

ÁREAS PRODUCTIVAS Y ZONAS DE SERVICIO DE LA VILLA ROMANA DE LOS CIPRESES (JUMILLA, MURCIA)

THE ROMAN VILLA «LOS CIPRESES» (JUMILLA, MURCIA). PRODUCTIVE AND SERVICE AREAS

JOSÉ MIGUEL NOGUERA CELDRÁN
Universidad de Murcia

JUAN ANTONIO ANTOLINOS MARÍN
Museo Minero de La Unión

RESUMEN

En el presente artículo exponemos un avance de los resultados obtenidos en las recientes campañas de excavación arqueológica en la villa romana de Los Cipreses (Jumilla, Murcia), en particular referidos a las *partes fructuaria*, donde se ha documentado varias instalaciones relacionadas con la producción de vino y aceite, y *rustica*, donde se ha constatado una serie de dependencias de uso doméstico y artesanal para la población servil del enclave. El asentamiento, sin duda el corazón de un *fundus* dedicado a la explotación y manufacturación agropecuaria, muestra tres fases constructivas y de desarrollo insertas en un horizonte cronológico comprendido entre los siglos I y V d.C.

SUMMARY

In this article we present a preview of the results obtained in the recent campaigns of archaeological excavation at the Roman villa of Los Cipreses (Jumilla, Murcia), in particular referring to the *partes fructuaria*, where several installations related with wine and oil production have been documented, and rustic, where a series of rooms of domestic and craft use for the service staff of the enclave have been confirmed. The settlement, without a doubt the heart of a *fundus* devoted to agricultural exploitation and production, shows three phases of construction and development embedded in a time line from the I and V century A.D.

PALABRAS CLAVE: Alto y Bajo Imperio, *pars fructuaria*, *pars rustica*, explotación agropecuaria, producción, artesano, vino, aceite, cerámica, hueso.

KEY WORDS: Upper and Lower Empire, *pars fructuaria*, *pars rustica*, agricultural exploitation, production, craft, wine, oil, ceramics, bone.

I. INTRODUCCIÓN

En los últimos años hemos abordado el estudio del poblamiento rural romano en el sureste de Hispania y, más en concreto, en la llanura de Jumilla

(Murcia). Después del análisis de algunas de las unidades que conformaban el rico modelo de ocupación, explotación y hábitat rural de la zona, entre ellas, el *balneum* de la villa del Paseo de la Asunción y el mausoleo funerario tardorromano conocido con el topónimo *Casón* y su contexto histórico-arqueológico¹, en 2002 planteamos a la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia un proyecto de investigación destinado a la excavación y estudio integral de la villa de Los Cipreses, de la que poseíamos importantes referencias en el ámbito de la historiografía local.

Ubicada en el antiguo paraje de Los Paerazos, a 1 km al sur del casco urbano de Jumilla, la villa está emplazada en la fértil llanura de El Prado² (Fig. 1), atravesada en la antigüedad por ejes de comunicación secundarios que enlazaban las vías *Carthago Noua-Complutum* con la que conectaba *Saetabi* y *Castulo*³. Las excavaciones del canónigo J. Lozano a finales del siglo XVIII⁴ y los trabajos de J. Molina en la década de los 60 de la pasada centuria⁵ habían puesto en evidencia la riqueza e interés del enclave para el estudio del poblamiento rural del sureste peninsular en época imperial y las posibilidades que ofrecía una intervención en extensión en la parcela

¹ Noguera 1995; Muñoz 1995: 107-132; Noguera; Fernández; Ramírez; Madrid; Suárez 2000: 335-347; Noguera 2004, con bibliografía anterior.

² Sobre los caracteres del medio físico de esta cuenca endorreica véase Morales 1974: 70-72; Noguera 2004: 45-56.

³ Sillières 1977: 31-87; Brotóns; Méndez; García; Ruiz 1988: 75-80; Ramallo 1989: 103-119, en particular 116-117.

⁴ Lozano 1794: 63; 1800: 34-50. Después: Ceán 1830: 85; González 1905-1907: 523.

⁵ Molina 1964: 426; 1969: 243-244; Molina; Molina 1973: 84-88, gráf. n.º 11; Jorge 1966: 299.

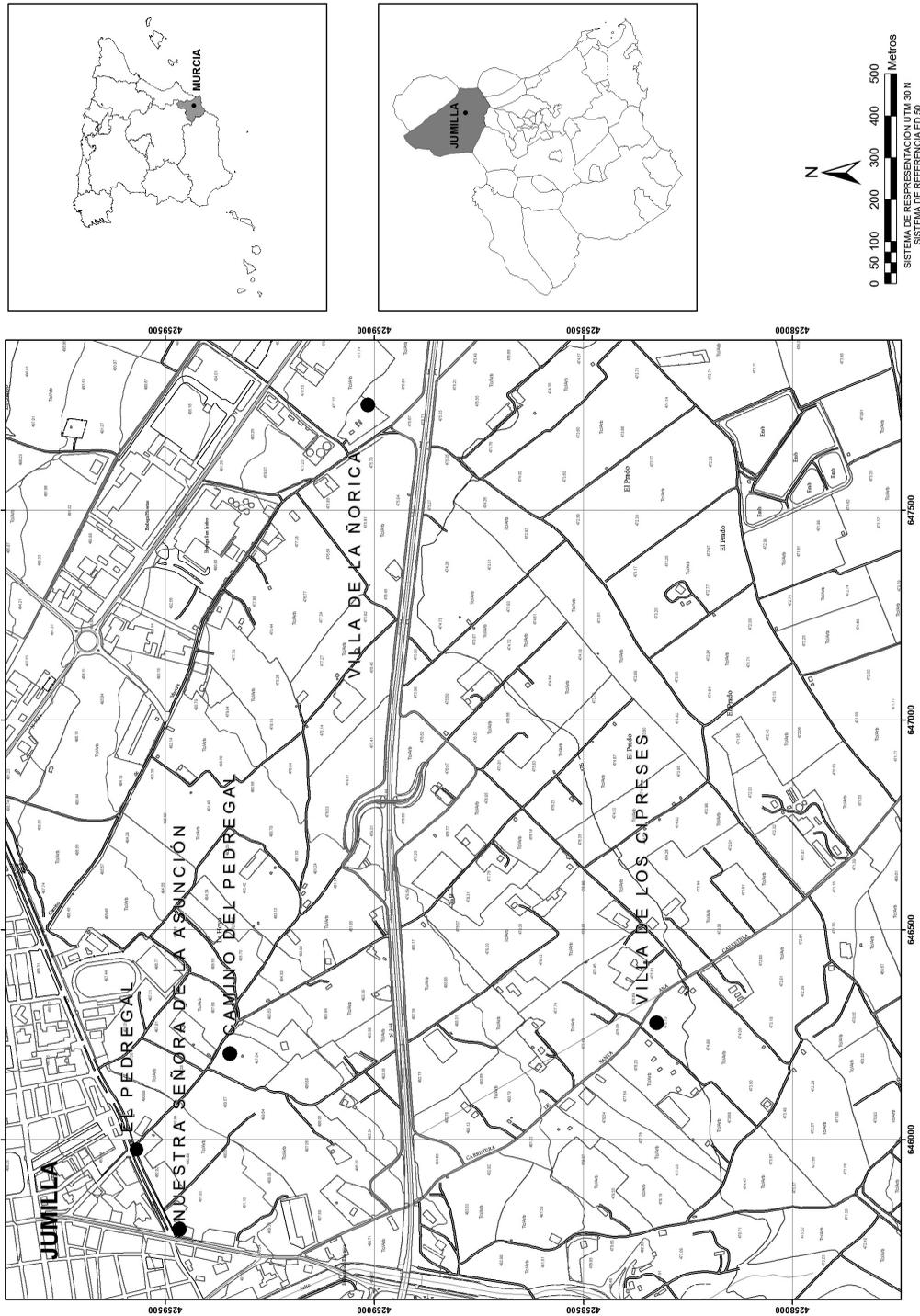


Figura 1. Localización de la villa romana de Los Cipreses (cartografía: J. M. Peñas Castejón).



Figura 2. Fotografía aérea de la villa romana de Los Cipreses. Campaña 2008 (fot. Aerograph Studio).

de 2.560 m² donde se ubicaba⁶. Una vez aprobado el proyecto⁷, tras las campañas de 2003 a 2005, centra-

⁶ Sobre el yacimiento y sus mosaicos puede consultarse también: Gorges 1979: 125-126, 311; Fernández Castro 1982: 152, 188, 218, 276 y 302-303, fig. 90; Ramallo 1985: 121-140, n.º 107-113, figs. 20-25 y láms. LIX-LXXIII; Muñoz 1995: 108-113, fig. 2; Noguera 2004: 85 y 108, fig. 16. Otras referencias de carácter genérico en: Belda 1975: 189-190; Ramallo 1980: 303; Nieto 1986: 36-37; García; Buendía 1989: 22, n.º 154, y fig. de pág. 23.

⁷ Proyecto *Excavación, investigación y redacción de proyectos de construcción y museografía de un centro de interpretación, restauración y de musealización de la villa romana de Los Cipreses (Jumilla, Murcia)*, financiado por la Dirección General de Bellas Artes y Bienes Culturales de la Consejería de Cultura y Turismo de la Región de Murcia,

das en el reestudio de la *pars urbana* donde ya se había actuado con anterioridad, entre los meses de junio y noviembre de 2008 pudimos acometer afortunadamente la excavación casi integral de las *partes fructuaria* y *rustica* del asentamiento (Fig. 2).

Con estos precedentes, y aunque hasta la fecha hemos ofrecido avances puntuales con los resultados de dichas intervenciones⁸, una vez concluida la excavación casi integral del yacimiento de Los Cipre-

aprobado por el Ministerio de Cultura y dirigido por J. M. Noguera Celdrán.

⁸ Noguera; Murcia; Ramírez 2003: 55-58; Antolinos; Suárez; Conde; Noguera 2005: 309-312; Noguera; Suárez; Antolinos 2006: 127-128.

ses, consideramos oportuno exponer a la comunidad científica un adelanto de nuestros trabajos, centrándonos en la secuencia estratigráfica obtenida, que posibilita por vez primera establecer una cronología y evolución clara y fiable del yacimiento, así como en el análisis e interpretación de las estructuras documentadas asociables a la *pars fructuaria*, básicamente dedicada a la producción de aceite, vino y cerámica, y a la *pars rustica*, donde constatamos indicios habitacionales para la población servil. En próximos trabajos abordaremos el examen de la *pars urbana* y las aportaciones de las recientes excavaciones a la arquitectura y fases evolutivas de su peristilo y estancias adyacentes.

II. LA SECUENCIA ESTRATIGRÁFICA DEL COMPLEJO: NIVELES DE OCUPACIÓN Y FASES CONSTRUCTIVAS

La campaña de excavación llevada a cabo durante el 2008 ha permitido corroborar nuestras premisas (Antolinos; Suárez; Conde; Noguera, 2005: 309-312); incluso cabe destacar que hemos definido con mayor precisión las distintas etapas edilicias de la villa gracias a la excavación casi completa de la parcela donde se localiza el yacimiento. A pesar de que la estratificación estaba bastante alterada a causa de las excavaciones de Lozano en el último cuarto del siglo XVIII y por Molina en la década de los sesenta del pasado siglo, los contextos cerámicos y numismáticos registrados en ciertos sectores del yacimiento, además del análisis arquitectónico integral de la villa, permiten diferenciar tres fases constructivas (Fig. 3).

Los únicos vestigios relacionados con el nivel fundacional del enclave (fase I) se han documentado en su sector septentrional, donde se han diferenciado varias estructuras amortizadas por algunas de las habitaciones situadas al noroeste del peristilo de las fases II y III. Los muros correspondientes a este periodo parecen conformar, al menos, tres estancias de planta cuadrangular, orientadas en dirección NO-SE y de funcionalidad incierta, aunque probablemente asociadas con algún tipo de asentamiento o establecimiento rural de carácter agropecuario creado en un momento impreciso de los siglos II-I a.C., posiblemente con anterioridad al cambio de era⁹ y con posterioridad a los acontecimientos

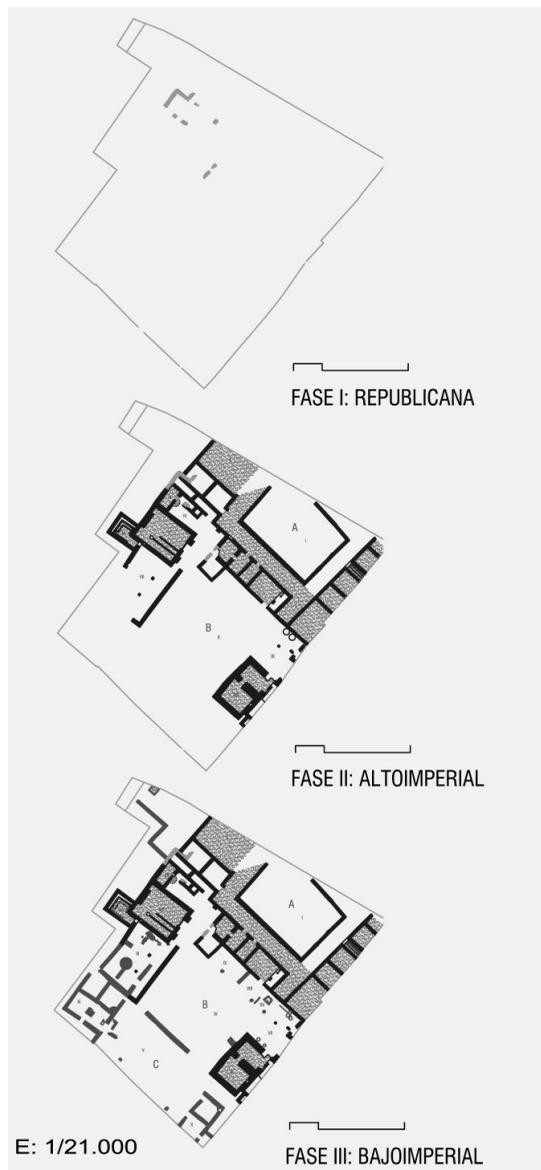


Figura 3. Villa de Los Cipreses: fases constructivas (dib. E. Celdrán).

que determinaron la destrucción del poblado ibérico de Coimbra del Barranco Ancho. En este sentido, se han recuperado algunos materiales pertenecientes a esta primera fase, como ánforas republicanas de las costas campana y apula, campanienses A, paredes finas y cerámica de cocina itálica, cerámica gris ampuritana y producciones cerámicas de tradición

⁹ El elevado número de materiales cerámicos (Fig. 6) datados en el siglo I d.C. principalmente de *terra sigillata* sudgálica (Drag. 15/17, 18, 18/31, 24/25, 27, 35, 36) y de paredes finas (Mayet XXVII, XXXIV, XXXVIA, XXXVIIB,

XXXVIII, XLII) permite establecer que durante este periodo el asentamiento debió estar en funcionamiento. Podemos pues suponer –en principio– el cambio de era como fecha límite para la fundación de este establecimiento rural.

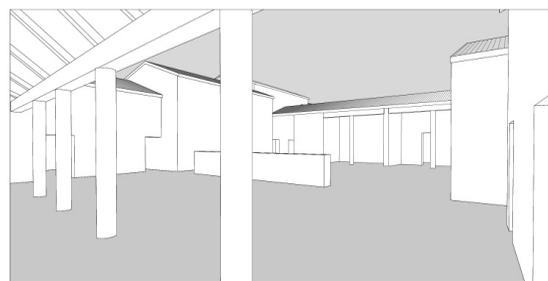
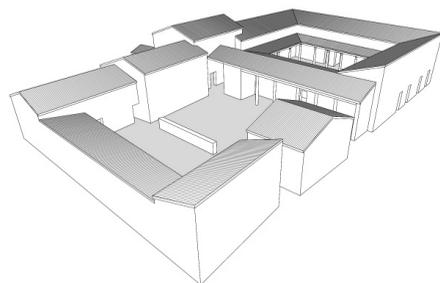


Figura 4. Villa de Los Cipreses. Fase III. *Partes fructuaria y rustica*. Perspectiva axonométrica (dib. S. Celdrán).

ibérica. Con todo, también se han hallado abundantes restos líticos prehistóricos y fragmentos cerámicos de época prerromana que podrían determinar en futuras intervenciones arqueológicas la existencia de niveles ocupacionales anteriores¹⁰.

En cualquier caso, sobre este asentamiento previo se construyó una *villa rustica* de nueva planta (fase II), que amortizó parte de las estructuras preexistentes, dotada con una zona productiva destinada principalmente a la elaboración de vino y aceite, así como de una serie de ambientes domésticos organizados alrededor de un *peristylum*, cuya fecha de edificación debemos situar en la segunda mitad del siglo I d.C., tal y como parece confirmar el análisis de las estructuras arquitectónicas correspondientes a esta fase¹¹. En

¹⁰ Téngase en cuenta que el rico poblamiento prehistórico de la zona está atestiguado por el poblado eneolítico del Prado (Lillo; Walter 1983: 105-112), emplazado tan sólo a unos 200 m al sur de la villa.

¹¹ Aunque la estratigrafía perteneciente a esta fase es casi inexistente, a consecuencia de las propias reformas arquitectónicas de la fase III que debieron eliminar buena parte de los contextos anteriores, resulta interesante señalar que en la fabricación del pavimento del *torcularium* documentado utilizaron numerosos fragmentos de *terra sigillata* sudgálica, tal y como se puede observar en diversos puntos del suelo; en principio, no se han detectado fragmentos de cerámica africana o materiales posteriores al siglo I d.C., hecho que permitiría, al menos, situar el momento de construcción del área productiva de esta nueva *villa rustica* en la segunda mitad del siglo I d.C.

el devenir del siglo II d.C. y de la primera mitad del III d.C., la villa debió alcanzar un importante desarrollo¹², entre otros factores, fruto de las ganancias generadas con la transformación de los recursos agrarios obtenidos en su *fundus*.

A mediados del siglo III d.C., las diferentes partes de la villa experimentaron una importante reforma arquitectónica (fase III), e incluso se ampliaron las dependencias y espacios del asentamiento¹³ (Fig. 4). La *pars urbana* quedó definida en esta etapa por un *peristylum* —de orden corintio— con los deambulatorios y algunas de las estancias situadas alrededor del mismo, como el posible *oecus* o *triclinium* pavimentados en *opus tessellatum*. El establecimiento vinícola continuó funcionando y la instalación oleícola experimentó importantes reformas, aunque la *pars fructuaria* quedó en estos momentos perfectamente delimitada de la *pars rustica* mediante la construcción de una tapia que diferencia funcional y arquitectónicamente la ampliación de la nueva zona servil de la villa de la antigua área productiva. Durante la segunda mitad del siglo III y —fundamentalmente— en el IV d.C. debemos establecer el momento de mayor apogeo y desarrollo del enclave (Fig. 5), que perduró hasta la primera mitad de la siguiente centuria¹⁴. A partir de la segunda mitad del siglo V d.C., comenzó un proceso de abandono progresivo de las dependencias e instalaciones de la villa¹⁵, que duró

¹² Entre los materiales cerámicos (Fig. 6) correspondientes a este periodo encontramos *terra sigillata* africana A de las formas Lam. 4/36B / Hayes 3C, Lamb. 1a / Hayes 8A, Lamb. 1c / Hayes 8B, Lamb. 2a / Hayes 9A, Lamb. 3a / Hayes 14A, y Lamb. 3b¹ / Hayes 14B, así como africana C, principalmente de las formas Lamb. 41 / Hayes 48A y 48B, Lamb. 42 / Hayes 45, y Hayes 50.

¹³ Además de los materiales cerámicos, los hallazgos numismáticos recuperados en diversos sectores de la villa y que se asocian al momento constructivo de la fase III, permiten precisar la fecha de dicha reforma arquitectónica hacia mediados del siglo III d.C. Así pues, sobre el pavimento de mortero del pasillo suroeste del *peristylum* y, por tanto, bajo el mosaico documentado en esta ala del pórtico, se halló un sestercio de Galieno (a nombre de Valeriano) fechado hacia el 254 d.C.; por otro lado, recuperamos un sestercio de Filipo I (a nombre de Otacilia Severa), fechado en el 244-249 d.C., en contacto y bajo uno de los *imbrices* perteneciente a una canalización para el desagüe y limpieza del mismo pasillo suroeste del peristilo.

¹⁴ Entre los materiales cerámicos (Fig. 6) destacan las formas Atlante XXX, 15, Hayes 50B, Hayes 58B, Hayes 61 y Hayes 67 de *terra sigillata* africana D; también se ha documentado cerámica africana de cocina de los tipos Lamb. 10A y 10B, además de lucernas africanas del tipo Atlante X, A1.

¹⁵ Los niveles de colmatación y derrumbe registrados en el área productiva y la zona de servicio de Los Cipreses atestiguan ese proceso lento de abandono de las distintas dependencias y espacios; por el momento no hemos detectado ningún nivel de incendio o destrucción que implique un final repentino o fortuito del asentamiento.

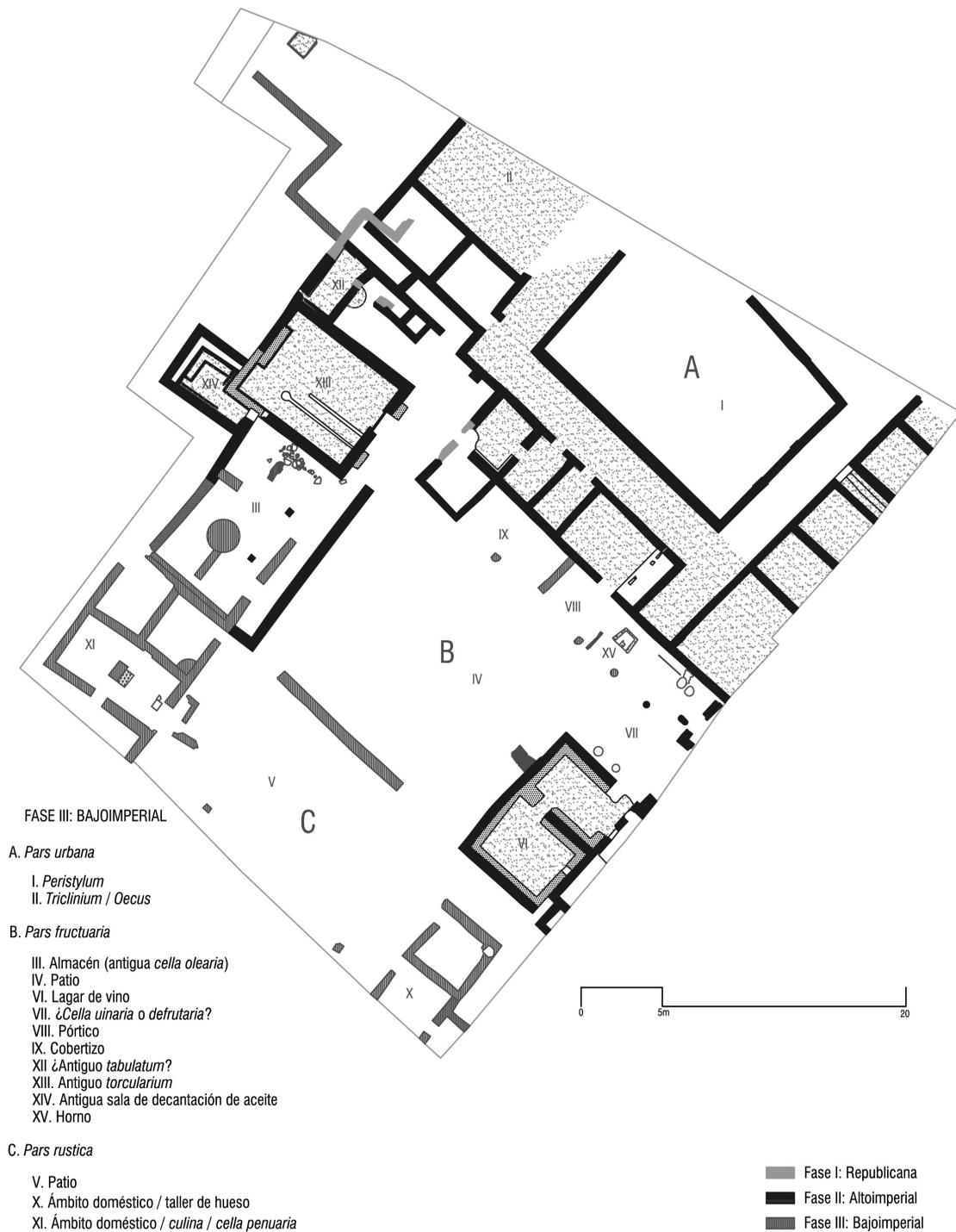


Figura 5. Villa de los Cipreses. Planta general de la fase III (dib. E. Celdrán).

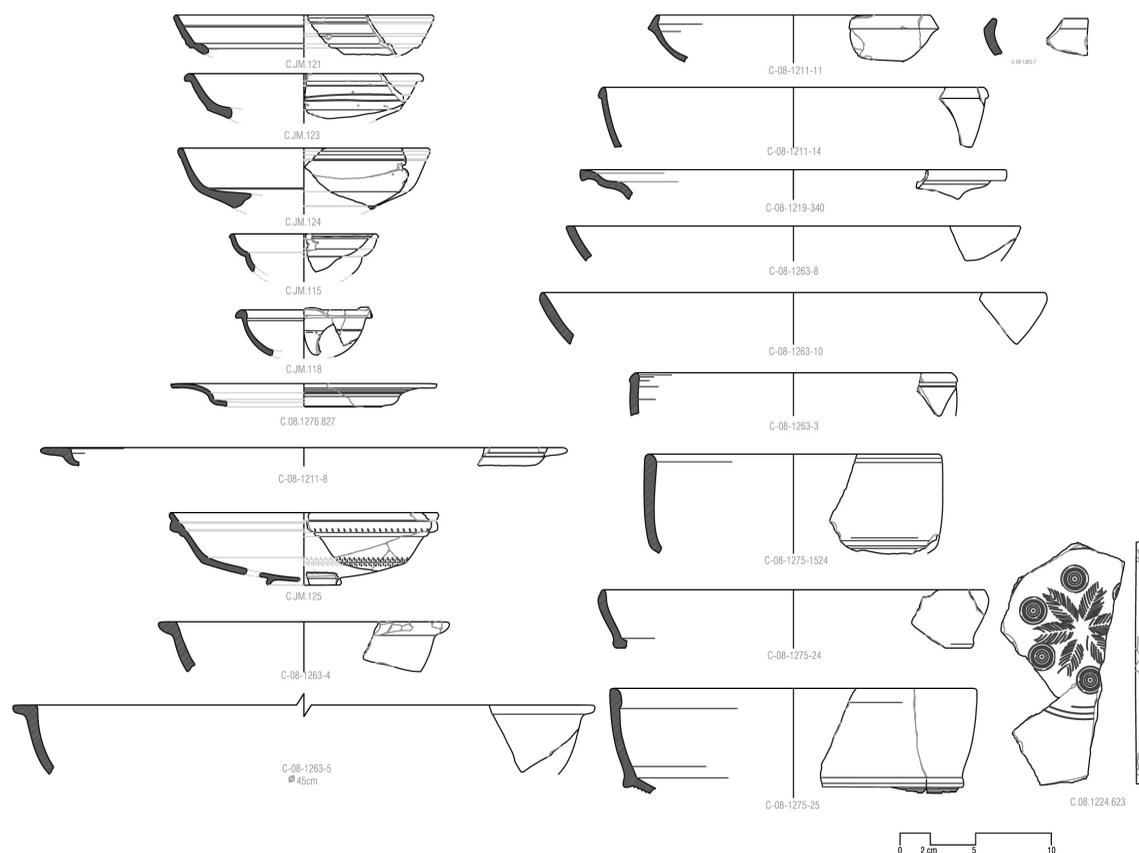


Figura 6. Villa de Los Cipreses. *Terra sigillata* sudgálica y cerámica de producción africana (dib. E. Celdrán).

como mínimo hasta el siglo VI d.C., tal y como lo atestigua el estudio de los materiales recuperados en los niveles de colmatación de las áreas servil y productiva¹⁶.

En cualquier caso, esta secuencia evolutiva se ha constatado también en otras villas de la comarca, concretamente en La Ñorica, Pulpillo, Marisparza o Casa de la Ermita, documentándose únicamente perduraciones hasta el siglo VI d.C. en Los Torrejones, cuando el antiguo enclave se fortificó y la población circundante se instaló en sus inmediaciones (Ruiz 2008: 417-425).

III. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LAS ÁREAS PRODUCTIVAS

En época altoimperial (fase II) la villa dispuso de una serie de instalaciones destinadas a la producción oleícola y vinícola que fueron situadas en torno a un

¹⁶ Las cerámicas más tardías se corresponden con las producciones de africana D del tipo Hayes 99 (fig. 6).

patio central. En la parte septentrional de este espacio abierto se construyeron varias dependencias relacionadas con el prensado de la aceituna, la decantación del aceite y su almacenamiento, por consiguiente, orientadas al mediodía, mientras que en el lado opuesto y, por tanto, orientadas al norte, se ubicaron la sala de pisado de la uva y los depósitos para el tratamiento del mosto¹⁷. En la parte oriental de este mismo patio se disponían varias dependencias adyacentes y articuladas tanto a la bodega de vino como a la almazara de aceite, que pudieron haberse destinado al almacenamiento de la uva y de la aceituna antes de iniciar el proceso transformativo de estos frutos. En la remodelación arquitectónica de la segunda mitad del siglo III d.C. (fase III) se produce también un cambio en la funcionalidad de los espacios que afectó, principalmente, a las salas

¹⁷ Aunque los autores clásicos recomiendan que las instalaciones oleícolas y vinícolas tengan dicha orientación, los hallazgos arqueológicos relacionados con este tipo de establecimientos permiten determinar distintas disposiciones a las recomendadas por los arquitectos y los agrónomos antiguos (Brun 1986: 65).

destinadas a la producción y almacenamiento del aceite, ya que, como veremos, los propietarios de la villa continuaron elaborando vino, a pesar de que parte de estas instalaciones experimentaron también algunas reformas significativas. No obstante, los análisis carpológicos realizados a una serie de muestras correspondientes a esta última fase evidencian, además del cultivo en el *fundus* de la vid (*Vitis vinifera*) y del olivo (*Olea europea*), la presencia de otros recursos agrarios como la higuera (*Ficus carica*) y la cebada (*Hordeum vulgare*). Los testimonios arqueológicos demuestran también que, durante las fases II y III y paralelamente a la elaboración de aceite y de vino, la villa desarrolló otras tareas productivas relacionadas con la manufactura de diversos tipos de materiales cerámicos, si bien todavía no conocemos suficientemente la articulación y el funcionamiento de los espacios vinculados a la actividad alfarera, aunque debió estar establecida alrededor del patio central del área rústica o en sus cercanías.

LA INSTALACIÓN OLEÍCOLA

Fase II

En la villa de Los Cipreses se han documentado las principales estancias vinculadas a la producción de aceite (Fig. 7), a excepción de la sala o el espacio destinado a la trituración de la aceituna¹⁸. La habitación contigua al *torcularium* —por su lado noreste— incluye un ámbito, inclinado y pavimentado en mortero hidráulico, que pudo haberse utilizado como *tabulatum*. Se trata de un espacio de planta

¹⁸ Ya hemos señalado que durante la fase III la zona dedicada a la producción de aceite tuvo importantes reformas arquitectónicas y funcionales, desapareciendo todos los elementos o piezas que podríamos vincular a los distintos tratamientos de la aceituna y el aceite, si exceptuamos el contrapeso de prensa reutilizado en un muro, tal y como veremos más adelante. No obstante, tanto la documentación arqueológica como las fuentes literarias grecolatinas permiten señalar que los espacios destinados a la molturación de la aceituna podían indistintamente situarse en el *torcularium*, como en las almazaras n.º 6 y n.º 45 de *Volubilis* (Akerraz; Lenoir 1981-1982, pl. II y III), o en una sala exclusiva para tal uso, como en el caso de Settefinestre (Carandini; Settis 1981, pl. 24 y 28). Por otro lado, cabe destacar que aunque hasta estos momentos no hemos documentado en la villa de Los Cipreses ningún elemento relacionado con la molienda de la aceituna, la provincia de Murcia ha aportado un amplio número de *orbes de trapeta* y de *molae oleariae* (González et al. 1983: 601-610; Antolinos; Soler 2001: 537-555); en cualquier caso, existían otros métodos para la trituración de la aceituna, como el *canalis et solea*, la *tudicula* o mediante el empleo de rulos cilíndricos (White 1975: 225-233; Sáez 1983: 147-152; Arambarri 1992: 49-86; Rojas 1995: 36-42; Lillo 2001: 60-68).

rectangular, orientado en dirección noreste-suroeste, con unas dimensiones máximas de 4 m de longitud y 1,95 m de anchura, y una superficie aproximada de 7,15 m². El suelo presenta un buzamiento o leve inclinación de unos 8° en sentido noreste-suroeste y, además, conserva en su lado septentrional un pequeño reborde longitudinal —también en mortero hidráulico y a modo de media caña— de 0,05 m de altura y 0,07-0,10 m de anchura. Además, debemos destacar la existencia de una canalización en el lado suroeste de este espacio, realizada en mampostería ordinaria y con unas dimensiones constatadas de, al menos, 1,90 m de longitud y 0,12 m de anchura, que enlaza con otro pequeño tramo realizado con *imbrices*. En definitiva, la superficie interior de este ámbito presenta las características constructivas de una pileta de carácter hidráulico para la contención o decantación de líquidos y, quizás, empleada para almacenar la aceituna antes de iniciar el proceso de prensado.

El *torcularium*¹⁹ es de planta rectangular, está orientado en dirección noroeste-sureste, tiene unas dimensiones máximas interiores de 8,10 m de longitud y 6,20 m de anchura, y una superficie total de aproximadamente 50 m². La habitación está pavimentada²⁰ en mortero hidráulico y conserva en cada uno de sus lados parte de una moldura convexa, también realizada en mortero hidráulico y a modo de media caña, de 0,10 m de anchura y 0,05 m de altura por término medio. En el sector septentrional de la habitación, concretamente junto al muro de cierre que delimita este lado de la estancia, se ha documentado un espacio rectangular —sin pavimentar, de 2,78 m de longitud y 0,50 m de anchura, si bien definido por las molduras convexas— donde se situaría el bloque de piedra o *lapis pedicinus* con los orificios para fijar los *arbores*; el extremo opuesto de la habitación presenta un vano de 1,50 m de longitud y 0,40 m de anchura, marcado también por el pavimento de la estancia, donde estaría colocado el dispositivo con cabrestante y los *stipetes*²¹. El pavimento del *torcu-*

¹⁹ Al respecto, consúltense: Drachmann 1932: 50-121; White 1984: 67-70; Amouretti 1986: 166-172; Sáez 1987: 178-187; Mattingly; Hitchner 1993: 439-462; Carrillo 1995: 54-58 y 61-66; Rojas 1995: 43-61; Baratta 2005: 100-106.

²⁰ Aunque conocemos una gran diversidad de superficies de prensado o bases de prensa (Carrillo 1995: 61-62), en el *torcularium* de Los Cipreses los capachos debieron colocarse directamente sobre el piso o suelo de mortero de la estancia.

²¹ Aunque existen varios tipos de sistemas de prensado, las características del *torcularium* hallado remite a una prensa de palanca y cabestrante similar a la descrita por Catón. Según la tipología establecida por Brun (1986: 92-95), se corresponde con la del tipo C2, variante C20. En Francia encontramos diversos ejemplos de *torcularia* de características similares —aunque cada uno con sus particularidades y variantes— al hallado en Los Cipreses, concretamente en las

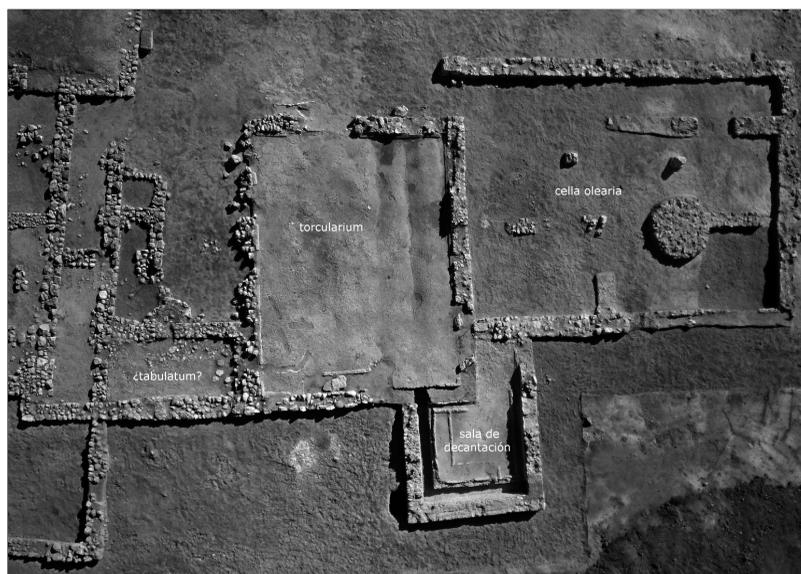


Figura 7. Villa de Los Cipreses. *Pars fructuaria*. Planimetría y distribución de la instalación oleícola (fot. Aerograph Studio).

larium, con una leve inclinación desde su lado noreste al suroeste, presenta además dos rehundidos longitudinales o *canales*, dispuestos paralelamente y en dirección noroeste-sureste, al igual que su pendiente: el rehundido n.º 1 tiene 4,10 m de longitud, 0,20 m de anchura y 0,12 m de profundidad máxima, y transita desde aproximadamente el centro de la habitación hasta el lado sureste de la habitación; el rehundido n.º 2, de 5,47 m de longitud y alineado a 0,78 m de distancia del n.º 1, es de tendencia circular en su extremo norte —con un diámetro de 0,52 m— y rectangular el resto —de 0,19 m de anchura—, llegando también hasta el lado sureste de la estancia. Sin lugar a dudas, estas dos depresiones longitudinales del pavimento canalizarían el líquido oleoso —con una cabida superior de 25 l y 55 l, respectivamente— desde cualquier lugar del *torcularium*; no obstante, si tenemos en cuenta el espacio que ocupa el cuadrán-

villas romanas de L'Ormeau (Taradeau), Saint-Michel (La Garde), Roussivau (Saint-Raphaël) y La Maure (Cuers); en Italia se han documentado, entre otras, en las *uillae* de Montecanino y Prato (Brun 1986: 236-247). En la provincia de Murcia se han constatado dos establecimientos oleícolas, concretamente en la villa romana de Los Villaricos (Lechuga; Amante, 1991: 363-383), donde encontramos una prensa de cabestrante del tipo A o E de Brun (Lechuga; Amante 1997: 228; Amante; Lechuga 1999: 338), en particular, del A3 y E3, aunque también podría tratarse de un dispositivo similar a los tipos C3 y D3, y en el edificio A de Fuente de la Teja, cuyo *torcularium* presentaría una prensa de palanca y tornillo (Murcia 1997-1998: 216; 2001: 119, fig. 5; 2006: 199), y que podríamos adscribir a un mecanismo similar a los tipos C4 o D4 de Brun (1986: 112-113).

te que forma el rehundido n.º 1 hasta el muro suroeste de la habitación, esto es, poco más de un cuarto de la superficie de la estancia, el volumen de líquido acumulado superaría los 480 l.

El *torcularium* de Los Cipreses comunica directamente por su esquina noroeste con la sala destinada a la decantación, concretamente a través de un vano de 2,90 m anchura y cruzando un poyete o banco de tapial, tratándose realmente de un ámbito anexo (Fig. 8). Dicho espacio es de planta cuadrangular, está orientado en dirección noroeste-sureste, tiene unas dimensiones máximas de 5,06 m de longitud y 3,30 m de anchura, y una superficie total de aproximadamente 13 m²; además, presenta otro acceso de 0,85 m de anchura —quizás secundario— que permite la entrada hacia la *cella olearia*. La habitación está pavimentada con mortero hidráulico —a excepción de un tramo situado en sus lados noreste y noroeste, donde encontramos una cubeta de 0,40 m de anchura y 0,25-0,30 m de profundidad, y con una capacidad de 623,75 l²²— y presenta una inclinación algo acusada desde su lado sureste en dirección hacia el noroeste; además, conserva una serie de molduras

²² La cubeta está construida en mampostería ordinaria, y tanto el suelo del tramo noroeste como el del tramo noreste convergen hasta la esquina norte de la habitación; en este lugar encontramos una cavidad cuadrangular —de 0,29 m de lado— que permitiría el desagüe hacia el exterior de la habitación y, en general, de la villa, de los líquidos no deseados depositados en su fondo, así como los resultantes de la limpieza periódica de la sala de decantación.



Figura 8. Villa de Los Cipreses. *Torcularium* y sala de decantación anexa (fot. equipo Los Cipreses).

convexas —también en mortero hidráulico y a modo de media caña— de 0,10 m de anchura y 0,05 m de altura por término medio, que delimitan dos canales de desagüe y un polígono o espacio cerrado. El *canalis* n.º 1, orientado en dirección sureste-noroeste al igual que su pendiente, se localiza en el lado suroeste de la estancia, y tiene unas dimensiones máximas de 2,80 m de longitud y 0,10 m de anchura; en su extremo septentrional presenta una pequeña abertura o pico vertedor que desemboca en la parte occidental de la cubeta. El *canalis* n.º 2 está orientado en dirección suroeste-noreste del mismo modo que su inclinación, se sitúa en el lado sureste de la habitación y tiene unas dimensiones máximas de 1,16 m de longitud y 0,09 m de anchura; en su extremo oriental encontramos también una ranura o pico vertedor que confluye en la parte oriental de la cubeta. El polígono o espacio de seis lados que delimitan las medias cañas configura un esquema en L de 1,50 m² de superficie y 0,40-0,45 m de anchura, con el ángulo ubicado en la esquina norte del pavimento y expandiéndose 1,88 m hacia el lado noroeste y 2,17 m al noreste; la banda noreste del polígono, esto es, la media caña de este lado, incluye una ranura o pico vertedor que también converge en la parte oriental de la cubeta²³. El esquema de decantación sería el siguiente²⁴: una vez vertido el líquido oleoso en la zona alta de la estancia,

esto es, en su lado sureste, circularía hacia el fondo del pavimento quedando retenido por las distintas medias cañas que se sitúan sobre el suelo, de tal modo que el espacio central que delimitan los dos canales y el polígono descritos se iría rellenando recíprocamente hasta alcanzar la boca de dichos canales²⁵ que, actuando como conductos de sangrado, permitirían evacuar el aceite desbordado hasta la cubeta del fondo de la habitación, mientras que el líquido acuoso —más denso— se decantaría y quedaría en el fondo del espacio central que delimitan dichos canales junto al espacio cerrado. Este circuito de decantación se reproduciría del mismo modo en el interior del polígono cerrado por las medias cañas aunque, evidentemente, a una escala menor: desde la parte alta se vertería el líquido oleoso, rellenándose recíprocamente hasta que el aceite —sobrenadando por encima de la *amurca*, que quedaría en el fondo— alcanzara el pico vertedor de sangrado que, igualmente, conecta también con la cubeta de la estancia²⁶.

oleoso en reposo durante un cierto tiempo para que el aceite, más ligero y menos denso que el alpechín, sobrenade por encima de éste (Arambarri 1992: 143-150).

²³ El espacio central del pavimento tendría una capacidad máxima de líquido decantado de 192-193 l; superando esta cifra el producto se desbordaría por los canales n.º 1 y n.º 2 hasta la cubeta de desagüe.

²⁶ El polígono delimitado por las medias cañas tendría una capacidad máxima de líquido decantado de 48,05 l, esto es, exactamente un cuarto del producto que podría albergar el espacio central; igualmente, sobrepasando la cifra señalada el líquido oleoso se desbordaría por el pico vertedor hasta la cubeta. Finalmente, el aceite reposado en el interior de la cubeta quedaba preparado para su almacenamiento.

²³ El pico vertedor se localiza a 0,70 m del ángulo norte del polígono.

²⁴ Teóricamente el método para separar el aceite de la *amurca* es sumamente sencillo, ya que basta dejar el líquido

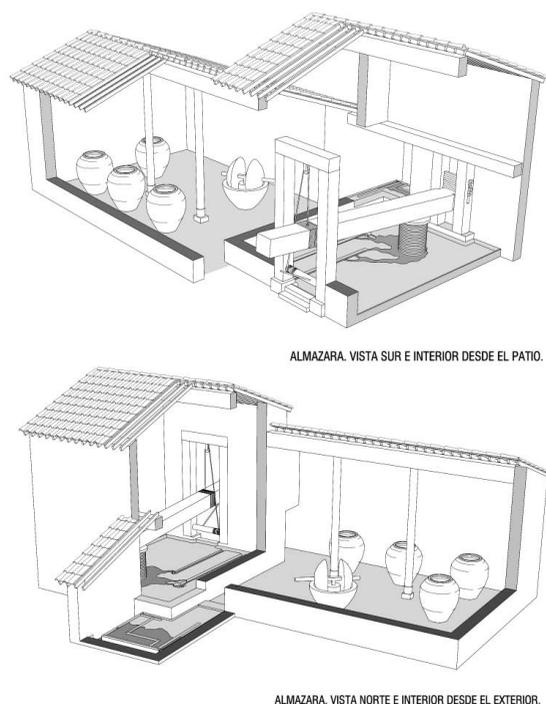


Figura 9. Villa de Los Cipreses. Perspectivas axonómicas de la instalación oleícola, con recreación de la prensa (dirección científica: J. M. Noguera y J. A. Antolinos; dib. S. Celdrán).

La posible *cella olearia* se localiza junto al *torcularium*, es de planta rectangular, está orientada en dirección noreste-suroeste, y tiene unas dimensiones máximas de 11 m de longitud y 7,90 m de anchura, ocupando una superficie total de 82,60 m². El ingreso por la entrada principal de la estancia, localizada en el ángulo este de la habitación, se realizaba desde el patio central del área productiva a través de un vano de 1,40 m de anchura; además, presentaba otro acceso, ubicado en el ángulo norte, que comunicaba con el *torcularium* y la sala de decantación a través de un pequeño vano de 0,85 m de anchura. En el interior de la *cella olearia* se han documentando dos plintos con arranque de fuste alineados entre sí —a 3,29 m de distancia— y paralelos al muro sureste de la habitación, esto es, a 2,50-2,67 m o a un tercio, aproximadamente, de la anchura total de la estancia²⁷.

²⁷ No cabe duda, que ambas estructuras soportarían unos postes o pilares de madera con el objeto de sostener la carga de la techumbre. En este sentido, cabe destacar que las *cellae* para el almacenamiento del aceite o del vino presentan en líneas generales características constructivas semejantes; los hallazgos arqueológicos relacionados con este tipo de estructuras nos remiten generalmente a grandes salas o ámbitos de planta cuadrangular, en ocasiones con una o dos filas de ba-

En la superficie interior se localizó un gran *dolium*, probablemente para el almacenamiento de aceite durante la fase II, si bien reutilizado durante la fase III²⁸ (Fig. 9).

Fase III

Durante la reforma constructiva de la fase III, las distintas salas relacionadas con la producción de aceite sufrieron ciertas remodelaciones arquitectónicas, amortizando algunos de los ambientes y elementos empleados en dicha zona productiva, como el contrapeso de prensa²⁹ (Fig. 10), que fue reutilizado en una de las habitaciones contiguas para la construcción de un muro³⁰. Asimismo, el *torcularium* dejó de desempeñar su función como sala de prensado, reemplazando su utilidad a otra distinta y que de momento desconocemos, aunque incluida o formando parte del

samientos de pilar dispuestos a intervalos regulares y que delimitan dos o tres espacios o pasillos para la distribución de los contenedores de almacenamiento. Las *cellae oleariae* o *uinariae* con este tipo de ambientes se han documentado, entre otros lugares, en la villa de Los Villaricos y en el complejo de Fuente de la Teja en Murcia (Amante; Lechuga 1999: 340 ss., figs. 7 y 8; Murcia 2001: 101, fig. 3), Liédena y Arellano en Navarra (Mezquíriz 1995-1996: 76, fig. 5, 12 y 13), Torre de Palma en Lusitania (Brun, 1997: 66, fig. 16), Dobrika en Istria (Matijasic 1993: 251, fig. 2), Molard à Donzères en la *Gallia* (Brun 1993a: 323-325, fig. 12) y Kherbet Agoub en Argelia (Camps-Fabrer 1985: 53-78, fig. 10).

²⁸ Este gran contenedor pudo emplearse en la fase II para almacenar cualquier producto líquido, probablemente el aceite extraído en la almazara, sin embargo, no cabe duda de que durante la fase III debió guardar alimentos o productos sólidos, tal y como lo atestiguan las distintas reparaciones antiguas que se le practicaron a la pieza durante esta etapa. En efecto, en la excavación arqueológica se han recuperado diversos fragmentos correspondientes al galbo del *dolium* que presentan unas pequeñas cavidades en forma de cola de milano para su ensamblaje por medio de grapas de sujeción; además, se hallaron cuatro de éstas grapas de plomo —de 9 x 4 x 1 cm; 8,5 x 3,5 x 1,5 cm; 8,7 x 3,4 x 1 cm; y 8,8 x 3,2 x 1 cm— empleadas en la restauración del recipiente, encajando perfectamente en las cavidades de la pieza cerámica. En definitiva, la restauración del *dolium* mediante grapas de sujeción de plomo permitiría su reutilización como recipiente de almacenaje de productos sólidos y no de líquidos, ya que por las líneas de rotura se producirían filtraciones.

²⁹ A pesar de que no podemos definir con precisión las características del contrapeso, debido a que se encuentra embutido en el muro, parece que se trata de un bloque paralelepípedo de 0,64 x 0,25 m, el cual presenta en uno de sus extremos un entalle o cavidad en forma de cola de milano de 0,10 m longitud y 0,07 m de anchura máxima.

³⁰ Resulta evidente que una buena parte del dispositivo de prensado —si no todo— fue desmantelado, reutilizándose las distintas piezas obtenidas para otros usos, tal y como se atestigua en otros yacimientos de la subbética cordobesa (Carrillo 1995: 76) y en algunas villas del territorio portugués (Carvalho 1999: 385, fig. 9), entre otras zonas.



Figura 10. Villa de Los Cipreses. Contrapeso reutilizado en un muro de la fase III (fot. equipo Los Cipreses).

área productiva o de servicio del complejo. En la *cella olearia* también se realiza una reforma arquitectónica importante, ya que se compartimenta la superficie interior de la estancia en cuatro ambientes o espacios, y se construye un basamento circular, probablemente como zona de apoyo o base de algún dispositivo o elemento de envergadura para la transformación de algunos recursos agrarios³¹. En definitiva, las características de la habitación y los materiales hallados en su interior —como el *dolium* ya aludido— nos acercarán durante esta fase a una estancia vinculada con la transformación, producción y/o almacenamiento de productos agrícolas.

El establecimiento vinícola

En el sector meridional del patio central del área productiva de la villa se ha diferenciado un establecimiento relacionado con la elaboración de vino (Fig. 11), sin embargo, se ha documentado sólo de forma parcial debido a que las estructuras sobrepasan el límite de la parcela donde hemos desarrollado la excavación arqueológica. A pesar de que desconocemos la articulación completa de la instalación vinícola, la información de las estructuras halladas nos ha permitido constatar una zona destinada a la pisa de uva, así como otra para el tratamiento, fermentación o almacenamiento del vino, que estu-

vo en funcionamiento durante la fase II del enclave y que continuó con dicha actividad productiva en la fase III, aunque con una serie de reformas constructivas.

Fase II

El lagar de vino de la fase II se sitúa en un edificio exento del cual se ha documentado la parte septentrional³²; es de planta rectangular, está orientado en dirección noroeste-sureste, tiene unas dimensiones de 5,80 m de longitud y 8,60 m de anchura, ocupa una superficie de 50 m² y presenta dos ambientes representados por dos grandes depósitos o estanques para el pisado de la uva (*lacus uinarii, fora uinaria* o *calculatoria*, según Plinio, Columela y Paladio, respectivamente). El *lacus* o *forum uinarium* septentrional tiene una superficie de 14,70 m² pavimentada con mortero hidráulico³³, delimitado por un poyete de tapial, de 0,48-0,42 m de anchura y 0,25-0,20 m de altura, y revestido con un enlucido de argamasa, a excepción del ángulo este, con un vano de acceso —de 0,90 m de anchura— que comunica con la posible *cella uinaria* o *defrutaria*, y del lado suroeste, donde encontramos otro vano —también de 0,90 m de anchura— que permite el acceso directo con el tanque meridional. El *lacus* o *calculatorium* meridional tiene una superficie de 18 m² pavimentada con mortero, y aparece igualmente delimitado por un poyete de tapial —también enlucido con argamasa— de 0,48-0,42 m de anchura y 0,25-0,20 m de altura, a excepción del vano que conecta con el gran depósito septentrional. El pavimento presenta un rehundido bastante acusado en el cuadrante sureste del espacio que desemboca —por medio de un *canalis* creado en el propio suelo— en un *lacus*, receptáculo, pileta, depósito o cubeta cuadrangular de 0,46 m de lado, 0,40 m de profundidad³⁴ y aproximadamente 42 l de capacidad, que se localiza en el lado sureste y contiguo al poyete de tapial (Fig. 12). En definitiva, nos encontramos con parte de un edificio compuesto de dos ambientes que, en realidad, conforman dos grandes depósitos o estanques comunicados entre sí, pavimentados con mortero hidráulico y deli-

³¹ La estructura, de 2,10-2,15 m de diámetro y 0,25 m de altura, está realizada mediante un encachado de arcilla, bloques irregulares de calizas, cantos rodados, fragmentos de materiales cerámicos de construcción y restos de morteros de cal. En principio desconocemos el uso de la plataforma definida, aunque sus características permitiría plantear la posibilidad de que se tratara de una base para albergar algún tipo de molino utilizado en diversas tareas transformativas.

³² El edificio continúa hacia el sur y consta de al menos dos estancias más, una de ellas pavimentada en mortero hidráulico.

³³ El suelo presenta una leve inclinación desde el ángulo este de la estancia hacia la parte opuesta, esto es, hacia el vano que comunica con el depósito o estanque meridional.

³⁴ Este depósito está construido con algunos bloques de piedra y numerosos fragmentos de materiales cerámicos traídos con arcilla.



Figura 11. Villa de Los Cipreses. *Pars fructuaria*. Planimetría y distribución del establecimiento vinícola (fot. Aerograph Studio).

mitados por unos poyetes de tapial³⁵; ambos estanques pudieron haberse empleado para el pisado de la uva, si bien, en el caso del meridional, permitiría también la recogida del mosto a través de la cubeta o pileta cuadrangular señalada con anterioridad; por otro lado, tampoco podemos descartar que el estanque septentrional fuera utilizado también para iniciar el proceso de fermentación del mosto. Además, cabe destacar que durante la última fase de Los Cipreses hubo un mantenimiento continuado de las estructuras del lagar de vino, tal y como lo demuestran las numerosas reparaciones constatadas en las esquinas de los poyetes de tapial del estanque septentrional y



Figura 12. Villa de Los Cipreses. *Calcatorium* y cubeta para la recepción del mosto correspondiente al ambiente meridional del lagar (fot. equipo Los Cipreses).

³⁵ Aunque los estanques —con unas capacidades máximas de 294.000 l (el septentrional) y 180.000 l (el meridional)— se encuentran comunicados por un vano y a la misma cota, no cabe duda de que la colocación de una trampilla o dispositivo móvil permitiría retener o liberar en ambos lados el producto o sustancia depositada. En Mareotis (Egipto) se han clasificado ocho tipos de lagares de vino (Rodziewicz 1998: 27-36), en concreto se han diferenciado seis básicos y dos compuestos, según el funcionamiento de cada uno de éstos; el lagar tipo 8 de Rodziewicz (1998: 35, fig. 3) está compuesto por dos estanques —comunicados entre sí— para el pisado de la uva, uno de los cuales presenta un *canalis* que conecta y conduce el mosto a una cubeta contigua, y donde se encuentran también una prensa, dos *lacus* y dos cubetas más. Este esquema de funcionamiento de la instalación vinícola es similar al de Los Cipreses, si bien a falta de confirmar el *torcularium* con los *lacus* de la sala contigua. No obstante, debemos recordar que existen testimonios arqueológicos de instalaciones vinícolas en las *uillae* de Campania —una de las principales regiones productoras de vino— que presentan únicamente espacios destinados al pisado de la uva y que carecen de dispositivos de prensado (Rossiter 1981: 347-349).

la reconstrucción detectada en el pavimento del meridional³⁶.

En el lado oriental del edificio descrito se ha localizado parte de la posible *cella uinaria* o *defrutaria* (Fig. 13), en concreto, se ha documentado un espacio de planta cuadrangular, orientado en dirección noreste-suroeste, con unas dimensiones máximas de 7,95 m de longitud y 5,20 m de anchura, que ocupa una superficie de, al menos, 38,60 m². La estancia,

³⁶ En el sector central del estanque meridional se localiza una importante reparación del pavimento, realizada con un preparado de mortero de cal y arena. Por otro lado, en dos de las esquinas del poyete de tapial correspondiente al estanque septentrional se han observado varias aplicaciones de enlucido superpuestas.

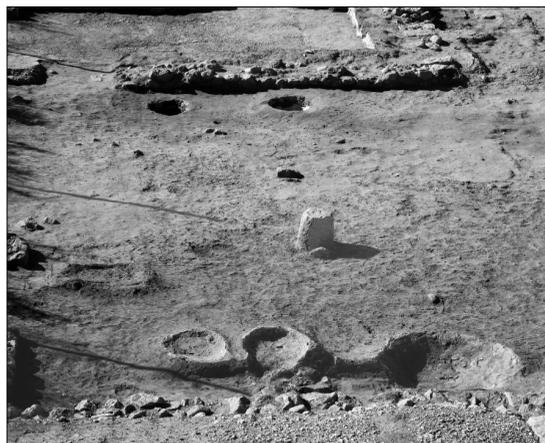


Figura 13. Villa de Los Cipreses. Estructuras de la posible *cella uinaria* o *defrutaria* (fot. equipo Los Cipreses).

con acceso al lagar de vino, se abre totalmente por su lado noroeste al gran patio central del área productiva de la villa³⁷, mientras que por su lado sureste continúa o comunica —a través de un vano de 3,50 m— con una habitación, pasillo o corredor cuyas características desconocemos por introducirse en el perfil sureste de la excavación. En el lado noreste de la habitación documentamos dos *lacus* o depósitos contiguos que debieron emplearse para la fermentación, la preparación de diferentes caldos o para el almacenamiento del vino³⁸; las estructuras son de planta circular, están excavadas en el terreno natural y revestidas con argamasa, presentan unas dimensiones máximas de 1,10 m de diámetro y al menos 0,25 m de profundidad³⁹, y tendrían una capacidad mayor de 237,46 l cada una. Además, en el lado sureste de la estancia e inmediato a dichos depósitos, se documentó un pequeño horno de planta ovalada, excavado en el terreno natural, orientado en

dirección noroeste-sureste y con unas dimensiones máximas de 0,66 m de longitud y 0,33 m de anchura; la estructura perimetral, aunque bastante arrasada y en mal estado de conservación, se encuentra muy endurecida y presenta tonalidades rojizas a consecuencia de las temperaturas alcanzadas durante el proceso de combustión. Resulta significativo la constatación de un pequeño horno junto a los depósitos definidos debido a las múltiples referencias que los autores latinos realizan sobre el mosto cocido o *defrutum* (Billiard 1928: 246-248), así como los distintos tipos de caldos y recetas que se elaboraban añadiendo este producto (Amouretti 1993: 467 ss.), y atestiguado en la villa de La Ramière à Aramon en Gard (Tchernia; Brun 1999: 6, 90 y 112-114, Fig. 153). Del mismo modo, debemos hacer referencia al *fumarium* (Billiard 1928: 241-242; Blanco; Rouggeau 1999: 125), tal y como lo describen los agrónomos antiguos y se refleja en algunos establecimientos rurales, como en el caso de la villa de Arellano en Navarra (Mezquíriz 1995-1996: 66).

Fase III

Durante la fase III, el espacio de la posible *cella uinaria* o *defrutaria* se amplía longitudinalmente creándose un pórtico de planta rectangular⁴⁰, orientado en dirección suroeste-noreste, con unas dimensiones máximas de 12,14 m de longitud y 3,56 m de anchura, y ocupando una superficie de 43 m². Esta nueva galería porticada fue pavimentada con un suelo de argamasa, cubriendo parte de las estructuras de la fase anterior, concretamente uno de los depósitos y el pequeño horno, si bien en este periodo se construyen dos nuevos depósitos, piletas o *lacus* en lado suroeste y otros dos en el lado opuesto. Los *lacus* del lado suroeste son de planta circular, están excavados en el terreno natural y revestidos con argamasa, y conservan unas dimensiones máximas de 0,55/0,50 m de diámetro y 0,28/0,20 m de altura, con un contenido volumétrico superior a 66,48 l y 39,25 l (el septentrional y el meridional, respectivamente). Por otra parte, en el lado noreste y enfrentados se construyen dos nuevos depósitos, un *lacus* de planta circular, excavado en el terreno natural, revestido de argamasa y con unas dimensiones máximas de 0,57

³⁷ La habitación, aunque abierta en su totalidad a dicho patio, se encontraba parcialmente techada, a tenor del hallazgo de un fuste de columna en el sector centro-septentrional de la estancia; la pieza presenta unas dimensiones máximas de 0,40 m de diámetro y 0,30 m de altura, y debió soportar un poste o pilar de madera para sostener la carga de la techumbre.

³⁸ Las fuentes literarias y la documentación arqueológica reflejan el uso extendido de *cupae* y *dolia* para el proceso de vinificación y el almacenaje del vino (Tchernia; Brun 1999: 64-65).

³⁹ Ignoramos la altura total de las cubetas, aunque como hemos señalado, tendrían como mínimo una profundidad de 0,25 m. Por el contrario, conocemos su diámetro, gracias a que una de las cubetas, concretamente la septentrional, fue completamente anulada durante la fase III debido a una repavimentación de la habitación; sin embargo, la cubeta meridional fue reutilizada en dicha fase para la construcción de un nuevo depósito, tal y como veremos.

⁴⁰ Además de la amortización del fuste de columna preexistente, se coloca alineadamente un segundo fuste y se construye un basamento de mampostería, constituyéndose de este modo un pórtico de tres columnas. En principio, las estructuras señaladas soportarían unos postes o pilares de madera para sustentar la techumbre.

m de diámetro y 0,10 m de profundidad, cuya capacidad sería de, al menos, 25,50 l, y otro con dos cubetas escalonadas, excavadas en el terreno natural y revestidas de argamasa: la superior es de planta circular y tiene unas dimensiones máximas de 0,64 m de diámetro y 0,21 m de profundidad, mientras que la inferior, con unas dimensiones máximas constataadas de 0,60 x 0,46 m y en mal estado de conservación⁴¹, enlaza con la cubeta superior por su parte occidental, encontrándose a 0,15-0,20 m por debajo de la superior. Los tres depósitos o *lacus* exentos debieron haberse empleado, como en la fase II, para la fermentación, almacenamiento o preparación de diversos tipos de vino, mientras que el depósito compuesto de dos cubetas escalonadas y comunicadas entre sí, tuvieron que haber formado parte en algún proceso de decantación o depuración de líquidos⁴².

La producción cerámica de la fase III

La villa estuvo relacionada con la producción de piezas y elementos cerámicos, principalmente para el aprovisionamiento y necesidad del propio asentamiento, aunque también para el abastecimiento de algunos de los establecimientos rurales situados en el entorno más próximo⁴³. Los recursos naturales y las materias primas existentes en las cercanías del asentamiento fueron factores indispensables para llevar a cabo la actividad alfarera⁴⁴. A pesar de que

todavía no conocemos con exactitud las zonas destinadas a la producción cerámica, tenemos evidencias arqueológicas suficientes para determinar algunas de las manufacturas realizadas en la villa. Además del pequeño horno de la fase II, documentado junto a los depósitos de la instalación vinícola y descrito anteriormente⁴⁵, se han hallado los restos de otro horno —correspondiente a la fase III— en la galería porticada situada en el patio central del área productiva de la villa. Dicho horno cerámico, parcialmente conservado y localizado en el sector central del pórtico, es de planta cuadrangular, presenta unas dimensiones máximas de 1,30 x 1,10 m, y está compuesto de una estructura perimetral de adobe y un pilar central realizado con el mismo tipo de material⁴⁶. Por otro lado, en el patio descubierto de la *pars fructuaria* de la villa se ha documentado parte de un vertedero cerámico, así como varias zonas con acopios o acumulaciones de arcillas y gravas probablemente decantadas⁴⁷. No obstante, en los niveles de colmatación del área productiva de la villa se han hallado pellas de desgrasantes y arcillas decantadas, así como numerosos materiales cerámicos que presentan deformaciones en el modelado, cocciones excesivas o fracturas durante el cocimiento. Además, cabe destacar el hallazgo de un fragmento de molde de lucerna datada en el siglo III d.C., donde se observa una decoración o sucesión de círculos en el margo (Amante 1993: 245-246).

Entre los materiales recuperados en la excavación destacan las cerámicas comunes de cocción reductora y oxidante, aunque se han diferenciado algunas piezas de cocción reductora y post-cocción oxidante (Fig. 14). Las cerámicas reductoras tienen las superficies

⁴¹ En realidad se trata de uno de los depósitos de la fase II, parcialmente amortizado y reutilizado en la siguiente fase.

⁴² La existencia de este depósito con dos cubetas —que indica claramente un proceso de decantación— nos permite plantear si la instalación vinícola de Los Cipreses fue utilizada en ocasiones a la elaboración de aceite, teniendo en cuenta que durante la fase III tanto las dependencias oleícolas como sus dispositivos fueron desmantelados y que, además, los estudios carpológicos y antracológicos demuestran la presencia de restos de aceituna. En este sentido, cabe la posibilidad de que las mismas instalaciones para la producción de vino fueran en ciertas ocasiones empleadas para la elaboración de aceite —o viceversa— debido a que éstas poseen las infraestructuras necesarias para ambas producciones (Brun 1993b: 511-537; Carrillo 1997: 99-122); la rutinaria y simple limpieza de las salas y sus mecanismos, los conductos y los *lacus*, permitiría una producción esporádica de aceite y el propio consumo de los propietarios de la villa. En cualquier caso, la parcialidad de las estructuras halladas en este sector del yacimiento no nos permite determinar con exactitud la función de esta sala (*¿cella uinaria o defrutaria?*), aunque se intentará esclarecer en las próximas intervenciones arqueológicas.

⁴³ En el yacimiento romano de La Ñorica (Jumilla) se han recuperado cuencos y cazuelas semejantes a las producidas en Los Cipreses.

⁴⁴ Jacob; Lerredde 1985: 169-171; Juan *et al.* 1986-1987: 63-69; Revilla 1994: 112 y ss.; Tremoleda i Trilla 1995: 94; Zarzalejos 2002: 16-18.

⁴⁵ Anteriormente señalamos la posibilidad de que se tratara de un horno para la cocción de diferentes caldos, aunque tampoco podríamos descartar su empleo para la producción cerámica de pequeños objetos, como *pondera* y *lucernae*. En la villa de El Ruedo, en Almedinilla (Córdoba), por citar un ejemplo significativo, también se han constatado hornos de pequeñas dimensiones y de características similares al hallado en Los Cipreses (Muñiz; Lara; Camacho 2000: 250-251, lám. 3).

⁴⁶ Tipológicamente podríamos encuadrarlo en los hornos de planta cuadrangular y pilar central. Sobre los diferentes tipos de hornos cerámicos de época romana pueden consultarse, entre otros, los trabajos de Flechter Valls (1965: 170-174), Cuomo di Caprio (1971: 371-443), Tremoleda i Trilla (1995: 75-94) y Sotomayor (1997: 9-26).

⁴⁷ En realidad se trata del nivel de circulación —correspondiente a la fase III— del patio central de dicha área productiva, formado y caracterizado por un conjunto de acopios de diversas materias, esto es, arcillas y gravas, diferentes tipos de morteros de cal y argamasas, y materiales cerámicos desechados. No disponemos de más información ya que todavía no hemos excavado este nivel de piso o circulación que se asocia al patio central de la *pars fructuaria*.

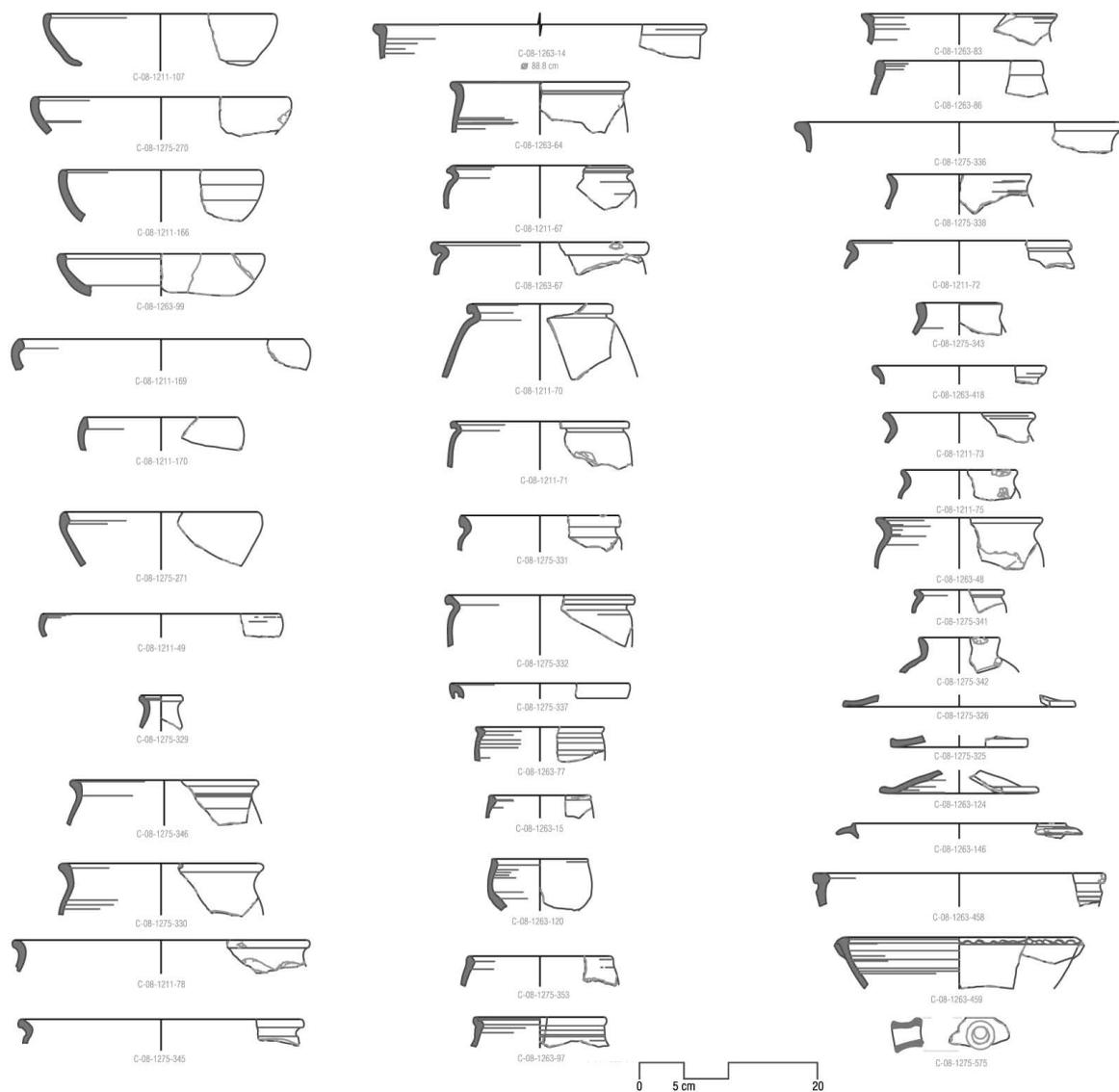


Figura 14. Villa de Los Cipreses. Materiales cerámicos de producción local (dib. E. Celdrán).

interior y exterior de color grisáceo, si bien predominando las tonalidades oscuras o negruzcas; las pastas presentan diversas gamas de grises, con fracturas rugosas y rugosa-arenosas, observándose vacuolas, fisuras y desgrasantes de color blanco, gris, negro, pardo, rojizo, plateado y dorado⁴⁸. En este grupo aparecen representadas las producciones destinadas a la

⁴⁸ Hemos preferido no valorar el calibre y la naturaleza de las inclusiones de las pastas, a la espera de los resultados de los análisis arqueométricos que, por otro lado, nos permitirán también realizar una clasificación tipológica fiable de cada una de las formas representadas.

cocina, la mesa y la despensa, como platos-fuentes, escudillas, cuencos, cazuelas y ollas con bordes redondeados, angulosos o moldurados, ligeramente engrosados y vueltos hacia el interior o al exterior, jarras de boca ancha y estrecha con un asa y pico vertedor trilobulado, botellas, así como tapaderas para distintos recipientes. Las cerámicas oxidantes, de tonos amarillos, marrones, anaranjados y rojizos, del mismo modo que sus superficies interior y exterior, presentan pastas más depuradas que las anteriores, con pequeñas y escasas vacuolas o fisuras, y finos desgrasantes, principalmente de color blanco y pardo; las

vajillas representadas son similares a las reductoras, aunque con una mayor diversidad de piezas, destacando las lucernas, los cuencos con pitorro (algunos con representaciones antropomorfas), los morteros, grandes recipientes de almacenaje y *dolia*. Los materiales constructivos formarían el segundo grupo mayormente atestiguado, principalmente *imbrices* y diversos tipos de *tegulae* y, en menor proporción, *lateres*; en la villa también se fabricaron distintos tipos de *clavi cocitiles* para las *concameraciones*, concretamente tubos espaciadores y clavijas de doble pared, además de ladrillos de *concameratio* y de bóvedas calefactadas. El tercer grupo detectado lo constituye, aunque de forma minoritaria, una serie de piezas de carácter doméstico, esto es, *pondera* y, probablemente también, diversos tipos de *sigilla*.

Los contextos de los materiales señalados se encuadran en la fase III, entre la segunda mitad del siglo III y la primera mitad del V d.C., del mismo modo que los tipos hallados en otros centros productores de época bajoimperial, como en la villa romana del Puente Grande en Cádiz (Bernal 2002: 384-392), si bien no podemos descartar la existencia de alguna zona vinculada a la producción cerámica durante la fase anterior, ya que algunos de los tipos fabricados aparecen también en talleres de época altoimperial del noroeste peninsular (Casas *et al.* 1995: 99-127) y del valle del Ebro (Aguarod 1995: 129-153), entre otras zonas.

IV. PARS RVSTICA: AMBIENTES DOMÉSTICOS Y ARTESANADO

Hacia mediados del siglo III d.C. se construye en el sector occidental de la villa y junto a la *pars fructuaria* una serie de dependencias de nueva planta que permite ampliar considerablemente los espacios serviles destinados a la asistencia de los propietarios de la hacienda. Adyacente a la instalación oleícola se erige un edificio con varios departamentos, mientras que en la parte opuesta e inmediato al establecimiento vinícola se construye un segundo edificio, también con varias estancias, delimitando entre ambos un nuevo patio que constituye realmente una ampliación del ya existente⁴⁹. No obstante, dicha ampliación

⁴⁹ En la fase II encontramos un lugar descubierto o patio, con unas dimensiones máximas de 19 m de longitud, 17,60 m de anchura y una superficie de aproximadamente 310 m², delimitado al noroeste por las salas destinadas a la producción de aceite, al sureste por las dependencias vinculadas a la elaboración de vino y al noreste por las estancias que se sitúan en el lado occidental del *peristylum*; en su lado suroeste quedaba un espacio completamente abierto de poco más de 17 m de longitud.

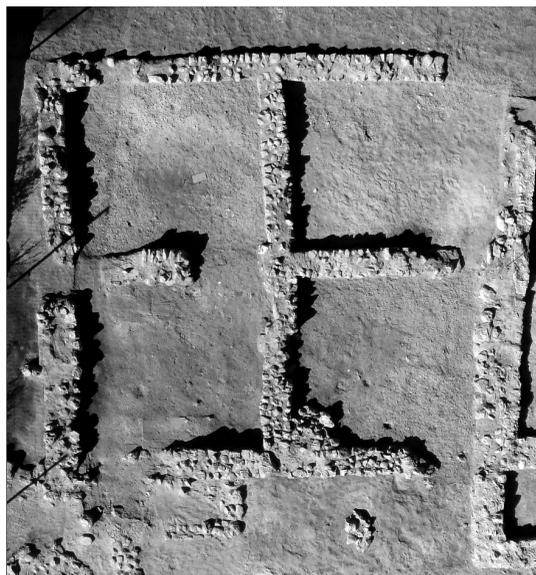


Figura 15. Villa de Los Cipreses. Edificio septentrional de la *pars rustica* (fot. Aerograph Studio).

queda en estos momentos perfectamente definida tras la construcción de una estructura longitudinal, valla o tapia de poco más de 10 m de longitud que permite demarcar la *pars fructuaria* de la *pars rustica*, aunque comunicadas a través de dos vanos situados en los extremos, el septentrional, de 2,20 m de anchura, y el meridional, con una amplitud de 5,08 m⁵⁰.

El edificio situado al norte del patio de la *pars rustica*, de planta rectangular, orientado en dirección noroeste-sureste y con unas dimensiones máximas constatadas de 10 x 8,10 m, constaba de, al menos, cuatro habitaciones de carácter doméstico pavimentadas con tierra apisonada, dos de estas abiertas a dicho patio (Fig. 15). La habitación de mayor envergadura, de planta rectangular, con unas dimensiones máximas de 6,90 m de longitud, 3,60 m de anchura y una superficie aproximada de 24,70 m², presentaba dos ámbitos perfectamente delimitados por un basamento de pilar en mampostería —de 1,05 x 0,67 m— ubicado en el centro de la estancia⁵¹: el es-

⁵⁰ En definitiva, nos encontramos con un gran patio central que consta de dos partes: la oriental, con una superficie de 247 m², y la occidental, de al menos 182 m² (todavía no ha sido excavada en su totalidad).

⁵¹ La habitación tenía dos entradas: la principal, localizada en el lado sureste de la estancia y cuyo ingreso de 1,80 m de anchura se realizaba desde el patio central de la *pars rustica* de la villa, y la secundaria, situada en el lado suroeste, que comunicaba a través de un vano de 1,05 m de anchura con otra habitación que se introduce en el perfil suroeste de la excavación.

pacio meridional o *culina*, con una superficie de 10,45 m², destinada a la preparación y cocinado de alimentos, y el espacio septentrional o —probablemente— *cella penuaria* (también *promptuarium*), con una superficie de 11,50 m², para la despensa de los distintos productos. La cocina o *culina* presenta dos estructuras relacionadas con las ocupaciones culinarias, esto es, un hornillo de tapial y un hogar. El hornillo de tapial es de planta rectangular, tiene unas dimensiones máximas de 0,96 x 0,60 m y se localiza junto al pilar central de mampostería; la estructura, aunque se encuentra bastante arrasada, presenta una serie de revestimientos de argamasa que permite diferenciar dos partes, la occidental y la oriental, de 0,28 y 0,66 m de anchura, respectivamente; la parte oriental podría corresponder al fogón o al lugar destinado al fuego, mientras que la occidental formaría un poyete para la acomodación de piezas de vajilla, cocina y otros enseres de uso doméstico. El hogar conserva unas dimensiones máximas de 0,86 m de longitud y 0,41 m de anchura, se encuentra en el lado opuesto del hornillo junto a la entrada principal de la habitación, y queda delimitado mediante dos tejas planas empotradas en el suelo, una de ellas fragmentada, hecho que nos induce a pensar que dicho hogar fuera de mayores dimensiones a las documentadas; en cualquier caso, se trataría de una soleira para la colocación de una parrilla, rejilla o brasero⁵². Además, debemos destacar que sobre el suelo se diferenció una importante capa limosa compuesta principalmente de cenizas y carbones que colmataba casi en su totalidad la superficie interior de la cocina⁵³. Entre la antigua *cella olearia*⁵⁴ y la cocina se localizaban dos estancias de planta cuadrangular pavimentadas con tierra apisonada: la septen-

trional, con unas dimensiones máximas de 4,20 m de longitud, 3,15 m de anchura y 12,45 m² de superficie, se abría hacia la parte posterior de la villa a través de un vano de acceso de 1,30 m de anchura, y la meridional, con unas dimensiones máximas de 3,55 m de longitud, 3,30 m de anchura y 11,80 m² de superficie, presentaba un vano de 1,08 m que comunicaba con el patio central de la *pars rustica*; en el interior de la estancia meridional, concretamente en su ángulo sur, se documentó una estructura en mampostería de cuarto de círculo —de 1 m de anchura y 0,30 m de altura— que podría conformar un vasar para la colocación de diversos contenedores, recipientes o productos, o bien un poyete o banco de apoyo para distintas tareas cotidianas. En cualquier caso, estas estancias de carácter doméstico para el trabajo diario de la servidumbre debieron haberse empleado también como zona de dormitorio, tal y como se desprende de las referencias de las fuentes literarias clásicas (Fernández Vega 1999: 226-243).

El edificio situado al sur del patio de la *pars rustica*, de planta cuadrangular, orientado en dirección noroeste-sureste y con unas dimensiones máximas constatadas de 7,60 x 6,10 m, constaba también de, al menos, cuatro habitaciones, aunque sólo contamos con las dimensiones completas de una de ellas. Dicha estancia es de planta cuadrangular, tiene unas dimensiones máximas de 3,50 m de longitud, 3,25 m de anchura y una superficie aproximada de 10,60 m², está pavimentada con un suelo de tierra apisonada y presenta en su ángulo norte un acceso de casi 1 m de anchura que comunica con el gran patio central del área servil de la villa; en la esquina este de la habitación encontramos una estructura de tendencia cuadrangular —realizada en mampostería y con unas dimensiones máximas de 0,65 x 0,60 m— que se adentra en el muro sureste de la habitación a modo de alacena u hornacina. La habitación contigua, parcialmente documentada debido a que se introduce en el perfil occidental de la excavación arqueológica, es de planta cuadrangular, tiene unas dimensiones máximas de 3,55 m de longitud y 3,30 m de anchura, y una superficie de, al menos, 11,33 m²; la estancia aparece pavimentada con un suelo de tierra apisonada y presenta dos entradas: una en su ángulo norte, cuyo acceso se realiza —a través de un vano de 1,08 m de anchura— desde el patio central de la *pars rustica*, y otra, localizada en el lado sureste de la habitación, que permite el ingreso por medio de un espacio de 0,80 m de anchura a una estancia adyacente. Ambas habitaciones también conforman un ambiente doméstico y de trabajo dentro de las distintas dependencias de nueva construcción que se realizan en el sector

⁵² Este tipo de hogares se documenta en numerosos establecimientos rurales, como en la villa de O Cantón Grande en A Coruña (López; Vázquez 2007: 88).

⁵³ El estudio carpológico de este estrato ha permitido diferenciar restos de frutales, cereales y plantas silvestres procedentes, al parecer, de los desechos de distintas actividades productivas que posteriormente fueron empleados como combustible: restos del cribado final de los cereales (cereales y malas hierbas), desechos de la producción de aceite y vino, además de uso alimentario, como higos y piñones, ampliamente documentados en las representaciones iconográficas de Pompeya (Pasquarella; Borgogino 2005: 156-174). Por otro lado, los resultados de los análisis antracológicos han determinado también la utilización de *Pinus pinealpinaster*, *Juniperus* sp., *Coniferae*, *Olea europea* y *Pistacia lentiscus* como recursos combustibles.

⁵⁴ Durante la fase III, la *cella olearia* experimentó una importante reforma arquitectónica como funcional, construyéndose una serie de estructuras que conforman cuatro nuevos espacios destinados, probablemente, a la transformación y almacenamiento de productos agrarios sólidos, tal y como señalamos anteriormente.

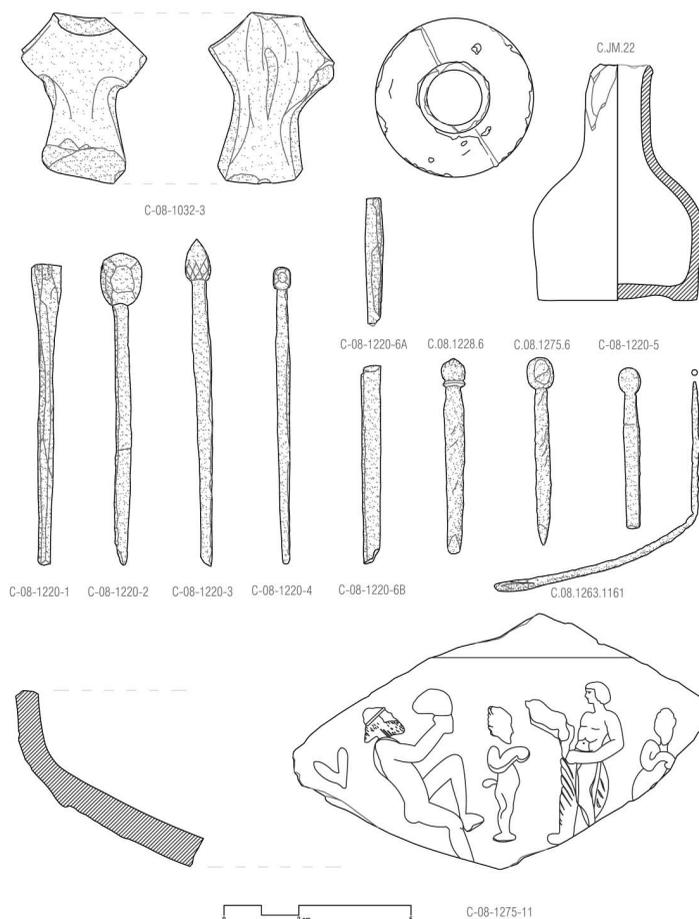


Figura 16. Villa de Los Cipreses. Terracota, botella de vidrio, agujas de hueso, aguja de bronce y fragmento de *terra sigillata* sudgálica decorada (dib. E. Celdrán).

occidental del asentamiento, aunque debemos destacar un nivel de colmatación diferenciado en el interior de la última estancia, donde se recuperaron varios ejemplares de agujas o alfileres de hueso, con la particularidad de que algunas de éstas se encontraron desbastadas, esbozadas o bien fragmentadas durante el proceso de elaboración de la pieza (Fig. 16). Resulta evidente, por tanto, que en dicha estancia, o bien en algunas de las habitaciones contiguas, se localizaba un espacio destinado a la producción de objetos de hueso, al menos para la manufactura de *acus crinales* o *discriminales*⁵⁵; ahora bien, la esca-

⁵⁵ El estudio de las huellas de desbaste determinan el uso de cuchillos (MacGregor 1985: 55-72; Rascón *et al.* 1995: 305-307) en la manufactura de las *acus* de Los Cipreses. Una de las piezas recuperadas se encuentra únicamente esbozada, con trazas longitudinales iniciadas desde el engrosamiento de la futura cabeza hasta el otro extremo o punta (todavía sin

sa cantidad de desechos correspondientes a astillas de diáfasis y epífisis de huesos largos, así como de piezas semielaboradas, no permite, hasta estos momentos, plantear la posibilidad de que nos encontremos con una de las principales actividades productivas de la villa para su posterior comercialización y distribución, aunque sea de carácter local, sino que, contrariamente, se trata de un tipo de actividad artesanal destinada al autoabastecimiento de los propios residentes de la villa.

De la villa proceden varias fusayolas y otros elementos para la obtención de hilo mediante el recur-

modelar); en cambio, otras dos presentan un esbozo completo, diferenciándose las distintas partes del objeto, esto es, la cabeza, el cuello, el cuerpo y la punta, a falta únicamente de pulir, modelar o decorar la parte superior o extremo proximal de las piezas; otra de las *acus* presenta la cabeza parcialmente decorada con un reticulado.

so de husos y, probablemente también, de ruecas de madera o caña; en las estancias domésticas de la *pars rustica* se han hallado varias piezas cerámicas reutilizadas —recortadas intencionadamente— de tendencia circular, que pudieron haberse utilizado, además de cómo piezas de juego (interpretación tradicional que se ha dado a este tipo de material), como discos de rueca o *colus*, elemento que permitía mantener abierto un pequeño espacio —en el caso de las cañas o las maderas blandas— para introducir la fibras (Alfaro 1997: 33-34, Fig. 9a). Se han documentado asimismo varios *pondera* cerámicos para la confección de tejidos por medio del empleo de telares verticales de pesas; en el patio del área productiva del enclave se han recuperado tres de forma troncopiramidal truncada y otro trapezoidal que, si bien presenta unas dimensiones similares, al igual que la perforación circular, fue realizado a partir del reemplazo de un fragmento de *tegula*. Por otro lado, en el Museo Arqueológico Municipal de Jumilla hay depositadas casi una docena de pesas de telar procedentes de las excavaciones de Molina en Los Cipreses, con la única salvedad de que varias de ellas presentan marcas incisas —principalmente círculos— en el lecho de las piezas⁵⁶. Además, se han hallado varios *instrumenta domestica* que podrían relacionarse con la producción textil, concretamente espátulas de bronce, empleadas como elementos complementarios del telar vertical, en particular para apretar los hilos de la urdimbre, y agujas de bronce y hueso, asociadas a la costura, el bordado y la cestería (Alfaro 1984: 105 ss.; 1997: 49 ss.).

Por otro lado, el artesanado del metal debió estar presente en el enclave, como confirmaría la aparición de numerosas escorias metálicas correspondientes al proceso de forjado y la documentación de rebabas plúmbeas pertenecientes a reparaciones de bienes o a la manufactura de objetos de plomo. A pesar de que todavía no hemos encontrado el área o taller destinado a la actividad metalúrgica o siderúrgica, estas evidencias arqueológicas permiten pensar en la existencia de actividades de este género destinadas, al menos, al abastecimiento de herramientas y enseres y, en general, al mantenimiento de los aperos⁵⁷.

⁵⁶ De las excavaciones de Jerónimo Molina también procede una pesa de plomo troncopiramidal, aunque esto no implica necesariamente que fuera empleada como una pieza de telar (Alfaro 1984: 94-110).

⁵⁷ En el noreste peninsular encontramos ejemplos de establecimientos rurales relacionados con las explotaciones agrarias que presentan talleres de forja o zonas destinadas a las actividades metalúrgicas para dichas necesidades, como en el caso de la villa del Vilarenc (Revilla *et al.* 1996: 22-29).

V. APORTACIÓN AL POBLAMIENTO RURAL ROMANO DE LA LLANURA DE JUMILLA

A pesar de la consabida interpretación de las *uillae* romanas como haciendas agropecuarias ligadas a sus correspondientes *fundi*⁵⁸, en la investigación histórico-arqueológica de las provincias hispanas, aunque también en el resto del Imperio, ha primado el estudio de la faceta arquitectónica y decorativa —básicamente centrada en los mosaicos— de las *partes urbanae* de dichos enclaves, postergando el análisis de las áreas de explotación del *fundus* y de sus *partes rusticae* y *fructuariae*⁵⁹. De esta suerte, se ha llegado a pergeñar un cuadro que, en cierto modo, parecía contradecir lo consabido: frente a las informaciones transmitidas por los agrónomos latinos, el ámbito rural romano aparecía ficticiamente poblado de lujosas residencias señoriales, en particular en época tardía, distribuidas, sin aparente razón, en las vastas superficies del territorio agrario, desconociéndose todo o casi todo del resto de áreas e instalaciones del *fundus*. Basta, no obstante, interesarse por el estudio de las evidencias materiales de estas últimas para percatarnos de que siempre estuvieron ahí, como bien acreditan las excavaciones acometidas recientemente en la villa de Rabaçal (Coimbra, Portugal), que documentaron su *pars rustica* (Pessoa 1998), o en la de Carranque (Toledo), que están permitiendo constatar buena parte de sus instalaciones oleícolas y vinícolas, inmediatamente anexas a la *pars urbana* (García *et al.* 2008: 387-396). Así las cosas, las *partes fructuariae*, consagradas a la obtención y manufacturación de los productos agropecuarios, y las *rusticae*, donde vivían y ejercían diversas tareas los obreros del *fundus*, son entidades prácticamente desconocidas, habiéndose planteado al respecto consideraciones de índole teórico a partir de la información transmitida por los autores latinos. En este sentido, los resultados obtenidos en las excavaciones arqueológicas de los últimos años en Los Cipreses contribuyen notablemente a dibujar un panorama desdibujado y a entender mejor cómo se articulaban las relaciones entre zonas de explotación, de hábitat

⁵⁸ Percival 1988; Pérez 1987: 79-110; Leveau 1983: 920-942; Brogiolo 1996: 107-110.

⁵⁹ Además de los trabajos clásicos de Gorges o de Fernández Castro, y del resto de la bibliografía referida en este artículo, recientemente se han publicado sobre las villas hispanorromanas trabajos de gran valía como, entre los que destacan: Remolà (coord.) 2007; Fernández Ochoa; García Entero; Gil Sendino (eds.) 2008. Asimismo, cabe destacar en los últimos años la publicación por parte del ICAC de algunas notables villas del área catalana (Macías; Menchón (eds.) 2007; Járrega Domínguez; Sánchez Campoy 2008).

y de producción. Aunque en ocasiones se ha constatado la ubicación de las áreas manufactureras, serviles y de almacenaje alejadas de la casa del señor⁶⁰, durante la fase II, iniciada en la segunda mitad del siglo I y prolongada durante el II y parte del III d.C., la *pars fructuaria* de Los Cipreses estuvo directamente anexa y vinculada a la residencia señorial, tal como sucede, por ejemplo, en Carranque (García *et al.* 2008: 387-396). Más tarde, en la segunda mitad del siglo III y durante el IV d.C. (fase III), junto a las zonas industrial y de hábitat se construyó o amplió la *pars rustica* con varias casas muy sencillas. Por otro lado, frente a la importancia dada a la vivienda del *dominus*, con sus ricos mosaicos de finales del siglo III o del IV d.C. (Ramallo 1985: 121-140, n.º 107-113; Blázquez 1982: 73-79, n.º 79-86), las recientes excavaciones acreditan el peso que tuvieron las actividades de explotación y producción, en particular de aceite y vino, pero también alfareras. Las primeras pudieron abastecer a la población local del territorio circundante, pues la carencia de ánforas de transporte dificulta por el momento concluir una comercialización de los excedentes fuera de la comarca⁶¹. La fabricación de cerámica se limitó al abastecimiento del enclave y sus núcleos vecinos, como la villa de La Ñorica, en tanto que la actividad metalúrgica se limitó posiblemente a la realización de aperos y otras herramientas para el consumo interno, como se atestigua en otras villas de la comarca (Ruiz 2008: 416). En todo caso, las instalaciones de la villa contribuyen a completar el escaso panorama conocido hasta la fecha sobre la producción oleícola y vinícola en el Altiplano Jumilla-Yecla, donde destacan asentamientos como los de la Alberca y la Fuente del Pinar. Del primero, ubicado en el paraje de Román, proceden un total de dos bases de prensa para separar la parte líquida de la sólida y cuatro *orbes de trapetum* de diversos tamaños, o bien pertenecientes a dos o tres *trapeti* para la molturación o bien reutilizados en un único *mortarium* (González Blanco; Lillo; Guerrero; Ramallo 1983: 604, lám. II, Fig. 1-4; Antolinos; Soler 2001: 543); aunque el enclave ha sido interpretado como una villa (Molina; Molina 1973: 179-184, gráf. 38) o una aglomeración rural, acaso un *uicus* agrícola (Muñoz 1995: 115-119, Fig. 3), el elevado número de elementos relacionados con la extracción de aceite, las instalaciones hidráulicas constatadas y la disposición y morfología de las es-

tructuras arquitectónicas documentadas imponen una revisión del asentamiento, ya que pudo estar vinculado a la elaboración de aceite; de hecho, el propio Molina advirtió que la base del establecimiento debió residir en la agricultura, principalmente en la oleicultura, cuyas viejas plantaciones aun subsisten (Molina; Molina 1973: 184). Del segundo, la Fuente del Pinar, en el paraje de Las Tobarrillas (Yecla), conocemos los restos de una típica bodega romana, compuesta de lagar, patio y almacenes que, perteneciente a una villa rústica aún desconocida y quizá localizada en las inmediaciones, tuvo dos fases álgidas como centro productor de vino, una entre el siglo I y la primera mitad del III d.C., y otra fechada en el siglo IV d.C. hasta el primer cuarto del siguiente (Ruiz 2006: 345-354; 2008: 425-428). No obstante, por su cercanía al área de estudio cabría referir asimismo las instalaciones del sector artesanal constatado en la periferia del Tolmo de Minateda (Hellín, Albacete), donde entre muchos mecanismos y utensilios se documentan prensas y depósitos excavados en la roca destinados a la producción de aceite o vino (Abad; Sanz; Gutiérrez 1996: 177-198; Jordán 2001: 5-14); vinculadas con la fase tardorromana de la ciudad, en época altoimperial son asimismo conocidos algunos establecimientos agrícolas de prensado en las inmediaciones, como por ejemplo la villa de Zama (Abad; Gutiérrez; Sanz 1998: 89).

Por otro lado, Los Cipreses fue sin duda un elemento clave en la articulación del territorio de la Llanura de Jumilla entre los siglos I al V d.C., en el cual debieron ser igualmente determinantes otras *uillae* como las localizadas en la avenida de Nuestra Señora de la Asunción y en el cercano predio de La Ñorica.

El *fundus* integra las tierras de la explotación rural y la totalidad de instalaciones y viviendas a ellas dedicadas; constituye, por consiguiente, el alma de la *uilla* y en directa relación con los beneficios obtenidos por su aprovechamiento ha de entenderse el desarrollo de los programas arquitectónicos y ornamentales de prestigio de las residencias señoriales. Pero si mínimo o casi nulo es el conocimiento e interés de las *partes rusticae* y *fructuariae*, más lo es el de los *fundi*. En este sentido, los estudios son realmente escasos (Alarcão 1998: 89-119; Lopes; Carvalho; Gomes 1997: 137-140), lo que se acrecienta por una concepción atemporal del ámbito rural explotado, que a menudo se considera invariable con el paso del tiempo, cuando la realidad es rica en matices y cambiante con el devenir de los siglos, y sólo recientemente se están planteando análisis integrales que, a pesar de las dificultades, pretendan obtener una visión lo más

⁶⁰ Caso de la villa de Rabaçal (Coimbra, Portugal), cuya *pars rustica* se emplaza a unos 200 m de la residencia señorial (Pessoa 1998).

⁶¹ Véanse al respecto las consideraciones expuestas en Antolinos y Soler 2001: 553-554.

completa posible del territorio beneficiado, como sucede con la villa de Veranes (Gijón) (Fernández Ochoa; Gil; Orejas 2004: 197-219; Orejas; Ruiz del Árbol 2008, 167-191).

En el caso de la villa de Los Cipreses, su emplazamiento estuvo en función de la cantidad y calidad de las tierras aprovechables en la fértil llanura de Jumilla y sus montes y bosques adyacentes. Los Cipreses fue un establecimiento eminentemente agropecuario, cuya principal actividad económica estuvo muy orientada al cultivo del olivo, la vid y, en menor grado, de algunos frutales (*Prunus* sp.) —por lo demás los más tradicionales en la zona, habiendo perdurado hasta la actualidad (Hernández 2008)— como se deduce de los análisis antracológicos y carpológicos, realizados a un total de 511 fragmentos de carbón, que ofrecen datos paleoecológicos y paleoeconómicos, en particular relativos a los siglos III y V d.C., y posibilitan una aproximación a la potencialidad agrícola del territorio; el cultivo más importante fue el del olivo (*Olea europaea*), dado que presenta valores muy elevados en el conjunto del carbón analizado, destinado al procesado de las aceitunas para la elaboración de derivados como el aceite; en cuanto a la vid (*Vitis vinifera*), su presencia en el registro antracológico es mucho más escasa, destinándose a la producción de vino (Pérez; García 2009). Las actividades agrícolas se complementarían con las ganaderas; de los análisis arqueofaunísticos se desprende la existencia de una cabaña doméstica compuesta por ovejas y/o cabras, seguidas por bóvidos y équidos, estos últimos empleados como animales de tiro y para la obtención de carne. La presencia cuantitativamente elevada de ciervos y jabalíes sugiere la práctica de actividades cinegéticas y un paisaje menos roturado que el actual (Portí 2009). El abastecimiento de arcillas para la fabricación de cerámicas debió producirse en cualquier punto cercano al enclave, ubicado en una terraza fluvial formada por depósitos de arcillas y aluviones. Por último, desconocemos la existencia de minas en el entorno donde se pudiera procurar el mineral necesario para la elaboración de aperos y otros instrumentos metálicos.

En todo caso, aunque podemos aproximarnos al paleopaisaje del *fundus* en época tardorromana (siglos III-V d.C.), en realidad poco sabemos de la distribución de instalaciones de explotación, hábitat o almacenaje, y menos aún sobre su extensión. Respecto a la primera cuestión, desconocemos si pueden asociarse al *fundus* altoimperial de la villa o al de las cercanas instalaciones de la avenida de Nuestra Señora de la Asunción o de La Ñorica, los espacios constatados a partir de las últimas décadas del siglo

I en el Camino del Pedregal, con ambientes habitacionales y productivos que, respetando la orientación de las estructuras preexistentes y realizados con técnicas constructivas de raigambre netamente ibérica, parecen haber estado habitados por población campesina de origen indígena (Muñoz; Hernández; Urueña 1997: 215). Respecto a la extensión, la existencia de las antedichas *uillae* alto y bajoimperiales en la llanura de Jumilla, ubicadas a aproximadamente unos 1,5 km de la de Los Cipreses, acredita la existencia de un *fundus* de tamaño medio, posiblemente explotado por el *dominus* y su familia, como bien avalan las necrópolis del siglo II (Noguera 2004: 86-91, láms. 18-20) y del IV d.C. (*ibid.*) documentadas en las inmediaciones de los referidos enclaves.

Por otro lado, el registro de una secuencia evolutiva en Los Cipreses, con tres etapas bien definidas comprendidas entre el periodo de la República tardía y el Bajo Imperio, permite avanzar en el análisis de la evolución del poblamiento rural romano en el Altiplano Jumilla-Yecla, en general, y en la Llanura de Jumilla, en particular. Los restos de la fase I de Los Cipreses corresponden a un primer asentamiento de naturaleza y entidad desconocida, posiblemente un establecimiento rural de carácter agropecuario datable de manera genérica en los siglos II-I a.C., antes del cambio de era y con posterioridad a los traumáticos acontecimientos que, en el marco de la segunda guerra púnica o de la rebelión generalizada hacia el 197 a.C., enfrentaron a las comunidades indígenas y a las tropas romanas, conllevando la destrucción de prósperos asentamientos ibéricos, como el del poblado de Coimbra del Barranco Ancho (Page; García; Iniesta; Ruiz 1987: 9; Muñoz 1995: 121-122; García 1997; 1999), que fue, junto con el poblado ubicado en el Cerro del Castillo, el principal núcleo de control geopolítico de todo el Altiplano Jumilla-Yecla durante los siglos IV-III a.C. (Grau 2000: 43). Diversas excavaciones y prospecciones de urgencia en la zona (Muñoz; Hernández; Urueña 1995: 140-154; 1997: 205-216), permiten intuir que la ocupación y aprovechamiento de las tierras de la llanura pudo organizarse desde fines del siglo III al I a.C. mediante explotaciones reducidas de tipo campesino⁶². Estas pequeñas granjas, cuyo origen podría remontar a época Ibérica Plena (siglos IV-III a.C.) (Muñoz 1995: 121), depen-

⁶² Al modo en que se documenta en otras regiones peninsulares, como Andalucía o el área catalana (Miret; Sanmartí; Santacana, 1987: 82-85; Olesti 1997: 71-90), así como en diversos puntos del Sureste peninsular, como la comarca del Alto Guadalentín (Martínez 1995: 207-209, fig. 1) o el valle alto del río Quípar (Brotóns 1995, 1995: 247-274), zonas estas donde los excedentes de producción pudieron abastecer *oppida* cercanos.

dieron de la población indígena, al modo en que se documenta en la comarca del Quípar (Brotóns 1995: 272), sin que por el momento pueda rastrearse un fenómeno de fundaciones *ex novo* a partir de contingentes de inmigrantes itálicos, similar al que aconteció en el área litoral de *Carthago Noua*⁶³, así como en otras regiones de la fechada mediterránea y Andalucía desde fines del siglo III a.C. y, de modo intenso, a partir de mediados del I a.C. (Gorges 1994: 269-270). La actividad de estas granjas debió de estar destinada al autoabastecimiento, aunque sin descartar la existencia de excedentes que, en el marco de un circuito comercial a escala reducida, sirviesen para el suministro alimentario de los poblados y establecimientos rurales del entorno. Las escasas estructuras arquitectónicas y los contextos cerámicos correspondientes a esta fase de Los Cipreses parecen conformar este tipo de ocupación rural, por demás sustentada en un campesinado indígena fuertemente arraigado a usos y tradiciones prerromanos y alejado de los principales focos de romanización.

Los contextos y estructuras arquitectónicas de la fase II de Los Cipreses evidencian, hacia un momento impreciso de la segunda mitad del siglo I d.C., la fundación de una villa de nueva planta, que amortizó el asentamiento precedente de época republicana, dotada de un área residencial organizada en derredor de un amplio peristilo trapezoidal y una amplia zona productiva destinada básicamente a la elaboración de vino y aceite. Por consiguiente, aunque se ha postulado para la comarca del Altiplano la eclosión, a partir de finales de época augustea, de un dinámico fenómeno de colonización y romanización 'activa' de los campos (Ramallo 1980: 121; Muñoz 1995: 124), no parece que el patrón de asentamiento en la Llanura de Jumilla, con pequeñas unidades de explotación campesina dependientes de población indígena, permitiese sustancialmente durante el cambio de Era y buena parte del siglo I d.C., siendo en el transcurso de las últimas décadas de la primera centuria cuando parece que se verificó una importante transformación en la estructura y trama poblacional de la Llanura de Jumilla con la creación de posibles *fundi* agropecuarios estructurados en torno a *uillae* dotadas de sus correspondientes *partes*; es de suponer que esta nueva organización del espacio rural se apoyase en el potencial climático, hídrico y edafológico de la zona⁶⁴ y que se acometiese en razón de una *centuriatio* bien planificada del

territorio⁶⁵, aunque resulta arriesgado con la escasez de datos conocidos hasta el momento realizar propuestas precisas —que en cualquier caso serían teóricas— concernientes a cronología exacta, régimen jurídico del terreno y de la propiedad de la tierra, extensión de las explotaciones o *fundi* o ascendencia socio-económica de los nuevos poseedores⁶⁶. La base económica del nuevo complejo de Los Cipreses, en el que destaca la casa de peristilo, que acredita el nutrido grado de romanidad de sus moradores, sin duda ricos dueños nobles o burgueses (Gorges 1994: 272), fue la fabricación oleícola. Las elevadas dimensiones y capacidad de prensado del *torcularium*, el volumen de la pileta de decantación y el amplio espacio de la *cella olearia* para el almacenaje en *dolia* del aceite, son indicios que evidencian un elevado rendimiento que, con seguridad, excedió los límites del autoabastecimiento, sin que podamos no obstante, a día de hoy, establecer el área de comercialización del aceite elaborado en el enclave, que con seguridad debió abarcar al resto del hábitat constatado en la llanura y sus inmediaciones. Sin embargo, otras actividades, como la elaboración de vino, debieron complementar la economía del asentamiento, pudiendo plantearse iguales consideraciones respecto a la producción vinícola, acaso también orientada al abastecimiento de la comarca, siendo uno de los escasos ejemplos de este tipo de instalaciones junto a la Fuente del Pinar en Yecla (Ruiz 2006: 345-354; 2008: 425-428). En el devenir del siglo II y de la primera mitad del III d.C., la villa de Los Cipreses debió alcanzar un importante desarrollo, fruto entre otros factores de los pingües beneficios generados por la transformación manufacturera de los recursos agrarios

⁶³ Al respecto, A. Morales planteó en 1974 la distribución y sistematización de los enclaves rurales constatados en la llanura y sus áreas adyacentes mediante una centuriación articulada por medio de un cardo principal que, orientado de noreste a suroeste, se conservó fosilizado hasta los años 60 en un camino vecinal que discurría por el fondo del Prado, confluyendo sus extremos en sendos accidentes topográficos: al suroeste El Puntal, que penetra a modo de cuña en la apertura de la cubeta hacia la Cañada del Judío, y al noroeste la Sierra del Buey. El *decumanus* principal se orientaría de noreste a suroeste, apoyando en el extremo occidental del casco urbano de Jumilla, allí donde convergen las ramblas de Jumilla y de la Alquería para formar la del Judío. Paralelos a este eje y entre sí se dispondrían *decumanos* secundarios, fosilizados en lindes y caminos rurales (Morales 1974: 70-75, en particular 72). La superficie de esta *centuriatio*, que Morales denomina como del Prado-Cañada del Judío, abarcaría entre 3.500 y 4.000 ha de fértiles tierras que, básicamente dedicadas al cultivo de la trilogía mediterránea, quedarían distribuidas en lotes de aproximadamente 12,6 ha, es decir, unas 50 *iugeras* (ibid.: 73-74).

⁶⁶ Muñoz 1995: 126 y 128. Al respecto de estas cuestiones, véase una interesante propuesta de reconstrucción, esencialmente teórica, relativa al proceso de colonización de la Vega de Cieza en: López; Salmerón 1993: 115-129.

⁶³ Ramallo 1989: 53; Ruiz 1995: 153-182; Orejas; Antolinos 2001: II 2C; Orejas; Ramallo 2004: 94 ss.; Domergue 2008: 189-194.

⁶⁴ Factor de primer orden para la comprensión de los procesos de implantación rural (Gorges 1994: 268 y 272).

obtenidos en su *fundus*. Aunque desconocemos casi todo referente a las formas de propiedad de la tierra, las superficies y los modelos de explotación, el *fundus* de Los Cipreses fue un establecimiento agrícola, cuya principal actividad económica se cimentó en el cultivo de olivares, viñedos y, acaso también, cereales (Pérez; García 2009).

La documentación arqueológica disponible parece evidenciar una reorganización del hábitat rural hacia las últimas décadas del siglo III y los inicios del IV d.C., posiblemente tras el periodo de crisis e inestabilidad que parece azotar buena parte del sureste peninsular en el transcurso de la tercera centuria (Murcia 1997-1998: 211-226). El fenómeno se encuadra bien en un proceso definido como *renouveau constantinien*, que entrañó un cambio en profundidad del paisaje rural hispano y el surgimiento de las grandes villas tardías como exponentes del fenómeno de ruralización acaecido en el Imperio en el devenir de la cuarta centuria (Gorges 1994: 272-275 y 279-281).

Del máximo interés son las variaciones que experimenta la villa de Los Cipreses en el devenir del referido lapso, pues debieron ser consecuencia de importantes transformaciones en el terreno agropecuario explotado. En esta época, aconteció un proceso de monumentalización arquitectónica y decorativa de los principales espacios de la *pars urbana*, y una destacada mutación de la *pars fructuaria*. Las instalaciones vinícolas continuaron produciendo⁶⁷, pero el establecimiento oleícola excavado se amortiza y la hipotética antigua *cella olearia* se reutiliza para otras actividades, acaso la molienda y almacenaje de grano. Por otro lado, se construyen *ex novo* una serie de edificios que pueden interpretarse como integrantes de la *pars rustica* destinada a la población servil empleada en los servicios; en concreto, una tapia delimitó ahora la zona *fructuaria* de la nueva zona, constituida por sendos edificios, dotados de estancias de cocina, almacenaje y elaboración, en una de las cuales se localizó un taller de objetos de hueso destinados al autoabastecimiento. Posiblemente al consumo interno debieron dedicarse otras actividades, arqueológicamente constatadas, como la producción textil o la metalúrgica. Además, las labores agrícolas se complementarían con las ganaderas (Portí 2009). En todo caso, el hallazgo bien contextualizado es excepcional por cuanto estos sectores de las villas son escasamente conocidos⁶⁸.

⁶⁷ En un contexto perfectamente documentado en el resto de *uillae* hispanas para el siglo IV y V d.C. (Peña 2005-2006: 103-116).

⁶⁸ Destaca la posible *pars rustica* hallada en la villa du Vieux Domaine, en Vierzon (Cher) (Salé 1999).

Estas evidencias arqueológicas plantean muy diversos interrogantes y sugerentes propuestas de interpretación. Del máximo interés resulta la construcción de varias viviendas sencillas junto a la antigua residencia señorial, ahora suntuosamente rehecha. Desde el siglo II d.C. acontece un fenómeno imparable de concentración de la tierra en manos de los señores, con los consiguientes cambios en los sistemas de explotación y ocupación del territorio. Muchos pequeños asentamientos, como las granjas, fueron abandonados y los antiguos campesinos, ahora transformados en colonos, se desplazaron a vivir en las inmediaciones de sus nuevos patronos⁶⁹. En realidad, detrás de todo este proceso, que desembocará en desconocidas formas de concentración de la riqueza y del poder social y político, está el marco fiscal instaurado a partir de Diocleciano, que convirtió a los terratenientes rurales a partir del siglo IV en recaudadores de los impuestos que el Estado precisaba para sobrevivir (Fernández Ochoa; Gil; Orejas 2004: 213-214).

La transformación constatada arqueológicamente en Los Cipreses podría responder a este proceso histórico y ser la prueba del desplazamiento de la mano de obra agrícola junto a la renovada *pars urbana*, como consecuencia de un fenómeno de concentración de la propiedad en torno a un adinerado *possesor* y con ello de los excedentes de los campesinos que habitasen el *fundus*, generándose así pingües beneficios destinados al fisco y con los que poder acometer una renovación y redecoración del peristilo y principales estancias de la *pars urbana*. Además, curiosamente, las excavaciones en el cercano Camino del Pedregal, donde en las últimas décadas del siglo I se habían construido nuevos espacios de hábitat y productivos destinados a la población campesina, revelan cómo dicho asentamiento fue abandonado coetáneamente (Muñoz, Hernández y Urueña 1997: 205-216), si bien no podemos afirmar que sus moradores fuesen los que se trasladasen a la nueva *pars rustica* de la villa. En todo caso, este fenómeno reflejaría la existencia de una aristocracia tardorromana que, en el ámbito rural, hace ostentación de su riqueza, basada en el beneficio de los recursos agropecuarios, aunque con novedosos procesos de control y explotación del territorio y nuevas relaciones sociales.

Relacionado con estos procesos de control territorial (Fernández Ochoa; Gil; Orejas 2004: 212-214)

⁶⁹ Al respecto de estos procesos de cambio y transformación de la villa altoimperial a la tardorromana: Leveau 1983: 920; Vera 1995: 201-210; Ariño; Díaz 1999: 171-182.

podría estar, asimismo, la amortización y cambio de uso de la almazara destinada a la elaboración de aceite. El fenómeno podría evidenciar un importante cambio en la orientación económica y manufacturera del enclave, directamente ligado al agotamiento o falta de rentabilidad de los mercados. Pero dado que todavía queda por excavar los sectores al sureste y noreste de la *pars urbana*, desconocemos si pudo deberse igualmente a una mudanza de emplazamiento de la instalación en conexión con los sucesos de reorganización del trabajo y de la producción ahora constatados⁷⁰. En este sentido, lo cierto es que el asentamiento no parece experimentar una crisis económica, como bien acredita la residencia del *dominus* y, lo más interesante, los análisis antracológicos de los carbones recuperados en los contextos tardíos reflejan que el 10,57% del total de taxones representados corresponden a *Olea europaea*, lo que evidencia la continuidad en esta fase del cultivo y explotación del olivo.

A partir de la segunda mitad del siglo v d.C., en contra de los procesos de cambio y transformación constatados en múltiples conjuntos rurales hispanos, los cuales se prolongan en ocasiones hasta el siglo vii d.C. y aun después (Chavarria 2001: 55-76; Ripoll; Arce 2001: 21-54), la villa debió iniciar un fenómeno de abandono progresivo de sus dependencias e instalaciones, el cual debió acontecer hasta por lo menos el siglo vi d.C., tal y como lo atestigua el estudio de los materiales recuperados en los niveles de colmatación de las áreas servil y productiva. El acontecer fue pacífico, pues no se aprecia indicio alguno de destrucciones violentas o fortuitas, y posiblemente debe ponerse en relación con el agotamiento del modelo social, económico y manufacturero del enclave en época tardorromana.

La villa de Los Cipreses fue un núcleo rural con una rica articulación y dinámica social, productiva y económica que sólo ahora empezamos a entrever. Y sólo por medio de este tipo de estudios de carácter local y regional podremos, de una parte, acercarnos con éxito relativo al análisis y comprensión de los modelos, formas y cambios en el poblamiento y explotación rural en el devenir de los siglos i al v d.C., y de otra, poner de manifiesto las diferencias en los patrones de distribución y organización de estos asentamientos manufactureros, que básicamente responden a diversos y complejos procesos socio-políticos (Fernández Ochoa; Gil; Orejas 2004: 211).

⁷⁰ La construcción de nuevos *torcularia* para la producción de aceite está perfectamente constatada para estas fechas en múltiples contextos hispanos (Peña 2005-2006: 103-116).

BIBLIOGRAFÍA

- Abad, L.; Sanz, R.; Gutiérrez, S. 1996: Fortificación y espacio doméstico en un yacimiento tardorromano: el Tolmo de Minateda (Hellín, Albacete), *Actas de las Jornadas La Sede de Elo: el espacio religioso y profano en los territorios urbanos de Occidente (siglos v-vii)* (Elda 1991) (*Alebus* 6), Elda 1996: 177-198.
- Abad, L.; Gutiérrez, S.; Sanz, R. 1996: *El Tolmo de Minateda. Una historia de tres mil quinientos años*, Toledo.
- Aguarod Otal, C. 1995: La cerámica común de producción local/regional e importada. Estado de la cuestión en el valle del Ebro, *Cerámica comuna romana d'època Alto-Imperial a la Península Ibérica. Estat de la qüestió*, Barcelona: 129-153.
- Akerraz, A.; Lenoir, M. 1981-1982: Les huileries de Volúbilis, *Bulletin d'Archeologie Marocaine* XIV : 69-120.
- Alarcão, J. De 1998: A paisagem rural romana e alto-medieval em Portugal, *Conimbriga*, 37: 89-119.
- Alfaro Giner, C. 1984: *Tejido y cestería en la Península Ibérica. Historia de su técnica e industrias desde la Prehistoria hasta la romanización*, Madrid.
- Alfaro Giner, C. 1997: *El tejido en época romana*, Madrid.
- Amante Sánchez, M. 1993: *Lucernas romanas de la Región de Murcia. Hispania Citerior*, Murcia.
- Amante Sánchez, M.; Lechuga Galindo, M. 1999: Excavaciones arqueológicas en Los Villaricos (Mula). Campañas de 1992/1994, *Memorias de Arqueología 1994*, 9: 329-343.
- Amouretti, M. C. 1986: *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*, Paris.
- Amouretti, M. C. 1993: Les sous-produits de la fabrication de l'huile et du vin dans l'Antiquité, *La production du vin et l'huile en Méditerranée (B.C.H., Suppl. XXVI)*, 463-476.
- Antolinos Marín, J. A.; Soler Huertas, B. 2001: Nuevos testimonios arqueológicos sobre la industria del aceite en los alrededores de *Carthago Noua*. Las ánforas olearias de la Bética en la ciudad portuaria, *Congreso Internacional Ex Baetica Amphorae. Conservas, aceite y vino de la Bética en el Imperio Romano (Sevilla- Écija, 1998)*, II, Écija: 537-555.
- Antolinos Marín, J. A.; Suárez Escribano, L.; Conde Guerra, E.; Noguera Celdrán, J. M. 2005: Intervención arqueológica en la villa romana de Los Cipreses (Jumilla, Murcia): primeros resultados de la campaña de 2004, *XVI Jornadas de Patrimo-*

- nio Histórico. Intervenciones en el patrimonio arquitectónico, arqueológico y etnográfico de la Región de Murcia*, Murcia: 309-312.
- Arambarri, A. 1992: *La oleicultura antigua*, Madrid.
- Ariño, E.; Díaz, P. C. 1999: La economía agraria de la Hispania romana: colonización y territorio, *Studia Historica. Historia Antigua*, 17: 171-182
- Baratta, G. 2005: *Römische Kelteranlagen auf der italienischen Halbinsel*, Murcia.
- Belda Navarro, C. 1975: *El proceso de romanización en la provincia de Murcia*, Murcia.
- Bernal Casasola, D. 2002: El horno cerámico de época bajoimperial: estructura, problemática y producciones cerámicas, *Excavaciones arqueológicas en la villa romana del Puente Grande (Los Altos del Ringo Rango, Los Barrios, Cádiz). Una ventana al conocimiento de la explotación económica de la bahía de Algeciras entre el s. I y el v d.C.*, Cádiz: 369-395.
- Billiard, R. 1928: *L'agriculture dans l'Antiquité d'après les Géorgiques de Virgile*, Paris.
- Blanco, J. L.; Rougeau, M. 1999: Técnicas para la elaboración del vino, *El vino en la Antigüedad romana (II Simposio Arqueología del Vino, Jerez, 1996)*, Madrid: 117-128.
- Blázquez Martínez, J. M.^a 1982: *Mosaicos romanos de Sevilla, Granada, Cádiz y Murcia (Corpus de mosaicos de España IV)*, Murcia.
- Brogio, G. P. (ed.) 1996: *La fine delle ville romane: trasformazioni nelle campagne tra tarda antichità e alto medioevo. 1° convegno archeologico del Garda, Gardone Riviera (Brescia), 14 ottobre 1995 (Documenti di archeologia, 11)*, Montova.
- Brotóns Yagüe, F. 1995: El poblamiento romano en el valle alto del Quípar (Rambla de Tarragoya), Caravaca de la Cruz (Murcia), Noguera Celdrán, J. M. (ed.), 1995: 247-274.
- Brotóns, F.; Méndez, R.; García, C.; Ruiz, E. 1988: El tramo viario de Montealegre a Fuente la Higuera, *Vías romanas del Sureste. Actas del symposium celebrado en Murcia del 23 al 24 de Octubre de 1986*, Murcia: 75-80.
- Brun, J. P. 1986: *L'oléiculture antique en Provence. Les huileries du département du Var*, Paris.
- Brun, J. P. 1993a: L'oléiculture et la viticulture antiques en gaule d'après les vestiges d'installations de production, *La production du vin et l'huile en Méditerranée (B.C.H., Suppl. XXVI)*: 307-341.
- Brun, J. P. 1993b: La discrimination entre les installations oléicoles et vinicoles, *La production du vin et l'huile en Méditerranée (B.C.H., Suppl. XXVI)*: 511-537.
- Brun, J. P. 1997: Production de l'huile et du vin en Lusitanie romaine, *Conimbriga* 36: 45-72.
- Camps-Fabrer, H. 1985: L'olivier et son importance économique dans l'Afrique du Nord antique, *L'huile d'olive en Méditerranée. Histoire, anthropologie, économie de l'antiquité à nos jours*, Aix-En-Provence: 53-66.
- Carandini, A.; Settis, S. 1981: *Esclaves et maîtres en Etrurie Romaine. Les fouilles de la villa de Settefinestre*, Paris.
- Carrillo Díaz-Pinés, J. R. 1995: Testimonios sobre la producción de aceite en época romana en la Subbética Cordobesa, *Antiquitas* 6: 53-91.
- Carrillo Díaz-Pinés, J. R. 1997: *Olearium aut vinarium?*: un problema de identificación arqueológica, *Almirez* 6: 99-110.
- Carvalho, A. 1999: Evidencias arqueológicas da produção de vino nas villae romanas do territorio português, *Économie et territoire en Lusitanie romaine*, Madrid: 361-390.
- Casas Genover, J.; Soler Fusté, V. 2003: *La villa de Tolegassos. Una explotación agrícola de época romana en el territorio de Ampurias (BAR International Series 1101)*, Oxford.
- Casas, J. et al. 1995: Les ceràmiques comunes locals del N.E. de Catalunya, *Ceràmica comuna romana d'època Alto-Imperial a la Península Ibérica. Estat de la qüestió*, Barcelona: 99-127.
- Ceán Bermúdez, A. J. 1832: *Sumario de las Antigüedades Romanas que hay en España, en especial las pertenecientes a las Bellas Artes*, Madrid.
- Chavarría, A. 2001: Poblamiento rural en el territorio de Tarraco durante la Antigüedad tardía, *Arqueología y territorio medieval* 8: 55-76.
- Cuomo Di Caprio, N. 1971: Proposta di classificazione delle fornaci per ceramica e laterici nell'area italiana, dalla preistoria a tutta l'epoca romana, *Sibrium* 11: 371-464.
- Domergue, C. 2008: *Les mines antiques. La production des métaux aux époques grecque et romaine*, Paris.
- Drachmann, A. G. 1932: *Ancient oil-mills and presses*, Copenhagen.
- Espinosa Ruiz, A. 1990: Los mosaicos de la villa romana de Torre La Cruz (Villajoyosa, Alicante), *CuPAUAM* 17: 219-253.
- Fernández Castro, M.^a C. 1982: *Villas romanas en España*, Madrid.
- Fernández Castro, M.^a C. 1983: Fábricas de aceite en el campo hispano-romano, *Producción y comercio del aceite en la Antigüedad*, II, Madrid: 569-599.
- Fernández Ochoa, C.; Gil Sendino, F.; Orejas Saco

- Del Valle, A. 2004: La villa romana de Veranes. El complejo rural tardorromano y propuesta de estudio del territorio, *AEspA* 77: 197-219.
- Fernández Ochoa, C.; García Entero, V.; Gil Sendino, F. (eds.) 2008: *Las villae tardorromanas en el occidente del Imperio. Arquitectura y función* (Actas del IV Coloquio Internacional de Arqueología en Gijón, 2006), Gijón.
- Fernández Vega, P. A. 1999: *La casa romana*, Madrid.
- Flechter Valls, D. 1965: Tipología de los hornos cerámicos romanos de España, *AEspA* 38: 170-174.
- García Cano, J. M. 1997: *Las necrópolis ibéricas de Coimbra del Barranco Ancho (Jumilla, Murcia). I. Las excavaciones y estudio analítico de los materiales*, Murcia.
- García Cano, J. M. 1999: *Las necrópolis ibéricas de Coimbra del Barranco Ancho (Jumilla, Murcia). II. Análisis de los enterramientos, catálogo de materiales y apéndices antropológico, arqueozoológico y paleobotánico*, Murcia.
- García-Entero, V.; Peña Cervantes, Y.; Fernández Ochoa, C.; Bendala Galán, M. 2008: La producción de vino en la villa de Carranque (Toledo). Primeros resultados, *Symposio Internacional Arqueología del Vino. El vino en época Tardoantigua y Medieval. Museo Arqueológico de Murcia* (22-24 de octubre de 2008), Madrid: 387-396.
- García López, M.; Buendía Noguera, M. 1989: Aportación a la carta arqueológica de Murcia: el Índice de yacimientos, *Verdolay* 1: 7-47.
- González Blanco, A.; Lillo Carpio, P. A.; Guerrero Fúster, A.; Ramallo Asensio, S. F. 1983: La industria del aceite en la zona de la actual provincia de Murcia durante la época romana (primera aproximación al tema), *Producción y comercio del aceite en la Antigüedad* II, Madrid: 601-610.
- González Simancas, M. 1905-1907: *Catálogo Monumental de España. Provincia de Murcia*, Madrid.
- Gorges, J.-G. 1979: *Les villas hispano-romaines. Inventaire et Problématique archéologiques*, Paris.
- Gorges, J.-G. 1994: Les villas hispano-romaines: un panorama des connaissances, *Caesardunum* 28: 267-281.
- Grau Mira, I. 2000: Continuidad y cambio en la trama del *Conventus Carthaginensis* durante el proceso de romanización, *AnMurcia* 16: 35-51.
- Hernández Carrión, E. 2008: La vid y el vino en la comarca de Jumilla (Murcia): desde la Edad Media al siglo XVIII, *Symposio Internacional Arqueología del Vino. El vino en época Tardoantigua y Medieval. Museo Arqueológico de Murcia* (22-24 de octubre de 2008), Madrid: 449-462.
- Jacob, J. P.; Leredde, H. 1985: Les potiers de Jaugles/Villiers-Vieux: étude d'un centre de production gallo-romain, *Gallia* 43.1: 167-192.
- Járrega Domínguez, R.; Sánchez Campoy, E. 2008: *La villa romana del Mas d'en Gras (Vila-seca, Tarragona) (Hic et nunc 3)*, Tarragona.
- Jordán Montes, J. F. 2001: ¿Petroglifos o prensas de aceite? Un problema de interpretación arqueológica en el Tolmo de Minateda (Hellín, Albacete), *Al-Basit* 45: 5-14.
- Jorge Aragoneses, M. 1966 (1964-1965): Actividades de la delegación de zona del distrito universitario de Murcia. Año 1965, *Noticiario Arqueológico Hispánico*, VIII-IX (1-3): 298-300.
- Juan Tovar, L. C. et alii 1986-1987: Medio natural y medio económico en la industria alfarera: el taller iberorromano de Fontscaldes (Valls, Alt Camp, Tarragona), *Butlletí Arqueològic* 8-9: 59-85.
- Lechuga Galindo, M.; Amante Sánchez, M. 1991: El yacimiento romano de «Los Villaricos» (Mula, Murcia). Aproximación al estudio de un establecimiento rural de época romana en la Región de Murcia, *Antigüedad y Cristianismo* VIII: 363-383.
- Lechuga Galindo, M.; Amante Sánchez, M. 1997: El yacimiento romano de «Los Villaricos» (Mula). Campaña de excavaciones de 1991, *Memorias de Arqueología* 1991 6: 218-229.
- Leveau, Ph. 1983: La ville antique et l'organisation de l'espace rural: villa, ville, village, *Annales. Economies, société, civilisations* 38: 920-942.
- Lillo Carpio, P. A. 2001: El aceite en el Mediterráneo antiguo, *Revista Murciana de Antropología* 7: 57-75.
- Lillo Carpio, P. A.; Walker, M. 1983: Excavaciones arqueológicas en el yacimiento eneolítico de El Prado (Jumilla, Murcia), *XVI Congreso Nacional de Arqueología* (Jaén 1982), Zaragoza: 105-112.
- Lopes, M. C.; Carvalho, P.; Gomes, S. M. 1997: *Arqueologia do Concelho de Serpa*, Serpa.
- López Campuzano, M.; Salmerón Juan, J. 1993: Consideraciones sobre la condición económica y social del campesinado romano de la Vega de Cieza (Murcia) durante el siglo III y primera mitad del IV d.C.: el punto de vista de la prospección y de la excavación arqueológica, *Verdolay* 5: 115-129.
- López Pérez, M. C.; Vázquez Collazo, S. 2007: La mesa y la villa romana de O Cantón Grande (A Coruña): aproximación al yacimiento a través de la terra sigillata, *Gallaecia* 26: 85-108.
- Lozano Santa, J. 1794 (1980): *Bastetania y Contestania del Reino de Murcia*, Murcia.

- Lozano Santa, J. 1800 (1976): *Historia Antigua y Moderna de Jumilla*, Murcia.
- MacGregor, A. 1985: *Bone, antler, ivory and horn. The technology of skeletal materials since the Roman period*, New Jersey.
- Macías Solé, J. M.; Menchón Bes, J. J. (eds.) 2007: *La vil·la romana dels Hospitals (el Morell, Tarragona). Un asentament de la via De Italia in Hispanias (Hic et nunc 1)*, Tarragona.
- Martínez Rodríguez, A. 1995: El poblamiento rural romano en el valle del Guadalentín (Lorca, Murcia), Noguera Celdrán, J. M. (ed.) 1995: 203-225.
- Matijasic, R. 1993: La production d'huile et de vin en Istria et Dalmatie durant l'Antiquité classique et le début du Moyen-Âge, *La production du vin et l'huile en Méditerranée (B.C.H., Suppl. XXVI)*: 247-261.
- Mattingly, D. J.; Hitchner, R. B. 1993: Données techniques concernant quelques pressoirs romains d'Afrique du Nord, *La production du vin et l'huile en Méditerranée (B.C.H., Suppl. XXVI)*: 439-462.
- Mezquíriz, M.ª A. 1995-1996: La producción de vino en época romana a través de los hallazgos en territorio navarro, *Trabajos de Arqueología Navarra* 12: 63-90.
- Miret, M.; Sanmartí, J.; Santacana, J. 1987: La evolución y cambio del modelo de poblamiento ibérico ante la romanización: un ejemplo, *Los asentamientos ibéricos ante la romanización (Madrid, 27-28 febrero 1986)*, Madrid: 79-85.
- Molina García, J. 1964 (1962): Jumilla (Murcia), *Noticiario Arqueológico Hispánico VI* (1-3): 426.
- Molina García, J. 1969 (1966-1968): Memoria de la III campaña de excavaciones en el yacimiento romano Los Cipreses, Jumilla (Murcia), *Noticiario Arqueológico Hispánico X-XII*: 243-244.
- Molina Grande, M.ª C.; Molina García, J. 1973: *Carta arqueológica de Jumilla*, Murcia.
- Morales Gil, A. 1974: Tres ejemplos de *centuriatio* en el Altiplano de Jumilla-Yecla (Murcia), *Estudios sobre centuriaciones romanas en España*, Madrid: 69-82.
- Muñiz Jaén, I.; Lara Fuillerat, J. M.; Camacho Cruz, C. 2000: Sobre alfares, silos y almazaras en la villa romana de El Ruedo (Almedinilla, Córdoba), *Antiquitas* 11-12, 233-266.
- Muñoz Tomás, B. 1995: Poblamiento rural romano en el Sureste: El Altiplano, Jumilla, en Noguera Celdrán, J. M. (ed.) 1995: 107-132.
- Muñoz Tomás, B.; Hernández Carrión, E.; Urueña Gómez, M.ª I. 1995: El Camino del Pedregal (Jumilla): Campaña de 1988, *Memorias de Arqueología* 3: 140-154.
- Muñoz Tomás, B.; Hernández Carrión, E.; Urueña Gómez, M.ª I. 1997: Excavación arqueológica en el Camino del Pedregal (Jumilla): Campaña 1991-92, *Memorias de Arqueología* 6: 205-216.
- Murcia Muñoz, A. J. 1997-1998: La Fuente de la Teja: una instalación oleícola de época altoimperial junto a la vega del río Argos (Caravaca de la Cruz, Murcia), *AnMurcia* 13-14: 211-226.
- Murcia Muñoz, A. J. 2001: El cultivo del olivo y la elaboración de aceite en el término municipal de Caravaca de la Cruz: fuentes arqueológicas e historiográficas, *Revista Murciana de Antropología* 7, 115-137.
- Murcia Muñoz, A. J. 2006: *Intervención Arqueológica en El Yacimiento Romano de La Fuente de La Teja (Caravaca de La Cruz, Murcia): Fases de Ocupación*, *Memorias de Arqueología* 1999, 14: 218-229.
- Nieto Gallo, G. 1986: Panorama arqueológico del Altiplano Jumilla-Yecla, *Jornadas de Arqueología de Yecla. Homenaje a Cayetano de Mergelina*, Yecla: 19-43.
- Noguera Celdrán, J. M. (ed.) 1995: *Poblamiento rural romano en el Sureste de Hispania (Actas de las Jornadas celebradas en Jumilla del 8 al 11 de noviembre de 1993)*, Murcia.
- Noguera Celdrán, J. M. 2004: *El Casón de Jumilla (Murcia). Arqueología de un mausoleo tardorromano*, Murcia.
- Noguera Celdrán, J. M.; Fernández Díaz, A.; Ramírez Águila, J. A.; Madrid Balanza, M.ª J.; Suárez Escribano, L. 2000: Aportación al estudio de los *balnea* rurales en *Hispania Citerior Tarraconensis*, en la villa romana del 'Casón-Pedregal' (Jumilla, Murcia), Fernández Ochoa, C.; García Entero, V. (eds.), *Congreso Internacional «Termas romanas en el occidente del Imperio» (II Coloquio Internacional de Arqueología en Gijón)* (Gijón, 1999), Gijón: 335-347.
- Noguera Celdrán, J. M.; Murcia Muñoz, A. J.; Ramírez Águila, J. A. 2003: Actuación arqueológica en la villa romana de «Los Cipreses» (Jumilla, Murcia). Campaña 2002, *XIV Jornadas de Patrimonio Histórico y Arqueología de la Región de Murcia (Murcia, 17 al 21 de noviembre de 2003)*, Murcia: 55-58.
- Noguera Celdrán, J. M., Suárez Escribano, L.; Antolinos Marín, J. A. 2006: Resumen de la campaña de 2005 en la villa romana de Los Cipreses, Jumilla, *XVII Jornadas de Patrimonio Histórico. Intervenciones en el patrimonio arquitectónico, arqueológico y etnográfico de la Región de Murcia*, Murcia: 127-128.

- Olesti Vila, O. 1997: El origen de las villae romanas en Cataluña, *AEspA* 70: 71-90.
- Orejas, A.; Antolinos, J. A. 2001: Les mines de la Sierra de Cartagena, *Atlas Historique des Zones Minières d'Europe*, Bruxelles: Dossier II, 1-14.
- Orejas, A.; Ruiz Del Árbol, M., 2008: Territorio y dominio en las villas romanas: el *fundus* de Veranes, Fernández Ochoa, C.; García Entero, V.; Gil Sendino, F. (eds.) 2008: *Las villae tardorromanas en el occidente del Imperio. Arquitectura y función* (Actas del IV Coloquio Internacional de Arqueología en Gijón, 2006), Gijón, 167-191.
- Orejas, A.; Ramallo, S. F. 2004: *Carthago Noua: la ville et le territoire, De la terre au ciel. Paysages et cadastres antiques* II, Presses universitaires de Franche-Comté: 87-120.
- Page Del Pozo, V.; García Cano, J. M.; Iniesta Sanmartín, A.; Ruiz Sanz, M^a. J. 1987, *10 años de excavaciones en Coimbra del Barranco Ancho. Jumilla*, Murcia.
- Pasquarella, C.; Borgongino, M. 2005: I dipinti della Sala Pompeiana nella Reggia di Portici, *Cibi e Sapori a Pompei e dintorni*, Pompei.
- Peña Cervantes, Y. 2005-2006: Producción de vino y aceite en los asentamientos rurales de Hispania durante la Antigüedad tardía (S. IV-VII d.C.), *CUPAUM* 31-32: 103-116.
- Percival, J. 1988: *The roman Villa*, Batsford.
- Pérez Jordà, G.; García Martínez, M.^a S. 2009: *Estudio antracológico y carpológico de la villa romana de Los Cipreses (Jumilla)*, Valencia-Murcia.
- Pérez Losada, F. 1987: Sobre el concepto de «villa» no mundo romano, *Cadernos de Arqueología* 4: 79-110.
- Pessoa, M. 1998: *Roman villa of Rabaçal. A work of art in the landscape*, Penela.
- Portí Durán, M. 2009: *Informe arqueofaunístico de Los Cipreses*, Murcia.
- Ramallo Asensio, S. F. 1980: La Romanización y cristianización de la Región. Los pueblos germánicos, *Historia de la Región Murcia* II, Murcia: 267-349.
- Ramallo Asensio, S. F. 1985: *Mosaicos romanos de Carthago Noua (Hispania Citerior)*, Murcia.
- Ramallo Asensio, S. F. 1989: *La ciudad romana de Carthago Noua: la documentación arqueológica (La ciudad romana de Carthago Noua: fuentes y materiales para su estudio 2)*, Murcia.
- Remolà, J. A. (coord.) 2007: *El territori de Tarraco: vil·les romanes del Campo de Tarragona*. Actes del Seminario organitzat pel Museu Nacional Arqueològic de Tarragona, la Societat Catalana d'Estudis Clàssics i l'Institut Català d'Arqueologia Clàssica, amb la col·laboració de la Facultat de Lletres de la Universitat Rovira i Virgili (Tarragona, 14, 15 i 16 de Febrer de 2006) (*Forum* 13), Tarragona.
- Revilla Calvo, V. 1994: El alfar romano de Tomoví. Producción anfórica y agricultura en el área de Tarraco, *Bulletí Arqueològic* 16: 111-128.
- Revilla, V.; Pérez, J. M.; Gómez, J.; Pou, J. 1996: Estructuras y funcionamiento de una herrería rural romana del siglo I d.C., *Revista de Arqueología* 182: 22-29.
- Ripoll, G.; Arce, J. 2001: Transformaciones y final de las villae en occidente (siglos IV-VIII): problemas y perspectivas, *Arqueología y territorio medieval* 8: 21-54.
- Rodziewicz, M. 1998: Classification of wineries from Mareotis, *BCH*, Suppl. XXXIII: 27-36.
- Rojas Sola, J. I. 1995: *Estudio histórico-tecnológico de prensas para la fabricación de aceite de oliva. Aplicación en la reconstrucción gráfica de una prensa de viga y quintal*, Madrid.
- Roldán Hevías, J. M. 1988: Introducción al estudio de las vías romanas del Sureste peninsular, *Vías romanas del Sureste. Actas del symposium celebrado en Murcia del 23 al 24 de Octubre de 1986*, Murcia: 9-15.
- Rositer, J. J. 1981: Wine and oil processing at Roman farms in Italy, *Phoenix* XXXVI.1: 345-361.
- Ruiz Molina, L. 2006: Memoria preliminar de la actuación arqueológica en la Fuente del Pinar de Yecla (Murcia). Campañas 1999 y 2000, *Memorias de Arqueología* 1999 14: 345-354.
- Ruiz Molina, L. 2008: Arqueología del vino en la tardía Antigüedad y su pervivencia en la Baja Edad Media. El caso del lagar de la Fuente del Pinar de Yecla (Murcia), *Symposio Internacional Arqueología del Vino. El vino en época Tardoantigua y Medieval. Museo Arqueológico de Murcia* (22-24 de octubre de 2008), Madrid: 413-430.
- Ruiz Valderas, E. 1995: Poblamiento rural romano en el área oriental de *Carthago Noua*, Noguera Celdrán, J. M. (ed.), 1995: 153-182.
- Sáez, P. 1983: Colmuela, *De R.R.* XII, 52,6: *canalis et solea*, *Habis* 14: 147-152.
- Sáez, P. 1987: *Agricultura romana de la Bética* I, Écija.
- Salé, P. 1999: La pars rustica de la villa du Vieux Domaine à Vierzon (Cher). Un exemple de logements pour ouvriers agricoles?, *RACFr* 38: 207-222.
- Sillières, P. 1977: Le "Camino de Anibal". Itineraire des gobelets de Vicarello, de Castulo a Saetabis, *MelCasaVelázquez* 13: 31-87.

- Sotomayor, M. 1997: Algunas observaciones sobre hornos y excavaciones de alfares romanos, *Fli-ginae malacitanae. La producción cerámica romana en los territorios malacitanos*, Málaga: 9-26.
- Tchernia, A.; Brun, J. P. 1999: *Le vin romain antique*, Torino.
- Tremoleda i Trilla, J. 1995: Anàlisi de l'organització dels tallers locals de ceràmica a les comarques gironines, *Ceràmica comuna romana d'època Alto-Imperial a la Península Ibérica. Estat de la qüestió*, Barcelona: 74-95.
- Vera, D. 1995: Dalla «villa perfecta» allà villa di Paládio: sulle trasformazioni del sistema agrario in Itàlia fra Principato e Dominato, *Athenaeum* 83.1: 189-211.
- White, K.D. 1975: *Farm equipment of the Roman World*, Cambridge.
- White, K.D. 1984: *Greek and Roman technology*, London.
- Zarzalejos Prieto, M. 2002: *El alfar romano de Villamanta (Madrid)*, Madrid.

Recibido el 29-04-09
Aceptado el 15-07-09