

INAUGURACIÓN DEL LAGAR Y LA BODEGA DEL PROYECTO SEGEDA VITIVINÍCOLA

Desde el año 2004 en el yacimiento celtibérico de Segeda I se está llevando a cabo un ambicioso proyecto, **Segeda Vitivinícola**, que tiene como objetivo el impulsar el conocimiento de la producción y el consumo del vino en la etapa celtibérica, construyendo un lagar y una bodega con las mismas técnicas constructivas localizadas en las excavaciones arqueológicas de Segeda. Durante la tarde de hoy, 26 de septiembre, un gran número de personas se han dado cita en esta ciudad celtibérica para asistir a la inauguración de la Bodega y el Lagar que son el primer fruto de este gran proyecto de arqueología experimental.

Al acto han asistido D^a Julia Olivas, Diputada de Diputación Provincial de Zaragoza; D. Roberto Ibarra, Alcalde de la localidad de Mara; D. Jesús Veron, Vicepresidente del Grupo Adri Calatayud-Aranda y D. Francisco Burillo, Director de Fundación Segeda.

Con esta primera fase, la inauguración del Lagar, Segeda va a constituir un Museo de Vino peculiar, único entre los existentes en España. Un museo de vino que va a unir las características de presentar las evidencias relacionadas con el vino más antiguas junto con la posibilidad de elaborar el vino como lo hacían los celtíberos. La construcción se ha realizado siguiendo los vestigios arquitectónicos localizados en las excavaciones de Segeda: zócalo de piedra y paredes levantadas de adobes, que se han revocado y encalado, finalizando con una franja inferior pintada en negro humo. El suelo será también de yeso.

La realización de esta construcción ha sido posible gracias a la colaboración de Jose Miguel Cañamero, Borja Gil, Jaime Quilón y numerosos estudiantes de Historia que han colaborado en la misma. También ha sido inestimable la colaboración de Construcciones R&F Per y a la ebanistería de Mariano Ostalé. La dirección del cultivo de la viña y posterior vendimia, siguiente fase del Proyecto Segeda Vitivinícola, está siendo llevada a cabo por Fernando Carrasco. Y el proceso de elaboración, fermentación y conservación del vino estará dirigido por el enólogo de la Bodega Augusta Bilbilis de Mara.

Este importante acontecimiento ha coincidido también con la visita al yacimiento de Segeda de los participantes en el XIII Congreso de la Asociación Española de Teledetección. Así mismo, para finalizar los actos los asistentes han podido contemplar la puesta de sol desde el Santuario de Segeda.

EL PROGRAMA SEGEDA VITIVINÍCOLA

El programa Segeda Vitivinícola tiene como objetivo el impulsar el conocimiento de la producción y el consumo del vino en la etapa celtibérica, construyendo un lagar y una bodega con las mismas técnicas constructivas localizadas en las excavaciones arqueológicas de Segeda. De esta manera, la elaboración de vino al modo celtibérico convertirán el Lagar de Segeda en un museo único del Vino en la Antigüedad, con el único paralelo a escala europea que el existente en el Mas de Tourelles en la Provenza francesa, con la diferencia de que este corresponde a una etapa histórica posterior, la de la etapa romano imperial. Este museo del vino de la Celtiberia se incluirá en las redes de museos del vino, siendo una base importante del enoturismo de la Comarca de Calatayud.

Por otra parte, el desarrollo de este programa tiene otras dos vertientes importantes, su inclusión en el programa Segeda Didáctica, con el fin de que los escolares participen en la vendimia y en el pisado de la uva, como la mejor fórmula de valorar y apreciar la elaboración del vino, uno de los recursos económicos más importantes del territorio donde se sitúa Segeda. Pero el hecho de que el lagar de Segeda sea el único localizado e identificado con esta antigüedad al norte de Tajo, lo configuran como un elemento excepcional de cara a la promoción e identidad de los vinos de las Denominaciones de Origen de la provincia de Zaragoza, ya que si bien el lagar de Segeda se sitúa dentro de la de Calatayud, comparte con la de Borja y Cariñena su pertenencia al territorio celtibérico.