romane (X^e – début XIII^e s.). Matérialité, images, imaginaire. Actes du 29^e Colloque international sur la période romane* (2019). Revue d'Auvergne 634 (2020-2021), Clermont-Ferrand, 103-134.
- MOLIST, N. y VARAS, O. (2015): "La torre medieval de la muralla romana i una casa de dues plantes amb celler a Olèrdola (Olèrdola, Alt Penedès). Resultats preliminars de la intervenció de 2013", en: Vila, J. M., coord., *V Congrés d'arqueologia medieval i moderna a Catalunya. La ciutat. Barcelona 2014. Actes*, volum I, ACRAM. Museu d'Història de Catalunya, Barcelona, 745-758.
- OLCESE, G., RAZZA, A. y SURACE, D. M. (2020): "Ricerche multidisciplinari sui palmenti rupestri nell'Italia meridionale tirrenica", en: Brun, J.-P., Garnier, N. y Olcese, G., eds., *Making Wine in Western-Mediterranean / Production and the Trade of Ampborae: Some New Data from Italy*. Archaeology and Economy in the Ancient World 9, Propylaeum. Heidelberg, 31-60 (DOI: <<https://doi.org/10.11588/propylaeum.640>>).
- PECCI, A. (2018): "Anàlisi dei residui organici e anfore medievali", *Archeologia Medievale* 45, 275-280.
- PECCI, A. (2021): "Análisis de residuos químicos en materiales arqueológicos: marcadores de actividades antrópicas en el pasado", *Pyrenae* 52.1, 7-54 (DOI: 10.1344/Pyrenae2021.vol52.num1.1).
- PECCI, A., CAU M. A. y GARNIER, N. (2013): "Identifying wine and oil production: analysis of residues from Roman and Late Antique plastered vats", *Journal of Archaeological Science* 40.12, 4491-4498 (DOI: 10.1016/j.jas.2013.06.019, 4491-4498).

- PECCI, A., GIORGI, G., SAVINI, L. y CAU, M. A. (2013): "Identifying wine makers in ceramics and plasters using gas chromatography-mass spectrometry. Experimental and archaeological materials", *Journal of Archaeological Science* 40.1, 109-115.
- PECCI, A., MILETO, S., ESTEVE, X., FARRÉ, J., MOLIST, N. y RIPOLL, G. (en prensa): "Producción y consumo de vino en el Penedès entre el final de la Prehistoria y la Alta Edad Media. Análisis de residuos en recipientes cerámicos", en: *III Col·loqui Internacional d'arqueologia romana. El Vi a l'Antiguitat. Economia, producció i comerç al Mediterrani*. Museu de Badalona (2022), Badalona.
- PECCI, A., RIPOLL, G. y MOLIST, N. (2018): *Análisis de Residuos en los depósitos de Olérdola*. Proyecto ECLCOC. Universitat de Barcelona, Barcelona [Informe inédito].
- PEÑA CERVANTES, Y. (2019): "Los lagares rupestres de la Península Ibérica: sistemas de estrujado y problemática cronológica", *Arkeogazte Aldizkaria* 9 (Monográfico: *Arqueología y Trabajo*), 83-99.
- PEÑA CERVANTES, Y. (2022): "Estructuras agrarias altomedievales: prensas, molinos de aceite y lagares", en: Prata, S., Cuesta-Gómez, F. y Tente, C., eds., *Paisajes, espacios y materialidades. Arqueología rural altomedieval en la península ibérica*. Archaeopress, Oxford, 105-128.
- RIU BARRERA, E. (1991): "La cerámica espatulada de Barcelona", en: *Cerámica medieval no Mediterráneo occidental: Actas do IV Congreso Internacional*, Lisboa (16-22 novembro 1987). Mértola, 587-592.
- SALRACH, J. M. (1993): "La vinya i els viticultors a la Catalunya de l'Alta Edat Mitjana", en: Giralt, E., coord., *Vinyes i vins. Mil anys d'història. III Col·loqui d'Història agrària sobre mil anys de producció, comerç i consum de vins i begudes alcohòliques al Paísos Catalans*, Vilafranca del Penedès (1990). Vols. I-II. Publicacions de la UB, Barcelona, 117-145.
- SÁNCHEZ I SIGNES, M. (2013): "El vino en Al-Andalús: producción, consumo y prohibición", en: Martínez Valle, A., ed. cient., *Paisajes y patrimonio cultural del vino y de otras bebidas psicotrópicas*, Requena, Valencia (2011). Requena, 245-252.
- SOLER SALA, M. (2013): "*Vino quod exiiturs de ipsas vineas*. Producció i consum de vi al Penedès feudal (segles X-XII)", en: Sancho París, D., ed., *El món de la viticultura, els vins, caves i aiguardents al Penedès històric i al Camp de Tarragona. Actes del V Seminari d'Història del Penedès*. Institut d'Estudis Penedesencs, Vilafranca del Penedès, 67-79.
- SOLER SALA, M. (2016): "Del paisatge altmedieval a la feudalització del territori. Progressió dels cultius i restricció de la dieta al comtat de Barcelona entre els segles IX i XII", *Estudis d'Història Agrària* 28, 169-192.
- UDINA MARTORELL, F. (1951): *El Archivo Condal de Barcelona en los siglos IX-X*. CSIC, 185, Barcelona.