

COMARCAS

## Hace 3.000 años se elaboraba vino en el área de Utiel-Requena



POR JOSÉ SOLER

Los estudios arqueológicos realizados en los últimos años han demostrado la secular tradición vitivinícola del área que comprende la D.O. Utiel-Requena. Las excavaciones llevadas a cabo en la Rambla de la Alcantarilla, la Solana de las Pillillas y Los Villares de Caudete de las Fuentes nos demuestran que la vid y el vino han acompañado a la humanidad desde el principio de los tiempos. Hasta ahora los documentos más antiguos que nos hablan de ello son los Fueros de Requena, concedidos por Alfonso X, el Sabio, en 1265. Pero la arqueología ha puesto de manifiesto que en la comarca ya se consumía vino (y se elaboraba), desde el siglo VIII a.C., gracias a los mercaderes fenicios que lo importaban hasta la Península Ibérica para hacer trueques con los indígenas, por lo que podríamos decir que aquellos conocieron el vino antes que la vid, hasta que estos comenzaron a elaborar su propio vino.

Uno de los yacimientos más relevantes de la cultura del vino en nuestras tierras se encuentra en el Parque Natural de las Hoces del Gabriel, en el lugar conocido como La Solana de las Pillillas, junto a la rambla de Los Morenos, en la pedanía de Los Duques, término municipal de Requena. Visita interesante, no sólo desde el punto de vista enológico, sino también turístico, como así lo ha tenido en cuenta la Consejería de Cultura de la Generalitat Valenciana al marcar una ruta turística para conocerlo, pues la imagen que el yacimiento ofrece muestra a las claras su utilidad.

Este yacimiento data de la época Ibérica, aproximadamente del siglo V a.C. y es posiblemente uno de los lugares de producción vitivinícola más antiguos de España y del Mediterráneo occidental. Está situado en la ladera de una montaña y lo constituye una cubeta de piedra caliza más elevada en la que

se realizaba el pisado de la uva. De ella, por gravedad, a través de unos orificios hechos en la misma roca, bajaban el mosto a otra pileta inferior donde se iba decantando y se hacía la primera fermentación. Un orificio en la cubeta superior señala la posibilidad de la existencia de algún mecanismo para un posterior prensado del hollejo. Luego el mosto se extraía con la ayuda de cazos o jarras y se guardaba en ánforas en las que continuaba la fermentación. Acabado este proceso las ánforas eran selladas para la conservación o traslado del vino.

Resulta imposible estimar la producción de vino en este lagar pues el casi inmediato trasiego del mosto a las ánforas aumentaría la capacidad de elaboración, pero esta debía ser significativa como lo ha demostrado el hallazgo de recipientes por toda la zona, teniendo en cuenta, además, que este lagar de las Pillillas no es el único de la comarca. Lo que sí se sabe es el nombre por el que era conocido, Vino de Kellin, topónimo Ibero del yacimiento arqueológico de Los Villares, en Caudete de las Fuentes, uno de los más importantes de la Península, cuyo nombre se conoce por las monedas que se acuñaron en la ceca homónima durante los siglos II y I a.C. El territorio dependiente de Kellin debió de tener una extensión muy similar a la actual comarca, con el río Gabriel, las Cabrillas y Martés como límites geográficos naturales.

En Los Villares se han encontrado pepitas de uva y, gracias a sofisticados análisis químicos de los restos hallados (taninos de la variedad bobal, nada menos) en una vasija datada en el siglo VI a.C., han demostrado de manera irrefutable que los habitantes de Kellin ya bebían vino hace más de 24 siglos y que éste era producido bajo los auspicios de su ciudad, por lo que tomaba su nombre que era señalado en las ánforas que lo contenían. Y desde entonces, hasta el día de hoy, el área geográfica Utiel-Requena nunca ha dejado de estar vinculada a la vitivinicultura.