



Peña Cervantes, Y. (2023)

De tornos y tornillos. Tecnologías de prensado de la uva y la aceituna en el mundo romano y tardoantiguo

Granada: Comares

De tornos y tornillos, de la profesora Yolanda Peña, es una obra que analiza y recopila el conocimiento arqueológico sobre los ingenios dedicados a la elaboración de la uva y aceituna en aceite y vino para época romana. La obra se estructura en trece capítulos. Tras una breve introducción y prefacio por la autoridad en estos estudios Jean-Pierre Brun, establece el estado de la cuestión sobre la tecnología de prensado en la antigüedad. De los capítulos dos al once, se describe cada región del Imperio Romano, con apartados sobre la historiografía, tipos de prensas, otras herramientas e implicaciones religiosas. Los capítulos doce y trece son discusivos y conclusivos, haciendo hincapié en la problemática de las fuentes. Todo ello acompañado de una extensa bibliografía actualizada.

La obra en su conjunto está bien estructurada y escrita, destacando en su apartado gráfico. La mayoría propias de la autora o gentilmente prestadas por otros investigadores, que amenizan y ayudan en el seguimiento de la lectura. Sin duda, este es un punto relevante, al considerar el marcado carácter técnico de las estructuras de prensado de la uva y la aceituna, con referencias a medidas, tamaños y formas. Solamente la recopilación de estas imágenes, la mayoría a color, es una aportación relevante para cualquier investigador interesado en el tema.

El análisis que Yolanda Peña hace parte siempre de la historiografía previa de cada región, siendo el desarrollo desigual por los capítulos. En una lectura transversal, se pueden apreciar las lagunas de información que existen en diversas regiones del Imperio Romano, especialmente las africanas. Esto es una problemática previa que la autora ha intentado sistematizar, en base a los datos disponibles, haciendo una descripción del estado de la cuestión por cada sitio. Es en el capítulo trece donde se realiza un análisis de todos estos espacios, acompañado, en los anexos, con una serie de tablas que resumen los indicadores principales, como los tipos de pesos, contrapesos, fijación, pavimentos o molinos. Por todo lo antes descrito se trata de una obra que será referente para estudios posteriores, tanto por la recopilación de datos e imágenes, como por los análisis finales.

En el capítulo doce, se analiza la famosa cita de Plinio el Viejo (N.H. XVIII, 317), en la que, entre otras cuestiones, se asigna una evolución tipológica de estos espacios de prensado al avance técnico. Es decir, los elementos de prensado evolucionan y cambian en base a una mejor técnica demostrada. Compartimos la crítica realizada por la autora, que evidencia a lo largo del

libro cambios y tipos tecnológicos que no obedecen a una mejora concreta, sino que son fruto de prácticas y tradiciones locales y regionales. Quizás, se agradecería un poco el análisis en conjunto de estos tipos respecto a la mejor adaptación climatológica de los lugares. Como sucede en el caso de los recipientes para almacenar y elaborar el vino, ya que la reacción vinícola es exotérmica, referido por la autora en su tesis publicada en 2010.

Igualmente hay una cuestión relevante sobre la diferenciación de uso para vino, aceite o ambos. Sobre esta cuestión, el libro no avanza mucho más de lo que ya se conoce, aunque hace un esfuerzo por indicar las cronologías de cada una de las diversas tipologías. Con todo, la visión por provincias, aunque práctica y lógica en el desarrollo de la propia investigación, hace difícil interconectar prácticas y formas que son comunes o no entre provincias. Esto se enmienda en el capítulo trece donde se analiza en conjunto dichas prácticas.

Pedro Trapero Fernández | Dpto. de Historia, Geografía y Filosofía, Universidad de Cádiz

URL de la contribución <www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/5585>