



(64) tradiciones I

Las **BODEGAS** **TRADICIONALES** **FAMILIARES** en Autol

TEXTO Y FOTOGRAFÍAS: Luis Ángel Baroja Herreros

Las bodegas tradicionales forman parte del paisaje riojano y en cada región la tipología de estas cuevas ha estado condicionada por la adaptación al terreno. En Autol el paisaje bodeguero generado hasta mediados siglo XX ha sido considerable y en torno al pueblo se conformaron zonas con entidad propia: El Barranco del Molino, La Plana, El Barranco de Nieva, La Camorra, El Cerro de Santiago, La Tejera o Valcaliente.



Familia de agricultores, años 40. Archivo Diario LA RIOJA. Anónima.



(65)



UN POCO DE HISTORIA

La referencia escrita más antigua sobre la existencia de bodegas en Autol, data de 1753. En 1866 ya contaba con 378 cuevas, llegando con el tiempo a las 416, trece de ellas dentro del pueblo. Esta cantidad de bodegas denota la importancia que tuvo la localidad en la elaboración de vino hasta mediados del siglo XIX, llegando a producir en 1850, más de 170.000 cántaras de vino común, coincidiendo con un periodo en el que la viña riojana pasaba por una fase de gran expansión, estimulada por comerciantes franceses y una incipiente industrialización del País Vasco, con una población en continuo crecimiento que demandaba cada vez más vino.

Históricamente, Autol, como otros pueblos de La Rioja Baja, ha sabido mantenerse como zona productiva de segundo orden. Al agricultor catón no debió interesarle apostar al cien por cien por el monocultivo de la vid, dado que su agricultura estaba diversificada entre la viña, el cereal y el olivo. Su extensa jurisdicción, con muchas hectáreas de monte bajo, también le permitía obtener recursos de la ganadería, con grandes cabañas de cabras que se adaptaban bien a este terreno abrupto, además se autoabastecía con la horticultura.

En 1899 llegó la filoxera, que diezmo las viñas. Para paliar el desastre, en la comarca se impulsó el cultivo de la huerta, pasando en 1915 del autoconsumo a rentabilizar el regadío de la fértil vega del río Cidacos. Así surge la industria conservera que tuvo en Calahorra su centro de irradiación. Por tanto, la incidencia de la filoxera, no fue tan grave para la economía local, como indican los bajos índices migratorios que se dieron en la zona, al ser comparados con otros pueblos de La Rioja Alta, que habían hecho del vino su único impulsor económico.

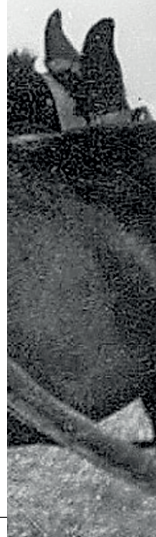
En 1894, en un estudio geológico de la jurisdicción, se hace referencia a las “viñas de abajo” y “viñas de arriba”, de lo que se deduce que



Bodega rehabilitada en la actualidad.

la tierra dedicada a la producción se encontraba tanto en el relieve de monte bajo de las estribaciones Yerga-Gatún del sur, como las terrazas fluviales de la depresión hacia el norte. Los agricultores dedicaban a la viña una gran superficie de tierra, en proporción con el número de grandes hacendados, medianos agricultores con haciendas generosas y pequeños agricultores, que cultivaban parcelas de menos de una hectárea, y que producían la uva suficiente para autoabastecerse de vino durante todo el año.

Así pues, de las 378 bodegas en 1866 se pasa a 416 según el censo local del año 1922; en estos 57 años se superan plagas, se replantan las viñas y se incrementa la superficie con la puesta en producción de “majuelos”; aún así, sólo se produjo un incremento de 83 bodegas. Por lo tanto, antes del punto de inflexión que supuso la



Archivo López de Heredia Viña Tondonia, 1920.





(66) tradiciones I



Interior de una bodega con cubas en los años 40.

devastadora crisis filoxérica, la tierra dedicada a la viña en Autol era muy considerable y ya estaba delimitada, lo que explica que la mayoría de las bodegas en ya estaban excavadas en la segunda mitad del siglo XIX (1866).

En la actualidad han desaparecido, sin dejar rastro, 158, por el descontrolado desarrollo de la construcción agroindustrial. Quedan vestigios de 258, muchas de ellas semiderruidas. De las conservadas, la inmensa mayoría están ocultas en merenderos y almacenes, y son poquísimas las que han sido recuperadas manteniendo su fachada tradicional.

TIPOLOGÍA DE LA BODEGA AUTOLEÑA

En las bodegas de Autol se elaboraban tradicionalmente y de manera artesanal vinos genéricos. Los agricultores tenían conocimientos que aplicaban en la manufactura de la uva para obtener el vino a partir de unos rudimentos básicos. Lo hacían con una dependencia mínima de otras profesiones o especialidades y lo que es más importante desde la perspectiva actual, con un coste energético cero.

Desde un punto de vista constructivo la bodega autoleña tiene el lago junto a la puerta, y está comunicado con el exterior a través de una ventana para volcar la vendimia, y con el interior mediante una arco de ladrillo para sacar la masa frutal después del pisado. El frontal,

como casi toda la arquitectura tradicional, está construido generalmente en piedra del tipo canto rodado, trabada con “calicostra” y con un arco de medio punto para la puerta, que se rebaja con un dintel de madera horizontal en algún momento.

LA DIMENSIÓN SOCIAL DE LA BODEGA

Con la creación de las cooperativas a finales de los años 50, las cuevas familiares cambian sus fines productivos por usos recreativos (era difícil en esa época encontrar una familia sin bodega). Con el paso del tiempo, solo las mejor ubicadas y conservadas han mantenido esa dimensión social tan arraigada en nuestra región. Han sido y son espacios de sociabilidad y denotan su papel testimonial sobre el sinfín de desarrollos paralelos que tuvieron lugar en ellas, mezclando lo laboral con lo festivo sin saber bien donde comenzaba lo uno y donde terminaba lo otro. ¿Quién sabe cuántos casamientos se habrán concertado en ellas, cuantos negocios se habrán apalabrado y de cuantas confabulaciones políticas habrán sido testigos sus cubas?

Las bodegas son uno de los rasgos de identidad de muchos pueblos de nuestra región y de otros lugares de España como Castilla-León. En la actualidad, hablar de la bodega como hablar de vino, de la bota o del porrón, es también, como en décadas anteriores, hablar de fiesta y de comida, de amigos, de beber y cantar en torno a una mesa. En definitiva, de relacionarse con tus semejantes en armonía, comulgando con los mismos elementos tradicionales con que lo hicieron nuestros antepasados.

EL FUTURO DE ESTE PATRIMONIO

El Gobierno de la Rioja ha aprobado un decreto en el que se recogen expresamente “Los Barrios de Bodegas” como “Patrimonio identitario” concretando la protección de la Ley de Patrimonio de 2004. En general el estado de nuestras bodegas es lamentable, principalmente por la desidia de sus dueños y también porque adolece de regulación por la dificultad que el



cambio de usos entraña para el Ayuntamiento, dado que se trata de zonas que requieren infraestructuras. Ni el Código Civil se ha enfrentado al dilema de la superposición de propiedades, dado que la titularidad de la tierra afecta a la superficie, no al espacio excavado.

La reutilización con fines históricos y culturales, didácticos y turísticos, se perfila como una opción adecuada para preservar de aquellos barrios más significativos, de manera que ofrezcan un aspecto integrador del contexto donde en el que surgieron.



Detalle del lago de la bodega.

EN SÍNTESIS

En el interior de una bodega, en el silencio fresco de la tierra excavada, se pueden presentar los anhelos que encarnaron nuestros antepasados. A nuestros bisabuelos les tocó la peor parte, el declive del cultivo; a los abuelos la lenta recuperación de la viña después de la filoxera, dejándose la piel trabajando. Nuestros padres, nacidos durante la Guerra Civil o en la dura posguerra, pasaron su juventud cultivando la viña con el macho y la azada, en un periodo de rentabilidad muy baja. Ya en su madurez se subieron al tractor, siendo testigos en los años 90 del periodo más rentable de la viña. Casi cincuenta años después se han jubilado con la vendimiadora mecánica.

Vino hay por todo el mundo, hoy los avances de la biología, la química y la enología hacen posible que en cualquier lugar, con uvas decentes, se pueda elaborar un vino digno. Pero lo que singulariza a algunas regiones de España son precisamente estas cuevas, por eso nuestras bodegas excavadas resultan tan fascinantes a los visitantes, sean chinos, neozelandeses o californianos. Esta arquitectura del vino es lo único que nos identifica dentro del panorama de uni-

formidad global en el que parece estar sumido el mundo vitivinícola, donde se da un flujo de ida y vuelta sobre variedades, últimos avances en métodos, ciencia, promoción y mercados. Este patrimonio etnográfico es nuestro carnet de identidad único e irreplicable, ningún país puede competir con nosotros, en esto siempre seremos líderes. “Tener o no tener bodegas”, esa es la cuestión.

PARA SABER MÁS

BAROJA, L., *Estudio descriptivo de las bodegas tradicionales familiares en Autol*, Instituto de Estudios Riojanos, 2010 (Inédito).

LARREINA., M., *Los viticultores del siglo XXI: La fuerza del Rioja*, 2014.

VICENTE ELÍAS, L., (Coord.) *Arquitectura del vino. El vino y los 5 sentidos*, Gobierno de La Rioja, Logroño, 2001.

VVAA, *La Rioja, sus viñas y su vino*, Gobierno de La Rioja, Logroño, 2009.

