

ARQUITECTURA EN LA VIÑA

BODEGAS ANCESTRALES

PRENSAS Y LAGARES PRIMITIVOS, GUARDAVIÑAS Y ANTIGUAS BODEGAS SUBTERRÁNEAS, CONFORMAN LA ARQUITECTURA VITIVINÍCOLA POPULAR MÁS ANCESTRAL. SON PARTE DE NUESTRA ESENCIA Y DE NUESTRO PAISAJE Y DEMUESTRAN LA IMPORTANCIA QUE EL VINO HA TENIDO DESDE SIEMPRE EN NUESTRA CULTURA Y ECONOMÍA.

TEXTO: VANESA VIÑOLO
FOTOS CEDIDAS POR LAS BODEGAS E INSTITUCIONES

Cuando pensamos en arqueología, también cuando pensamos en aquella que vinculamos al vino, lo hacemos a lo grande, en mayúsculas, recordando las piezas que vimos en aquel museo que tanto nos gustó: preciosas vasijas, ánforas, joyas alegóricas, maravillosos mosaicos con el dios Baco como protagonista...

Y está muy bien que así sea, pero este reportaje quiere dar voz a otro tipo de arqueología. A esa seguramente menos vistosa, pero no por ello menos importante, a aquella que no pretendía perdurar en el tiempo, sino simplemente convertir la uva en vino. Es esa discreta arqueología que no está creada por artistas sino por los propios agricultores, la que nos habla en el lenguaje llano del trabajo diario. Esa arquitectura primitiva que ha tejido, a lo largo de los siglos, una compleja madeja de experiencia, vida y trabajo, de tal manera que no podamos entender nuestro paisaje ni historia sin reparar en ella.

Durante muchos años olvidada, cuando no destruida, desde hace algún tiempo y gracias a las iniciativas de unos pocos románticos, ha comenzado a florecer. Es aún un tímido movimiento de recuperación, un interés creciente por promover, con mucho esfuerzo y muy pocos recursos, la restauración de todos estos elementos ancestrales, con los que así retomar el necesario contacto con la historia, con esa España vaciada de la que se habla pero a la que no se atiende y que está escrita, no lo duden, al ritmo de las vendimias de nuestros mayores.

LOS GUARDAVIÑAS O CHOZOS

La imagen de los viñedos de Rioja con la silueta de sus chozos en el horizonte es una de las estampas más típicas de esta región. Y es que, aunque no sean exclusivos de esta zona, los chozos o guardaviñas son legión riojana, sobre todo si nos centramos en la zona alavesa y en el entorno de la Sonsierra, la orilla norte del Ebro. Estas construcciones no son únicas de aquí. Abundan en toda la cuenca mediterránea, pero en ningún sitio se encuentran en tan alto número y concentración.

Los guardaviñas se construían con los materiales que los agricultores encon-

traban entre las viñas, y que solían ser piedras calizas. Cada uno es diferente, aunque todos comparten su forma de cono, la pequeña puerta con su gran dintel (a veces con el año de su construcción) y una falsa cúpula que lo cierra. Estos *iglús* de piedra seca (sin argamasa) y de una sola planta, aunque hay excepciones, se apoderaron del paisaje de viñedo en la Rioja del XIX, cuando los franceses se instalaron en estas tierras huyendo de la filoxera. Pero también se pueden encontrar otros más antiguos, ya que las chozas de los custieros o vigilantes de la viña, surgen en la Alta Edad Media, con el fin de proteger los lugares en los que la viña era más vulnerable.

Guardaviñas en San Vicente de la Sonsierra.



Con el apogeo de la mesta en el siglo XVI comienzan a ser más abundantes, y es que el ganado era uno de los grandes enemigos de las viñas. El precio de la uva se había disparado, las plantaciones de viñedo se habían multiplicado y también los rebaños de ovejas y cabras. Así lo señala un documento de Laguardia en 1537, en el que se nombra a dieciocho custieros, obligados a poner en cada *costería* una cabaña con su pendón, desde el día de Santiago (cuando la uva comienza a madurar) hasta el fin de la vendimia, la época más peligrosa y *golosa* de la uva.

Y como la única manera de que el humano entre en razón es “rascando el bolsillo”, las ordenanzas de la época ya fijaban importantes multas para los pastores que asaltarán los viñedos. Se les sancionaba con el *cameramiento*, sacrificio de una oveja si el rebaño entraba en las viñas en invierno y de dos ovejas si lo hacía entre marzo y la vendimia. A los ladrones se les multaba con un real simplemente con pisar el viñedo entre Santiago y vendimia.

Solo hay que escuchar el refranero popular para darnos cuenta de que el peligro era una realidad. “Cabras en viña peor que la tiña”, “sin cerca la viña, muchachos y perros la vendimian”, “la viña junto al ca-

mino cerca tiene un mal vecino”, “mi viña entre viñas y mi casa entre vecinas”, “viña en lugar pasajero ni de balde la quiero” o “viña junto al camino, ¡ay de los racimos!”.

De ahí que los guardaviñas se encontraran cerca de las dehesas comunales o de los cruces de cañadas o caminos reales, focos de auténtico peligro. Aparte de que al ser Rioja básicamente minifundista, cada propietario se hacía su propio chozo, marcando la linde.

CHOZOS SUPERVIVIENTES

Con el cambio de las mulas por tractores hace medio siglo el viticultor ya no se ve



Zabala, San Vicente de la Sonsierra.



Hornillo, San Vicente de la Sonsierra.

obligado a quedarse en el campo de la mañana a la noche y los chozos perdieron su funcionalidad. Muchos desaparecieron.

Rioja Alavesa atesora la mayor cantidad de chozos de España, una densidad que se debe a ese carácter minifundista que es parte de la esencia riojana y que hace que en algunas de sus localidades, como Elvillar, cuenten con hasta nueve chozos por kilómetro cuadrado. En cualquier recorrido por Laguardia, con 397 chozos registrados, Lanciego, que suma 346, o Elvillar, con 279, muy difícil será no encontrar más de un chozo al levantar la vista.

Por otra parte, como explica Ana Sabando, responsable de la redes sociales y la página web de San Vicente de la Sonsierra, “en la localidad encontramos cuarenta y siete guardaviñas o chozos, los cuales eran habitualmente contruidos por varios vecinos en terrenos municipales o en los bordes de los caminos, con el fin de que sirvieran de refugio ante las inclemencias del tiempo, sirviendo incluso en ocasiones de segundo hogar”.

Como el que es conocido como el guardaviñas más importante de La Rioja, el de La Espinilla, un impresionante chozo de dos plantas que no solo servía de refugio sino que se usaba como vivienda temporal, y que cuenta con chimenea, ventana y un dormitorio en la segunda planta. El ayuntamiento de San Vicente de la Sonsierra es propietario de diez guardaviñas y

en la web municipal está disponible la información de sus localizaciones.

LAGARES Y PRENSAS RUPESTRES

Sin salir de San Vicente de la Sonsierra, se puede descubrir la belleza de los antiguos lagares y prensas a pie de viña, contruidos junto a los propios viñedos para facilitar el proceso de elaboración. En la localidad, comenta Ana Sabando, “existen más de cien, además de dos conjuntos de lagares y prensas rupestres en los que se ha realizado una pequeña intervención este año, mejorando su señalización y localización. Se trata de los conjuntos de Zabala y de Hornillo, antiguas cooperativas en las que varios agricultores comenzaban el proceso de elaboración del vino, con el pisado de la uva a pie del viñedo”.

El ayuntamiento ha creado varios *senderos del vino*, entre ellos los Paseos por la Sonsierra, dos rutas circulares señalizadas con códigos QR en las que poder recorrer guardaviñas, lagares y prensas, además de necrópolis medievales, ermitas románicas y hasta dólmenes neolíticos. Así, San Vicente de la Sonsierra es un estupendo ejemplo público de cómo poner en valor la riqueza etnográfica y adecuarla a los nuevos tiempos.

Otro gran ejemplo, en esta ocasión privado, se encuentra en la Ruta del Vino de La Rioja Alta, perteneciente al selecto

club de Rutas del Vino de España (ACEVIN). Conformada por diversas empresas vinculadas al enoturismo de esta subzona riojana, están haciendo un importante esfuerzo para dar a conocer todas las riquezas de su territorio. Así lo explica Begoña Jiménez Díaz, su presidenta, señalando que en la actualidad cuentan con “treinta y tres rutas señalizadas y tematizadas en torno al mundo del vino. En muchas de ellas se pueden encontrar recursos patrimoniales de este tipo, si bien las que están en torno a la Sonsierra concentran un mayor número de estos elementos”



y además han realizado “un inventario de lagares y de eremitorios y ahora toca el turno a los guardaviñas o chozos”.

EL VINO DE TINA A PIE DE VIÑA DE ABADAL

Las elaboraciones a pie de viña, sobre todo cuando las viñas estaban lejos de la bodega, no eran tan extravagantes como pueden parecer ahora. Pisar y prensar la uva in situ, e incluso elaborar el vino entre viñedos, era una práctica ancestral que se ha perdido casi en su totalidad y que desde Abadal, en la DO Pla de Bages, han querido recuperar.

Así lo cuenta Miquel Palau, enólogo de esta bodega: “Es un proyecto pionero de Abadal, centrado en recuperar el viñedo de la finca Arboset –un viñedo rodeado de bosque donde conviven más de diez variedades ancestrales recuperadas, con cepas de más de setenta años– y en la recuperación de una forma de vinificación ancestral: la elaboración de vino en una tina de piedra seca ubicada en medio del viñedo. Estas tinas son joyas de la viticultura y de la arquitectura ancestral, y están construidas a partir de piedra seca”.

Así explica cómo estas construcciones aparecieron a finales del siglo XVI y se generalizaron en los siglos XVIII y XIX, coincidiendo con el crecimiento del vino en el Bages. “Los payeses plantaron vi-



Finca Arboset.

ñedos en zonas de difícil acceso, como las laderas de las montañas, y para solventar el problema del transporte de la uva se construyeron tinas de piedra seca a pie de viñedo, pudiendo elaborar el vino allí mismo. En el interior de la tina hay azulejos de cerámica cocida, que entran en contacto directo con la uva al fermentar. Siguiendo los métodos del pasado, para elaborar el vino hacemos el cupaje en el viñedo, vendimiando las variedades blancas y tintas a la vez y fermentando

todas las uvas juntas. La uva se vierte en la tina y se pisa de forma suave con los pies, fermentando dentro de la tina a la temperatura natural de esta”. El resultado será el Vino de Tina Arboset, que esperan poder sacar al mercado en breve.

BODEGAS SUBTERRÁNEAS

Cuenta la leyenda que las maravillosas chimeneas de la Casa Milá están inspiradas en las visitas que Gaudí, camino de sus obras en Astorga y Comillas, realizó a uno de los barrios de bodegas más particulares de Castilla y León, en Baltanás, Palencia. Y es que la primera vez que se divisa ese paisaje formado por cientos de chimeneas sin “nada” debajo, el asombro es mayúsculo. Es una imagen que traslada a los aficionados a la fantasía, a esa Tierra Media en la que habitan los *hobbits*. Sin embargo, nada hay de fantasía y sí de mucho trabajo en estas arquitecturas populares, que son un elemento fundamental para entender la extensa y rica cultura tradicional.

Si se busca una definición común a este tipo de construcciones, hay que hablar de espacios excavados en el subsuelo, compuestos por una o varias naves conectadas entre sí, a los que se accede a través de una galería mediante una empinada escalera. Félix Jové, arquitecto de la Universidad de Valladolid quien, a través de



Tuferas.



El Cotarro, barrio de bodegas de Moradillo de Roa.

la Catedral Juan de Villanueva, ha ayudado a que barrios de bodegas castellano-leonesas como Baltanás, Torquemada o Atauta hayan conseguido ser declarados Bien de Interés Cultural (BIC), los describe como “exponentes de la conocida como *arquitectura sustractiva*, aquella en la que se construye por sustracción del material que la contiene y en el que se encuentra excavada”, un material único: el propio terreno.

Se pueden distinguir dos tipos principales de bodegas subterráneas: aquellas que se agrupan en las afueras de los núcleos urbanos, formando los *barrios de bodegas* y aquellas que se encuentran en los bajos de los caseríos edificados, dentro de los núcleos urbanos.

BARRIOS DE BODEGAS

Durante los siglos XV y XVI el vino crece en importancia económica y se hacen necesarios espacios para almacenarlo. Se excava en terrenos comunales y surgen así la mayor parte de los barrios de bodegas. Como comenta Alfredo Sanz Sanza, arquitecto especialista en arquitectura tradicional, “eran los antiguos polígonos industriales”. La mayoría de las que han llegado a nuestra época son del XVIII, aunque “la bodega subterránea más antigua de la Ribera se encuentra en Caleluega y data de 1179”, señala Sanz.

Los años cincuenta del siglo XX son el gran punto de inflexión, ya que con la llegada de las cooperativas pierden su uso tradicional y en muchos casos caen en el abandono y ruina. Muchos se transforman en merenderos, lo que les mantiene vivos pero rudamente transformados, lo que ha puesto en grave riesgo su integridad patrimonial.

Y he aquí uno de los quid de la cuestión: la Ley de Patrimonio. Sin entrar en detalles, la Ley de Patrimonio Histórico

Español de 1985 recoge como patrimonio tanto los bienes materiales como inmateriales, y no solo con valor artístico o histórico, sino también con valor antropológico. Y ello conlleva la obligatoriedad de preservar este patrimonio. El problema en muchos casos es la multipropiedad, ya que muchas de esas bodegas no están escrituradas y es difícil que los miembros de una familia se pongan de acuerdo de cara a la reconstrucción.

Solo en la Ribera del Duero se cuentan ciento doce barrios de bodegas y lagares tradicionales. Estupendos ejemplos son los catalogados como BIC (Bien de Interés Cultural): Atauta, en Soria, y Baltanás y Torquemada, en el Cerrato palentino. Pero existen muchos otros también muy interesantes, como Gumiel de Mercado, Castriello de la Vega, Zazuar, La Horra, Fuentespina, Sotillo de la Ribera, San Esteban de Gormaz, Langa de Duero, Fuentecén, La Aguilera o Baños de Valdearados.

MORADILLO DE ROA, SABER COMUNICAR

El Cotarro, el barrio de bodegas de Moradillo de Roa, está formado por ciento sesenta bodegas subterráneas y siete lagares cueva y ha conseguido “saltar a la fama” gracias al empeño de Ignacio Rincón Sanz. “Siempre que hacíamos enoturismo pensaba en sacar este potencial. Y



Bodega tradicional de Moradillo de Roa.

más en una zona como es la Ribera del Duero. Así que diseñé un proyecto global que consistía en concienciar a la gente de que El Coto era un patrimonio, una señal de identidad del pueblo y que era necesario restaurarlo, pero no restaurarlo con subvenciones, o desde el ayuntamiento, sino legislar para que cada propietario individualmente la restaurase y la conservase”.

El gran salto fue comunicarlo en redes sociales. En sólo un año consiguieron el Premio Nacional de Enoturismo, en 2016. En 2019 abrieron el barrio a visitas enoturísticas y en 2020 han conseguido el Premio de Patrimonio Europeo Premio Europa Nostra en la categoría de Conservación. “Hicimos muchos proyectos, visitas virtuales, una cerveza artesana, incluso hicimos un vino con Alfredo Maestro, enólogo



de Peñafiel, un blanco a partir de las uvas de Albillo que la gente del pueblo no recogía. Se fue a elaborar a un lagar tradicional que se llama El Tercio, luego se guardó en una cuba de seis mil litros de castaño y cuando estaba ya fermentado se crió en roble en una de las bodegas subterráneas. Así juntábamos la tierra de Moradillo, con los viticultores, con el lagar y la bodega antiguos, recuperando su función”.

Y es que Ignacio es un auténtico *influencer* que aunque actualmente, tras

haber conseguido que el 92 por ciento de las bodegas estén restauradas, se ha desvinculado un poco del proyecto, engancha a sus seguidores con sus vídeos y fotos realizados con su dron Dronaldo, en los que transmite una energía y amor por su tierra contagiosos.

LOS VINOS “DE CUEVA”

Junto con estos barrios de bodegas, surgen también numerosos ejemplos de bodegueros que han decidido apostar por

volver a los orígenes. Continuando en Ribera del Duero, buen ejemplo es la espectacular Dominio del Pidio. Los hermanos Aragón, propietarios de Cillar de Silos, comenzaron hace tres años con la recuperación de siete subterráneos y cinco lagares de Quintana del Pidio, una población burgalesa tremendamente vinícola gracias a ser el epicentro vitícola del monasterio de Silos.

Con mucho trabajo han conseguido recuperarlos para crear, con las uvas de las dos hectáreas de viñedo viejo de Tinta Fina y Albillo con las que cuentan en Quintana, unos vinos muy especiales, que significan esa vuelta al origen. “Queremos hacer allí vinos honrados, honestos, directos, es una cuestión emocional” nos remarca Roberto Aragón. “Hemos tenido bodegas que se las hemos comprado a diez dueños. Tenemos una calle entera, por decir de alguna manera, que se ha restaurado, es un proyecto de continuación, la última vez que se había elaborado en ellas era en los años setenta. Son bodegas grandes, con altura y anchura. Este pueblo ha vivido siempre del viñedo, es como un polígono industrial del siglo XVI, de ahí su gran infraestructura”. Una restauración exquisita que merece la visita.

Valsotillo, una de las bodegas precursoras de la creación de la DO Ribera del Duero, también lo tuvo claro desde sus



Bodegas Lecea.

inicios. La familia propietaria acondicionó la bodega subterránea del siglo XVI que tenían en el cerro de San Jorge de Sotillo de la Ribera (Burgos) para guardar las barricas donde se criarían sus primeros vinos. Dos mil metros excavados en roca que le han hecho ganarse el apelativo de *catedral del vino*. Otras bodegas que elaboran en sus cuevas históricas son, por ejemplo, en Cigales la bodega Traslanzas y en Rueda (La Seca) François Lurton y su Campo Elíseo, que hace lo propio en los subterráneos de una preciosa casa solariega del XVII.

LECEA, EL 'ENOTURISMO HISTÓRICO'

En esta pequeña bodega familiar de San Asensio (La Rioja) desde siempre tuvieron claro que su bodega subterránea era el mejor sitio para elaborar sus vinos. Así que, como nos explica Luis Alberto Lecea, su propietario, cuando “hace unos cuarenta años la gente comienza a abandonar las bodegas y se hace cooperativa, nosotros apostamos por mantener la bodega antigua y evolucionar en ella”.

Actualmente cuentan con ocho calados rehabilitados (cuatro de ellos unidos) del siglo XVI, visitables, con los que fueron premiados con el *Best Of* de Arquitectura en 2018. Como explica Luis Alberto, San Asensio siempre fue profun-

damente vitivinícola, cuenta con más de 350 bodegas que datan del siglo XVI. “Nosotros somos agricultores de San Asensio, nuestros antepasados eran agricultores de San Asensio. Desde siempre, el agricultor tenía su bodega donde elaboraba el vino para venderlo en el mercado. Es un elemento más de la casa de un agricultor de San Asensio”.

También han recuperado un lago y un trujal, en el que realizan, si la situación sanitaria lo permite, la Fiesta del Pisado de Uva, premiada como Mejor Experiencia Enoturística en 2016. “En una de las bodegas hemos mantenido todo tal y co-

mo era, con un lagar y un trujal antiguo, con la misma estructura. Ahí es donde elaboramos un vino especial, un maceración carbónica. Todos los años hacemos el pisado de la uva, tenemos la fiesta, es una actividad ya emblemática”.

Como nos dice Luis Alberto “bodegas de elaboración hay muchas; nuestra visita está centrada en contar cómo se elaboraba, la historia, cómo se trabajaba antiguamente, trasladarnos a otra época”. Todos sus vinos son “de cueva” e incluso su maceración carbónica es uno de los pocos que se elabora como se hacía hace doscientos años en La Rioja. Su última apuesta es un vino de alta gama elaborado con sus viñas más viejas, cuya etiqueta rememora el entramado de sus bodegas subterráneas.

VINOS DE TINAJA EN UNA 'FONDA' DEL XVII

La antigua cooperativa de Moixent (Valencia) conocida como La Fonda es el lugar escogido por Paco y Pablo Calatayud para elaborar sus *vinos de pueblo*, unos vinos muy especiales, en los que se añan variedades locales ancestrales, viejas tinajas de barro y crianza en subterráneos con siglos de antigüedad. Pablo Calatayud nos cuenta que “la fonda es un tesoro, es como entrar en una aventura del señor de los anillos. Tres galerías subterráneas conectadas a cinco metros de profundidad excavadas hace cien, doscientos y trescientos años. Noventa



Celler del Roure.

y siete tinajas de barro domidas allí abajo esperando que alguien viniera a despertaras”.

Y vaya si lo hicieron. Sus dos grandes apuestas son las tintas ancestrales Mandó y Arcos: “ambas tienen un carácter especialmente fresco y vibrante, aportan singularidad y también tipicidad”. A ello se suma su crianza en viejas tinajas. “En muchas zonas vitícolas del Mediterráneo, el barro y el vino han permanecido unidos durante más de dos mil años. En nuestra comarca, desde el siglo IV a. de n.e., justo aquí arriba en el poblado íbero La Bastida de Les Alcusses, y hasta los años treinta del siglo XX. Nuestras tinajas de barro crían bien los vinos porque los mantienen a temperatura baja y constante. Su forma globosa también otorga bondades y los deja limpios y listos para embotellar. Sa-



Visita guiada por los calados de Logroño.



Calados de San Vicente de la Sonsierra.

bemos que las barricas de roble francés y americano nos permiten obtener grandes vinos de guarda pero en ocasiones ocultan o enmascaran el origen y la autenticidad de nuestras uvas. Las tinajas de barro no aportan sabores y aromas y así nos ayudan a encontrar la esencia y el alma de nuestros vinos”.

Visitable los fines de semana, es una auténtica inmersión en la arqueología del vino valenciano.

LOS CALADOS: LOCALIDADES ‘GRUYERE’

Y es que no es raro encontrar, en poblaciones con pasado vinatero, una red subterránea de bodegas que se comuniquen bajo el suelo. Era una costumbre exten-

dida el que cada casa contara con su bodega así que, hoy en día, podemos visitar estos entramados subterráneos y recordar aquellos tiempos. Logroño y San Vicente de la Sonsierra en La Rioja, Laguardia, en Álava, Aranda de Duero, en Burgos, Tomelloso, en Ciudad Real o Requena, en Valencia, son algunos de estos extraordinarios ejemplos de arquitectura de excavación.

En Logroño se pueden visitar algunos de los calados que desde la Edad Media y el Renacimiento se han venido utilizando para la elaboración y la crianza del vino. Al recorrer las calles más antiguas de su casco viejo, como Ruavieja o Barriocepo, solo hay que fijarse en una especie de respiraderos a la altura del suelo. Son las *tuferas*, por donde salía el temido monóxido de carbono que se desprende durante la fermentación y que delatan que ahí “hay bodega”.

De los más de ciento treinta calados y lagares que existen, actualmente se pueden visitar menos de diez (listado completo en la web del ayuntamiento), entre ellos el de San Gregorio o El Calado (calle Mercaderes con Rúavieja). Como nos cuenta Begoña Jiménez, de La Ruta del Vino de Rioja Alta, “hoy en día los calados van adquiriendo otros destinos más lúdicos y de esparcimiento”. Algunos alojan restaurantes, locales de cata o dedi-

cados a otras actividades vinculadas al mundo del vino. Lo importante es mantenerlos vivos y en buen estado.

Aranda de Duero representa la red de bodegas más extensa de la Ribera del Duero, con más de siete kilómetros de galerías excavadas a nueve metros de profundidad, comunicadas entre sí para ventilarse y para acceder de una nave a otra. Muchas de ellas reconvertidas en peñas, aún puede visitarse casi una veintena de ellas (listado y visita virtual en la web del ayuntamiento). Roa, Gumiel de Izán o Peñaranda de Duero también son estupendos representantes castellanoleoneses de estos pueblos horadados por el vino.

Tomelloso, es uno de los centros neurálgicos de Castilla-La Mancha, produc-



Bodega subterránea de Tomelloso.

tora de la mitad del vino español, y es una de las mayores productoras de alcohol vínico a nivel mundial, así que no podía dejar de ser otra de esas poblaciones *horadadas* por el vino. Aquí hubo unas dos mil casas-bodegas, pero desgraciadamente no se han conservado muchas de ellas. Recientemente, gracias a unas obras en el centro, ha salido a la luz la impresionante bodega subterránea que la familia de Bodegas Verum tenía en su desaparecida casa familiar y en la que han encontrado ocho grandes tinajas de barro con las que esperan retomar antiguas elaboraciones basadas en la ancestral y local variedad Tinto Velasco.

EL FUTURO ES VOLVER AL PASADO

Como señala Félix Jové Sandoval, catedrático de la Universidad de Valladolid y uno de los *culpables* del proceso de recuperación y restauración de esta arquitectura popular de Castilla y León, “no cabe duda de que las bodegas constitu-



Bodegas Lecea.

yen una relevante muestra de patrimonio etnográfico asociado a los sistemas productivos del vino. Es un patrimonio representativo de un pasado y de unas

formas de vida casi en el olvido, digno de ser conservado y transmitido a generaciones futuras”.

Con la ayuda de un marco legislativo en el que se tienen en cuenta los valores etnográficos de estos tipos de arquitecturas y junto a “un cambio de mentalidad en cuanto a la apreciación positiva de la arquitectura tradicional por parte de la sociedad y los propios usuarios”, la esperanza es que poco a poco vuelvan a lucir con todo su encanto y autenticidad.

Muestra de este creciente interés son los Congresos de Barrios de Bodegas que han conseguido unir y comunicar a una parte de las bodegas subterráneas, creando ese necesario sentir común. Ahora que se comienza a dar visibilidad a esa España *vaciada* y se habla de la necesaria vuelta a las raíces y a la esencia, son un ejemplo perfecto de cómo se puede reactivar la economía y crear puestos de trabajo en estos pueblos, muchos de ellos casi abandonados.

La apuesta de futuro pasa por recuperar ese patrimonio singular, que une el vino, el suelo, el clima, las variedades autóctonas y una historia milenaria a través de la piedra. Es uno de nuestros mayores tesoros, elemento fundamental para entender nuestra cultura. Porque, no nos engañemos, somos vino y en el vino encontraremos nuestra verdad. ■

ARQUITECTURA DE UNA BODEGA SUBTERRÁNEA

La puerta de acceso es uno de los elementos más característicos. De baja altura y gruesa madera, es muy curioso ver su enrejado, hecho a propósito para que el aire del interior se ventile. Es por ello esencial que no se sustituyan esas puertas de madera por una chapa metálica sin ventilación, ya que se generarían condensaciones, humedades y la bodega podría derrumbarse.

Al pasar el umbral nos encontramos con las escaleras, que suelen contar con dos tramos: uno construido y que sirve de continuidad a la fachada y otro horadado en la tierra, que se extiende hasta el cañón de la bodega. Esta bóveda puede estar creada con lajas de piedra o mediante roscas de mampostería o vigas rectas de madera. Por encima de esta estructura se rellena con la tierra de la excavación formando el *teso*. En el interior, la bodega se organiza en una o varias naves. Algunas incluso tienen la prensa y el lagar en su interior, con su pozo.

El otro elemento emergente característico de las bodegas es la chimenea, también conocida como *zarcera*, y que es el imprescindible intercambiador del clima interior subterráneo y el exterior, además de la *señal* inequívoca de que hay una bodega cerca. Las hay cuadradas, circulares, pequeñas y grandes, siempre en concordancia al uso y la dirección de los vientos dominantes.

