



III CONGRESO INTERNACIONAL
**BARRIOS HISTÓRICOS
DE BODEGAS**

ARNEDO 4 Y 5 DE NOVIEMBRE DE 2021

ACTAS

III CONGRESO INTERNACIONAL
**BARRIOS HISTÓRICOS
DE BODEGAS**

ACTAS

III Congreso Internacional de Barrios Históricos de Bodegas.

Organizador: Ruta del Vino Rioja Oriental.

Secretaría Técnica: Fundación Caja Rioja.

Actas. Editor Fundación Caja Rioja.

© Ruta del Vino Rioja Oriental, Fundación Caja Rioja.

© Los autores.

Depósito Legal: LR 1160-2022.



III CONGRESO INTERNACIONAL
**BARRIOS HISTÓRICOS
DE BODEGAS**

ARNEDO 4 Y 5 DE NOVIEMBRE DE 2021

ACTAS

ORGANIZA:



FINANCIA:



La Rioja
Agricultura,
Ganadería, Mundo Rural,
Territorio y Población



COLABORA:



Índice

De la recuperación a la sostenibilidad: introducción y crónica II

MESA 1. 20 AÑOS DE BARRIOS DE BODEGAS

Marta Palacios. Arquitecta.
Pervivencia en la era digital, entre renovarse o morir 27

José María Peláez. Arquitecto.
Vicisitudes y experiencias en la ordenación y control de los barrios de bodegas. Una alternativa de sucesos prósperos y adversos comprometen el devenir de los barrios de bodegas..... 39

Jesús Marino Pascual. Arquitecto.
La encrucijada de los barrios de bodegas en La Rioja. ¿Quizás la última oportunidad? 55

Alberto Bandrés. Doctor en Geología.
Geología, hidrogeología, y geotecnia de los barrios de bodegas en La Rioja..... 63

MESA 2. BODEGAS DE BARRIO O BARRIOS DE BODEGAS

Luis Vicente Elías. Doctor en Antropología.
Las bodegas de mi barrio; la Ruavieja de Logroño 73

Alfredo Sanz Sanza. Arquitecto.
Dentro o fuera del casco urbano: naturaleza y problemática de los barrios de bodegas..... 79

Asunción Martínez. Doctora en Arqueología.
Pasado, presente y futuro de las bodegas subterráneas del barrio de La Villa (Requena, Valencia)..... 89

Jorge Mazaira. Ingeniero Técnico Agrícola. Técnico D.O. Valdeorras.
Valdeorras, tierra de vinos..... 103

MESA 3. BARRIOS DE BODEGAS. BARRIOS DE VINO

Elena López Ocón. Enóloga e Ingeniera Agrónoma.
Barrios de bodegas, el alma de una denominación 111

Berta Valgañón. Enóloga y viticultora.
*Viticultura y elaboración de vinos en el barrio
de bodegas de Cuzcurrita de Río Tirón* 121

Pablo García Mancha. Director de comunicación Grupo Ontañón Familia.
*Queirón, una nueva vida para la gravedad histórica
del barrio de bodegas de Quel* 125

Luis Alberto Lecea. Viticultor.
Un viaje a los orígenes del vino. Protección y puesta en valor del patrimonio..... 141

MESA 4. BARRIOS DE BODEGAS: GESTIÓN Y SOSTENIBILIDAD

Tomás Herrero, Doctor Ingeniero Agrónomo, y Adolfo Tomás, Alcalde
pedáneo de Atauta.
Bodegas subterráneas: el conjunto etnológico de Atauta (Soria)..... 151

Vicente Chueca. Historiador y antropólogo.
*Del campo a la bodega. Una aproximación al paisaje de bodegas
en cerro del Campo de Borja, Vera de Moncayo y el Buste* 161

Guillermo Arce. Arquitecto.
*Bienes de Interés Cultural. Las bodegas y los barrios
de bodegas de la Rioja. Lagunilla de Jubera* 173

Raúl Martínez. Sumiller y coordinador de la recuperación patrimonial y de
espacios verdes de Leza de Río Leza.
Al pie del Cañón; Leza de Río Leza..... 193

Gerard Bonhomme. Ingenierur Chez Michelin. President Association
Pour la Sauvegarde des Caves d'Aubièrre (ASCA).
Las bodegas de Aubièrre de Puy de Dôme 197

Gloria Martín. Gestora Turística de Mucientes. Bodega Aula del Vino. <i>El Cuarto de San Pedro de Mucientes, un barrio de bodegas del siglo XVI en el presente en D.O. Cigales</i>	213
Benilde Sancho. Directiva de la Asociación Barrio de Bodegas de Quel. <i>El barrio de bodegas de Quel: vida y vino entre calados</i>	223
Javier Arizcuren. Arquitecto y Máster en viticultura y enología. <i>La bodega-cueva; un valioso activo para una marca</i>	231

PÓSTERS:

Domingo Fernández Maroto, Ana María Medina Pérez, Tonka Ivanova Angelova, Rafael Peláez Cabrera. UNED, Equipo de Investigación Cuevas de Valdepeñas (EICV): <i>El Paseo de la Estación de Valdepeñas: barrio burgués y bodeguero</i>	237
Gabriel Ezquerro e Inko Zubillaga: <i>Supervivencia. Dos proyectos diferentes, dos barrios distintos</i>	245

De la recuperación a la sostenibilidad: introducción y crónica

El Congreso de Barrios Históricos de Bodegas afrontó su tercera edición con una apuesta por la recuperación de esta iniciativa después de posponer su realización en el pasado año. La necesidad de mantenerla, de extender su ámbito y atender a la evolución y el futuro del territorio han parecido aspectos que aconsejaban su organización pese a las limitaciones a causa de la pandemia. Estas propiciaron que se restringiera la presencialidad y se ampliara la participación al contar con la emisión por streaming de las sesiones. También llegaron a afectar a la participación de ponentes lo que generó alguna ausencia en el último momento.

El congreso se inauguró el 4 de noviembre de 2021 con la presencia del presidente de la Ruta del Vino Rioja Oriental y la Asociación para el Desarrollo Rural de La Rioja Suroriental, don Óscar León, el concejal de Turismo del Ayuntamiento de Arnedo, don Raúl Domínguez, el presidente del Consejo Regulador de la DOCa Rioja, don Fernando Ezquerro y la Directora General de Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja, doña Nuria Bazo.

La Ruta del Vino Rioja Oriental recogía así el testigo de la Ruta del Vino Rioja Alta y Bodegas Lecea, que acogieron las dos primeras ediciones, y ponía sobre



Inauguración del III Congreso Internacional de Barrios Históricos de Bodegas.

la mesa las líneas de actuación para afrontar el futuro del trabajo realizado hasta el momento en la identificación y recuperación de estos entornos vitivinícolas, que son patrimonio de nuestra memoria, de nuestra cultura y de la historia de nuestras localidades.

De esta manera, se abordaron aspectos que complementaban y actualizaban las materias ya tratadas en convocatorias anteriores desde la perspectiva patrimonial, arquitectónica, etnográfica e histórica que nutre este tipo de paisaje cultural, aunque el objetivo principal era acercarnos, después de tantos años de estudio y actividad, a los modos de gestión y la sostenibilidad de este recurso cultural, turístico, económico y social de muchas de nuestras localidades y, especialmente, en las más pequeñas.

Para ello se establecieron diferentes mesas redondas sobre las que 19 ponentes expusieron sus planteamientos con el objetivo de abrir un debate al finalizar cada una de ellas. Esta fórmula fue adoptada con el fin de abordar la mayoría de temas pendientes tras el parón y así poder arrancar desde el punto de vista de la actuación sobre el territorio con las materias abordadas actualizadas. Una estrategia que resultó fructífera porque, como se pretendía, se pudieron plantear nuevas perspectivas y realizar sesiones más dinámicas pensando sobre todo en los asistentes a distancia.

La evolución de los estudios sobre los barrios y su clasificación evidenció la lentitud en abordar su valoración y los problemas que el día a día origina en su recuperación y gestión, ya que el interés que despiertan no se corresponde con las posibilidades de actuar sobre ellos. Los diferentes barrios de bodegas mostraron cómo su definición acoge varias realidades que se encuentran en las señas de identidad de los territorios y que para su aprovechamiento precisan de actuaciones que favorezcan su uso, la única manera de asegurar su pervivencia, de forma simultánea al continuo estudio y catalogación. Esta utilidad pasa, en gran medida, no solo por su aspecto social, sino por poder recuperar su función original como zonas de elaboración o conservación vinícola, lo que se pudo comprobar con las diferentes experiencias planteadas por los ponentes y que expusieron las dificultades reales, pero salvables, para poder recuperar la actividad tradicional de vinificación en estos espacios, lo que también pone en valor su autenticidad de cara a la actividad enoturística.

Así en la primera mesa redonda en la que se ponían al día la evolución en «**20 años de los barrios de bodegas**», Marta Palacios nos presentó su perspectiva tras ocuparse desde 2001 de la identificación y estudio de los barrios de bodegas de La Rioja; un trabajo en el que ha comprobado que solo la realización de actividades en ellos es insuficiente para su recuperación y valoración y que es necesaria la multidisciplinariedad y el trabajo colaborativo para poder asegurar su pervivencia patrimonial. Integrar la producción y el turismo facilitaría la vida de los barrios



en el futuro, teniendo en cuenta, además, de que son un Bien de Interés Cultural como parte del Paisaje del Viñedo, declarado como tal en 2015.

Las dificultades en la recuperación quedaron plasmadas en las palabras de José María Peláez y la necesidad de continuar dando pasos para el mantenimiento de los barrios además de conocerlos mejor. Estos pasos deberían ser armónicos y comunes para todos y que desde los poderes públicos se generasen dinámicas para facilitarlos. Éstas incentivarían los usos privados de las bodegas de estos barrios y el mantenimiento de la propiedad. Un ejemplo a tener en cuenta es el cerro de Medrano, en el que hace 15 años desapareció la última bodega con actividad comercial, y en el cual las visitas y actividades son un acicate. Hay que considerar lo que se ha realizado y el esfuerzo de los municipios para favorecer la restauración que, aunque puede ser insuficiente, ¿qué hubiera pasado si no se hubiera hecho?

Jesús Marino Pascual abundó en este lento proceso de recuperación que transmite sensación de dejadez, aunque se esté trabajando en ello, y que precisa de un conocimiento particular bodega a bodega para poder desarrollar planes directores que planteen la recuperación de servicios comunes para el barrio. Aunque es necesario entender que éstos funcionan como un organismo complejo donde la

actuación debe de contemplar muchos aspectos que se relacionan, ya que, si no, el trabajo no cumplirá con el objetivo planteado. Esta circunstancia suele ocurrir cuando no se tiene en cuenta el conjunto de vivencias que este organismo atesora y que generan un vínculo emocional fundamental para socializar y transmitir la fuerza necesaria para su revitalización, ya que son la cultura del propio municipio.

Esta necesidad de conocer los barrios de bodegas desde su propia entidad física y su comportamiento como un organismo, es el que se dedujo de la intervención de Alberto Bandrés, que mostró cómo los propietarios deben funcionar coordinadamente ya que cualquier actuación puede afectar al conjunto del barrio y, especialmente, a las bodegas vecinas. La geología da las respuestas de actuación necesarias para prevenir problemas futuros y garantizar las propuestas de los planes que organicen estos espacios. Cada localidad tiene sus propias dificultades, como las gravas de Laguardia o la situación de las aguas en Rodezno y las bodegas de cada barrio funcionan conjuntamente. Los estudios que se han realizado sobre estos espacios permiten evitar colapsos y la destrucción total, ya que ante un hundimiento no suele haber recuperación posible. Los barrios de bodegas reúnen aspectos materiales e inmateriales de nuestro patrimonio vitivinícola y su comportamiento colectivo ha evolucionado según los patrones de cada localidad, generando diferentes tipologías, pero con necesidades comunes.

Porque, ¿cómo se configuran los barrios de bodegas? ¿Hay algo que las defina como tales o solamente son un grupo de instalaciones vitivinícolas en un distrito concreto de una población?



Estas cuestiones se abordaron en la segunda mesa redonda sobre «**Bodegas de barrio o barrios de Bodegas**». Luis Vicente Elías nos ilustró sobre las de su pueblo, Logroño, que pese a estar en la calle Ruavieja en pleno casco antiguo de la localidad, siempre han funcionado como un barrio enológico que mantiene el espacio socavado en sus calles más antiguas condicionado por la disposición geológica de la ciudad. La vida del barrio y su historia confluyen con su tipología, por lo que precisa de un estudio integral.

Desde Ribera de Duero, concretamente desde el caso de Aranda de Duero, Alfredo Sanz Sanza planteó si estos barrios podían estar dentro o fuera del casco urbano. Apuntó que en ninguno de los casos hay una diferencia específica por su localización y que plantean problemáticas parecidas relacionadas con el agua, los pavimentos y los hundimientos en zonas más urbanizadas. Pero también con respecto a las oportunidades, al conformar las señas de identidad de una localidad y formar parte de la cultura del vino, cuyo uso social y productivo favorecen su conservación.

Estas oportunidades son las que planteó Asunción Martínez al exponer que las bodegas subterráneas del barrio de La Villa de Requena como un caso en el que la historia del subsuelo de una localidad, desde época romana, puede dinamizar la economía de la zona a través del turismo, visitas, museos, o actividades relacionadas con las presentaciones comerciales de vinos, así como la colaboración en líneas de experimentación dentro de los procesos de elaboración.

Oportunidades que en algunos casos se han aprovechado para desarrollar iniciativas como las de la Ruta de las Covas, la apuesta por el enoturismo sostenible de la DO. Valdeorras, tal como relató Jorge Marzaira. En este sentido, las infraestructuras compartidas por distintos enclaves, creadas para la elaboración y mantenimiento del vino, han buscado la gestión y la sostenibilidad a través de eventos en dichas bodegas excavadas, para que resulte atractiva la idea de contar con una bodega en propiedad y darle uso. Estas actuaciones necesitan continuidad y el mayor problema con el que se encuentran es la falta de población en el medio rural en el que se encuentran, que pueda utilizar y conservar estos espacios históricos.



El Congreso comprobó en el propio Arnedo la situación y características de un barrio de bodegas que se encuentra dispuesto en el propio entramado del casco antiguo de la localidad. Se visitaron tres calados; en el primero de ellos, propiedad de Rosa y José Antonio Gómez, se vinificaba en los últimos años de manera particular, habiendo transformado los recursos de la bodega en un espacio de reunión social, como en la mayoría de las bodegas del entorno. El segundo perteneciente a la bodega Rivero Escarza nos presentó unos calados con casi ciento cincuenta metros de profundidad y cinco de altura realizados a comienzos del siglo XX, que habían alojado una bodega comercial y en los que se elaboró vino hasta los años 80; en este caso, la facilidad de comunicación y comercialización aconsejó el traslado de las instalaciones de elaboración y crianza a la periferia de la localidad. Y, por último, se visitó un calado utilizado durante años para eventos sociales y de representación del Ayuntamiento de Arnedo, la Bodega del Cinto, que reúne las características de las construcciones rupestres de la zona y numerosas historias del pasado de la localidad. Todos ellos son lugares cargados de historia y de actividad, cuando menos social, que constituye una pequeña parte del extenso y rico patrimonio enológico de la localidad, agrupado en su barrio más antiguo, pero son, a su vez, patrimonio y orgullo de sus familias, cuyas propiedades comparten muchas de las patologías y complicaciones que parecen comunes a todos los barrios de bodegas y sus dificultades para conservarse.



Visita a calados de Arnedo.

Se puede afirmar que el funcionamiento colectivo de las bodegas es lo que las configura como barrio y como conjunto sostenible, su uso garantiza su mantenimiento y puesta en valor. Sus características en la cultura vitivinícola garantizan su singularidad para favorecer su pervivencia, ya que esta utilización las

caracteriza más como recurso socioeconómico desde su origen que la ubicación, características y disposición concreta en las localidades y en el paisaje.

El funcionamiento de estos espacios pasa por su uso social y el mantenimiento de su vinculación a la viticultura. Elaborar vino en los barrios de bodegas hace que su esencia permanezca, sustanciando los usos inherentes a su existencia. De ello se habló en la tercera mesa redonda, en la que se abordaron estos aspectos bajo el título «**Barrios de bodegas. Barrios de vino**», donde Elena López Ocón inició la exposición desde las conclusiones obtenidas en su Tesis. En este documento, comparaba las bodegas de estos barrios con las bodegas comerciales más modernas, y planteó que los espacios de las bodegas de estos barrios presentan, aún hoy, las condiciones óptimas para el mantenimiento del vino desde su obra civil y con una gran sostenibilidad energética. Todo ello que hace que mantengan su interés para la elaboración del vino de forma más tradicional en el espacio tradicionalmente utilizado y configurado como barrio al tener una gran eficiencia climática.

El barrio de bodegas de Cuzcurrita de Río Tirón constituye un ejemplo perfecto, donde Berta Valgañón elabora sus vinos y nos presentó cómo es su experiencia para vinificar y criar en uno de sus calados. Señaló las dificultades que existen para ponerlos en producción: por una parte, por el exceso de burocracia requerido para el uso profesional de una bodega tradicional para producir vino; por otra, porque la ubicación en un barrio de bodegas complica las tareas de distribución y conlleva bastante trabajo extra frente a instalaciones de nueva planta y ubicación. Sin embargo, el barrio de bodegas y el calado constituyen un extra para la venta del enoturismo y del concepto artesano, además de revalorizarlos en la línea de su razón de ser. La apuesta por la calidad en la elaboración con una producción controlada y solo de crianza permite compaginar la rentabilidad con el espacio tradicional de elaboración y conservación.



Mesa redonda. Barrios de bodegas. Barrios de vino.

Esta recuperación de la esencia y la raíz cultural del vino en sí mismo es en lo que abundó Pablo García Mancha al hablar de la propuesta que realiza «Grupo Ontañón Familia» en su bodega del barrio de bodegas de Quel. En ella, que mantiene las formas de elaboración e integra una bodega tradicional en la que se realizó experimentalmente vinificación, se consigue transmitir unos valores sólidos a un producto donde el territorio, la esencia y lo local son fundamentales. El trabajo para lograrlo ha sido arduo, pero aporta la emoción y la cultura que los barrios de bodegas atesoran y que deben mantener, por lo que es importante dar vida a estos emplazamientos dignificando el vino y el territorio en todos los sentidos.

Esta elaboración en las bodegas de un barrio de bodegas que recupera y atesora los valores de la vinificación tradicional con aprovechamiento enoturístico es la que nos mostró la intervención de Luis Alberto Lecea en su bodega de San Asensio, quien incidió también en las complicaciones burocráticas, pero que apostó por el enoturismo como la evolución natural de los calados para la producción de vino. A través de acciones continuadas y mantenidas en el tiempo,



Cata de vinos en el Cachimán de la Cueva de los Cien Pilares de Arnedo.

con un pequeño equipo y en pequeños calados, pero con grandes retos, ha buscado rentabilizar el negocio ya que su vertiente económica es lo único que garantiza realmente el mantenimiento de los barrios de bodegas.

Gracias a la colaboración del Ayuntamiento de Arnedo, al terminar la sesión los participantes tuvieron la oportunidad de visitar las Cuevas de los Cien Pilares, patrimonio rupestre de la ciudad, lo que les permitió conocer otros usos de elementos excavados más allá de los calados visitados por la mañana; dependencias asociadas a un antiguo monasterio, palomares, cuevas vivienda, depósitos de agua... que han recuperado su valor social gracias a una intervención patrimonial y turística de alcance. Al finalizar la visita, en el «Cachimán», la Bodega Vico de Arnedo, socia de la Ruta del Vino Rioja Oriental, presentó a los participantes los vinos que elaboran, premiados en diferentes certámenes, haciendo confluír los diferentes atractivos de la localidad en torno al patrimonio y al enoturismo.

La primera jornada nos había presentado la vida de los barrios de bodegas, con el vino como eje fundamental para su pervivencia patrimonial y social. La segunda jornada abordó la forma de hacerlo y de darle continuidad planteando el tema como un acercamiento a los «**Barrios de bodegas: Gestión y sostenibilidad**».

Para ello, en una primera mesa redonda se nos presentó la experiencia de Atauta (Soria), por parte de Adolfo Tomás y de Tomás Herrero. Plantearon el trabajo realizado por un equipo multidisciplinar en este municipio soriano mediante el que se realiza un inventario, se registra y se sistematiza el patrimonio del barrio de bodegas para luego comenzar su recuperación buscando financiación y realizando actividades que lo valoren, tales como exposiciones, visitas y concursos de fotografía. Así generan recursos para su permanencia en el tiempo facilitando su protección, conservación y divulgación y la del mismo pueblo. Un bien de interés cultural como conjunto etnográfico que genere la conciencia y la consciencia en los propietarios, y que tengan en cuenta sus obligaciones y derechos con el fin de poder contar, en un futuro, con un centro integrado. Y es que, son ellos en última instancia los auténticos protagonistas de este proceso: las personas.

Y esta perspectiva es la que también guió la intervención de Vicente Chueca sobre Campo de Borja en Zaragoza. Así, planteó aunar lo natural y lo cultural desde los tres ejes: sociocultural, económico y político como vía para asegurar la sostenibilidad de los barrios de bodegas existentes en las diversas localidades de su territorio. También valoró implicar a la población local mediante trabajos comunales con los que recuperar los recursos, formándolos en rehabilitación de las fachadas y ofreciendo alternativas a los propietarios de las bodegas para que intervengan en ellas para mantener sus bodegas de manera ordenada y coordinada, colaborando con las asociaciones o colectivos relacionados

con la materia. A través de estas técnicas, se podrán desarrollar iniciativas para dinamizar los barrios de bodegas y poner en valor estos espacios, fomentar su uso social y encontrar su actividad económica, respetando el Medio Ambiente. Otro de los objetivos planteados pasa por generar procedimientos comunes surgidos de



Mesa redonda. Barrios de bodegas: Gestión y sostenibilidad.

la iniciativa de las localidades y del tejido social que las compone a través de los que poder trabajar coordinada y armónicamente, dada la necesidad de eliminar las individualidades y potenciando la cooperación a través de un manual de buenas prácticas, que podría ser fruto del consenso de todas las partes implicadas.

Por su parte, Guillermo Arce, desde su experiencia en la coordinación de los estudios sobre barrios de bodegas en La Rioja y su intervención en varios de ellos, como el de Lagunilla del Jubera, planteó también esta necesidad de trabajo multidisciplinar en el que conocer para posteriormente actuar adecuadamente. Habría que plantear los pasos a seguir para intervenir en una bodega, de manera particular, y para el barrio de bodegas en el caso de las administraciones públicas. La idea sería actuar coordinadamente para abordar todo el patrimonio de manera similar en todos los barrios de bodegas incluyendo, incluso, la cultura material e inmaterial que los componen evitando que se convierta en un patrimonio en ruinas.

Esta integración es la que aplica Raúl Martínez en Leza de Río Leza (La Rioja) reseñando la importancia de contar con las personas mayores de las localidades para saber, recuperar y documentar la cultura material e inmaterial de esos calados, muchas veces abandonados años atrás. El trabajo voluntario supone otra de las soluciones planteadas como forma de recuperación en estas pequeñas localidades, aunque se hace casi imprescindible la presencia del vino en esas bodegas, tal como sucede en Leza de Río Leza, integrándolas en la vida comercial de las bodegas modernas tras recuperar el calado. En este caso es imprescindible la implicación de los entes públicos como es el caso del Ayuntamiento de Leza de Río Leza.

La segunda mesa redonda tuvo que sufrir una modificación de los ponentes ante la ausencia de Gerard Bonhomme, por causas relacionadas con la Covid19, que no tuvo la posibilidad de incorporarse en representación de la Association pour la Sauvegarde des Caves d'Aubiere en Puy de Dôme (Francia) por estar hospitalizado. Gracias a Thierry Davers y Roger Montagner de la junta directiva de ASCA, se nos ha hecho llegar el contenido de su intervención para mostrar las actuaciones de recuperación de su patrimonio, colaboración con entidades, métodos de financiación, apoyo público, actividades formativas y divulgativas, eventos y formas de activar social y económicamente su barrio de bodegas de una manera continuada y sostenible con un trabajo constante desde hace más de dos décadas.

Por esta circunstancia nos pareció conveniente dar la oportunidad de exponer dos pósters presentados al congreso que por cuya calidad e interés podrían haber estado incorporados al desarrollo de las mesas redondas. Así, intervinieron Domingo Fernández Maroto como portavoz del equipo de investigación Cuevas de Valdepeñas (Ana María Medina, Tonka Ivanova y Rafael Peláez) presentando sus trabajos en el inventario y catalogación de las bodegas de esta población manchega, su trascendencia en la historia y el patrimonio de la localidad, así como la importancia de su recuperación tanto por su interés material como por su aportación a la

identidad local. También intervinieron Gabriel Ezquerro e Inko Zubillaga que compararon dos proyectos realizados en Villamediana de Iregua y Pradejón en los que se planteó su forma de evolución para asegurar su futuro y sostenibilidad tras ser protagonistas de una historia de supervivencia, aunque desde distintos parámetros.

Tras ello, continuamos con la segunda mesa redonda sobre gestión y sostenibilidad con la participación de Gloria Martín que expuso los 18 años de actuación que están desarrollando en el Quarto de San Pedro en Mucientes (D.O. Cigales) relatando el proceso derivado desde la redacción de un plan director, un libro de fichas, la colaboración público-privada en el desarrollo de actividades y su mantenimiento, lo que ha permitido un barrio de bodegas vivo, un museo al aire libre al que hay que facilitar la llegada del público, que podría verse perjudicado por problemas de accesibilidad.



Mesa redonda. Barrios de bodegas: Gestión y sostenibilidad.

Las dificultades son de diversa índole y son compartidas para el desarrollo de muchos de estos barrios por su ubicación en localidades poco conectadas, en emplazamientos excéntricos respecto al núcleo y aprovechando desniveles importantes del terreno y con diferentes propietarios y voluntades para su aprovechamiento. La colaboración público-privada y las sinergias entre los interesados para confluír en intereses y decisiones parece fundamental y el trabajo asociativo esencial para hacerlo.

Quel, con su barrio de bodegas puede ejemplificar este caso y su manera de abordar su reconocimiento y continuidad. Benilde Sancho, de la Asociación de Amigos Barrio de Bodegas de Quel, mostró su experiencia en una zona que contó con uno de los primeros planes directores y catalogación de sus bodegas. Comentó cómo la Asociación integra tanto a propietarios como a interesados en el patrimonio local de las bodegas, unidos por la visión de un valor colectivo en el que hace falta compartir las ganas de trabajar por su conservación, valoración y futuro, ya que lo importante es el corazón que tienen estos barrios, que atesoran las voluntades de las personas que trabajan por mantener su legado. Los interesados realizan diferentes actividades para dinamizar el barrio y lograr el reconocimiento social que lo hagan mantenerse vivo. Algunos de sus miembros elaboran vino de manera particular y



Visita a los calados del barrio de bodegas de Quel.

privada, aunque les encantaría tener más facilidades para poder hacerlo de manera comercial manteniendo la esencia histórica, cumpliendo unos mínimos en sus explotaciones, que con los requisitos actuales les parecen exagerados y limitantes para hacerlo más allá de su interés y satisfacción personal. Nos trasladaron su deseo de disponer de información y ofrecer los estudios al público en general para mejorar la concienciación y poder contar con una base de datos de propietarios, favoreciendo así la compra y venta de las bodegas para su conservación.

Una de las personas que ha integrado una de las bodegas de este barrio en su oferta enológica y enoturística es

Javier Arizcuren, que nos enseñó la manera de revitalizar estos espacios desde la actividad vitivinícola con su bodega cueva y lo que aporta a su marca comercial. Su recuperación material y la de sus datos históricos son herramientas de marketing de gran potencia que refuerzan la labor comercial para sus vinos a través de este calado próximo al territorio en el que se cultiva la uva de la que se elaboran. La autenticidad y la emoción proporcionan un carácter diferenciador además de abrir la posibilidad de actividades de turismo enológico genuinas.

Al finalizar la mesa redonda del Congreso, el público y los ponentes se desplazaron hasta el barrio de bodegas de Quel para que los asistentes pudieran conocerlo y visitar alguno de los calados, incluso la experiencia de sus propietarios en las actividades de la Asociación. Se mostró el día a día de un barrio de bodegas en plena actuación de recuperación, que mantiene elaboración, crianza, vida social, y enoturismo, incluidas las visitas a las bodegas de Javier Arizcuren, Pedro María Delgado, Roberto Herce, Elisabet Martí y el Grupo Queirón.

Antes de salir hacia Quel, el debate, que en todas las sesiones fue abierto, apasionado y participativo, se intensificó evaluando las sesiones del congreso y deseando poder hacer unas conclusiones conjuntas que terminaron por mostrar la necesidad de mantener las bodegas vivas, en uso, especialmente con todo lo relacionado con la vinificación además de los aspectos sociales; convertirlas en bodegas abiertas y con corazón, con la implicación de las personas que lo hacen posible, ya que esta emoción es la que ha hecho que los barrios hayan sobrevivido

y que puedan llegar a perdurar de manera sostenible.

A pesar de ello, quedó patente la indispensable reflexión conjunta sobre cómo comunicar y vender lo que se ponga en valor y la importante labor que pueden hacer los Grupos de Acción Local y Rutas del Vino en este proceso, en labores de apoyo, dinamización y financiación de las iniciativas. Así, se demostró la necesaria colaboración de las entidades públicas, como facilitadores de la recuperación de un patrimonio singular y característico de nuestro territorio, y las entidades privadas, cuya labor consiste en conservar su patrimonio, marcando procedimientos claros y sencillos para que resulte realmente eficaz.

La finalización del congreso y el resultado obtenido dejó con las ganas de poder establecer alguna iniciativa que pudiera acordarse como conclusiones por todos los presentes que se convocaron para la siguiente oportunidad e, incluso, se ofrecieron para protagonizarla. Y aquí la reflejamos ya que, aunque no estaba prevista pareció recomendable para poder establecer la continuidad sobre unas bases sólidas, ya que es indispensable continuar con esta labor de una manera coordinada, conjunta y radicada sobre el territorio por encima de cualquier otro interés. Del mismo modo, se estableció la oportunidad de abrir vías de mejora para la recuperación y sostenibilidad de nuestro patrimonio vitivinícola, especialmente en la zona de Rioja Oriental, como recurso social, económico y de identidad de nuestros municipios y sus habitantes, donde aún queda mucho por hacer. Las siguientes páginas ofrecen lo aportado por cada uno de los ponentes en este empeño de continuidad temprana.



Visita a los calados del barrio de bodegas de Quel.

MESA 1

20 AÑOS DE BARRIOS DE BODEGAS





Marta Palacios García

- Arquitecta.
- Responsable del Inventario de los Barrios de Bodegas Tradicionales de La Rioja para la Fundación Cultural de Arquitectos de La Rioja y coordinadora del Documento de Recomendaciones Técnicas de los Barrios de Bodegas del COAR.
- Arquitecta en la Dirección General de Arquitectura del Ayuntamiento de Logroño, realizando proyectos y dirección de obras en edificios municipales.
- Arquitecta en el Área de Supervisión de Proyectos en el Servicio de Gestión Técnica de Patrimonio del Gobierno de La Rioja.



Pervivencia en la era digital, entre renovarse o morir

MARTA PALACIOS GARCÍA

1. CRÓNICA DE LOS BARRIOS DE BODEGAS EN EL SIGLO XXI.

Cronología de la puesta en valor de los barrios de bodegas en los últimos 20 años, es decir, las dos primeras décadas del siglo XXI (año 2001 al 2021).



AÑO I: PRIMEROS PASOS PARA SU PUESTA EN VALOR.

En 2001 durante la VI edición del Ciclo «El vino y los cinco sentidos» tiene lugar en Logroño la exposición «La arquitectura del Vino». La muestra expone como el vino ha influido en la arquitectura, en la construcción de bodegas y el urbanismo. Los barrios de bodegas se visibilizan como entornos y urbanizaciones singulares de los pueblos condicionadas por el territorio y concebidas como parte del patrimonio cultural. A principios del siglo XXI el turismo enológico y el interés por visitar las

bodegas es todavía incipiente en España, siendo entonces un hito la irrupción de la arquitectura de autor en las bodegas como recurso enoturístico y de marketing, con la obra de Frank Gehry en la bodega Marqués de Riscal del Elciego.

La Documentación gráfica de esta exposición y la publicación no está digitalizada, teniendo en cuenta que planos, ortofotos y cartografía solo se disponen en papel.

Ese mismo año se publica el artículo *Bodegas vinarias en cerro: las comarcas del Aranda, Borja, Tarazona y Moncayo*¹ como resumen del estudio realizado para la sección de Etnografía del Departamento de Cultura del Gobierno de Aragón, con la colaboración de la Asociación para el Desarrollo del Somontano de Moncayo (ASOMO).² Este trabajo es pionero en la investigación de los barrios de bodegas, sirviendo de ejemplo para posteriores estudios como el inventario de La Rioja.

AÑO IV: PRIMER MARCO NORMATIVO SOBRE EL PAISAJE CULTURAL EN LA RIOJA –PRIMERAS JORNADAS DE CALAOS ABIERTOS EN RODEZNO.

Se aprueba la Ley 7/2004, de 18 de octubre, de Patrimonio Cultural, Histórico y Artístico de la Rioja (BOR num.135, de 23 de octubre de 2004) definiendo el Paisaje Cultural y la aplicación del régimen de Bien de Interés Cultural concretamente al Paisaje Cultural del Viñedo.

Como patrimonio etnográfico, destacan las construcciones tradicionales de La Rioja, en especial, con relación a la cultura del vino, las bodegas, construcciones semiexcavadas y otras destinadas a labores vinícolas y agropecuarias. Asimismo se protegen preventivamente las bodegas de vino con más de cien años de antigüedad, con independencia de su titularidad y estado de conservación.

Comienza en el verano de 2004 la I Jornada del «Día de los Calaos», en el barrio de bodegas en Rodezno, organizada por la Asociación de Amigos de Rodezno de forma voluntaria (hasta el año 2017).

AÑO VIII: PAISAJES DEL VIÑEDO Y ETNOGRAFÍA.

Se celebra en la Escuela de Patrimonio Histórico de Santa María la Real de Nájera el Curso *Los paisajes del viñedo: La etnografía como herramienta para su Estudio y Protección* organizado por el IPCE (Instituto del Patrimonio Cultural de España), presentándose el proyecto «Barrio de Bodegas de Quel» por el arquitecto Jesús Marino Pascual Vicente. Ya se advierte que el mayor problema para su desarrollo es el de la titularidad de los terrenos e inmuebles.

AÑO IX: INVERSIÓN DEL MINISTERIO DE CULTURA EN TORO (ZAMORA).

Se inician los trabajos para la restauración y consolidación de la antigua bodega

1 CHUECA YUS, Vicente M.: «Bodegas vinarias en cerro: las comarcas del Aranda, Borja, Tarazona y Moncayo». En *Kalathos: Revista del seminario de arqueología y etnología turolense*, Nº 20-21, 2001-2002, págs. 301-324.

2 <http://etno.patrimoniocultural.aragon.es/bodegas/portada.htm> Autores: V. M. Chueca de «El Acebo de Moncayo»; A. Balbas; J.M. Roc J. M. Larraz

de la casa consistorial de Toro y la redacción del proyecto de consolidación de las bodegas tradicionales de Tierra de Vino y Toro por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, a través del IPCE. Posteriormente se restaurarán otras cuatro bodegas tradicionales de Toro para garantizar su conservación y acondicionarlas para la visita pública (bodegas situadas en la Cámara Agraria, Palacio Valparaíso, Palacio de los Condes de Requena y Residencia Virgen del Canto).

AÑO X: PRIMER ESTUDIO SOBRE UN BARRIO DE BODEGAS EN LA RIOJA. QUEL.

Tiene lugar en abril de 2010, la mesa redonda *Del pasado al presente. La historia de los barrios de bodegas y su riqueza cultural*, organizada por el Colegio Oficial de Arquitectos de La Rioja con motivo de la publicación de: *Los barrios de bodegas: el ser de La Rioja. Quel*, liderada por J. M. Pascual Vicente. Se pone de manifiesto su precariedad, tanto por su estado de conservación como por su situación administrativa y legal, a pesar de su evidente interés cultural y patrimonial. En la exposición se proponen interesantes intervenciones por estudiantes de arquitectura de la E.T.S.A. de la Universidad de Navarra.

En las XII Jornadas de Arte y Patrimonio Regional *La arquitectura del Rioja, protección, conservación e intervención* organizadas por el Instituto de Estudios Riojanos, se da conocer el trabajo de inventario de barrios de bodegas de La Rioja que se está desarrollando desde el año 2008.

AÑO XI: INVENTARIO DEL PATRIMONIO SUBTERRÁNEO: GEORREFERENCIACIÓN³ DE LOS BARRIOS DE BODEGAS DE LA RIOJA.

Se finaliza el *Inventario de barrios de bodegas de La Rioja*⁴. Este trabajo es una «foto fija» del panorama encontrado en los 128 barrios de bodegas localizados entre los años 2008-2011, que pretende servir de base para futuros estudios, proyectos e intervenciones encaminados a documentar, consolidar, proteger, poner en valor y difundir este patrimonio cultural de La Rioja.

El análisis de la información sobre los 89 municipios, (51% de los 174 municipios riojanos) permite tener en el año 2011 una perspectiva general de las dimensiones del patrimonio etnográfico que conforman los barrios de bodegas tradicionales riojanos. Se constata la situación de su progresivo deterioro, salvo pocas excepciones como Rodezno, a pesar de los valores patrimoniales reconocidos por ley y de su raigambre en la cultura tradicional riojana.

Este patrimonio se encuentra infravalorado socialmente, aunque el uso «social» de las bodegas como merenderos, es lo que ha mantenido con vida muchos de los barrios a costa del deterioro estético y de la imagen de los pueblos.

3 Posicionamiento espacial de un cuerpo en una localización geográfica de acuerdo a un sistema de coordenadas y a datos específicos.

4 Autor: Marta Palacios García, en colaboración con Cristina Fuertes Zárate y Pablo Martínez Pérez. Trabajo becado por la Fundación Cultural de Arquitectos de La Rioja.

Revisados los planeamientos urbanísticos municipales vigentes entonces, se constatan solamente en un tercio las ordenanzas específicas para la puesta en valor, conservación o protección de las bodegas tradicionales y que no son suficientes para su salvaguarda y las de sus entornos. Se señala la necesidad de promover por las instituciones medidas para fomentar la iniciativa pública y privada para su rehabilitación y conservación, incluyendo el coste de las actuaciones.

Con objeto de divulgar este patrimonio oculto, la información geográfica y las fichas del inventario se georreferencian para la consulta de los datos en Internet⁵.

Dentro del Programa de Cursos de Verano 2011 de la Universidad de La Rioja, se celebra en Haro el curso *Tres miradas y un destino: Haro y el patrimonio cultural del vino* explicando desde la «Tercera mirada. Donde habita el vino», la panorámica de los barrios de bodegas en La Rioja, según las conclusiones del Inventario.

El paisaje y los barrios como un recurso turístico tienen un futuro incierto, teniendo en cuenta la problemática existente por la falta de uso, el coste elevado de rehabilitación, la normativa, la dificultad en identificar a la propiedad, la carencia de infraestructuras y servicios, así como patologías constructivas por intervenciones aisladas o inadecuadas en el subsuelo y la urbanización o la falta de actuación tanto privada como pública. También se pone en relieve como afectan a su mantenimiento el abandono rural y el envejecimiento de la población.

Por otra parte, se advierte que el mantenimiento de las bodegas, pasa por la resiliencia de los espacios vinícolas, su capacidad de adaptación a los tiempos, con usos y funciones flexibles adecuadas a otras necesidades y que trasciendan la propia función original de elaborar y conservar el vino.

AÑO XIII: DECLARACIÓN DE INTENCIONES.

Se inicia el «Plan Director del Barrio de Bodegas de Alberite» por un equipo multidisciplinar coordinado por el arquitecto J.M. Pascual Vicente.

En marzo de 2013, la UNESCO incluye el «Paisaje cultural del vino y el viñedo de La Rioja y la Rioja Alavesa» en la lista indicativa de bienes culturales candidatos a ser declarados Patrimonio de la Humanidad. Este reconocimiento es una oportunidad para la promoción y proyección internacional del paisaje como recurso natural, cultural y económico, y el posicionamiento de la región como destino enoturístico.

Posteriormente, la Consejería de Educación, Cultura y Turismo del Gobierno de La Rioja, incoa expediente para la declaración como Bien de Interés Cultural al paisaje cultural del vino y el viñedo de La Rioja (BOE num.283, 26 de noviembre de 2013). Se incluyen los barrios de bodegas y las bodegas anteriores a 1950 como partes integrantes del paisaje cultural.

5 www.barriosdebodegas.es

Es destacable que esta incoación sea posterior a la candidatura de la UNESCO, debiendo haberse realizado previamente, considerando la importancia de que la propia Comunidad reconozca el valor de su patrimonio cultural antes de solicitarlo a instancias externas. (este es un ejemplo del dicho «Nadie es profeta en su tierra»).

Este mismo año, la Consejería de Cultura y Turismo, de la Junta de Castilla y León, incoa procedimiento para la declaración como Bien de Interés Cultural con la categoría de Conjunto Etnológico a las bodegas de Aranda de Duero (Burgos).

AÑO XIV: DIGITALIZACIÓN TRIDIMENSIONAL DEL PATRIMONIO SUBTERRÁNEO.

Por iniciativa municipal, se realizan los trabajos de documentación y levantamiento por láser escáner en los barrios de bodegas de Alberite y Villamediana de Iregua⁶. El Láser Escáner Terrestre (TLS) es una herramienta de captación masiva de datos para la documentación tridimensional de cualquier objeto. Esta tecnología puede transformar un espacio real en uno virtual. El modelado 3D con precisión del entorno escaneado permite utilizar los datos generados para levantamiento de planimetría, infografías 3D, vídeos, visitas virtuales etc.

AÑO XV: DECLARACIÓN COMO BIEN DE INTERÉS CULTURAL DEL PAISAJE DEL VINO Y EL VIÑEDO DE LA RIOJA.

Se presenta el «Plan Especial de Ordenación y Protección del «Barrio de Bodegas» de Alberite», conforme al Plan Director iniciado en 2013. Se incluye un programa de actuaciones en terrenos de titularidad pública, que como inversiones de la administración local, se financian parcialmente por fondos comunitarios para el desarrollo rural como los FEDER.

En mayo de 2015 la UNESCO descarta la candidatura del paisaje cultural del vino y el viñedo alegando su reprobación por la heterogeneidad del paisaje que incluye la Rioja Alta, la Rioja Baja y la Rioja Alavesa.

A continuación se publica el Decreto 20/2015, de 12 de junio, por el que se declara Bien de Interés Cultural «El paisaje cultural del vino y el viñedo de La Rioja» (BOE num.163, de 9 de julio de 2015) y se reconoce específicamente el valor patrimonial y cultural de los Barrios de Bodegas, como elemento integrante del paisaje.

El Decreto subraya que la conservación de un bien complejo como este Paisaje requiere la colaboración, complicidad y participación del conjunto de la sociedad, estableciendo como prioridad para las administraciones públicas «velar por la divulgación de los valores y elementos que integran este paisaje» porque considera «el conocimiento y el aprecio colectivo definitorio de una identidad común» como la mejor base de su protección.

Se establecen como medidas de protección la adecuación de los instrumentos urbanísticos municipales al Decreto, incluyendo en su catálogo las bodegas anteriores al año 1950 y barrios de bodegas existentes y estableciendo las normas concretas

6 <https://www.barriobodegas-villamedianadeiregua.org>

y adecuadas de protección. La tramitación de planes urbanísticos y la aplicación de las medidas dependen de los ayuntamientos que tienen además la competencia en materia de licencias urbanísticas y del control del deber de conservación en los terrenos, urbanizaciones y edificaciones de sus municipios.

Dada la complejidad y dilación en los procesos del planeamiento, y lo intrincado del control urbanístico en muchos pueblos, por su falta de medios y la especial casuística de las bodegas, el «tiempo» juega en contra de su conservación.

No obstante, este Decreto sirve de base para que instituciones públicas y privadas contribuyan y cooperen para la difusión y conocimiento de este patrimonio, ya sea mediante convenios de colaboración o el apoyo a ayuntamientos, asociaciones y otras entidades que organizan jornadas de puertas abiertas y otros eventos.

En diciembre de 2015, el barrio de bodegas de Baltanás y el conjunto de bodegas de Torquemada, ambos en Palencia, son declarados Bien de Interés Cultural con categoría de Conjunto Etnológico por la Junta de Castilla y León.

En la provincia de Valencia, este mismo año fue creada la asociación cultural «La Serratilla» de Utiel para mantener el patrimonio del vino en Utiel y recuperar dos bodegas de propiedad municipal. Desde el año 2015 realizan visitas y distintas actividades por las bodegas subterráneas y el patrimonio etnográfico de Utiel.

AÑO XVI: INICIO DE TRABAJOS DE DOCUMENTACIÓN DIGITAL EN LA RIOJA.

Se realiza la fase I del documento de recomendaciones técnicas de los barrios de bodegas realizado por el Colegio Oficial de Arquitectos de La Rioja mediante un convenio de colaboración con el Gobierno de La Rioja. El trabajo consiste en el estudio de los barrios de bodegas de cinco municipios en la primera fase, que se continuará anualmente hasta completarse. Se incluye el inventariado y georreferenciación de los calados y bodegas de cada barrio y el escaneado 3D y planimetría de los calados característicos de cada barrio, con objeto de su publicación en la plataforma IDERioja del Gobierno de La Rioja, en la sección de mapas temáticos interactivos⁷. Además se realiza un estudio geotécnico del terreno de cada barrio, fundamental para conocer la configuración y estructura de sostenimiento de los calados, analizar su estado actual y proponer soluciones acordes al propio terreno y sus patologías, que son diferentes en cada barrio.

Este trabajo, es una guía de actuación para los ayuntamientos y el Gobierno de La Rioja, administraciones que deben velar por la salvaguarda de este patrimonio. Asimismo, con la publicación de datos en IDERioja se difunde y da visibilidad por Internet a elementos ocultos como las bodegas y calados pero que forman parte del paisaje y la cultura riojana.

7 <https://www.iderioja.larioja.org/vct/index.php?c=354b616b666b59642b427366652f4138536b707055673d3d>

AÑO XVII: LA CARA Y LA CRUZ DE UNOS BARRIOS EMBLEMÁTICOS.

En marzo de 2017, la Junta de Castilla y León, declara el Conjunto de Bodegas de «El Plantío» en Atauta, municipio de San Esteban de Gormaz (Soria), Bien de Interés Cultural con categoría de Conjunto Etnológico.

En el verano de 2017 tiene lugar la última Jornadas de calaos abiertos en Rodezno, que se celebraban voluntariamente desde el 2004.

AÑO XVIII: PRIMER ENCUENTRO NACIONAL - DESPROGRAMACIÓN DE LA OBSOLESCENCIA .

Se celebra en mayo de 2018 el **I Encuentro Nacional de Barrios Históricos de Bodegas «Recuperación, valor histórico, económico y turístico»** (organizado por la Universidad de La Rioja, Aula Pedro Vivanco y Bodega Lecea.) y posteriormente, tiene lugar el Curso de Verano de la Universidad de La Rioja: «*Enoturismo: ¿Con qué?, ¿para qué?, ¿para quién?*»

Las jornadas se centran en el enoturismo como actividad complementaria para las bodegas y el entorno. Se propone el uso de la regla de las 3R: reutilizar la bodega tradicional, reciclaje de la viticultura al turismo; reducir el impacto medioambiental al integrar un recurso patrimonial existente en el sector enoturístico.

Se realizan los trabajos de levantamiento en láser-escáner y documentación de los calados del barrio de bodegas de Lardero⁸ y su difusión en la web.

En la XI Bienal Ibérica de Patrimonio Cultural de la Junta de Castilla y León, tiene lugar la jornada técnica sobre la necesidad de salvaguardar las Bodegas subterráneas de Castilla y León, organizada por la Asociación Ruta del Vino Cigales.

La Asociación para la Promoción Turística de La Ruta de la Garnacha del Campo de Borja inicia un proyecto para recuperar las características bodegas en cerro de la zona. Han pasado unos 18 años desde el estudio de etnografía realizado desde el Departamento de Cultura del Gobierno de Aragón.

AÑO XIX: SEGUNDOS ENCUENTROS SOBRE BARRIOS DE BODEGAS.

En 2019 se celebra el **II Congreso Nacional de Barrios Históricos de bodegas** en San Asensio (organizado por la Ruta del Vino Rioja Alta, el ayuntamiento de San Asensio y Bodegas Lecea) y el XVII Simposio de la Asociación de Museos del Vino de España sobre *Viticultura heroica, paisajes y variedades únicas* en Cangas del Narcea (Asturias) que acoge las **II Jornadas Barrios Históricos de Bodegas** organizadas por el Aula «Pedro Vivanco» de la Cultura del Vino.

En ambas jornadas se reincide en la importancia del aprovechamiento de los barrios de bodegas como Bien de Interés Cultural y recurso turístico, con ejemplos como Ollauri (La Rioja), Aranda de Duero (Burgos) y barrios del Cerrato Palentino⁹.

8 www.barriobodegaslardero.org

9 <https://www.cerratopalentino.org>

Se presenta el *Manual de criterios y pautas para la conservación y mantenimiento de las bodegas tradicionales en el ámbito de la comarca vitivinícola de Cigales*,¹⁰ El estudio, cofinanciado por la Junta de Castilla y León y el Programa FEDER 2014-2020, comprende 12 localidades de Valladolid y Palencia de la D.O. Cigales.

AÑO XX: COVID19 Y RECONOCIMIENTO A ATAUTA.

La pandemia ha supuesto un impacto en el estado de los barrios de bodegas por la falta de uso y mantenimiento dadas las limitaciones para la circulación de las personas y la incidencia en la población, además de las consecuencias de la desestabilización económica.

Por otra parte, el Premio a las Mejores Prácticas en Conjuntos Históricos y Etnológicos de Castilla y León de la primera edición convocada en 2020 es concedido en 2021 a la «Restauración y musealización del conjunto etnológico de «El Plantío» en la localidad de Atauta en San Esteban de Gormaz (Soria).

AÑO XXI: ENOTURISMO ANTE EL RETO DEMOGRÁFICO.

Actualmente se encuentran documentados los barrios de bodegas de 32 municipios de La Rioja de los 174 municipios riojanos, es decir un 34% de los 94 del inventario realizado en 2011. Veinte de estos municipios se pueden consultar por Internet en los ya citados mapas temáticos interactivos de la plataforma cartográfica IDERioja.

En el territorio virtual de Internet se encuentra disponible, en la pagina web sobre el patrimonio cultural de la Junta de Castilla y León, información sobre diversos conjuntos de bodegas tradicionales de esta comunidad declarados B.I.C.¹¹

En 2021, como respuesta al fondo de recuperación Next Generation EU y el «Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, España Puede», el Gobierno de La Rioja, ha propuesto el «Plan de Transformación de La Rioja». Este Plan incluye el «Proyecto de Enorregión» cuyo objetivo es convertir a La Rioja en referente vinícola en las vertientes de industria, turismo y conocimiento. Se reconoce que entre la vitivinicultura, el negocio del vino es también cultura, patrimonio y turismo, incluyendo la puesta en valor del patrimonio para el enoturismo.

En relación al turismo y la población riojana se señala que La Rioja recibe cada año tantos enoturistas como habitantes, es decir unos 300.000 visitantes. Dado que la ecuación entre territorio y su población es un elemento básico en el desarrollo de cualquier región, es importante considerar los indicadores sobre la evolución de la población para articular todo tipo de políticas, ya que la mayoría tienen un impacto demográfico y afectan además al patrimonio cultural vinculado

10 <https://patrimoniocultural.jcyl.es/web/jcyl/PatrimonioCultural/es/Plantilla100Detalle/1284393413237/Intervencion/1284898217795/Arte#page-2>

11 <https://patrimoniocultural.jcyl.es/web/es/conocimiento-difusion/bodegas-castilla-leon.html>

al territorio, en este caso a los barrios de bodegas históricos, ya reconocidos como Bien de Interés Cultural y por lo tanto un activo patrimonial y un recurso turístico.

Para finalizar esta cronología se celebra el **III Congreso Internacional de Barrios Históricos de Bodegas** en Arnedo, organizado por la Ruta del Vino Rioja Oriental.



Barrio de bodegas de San Esteban de Gormaz (Soria) en la «España interior» © Marta Palacios

2. LA CRÓNICA DE LA CRÓNICA.

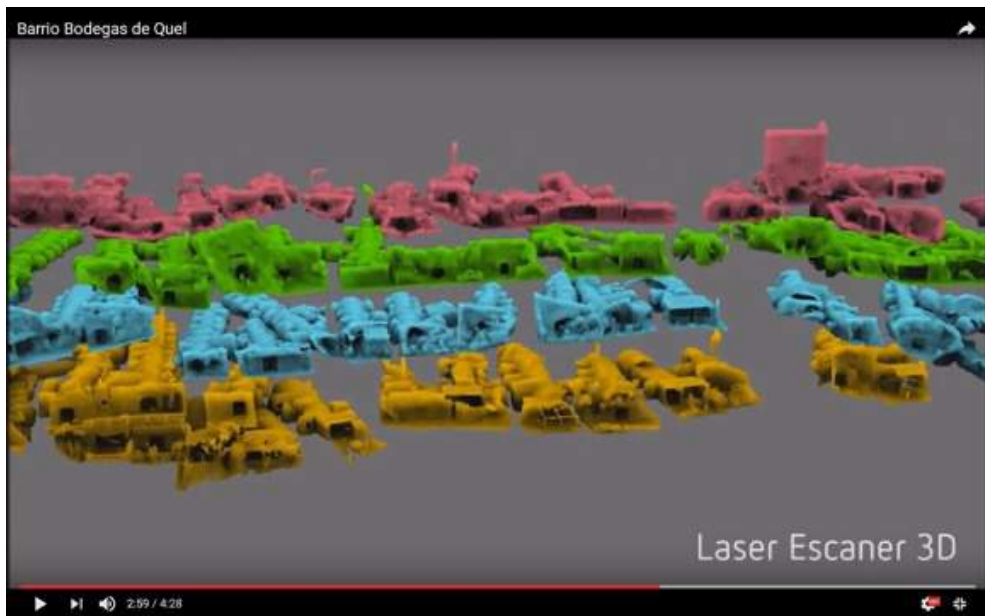
Durante estas últimas dos décadas se han realizado jornadas, visitas y actividades en barrios de bodegas de toda la geografía española. Estos eventos, muchos organizados voluntariamente por asociaciones, suelen tener un carácter lúdico-social a la vez que didáctico ya que enseñan tanto a lugareños como visitantes el patrimonio oculto de nuestros pueblos, lo que demuestra que la sociedad ya lo identifica y valora como patrimonio cultural, esto es lo más importante.

Por otra parte, las administraciones se han ocupado de ponerlo en valor y protegerlo legalmente mediante leyes, declaraciones B.I.C., planeamientos urbanísticos, planes de ordenación y protección, ordenanzas etc. Las entidades públicas han invertido en la mejora de los entornos, de sus infraestructuras y servicios. Muchos propietarios han mantenido y rehabilitado sus bodegas, han

surgido nuevas actividades y usos de estos espacios vinícolas, en general relacionados con el enoturismo, considerando este casi como única alternativa para su futuro.

Es relevante la importancia de las tecnologías como el escaneado 3D para la digitalización del patrimonio y el uso de los Sistemas de Información Geográfica que contribuyen a documentar con mayor precisión este patrimonio subterráneo, además de las plataformas web que ayudan a difundir su valor y conocimiento por internet y las redes sociales. La información digitalizada se utiliza no solamente para su valorización si no como recurso para otras actividades como el turismo. El modelado tridimensional permite recrear realidades virtuales que ofrece oportunidades como en el nuevo mundo del metaverso.

En esta sociedad de la información y el conocimiento, de la revolución científico tecnológica, la economía se ha desmaterializado. La sociedad digital se enfoca en la telematicidad, la conectividad y el uso de Internet. La dimensión y la presencia física han quedado relegadas a segundo plano.



Modelado tridimensional del barrio de bodegas de Quel © PRECISA

A pesar de las actuaciones realizadas para su salvaguarda, existen circunstancias desfavorables para evitar el indudable deterioro de muchos barrios de bodegas. La principal causa apunta a la ausencia física de personas en los pueblos, considerando que la mayoría se ubican en municipios de la «España interior». Es insoslayable el impacto de la despoblación rural, del envejecimiento de la población y de la brecha digital en España, por lo que políticas como el llamado «Reto Demográfico»

deberían ayudar a invertir la tendencia demográfica, frenar el despoblamiento rural y favorecer el desarrollo territorial equilibrado, incluyendo ayudas a la financiación, tanto para entidades públicas como para particulares.

Otro obstáculo es la dificultad de identificar y localizar a los titulares de muchas bodegas, que en ocasiones se encuentran dispersos e ilocalizables. En el peor de los casos, directamente se desentienden de sus bienes. Todo esto afecta al sostenimiento del conjunto del barrio, que funciona como un organismo conformado por células individuales interdependientes.

En definitiva, no debemos olvidar que los pueblos y sus bodegas son espacios contruidos y/o excavados ligados a un territorio físico, que debe estar habitado para su mantenimiento y sostenibilidad. Se necesitan personas que vivan en los pueblos para mantener el patrimonio colectivo y social que representan los barrios de bodegas, entendiendo que la cooperación y la colaboración entre personas y entidades es la mejor apuesta para su conservación.





José María Peláez

- Arquitecto
- Estudio de Arquitectura y Urbanismo en Logroño (1992).
- Asesor Técnico-Urbanístico de los municipios de Medrano y Nieva de Cameros.
- Vocal Junta Técnica Territorial de Coordinación Inmobiliaria de La Rioja de la Gerencia Territorial de Catastro.
- Presidente Asociación de Amigos de Los Castillos de La Rioja.
- Recomendaciones técnicas sobre barrios de bodegas en Medrano, Grávalos, Tudelilla, Murillo de Río Leza, Fuenmayor, Entrena, Camprovín y Sojuela.
- Corredactor de los Documentos de Recomendaciones Técnicas sobre Barrios de Bodegas en Medrano, Grávalos, Tudelilla, Murillo de Río Leza, Fuenmayor, Entrena, Camprovín y Sojuela.

Vicisitudes y experiencias en la ordenación y control de los barrios de bodegas.

Una alternativa de sucesos prósperos y adversos comprometen el devenir de los barrios de bodegas

JOSÉ MARÍA PELÁEZ

El inicio de este III Congreso y la conformación de esta primera mesa redonda me permite poner «sobre ella» tantas dudas como certezas, debatir sobre la verdadera y ardua tarea que supone poner freno al declive de estos barrios y a la desaparición progresiva de los elementos que dieron origen y sentido a los mismos, elementos que tras su pérdida de vigencia no han suscitado el suficiente interés, ni la posibilidad de su reutilización ni «rentabilidad» por parte de sus «propietarios». Sabemos a dónde queremos y a dónde nos gustaría llegar: el mantenimiento vivo y activo de este patrimonio, el mantenimiento y la gestión sostenible de estos barrios.

Puede que en el caso de algunos municipios, y me centro en los barrios de bodegas de La Rioja, estamos ya llegando tarde. Estas iniciativas de debate, anuncios, exposiciones y divulgación son vitales; han de ir «calando» y llegando a toda la sociedad riojana. Los barrios de bodegas en ciertos municipios han caído en el olvido y en el desinterés tras su falta de oportunidad u oferta. Hasta ahora son pocos, tanto a nivel individual como institucional, los «valientes» y «enamorados» que han apostado por ello. Es difícil trasladar y ver nuevas posibilidades en inversiones vinculadas a inmuebles generalmente muy modestos y precarios.

Por ello insisto en la importancia de este esfuerzo de transmisión de información y de conocimiento de este patrimonio. El primer amplio estudio desarrollado por Marta Palacios es pionero, y tras la declaración del año 2015 es muy destacable el trabajo desarrollado por el COAR en colaboración con el Gobierno de La Rioja: establecimiento de las primeras «Recomendaciones Técnicas sobre los Barrios de Bodegas en la Rioja». Pero no nos podemos quedar aquí.

He tenido la oportunidad de participar desde su primera fase, y la fortuna de acercarme y conocer personas que, en cada municipio, se han involucrado en manifestar su conocimiento, recuerdos, añoranzas y vivencias que les han acompañado en su niñez y en su juventud a lo largo de su vida en estos barrios.

Por supuesto también es loable la intervención de ayuntamientos, como Quel o Alberite, que han adelantado esta intervención; y la de muchos otros pequeños

y medianos empresarios que siguen apostando y siguen desarrollando actividades vinculadas con la actividad vitivinícola.

Tras la realización de estos trabajos iniciales en varios municipios riojanos y apoyado en la experiencia y desarrollo del servicio Técnico-Urbanístico en el Ayuntamiento de Medrano, intento exponer las grandes dudas e incertidumbres que genera esta transformación, desde el enfrentamiento casi semanal con afecciones y daños en este patrimonio.

EL CASO DEL BARRIO DE BODEGAS DE MEDRANO.

Es cierto que Medrano puede presumir al menos de la recuperación en el barrio de cierta vida social y familiar. Apostando por ello, tras una próspera actividad vitivinícola anterior, de los más de 120 calados identificados (en una extensión de terreno aproximada de 38.000m²), en diferente estado de conservación y muchos ya inaccesibles en el estudio realizado hace cinco años, hoy en día quizás 30 de ellos sobreviven y siguen manteniéndose gracias al cariño y especial atención de sus usuarios, gracias a sus visitas y a su disfrute en sociedad.

GEOGRAFÍA.

El término municipal de Medrano se sitúa en La Rioja Media, en el Valle Occidental del Iregua. En las estribaciones inferiores de la sierra de Moncalvillo surgen y fluyen pequeños barrancos y arroyos o ríos: Río Mayor de Daroca y Río de Val o Barranco Rioruelo. La dinámica poblacional es creciente en las últimas dos décadas, tras haber sufrido un proceso demográfico regresivo en las anteriores.

VEGETACIÓN Y PAISAJE.

En Medrano existen bosques de frondosas, algunos pastizales y áreas de cultivo de regadío y secano, viñas, huerta y frutales. El paisaje es fundamentalmente rústico y ha sufrido pequeños procesos de transformación; algunos derivados del proceso agrícola, y otros de menor entidad derivados de la presión urbanizadora (Barrio de Las Eras). Se han mantenido los usos tradicionales del suelo, con su adecuación a las condiciones ambientales dominantes, y a unas actividades agraria y vitivinícola destacadas. El 42% de la superficie del término municipal está ocupada por plantación de viñedo, elemento destacado en la composición del paisaje.

NÚCLEO URBANO.

El asentamiento de población actual y ensanches se desarrollan de forma lineal y sinuosa, vinculados en parte al trazado de las travesías de carretera. Una de ellas une y aglutina dos subnúcleos originales: el centro urbano principal que acoge las construcciones residenciales y dotacionales, y el barrio de las Bodegas que acoge

edificaciones de uso agrícola y vinculadas con el ocio, surgidas tras el asentamiento y desarrollo de calados y bodegas tradicionales excavadas en la montaña.

TIPOLOGÍA DEL BARRIO.

El barrio de bodegas se conforma de forma aislada dentro del municipio, en un cerro próximo, pero completamente autónomo y separado del núcleo residencial. Su cercanía y, a la vez, su completa independencia pudieron ser en su día el motivo de su crecimiento. Desde el punto de vista urbanístico se mantiene unido al anterior.

El terreno sería más o menos favorable para la excavación (trabajo manual con herramientas básicas y consistencia) de las cuevas primero y para la elaboración y conservación del vino después: óptimo de cara a la obtención de las condiciones internas de control de humedad y temperatura (elaboración del vino). El enclave también resultaba favorable por su accesibilidad, orientación, visibilidad: soleamiento, ventilación, comunicaciones y dominio del paisaje circundante (explotaciones de viñedo en su mayoría).

La conexión y acceso se produce a través de una calle o travesía de carácter urbano. Otros caminos de parcelaria, de uso fundamentalmente agrícola conectan también a este barrio con los municipios limítrofes de Navarrete, Entrena, Daroca y Hornos. El Río Mayor de Daroca discurre al Sur de éste a una cota inferior. El emplazamiento cercano y la presencia de la Sierra de Moncalvillo determina el paisaje y la climatología en la zona.

MORFOLOGÍA.

El barrio de bodegas de Medrano constituye una estructura orgánica adaptada al medio y ordenada por una acumulación de bodegas conformando anillos casi concéntricos. Las bodegas se excavan en las laderas del cerro. De esa forma, la actividad vinícola se desvincula de la vivienda y se emplaza en un enclave favorable y cercano.

La bodega enterrada o calado subterráneo es el elemento característico y generador de estos barrios. Asociados a estos elementos surgen sobre la rasante de terreno edificaciones vinculadas a esta actividad. La urbanización e implantación de las edificaciones sobre rasante se organiza de forma aproximadamente circular, adaptándose a las curvas de nivel. Estas construcciones se adosan conformando manzanas irregulares alargadas, disponiendo calles intermedias que posibilitan el doble acceso a cada una de las fincas o inmuebles: acceso principal en planta baja (acceso natural) y el tradicional acceso para la descarga de uva en la fachada posterior y/o cota más elevada.

El parcelario es igualmente irregular. Las edificaciones existentes sobre rasante ocupan en la mayor parte de los casos el 100% de la superficie de éstas. Los calados surgen mayoritariamente desde el interior de éstas y se desarrollan como cuevas de excavación horizontal y descendente hacia el interior de la montaña.

Las calles tienen un trazado sinuoso adaptado a la orografía. Solo la calle inferior completa el perímetro y circunda la totalidad del cerro.

Estos calados o bodegas enterradas son el reflejo y el recuerdo de una actividad socioeconómica destacada en la región, de una singular forma de vida de sus habitantes. Son la muestra de un desarrollo urbanístico y fenómeno constructivo ejemplares.

Este cerro constituye un núcleo tradicional de alto valor etnográfico y cultural.

URBANIZACIÓN E INFRAESTRUCTURAS.

La urbanización e implantación de las edificaciones sobre rasante se organiza de forma concéntrica. El núcleo, de asentamiento inicialmente autónomo, tiene en la actualidad conexión con los servicios e infraestructuras de carácter municipal. En el presente siglo XXI, concretamente entre los años 2002 y 2012, se han abordado en el municipio obras de mejora y de instalación de estos servicios. Las calles presentan diferente tratamiento superficial y pavimentación: aglomerado asfáltico, firme de solera de hormigón armada, bermas de zahorra en otras áreas y terreno natural.

Existen canalizaciones enterradas de las redes municipales de abastecimiento de agua potable y saneamiento de aguas fecales, y tendido aéreo de alumbrado público y electricidad (servicio particular de Iberdrola).

No existe una red de recogida de aguas pluviales; tan solo algunos tramos de tubería salvando fuertes desniveles en algunos taludes y sumideros en la parte inferior con embocaduras y salidas directas a regatas y acequias existentes.



INVARIANTES ARQUITECTÓNICAS.

Los calados se han constituido generalmente como naves con geometría de bóveda de cañón. Los calados se han excavado manualmente, en diferentes épocas y a lo largo de los últimos dos o tres siglos; aprovechando en muchos casos sus propietarios períodos de menor actividad en el campo. La arquitectura de éstas no respondía a ningún proceso geométrico constructivo; sus límites estaban limitados por la capacidad de carga del terreno.

Excavadas en terreno homogéneo constituido por arcillas compactas tipo argilitas y lastras de arenisca, pueden verse a veces bóvedas de cañón apuntadas, y en otras ocasiones secciones con techos planos irregulares por desplomes en la zona de la clave y hombros curvos.

La excavación hacia la montaña permitía ampliaciones posteriores y/o sucesivas. Este sistema de construcción de excavación en el terreno facilita la ampliación en función de las necesidades, tan solo limitado en algún caso por la existencia de linderos o construcciones similares a los lados.

Estas naves disponían de acuerdo con su longitud o fondo una o dos chimeneas de ventilación o zarceras. Estos conductos se excavaban igualmente en la roca y se prolongaban hasta el exterior, de forma troncocónica sin revestir. Exteriormente se resolvían también con piedra conformando un pequeño cono o pirámide. Casi no resta ningún ejemplo de éstos últimos, reconvertidos y modernizados de acuerdo con las necesidades y urgencias. En el presente barrio gran parte de las chimeneas han precisado su adecuación, refuerzo y/o sustitución, tras derrumbes y deslizamientos. La disposición del barrio de las bodegas a media ladera favorece la circulación de aire.

Las edificaciones existentes sobre rasante presentan características y calidades diversas, surgidas y construidas algunas de ellas, en épocas pasadas, con medios precarios, sin seguimiento ni control. La construcción más habitual, típica y lógica, acorde con su emplazamiento y enclave, es la edificación de un volumen de una planta baja con tejado de faldón único a un agua, construido contra terreno en su parte posterior, levantando su fachada por encima de la calle posterior en la altura suficiente para ubicar unas ventanas para el vertido de la uva directamente a los lagares. La fachada delantera incluye el acceso peatonal, la posterior la carga y descarga, los otros dos lados de la planta cuadrangular o trapezoidal del inmueble suelen ser medianeros y ciegos. La estructura tradicional se constituye con paredes de carga de mampostería de piedra y ladrillo; los forjados parciales intermedios y los tejados son de estructura de madera. El material de cobertura general es teja cerámica árabe perfil curvo color rojo. Los cerramientos exteriores son igualmente de mampostería de piedra, a veces recrecidos con ladrillo y/o adobe. A veces están revestidos con mortero y pintura.



USOS ACTUALES.

Ninguna de las bodegas actuales mantiene la tradicional labor por la que en su día se crearon, de elaboración y crianza del vino; en algún caso y de forma puntual alguno de sus habitantes elabora unos pocos litros para consumo doméstico.

Desde el último cuarto del siglo pasado la actividad vinculada con la elaboración de vino empieza a decaer: otras exigencias, condiciones y procesos de industrialización, y la creación de las cooperativas han propiciado la reconversión/abandono de estos espacios desde hace aproximadamente 40-50 años hasta la época actual. La última de ellas, con carácter mínimamente industrial o comercial dejó de elaborar hace aproximadamente 15-20 años. Los calados seguían vivos gracias al mantenimiento de esas relaciones sociales y laborales y a la elaboración de un vino tradicional, con la valoración y cariño hacia estos elementos singulares resultado de grandes esfuerzos y duro trabajo de sus predecesores.

Es entonces cuando todos estos calados iniciaron un proceso progresivo de lento deterioro, fundamentalmente por desuso y abandono. En la actualidad, las mejoras y la disponibilidad de servicios urbanos han generado en parte su reconversión y propiciado la recuperación del interés.

Tanto las construcciones enterradas como las existentes sobre rasante, las todavía en uso y con adecuado mantenimiento, se destinan hoy día a actividades de ocio y recreo fundamentalmente, con marcado carácter social: merenderos o espacios de reunión, dedicados al tiempo libre y al encuentro entre familiares, amigos y vecinos. Algunas menos mantienen un uso agrícola.

TERRENO Y SUBSUELO. HIDROLOGÍA E HIDROGEOLOGÍA.

El presente barrio de bodegas se sitúa en una media ladera, ocupando el cerro que domina dicho asentamiento, desconectado de los cauces y cursos hídricos que drenan la zona. El sustrato terciario de la zona es de naturaleza arenosa-arcillosa,

con frecuentes venas de yeso fibroso. Está constituido por alternancias de areniscas y arcillas-argilitas limolíticas muy mal cementadas en general, de calidad media-baja.

El cerro no presenta nacimiento de vaguadas, cabeceras o torrenteras bien definidas, lo que indica que presenta un drenaje interno relativamente bueno. La zona más alta del cerro se encuentra desnuda y en ella es posible una infiltración directa. Dentro del sustrato terciario arenisco presenta circulación de agua en niveles discretos que son drenados por el efecto de los calados, siendo más intenso en los calados más profundos.

ESTADO DE CONSERVACIÓN.

El estado general de la urbanización es correcto, aun presentando en la actualidad algunas patologías y cortes al tránsito derivados de fallos en el terreno y hundimientos puntuales.

El Ayuntamiento emprendió desde principios del presente siglo un proceso e intento de revalorización y recuperación del presente barrio. Quizás, adelantándose a la disposición de un estudio más exhaustivo y minucioso de las circunstancias y problemática que encerraban el barrio, y dentro del consecuente riesgo, se apostó por la generación de una oferta y modernización que, después de casi veinte años, a pesar de algunos problemas, se ha valorado positivamente en el municipio: la oferta e instalación de nuevos servicios e infraestructuras podría generar el interés de sus propietarios por la recuperación y prolongación de la vida de estos singulares inmuebles.

El barrio sufría un abandono muy generalizado debido a la pérdida de sus funciones como bodegas de producción. Su adaptación a los nuevos sistemas y la atención de las necesidades actuales, aun sin perder su origen, eran premisas que requerían su atención. La necesidad de inversión económica tanto de forma individual como colectiva son también una dificultad añadida, de acuerdo en muchos casos con la sencillez y humildad de sus construcciones.

El proceso de urbanización ha generado también ciertas dudas y algunas quejas, pero también ha supuesto un gran empuje para una lenta consolidación parcial, y ha favorecido y atraído la inversión por parte de sus propietarios y de algunos nuevos vecinos y usuarios.

CONSTRUCCIONES SOBRE RASANTE Y BAJO RASANTE.

El estado de conservación de los calados es muy diverso: algunas en pleno uso y correcto mantenimiento, otros en grave riesgo y progresivo hundimiento. Otros de ellos clausurados y cerrados, tras su abandono y/o falta de intervención.

Se han detectado a lo largo de las dos últimas décadas actuaciones positivas de rehabilitación, consolidación y refuerzo, y otras, en menor número, de abandono y ruina.

Sobre rasante se ha detectado la existencia de muy diferentes construcciones. El abandono reseñado de una época ha supuesto su degradación y la evidencia de un mal mantenimiento. La sencillez y humildad de algunas construcciones contrasta con otras, de aproximadamente los años setenta, inapropiadas de acuerdo con su volumen y resolución arquitectónica.

Con la instalación de los servicios municipales de abastecimiento de agua potable y saneamiento en las calles gran parte de estas edificaciones han ejecutado obras particulares de conexión a las mismas. Se han modernizado y adaptado interiormente, modificando su distribución y sus revestimientos. En actuaciones de mayor envergadura, de rehabilitación, ampliación, o reedificación se ha procurado desde el Ayuntamiento el cumplimiento de las normas urbanísticas dictadas para esta zona de ordenación.

En algunos casos se procedió a la demolición, vaciado de la parcela y contención del talud posterior. Otros inmuebles quedan a la espera de su intervención y adaptación formal y volumétrica a la normativa, con la necesidad de la mejora de sus condiciones de salubridad y ornato.

Es evidente y obvio que tanto en un caso como en el otro es preciso, al igual que en cualquier otro inmueble, el efectuar ciertas obras de mantenimiento, reforma, refuerzo y consolidación, de acuerdo con su edad; y más en un elemento tan singular como puede ser un calado.

Las actuaciones, tanto en el exterior inmediato como en el interior de las edificaciones, se han ejecutado a lo largo de los años con un criterio de resolución de las deficiencias particulares, de forma puntual y casi inmediata. Casi nunca se ha actuado de una forma conjunta y global, teniendo en cuenta la referencia y existencia de los inmuebles colindantes y próximos. Estas actuaciones han supuesto la resolución del problema concreto y la persistencia del elemento en el tiempo, que por un lado es favorable, pero también se ha constatado no ser la mejor solución desde el punto de vista formal, estético, estructural, ni de revalorización del conjunto.

En algunos casos los calados, tras su alta degradación por falta de mantenimiento y abandono, se han clausurado, cegado o cerrado. Ante la imposibilidad de su recuperación por su alto coste económico, esta solución se contemplaba como aceptable, pensando en que su colapso podría afectar a otros. El modo y manera de su relleno y/o clausura ha de incluir un previo estudio particular de la afección que puede suponer su cierre (relleno de gravas, zahorras, rellenos de arcillas expansivas, u hormigón), de acuerdo con las características del terreno, colindancias, superposiciones, solución elegida, nueva transmisión de cargas y esfuerzos, modificación de la circulación de las aguas subterráneas.

Las soluciones de refuerzo y rehabilitación estructural son también variadas: se han localizado arcos transversales de medio punto y/o apuntados de piedra, de

ladrillo y más recientes de hormigón; e incluso gunita reforzada y forjados planos de hormigón en algún otro caso.

No se reconocen sistemas de drenaje dentro de los calados. Las filtraciones proceden, por un lado, del interior del macizo rocoso y asociado al régimen hidrogeológico regional y por otro lado a filtraciones superficiales. Con frecuencia se observan desprendimientos de terreno, individualización de bloques e inestabilidades asociadas a las entradas de agua.

Casi todos los calados disponen ventilación (zarceras o tuferas). En algunos casos se han colocado nuevas tuberías de pvc, con hormigonado del espacio anular del respiradero.

PATOLOGÍAS: DEFICIENCIAS DETECTADAS Y SINTOMATOLOGÍA.

Aunque la implantación de los inmuebles obedeció más a un crecimiento orgánico adaptado al terreno y a su desarrollo en ladera, el barrio dispone de un mínimo orden y criterio que, desde el punto de vista urbano, podría lograr poco a poco la homogeneización de los elementos que lo componen: infraestructuras, servicios, accesos, construcción e imagen conjunta.

En los calados las patologías detectadas son hundimientos, deslizamientos de terreno, deterioros por desprendimientos de estratos de terreno, con desmoronamientos y derrumbes parciales, filtraciones de agua localizadas y algún episodio puntual de inundación en momentos concretos. Las patologías por humedades han podido estar presentes a lo largo de toda la vida de éstos.

Los desmoronamientos y desprendimientos de tierra y piedra en las bóvedas y techos de los calados también han sido constantes, variable según épocas del año. Es habitual la obligada retirada de tierra del suelo en diferentes momentos, no de forma periódica ni de una forma regular. Con ello se reduce el espesor y la distancia de la clave a la cota superior y exterior de terreno. En diferentes épocas este hecho ha exigido la disposición y ejecución de nuevos arcos de sujeción y descarga, forjados, losas y refuerzos en muros.

Respecto a los cuerpos edificatorios de acceso a las bodegas, se puede observar algún hundimiento total (ruina), deterioros de naturaleza estructural, como pueden ser asientos, fisuras, grietas, etc..., y filtraciones de agua por goteras en cubiertas o por muros en contacto con el terreno. No se han detectado problemas graves de patologías en cimentaciones de las edificaciones por fallos en los calados infrayacentes.

ANÁLISIS.

El principal problema que afecta a éste y otros barrios es el desconocimiento y su complejidad subterránea.

- Geología e hidrología.

La composición del subsuelo es relativamente homogénea, con roca tipo argilita formada por arcillas compactas con presencia de yesos y estratos de lastras del tipo arenisca. El cerro presenta un drenaje interno relativamente bueno. Se reconocen actuaciones puntuales de contención de terreno para consolidar y garantizar la estabilidad del trazado de las calles y de algunas parcelas y/o edificaciones concéntricas al cerro. Estas actuaciones puntuales pueden modificar de forma mínima las escorrentías naturales del agua de lluvia, desviando los cursos de agua existentes hacia los laterales, sobre todo en sentido de la pendiente longitudinal de la calle. También con el paso del tiempo, urbanización y edificaciones han podido alterar los pasillos perpendiculares entre parcelas.

- Infraestructuras y urbanización.

La urbanización ejecutada se estima, en el conjunto de los resultados expuestos, en el avance y estado general de las edificaciones, favorable; fundamentalmente en el interés de la recuperación y consolidación del barrio. Queda pendiente al menos un estudio pormenorizado que analice y proponga la manera de encauzar y recoger las aguas pluviales, ya tratado en algunos puntos. El terreno filtra y absorbe el agua de lluvia. La nueva ejecución de los viales evacúa mucha de esta agua de forma superficial a cotas inferiores. Aunque el volumen de agua captado en capas inferiores del terreno sea menor sí que puede haberse modificado mínimamente las circulaciones, así como los procesos de humectación y secado de las tierras.

- Usos.

Los usos característicos del barrio de bodegas se han ido transformando con el tiempo, pasando de una actividad típicamente productiva a una más ligada a usos lúdicos y recreativos, quedando la anterior reducida a funciones de mero almacenamiento o de producción muy puntual y particular.

Esta transformación en los usos ha supuesto igualmente una transformación en las costumbres. Muchas de las patologías citadas asociadas a desprendimientos, desmoronamientos o derrumbes parciales, tienen como causa la deficiente ventilación del calado. Dadas las características del terreno es fundamental la existencia de una ventilación cruzada y constante, garantizada cuando las zarceras, junto con aberturas de ventilación en los accesos a bodega y calado, proporcionan ese flujo constante de aire natural. Es significativo y coincidente un mejor estado de conservación en aquel calado que de forma más continua es abierto, usado y visitado por su propietario.

Los nuevos usos también conllevan una mayor circulación y acceso de vehículos rodados que, aun limitados por su peso y carga, pueden generar nuevas cargas

y esfuerzos, por lo que puede convenir de forma más contundente su control, limitación y regulación.

- Malas prácticas y actuaciones irregulares.

El barrio de bodegas no es una excepción a la hora de contar con intervenciones ajenas a cualquier obligación a la hora de ejecutarse, es decir, sin ningún tipo de preocupación orientada a seguir las pautas de las ordenanzas municipales y sin dirección ni control técnico alguno. Este control es más exhaustivo en el presente siglo, intentando concienciar e implicar en este empeño de recuperación y mantenimiento a sus propietarios y usuarios, en la recuperación y disfrute de este barrio.

- Falta de uso, mantenimiento y vigilancia.

La falta de uso y abandono de los inmuebles ha supuesto ciertamente el cierre de algunos calados, por su colapso en los accesos o en zonas internas, así como la amplia degradación del edificio sobre rasante, alcanzando daños cuya reparación supera altamente su valor. Existen solares vaciados y calados clausurados. Se han ejecutado en el mejor de los casos muros de contención del terreno en la parte posterior de los mismos.

- Identificación propiedad.

La exacta ubicación de los calados y la identificación de sus propietarios, así como la depuración de posibles responsabilidades por superposición en su trazado con propiedades colindantes, pueden suponer también uno de los problemas que, de manera indirecta, afecten de forma menor en la generación de las patologías expuestas.

Se han expuesto factores que, en algunos casos, a pesar de la duda que pueden generar sobre una relativa o posible afección, se estiman favorables y más positivos desde el punto de vista de que, por lo general, es mejor adoptar alguna medida que no hacer nada.

RECOMENDACIONES TÉCNICAS.

Análisis formal, morfológico, arquitectónico, geológico. Trabajo más amplio que abarque todo el ámbito y emplazamiento de éste. Trabajo que pudiera culminarse con la redacción completa de un Plan Director y de un Plan Especial que directamente resuelvan, amplíen y dicten las definiciones de protección que, a priori, ya intenta establecer y pretende el planeamiento municipal vigente.

Un Plan Director incluiría un estudio profundo y transversal de muchos aspectos y características del emplazamiento y el desarrollo del barrio de bodegas; incluiría análisis de tipo técnico, antropológico, histórico y socioeconómico. El Plan Especial

de Protección posterior fijaría las directrices que deberían justificarse y aplicarse en cada actuación con el objeto de la protección, recuperación y revalorización de su ámbito y entorno. El Plan Especial ha de impulsar las acciones que lo enriquezcan armónicamente.

OTRAS CONCLUSIONES.

- El barrio podría consolidarse «casi sin arquitectura»; ya existen construcciones de destacado valor patrimonial y buena tipología constructiva.
- La clave es el paisaje: dentro y fuera. No romper la continuidad con éste.
- Mantenimiento de la topografía.
- Trabajar y conservar el asentamiento: uso responsable del entorno, tanto en las intervenciones (sensibilidad y buen hacer de propietarios, técnicos y constructores) como en su disfrute posterior. Independientemente de la regulación establecida por el planeamiento urbanístico municipal podría ser recomendable el establecimiento de un «manual de buenas prácticas».
- Es suficiente la peatonalización en algunas zonas, puede limitarse la accesibilidad.
- Mínima transformación, manteniendo el recuerdo y/o su actividad.
- Labor de difusión, de llamada a los propietarios, de incentivación y favorecimiento de la recuperación.

REGULACIÓN Y ORDENACIÓN VIGENTE.

- Decreto 20/2015, de 12 de Junio, por el que se declara Bien de Interés Cultural «El Paisaje cultural del Vino y el Viñedo de La Rioja» obliga a la redacción de este plan de acuerdo con la calificación y el cumplimiento del artículo 2.4 del mismo.
- El Plan General Municipal de Medrano (Julio de 2013, anterior 2002) ya establece ciertos regímenes y directrices de protección, que aun con el descuido y abandono de décadas anteriores, el propio municipio y Ayuntamiento ha fomentado con el objetivo de recuperar y mantener este Barrio. Todo ello teniendo en cuenta las condiciones, problemática, modestia de las construcciones, exigencias técnicas y económicas que su mantenimiento exigen.
 - Zona de Ordenación: suelo urbano. bodega tradicional.
 - Protección. PE. Patrimonio Etnográfico Barrio de las Bodegas .
 - Aficciones. Zona Riesgo Hundimiento.

SITUACIÓN JURÍDICA.

Tras el estudio y conocimiento de los orígenes del Barrio y el destacado valor etnográfico atribuido al mismo, es necesario resolver el régimen jurídico de la

propiedad de los elementos enterrados. En la actualidad no consta la escrituración en el Registro de la Propiedad ni la declaración en Catastro de las edificaciones enterradas o calados. Se hace necesaria la regularización y la posibilidad del establecimiento de la titularidad de cada una de ellas de forma individual, mediante una concesión y/o acuerdo especial establecido por el Ayuntamiento para el uso del subsuelo.

DOCUMENTO RECOMENDACIONES TÉCNICAS BARRIOS DE BODEGAS DE LA RIOJA - MEDRANO

GRUPO EXTENSIÓN DE LA BODEGA		SUPERFICIE DE PAVIMENTO (m ²)	
Extensión	100	Superficie de Pavimento	100
Superficie de Pavimento	100	Superficie de Calado	100
Superficie de Calado	100	Superficie de Calado	100

CARTOGRAFÍA DEL BARRIO DE BODEGAS
PLANTA Y SECCIONES DE LA BODEGA
AUTORES: José María Pablos González - Juan Ramón Martínez Martínez

ficha nº **039**

DOCUMENTO RECOMENDACIONES TÉCNICAS BARRIOS DE BODEGAS DE LA RIOJA - MEDRANO

GRUPO EXTENSIÓN DE LA BODEGA		SUPERFICIE DE PAVIMENTO (m ²)	
Extensión	100	Superficie de Pavimento	100
Superficie de Pavimento	100	Superficie de Calado	100
Superficie de Calado	100	Superficie de Calado	100

CARTOGRAFÍA DEL BARRIO DE BODEGAS
PLANTA Y SECCIONES DEL CALADO
AUTORES: José María Pablos González - Juan Ramón Martínez Martínez

ficha nº **086**

ACTUALIDAD.

En el presente momento la continuidad y el mantenimiento vivo de este patrimonio sigue siendo motivo de preocupación, de inquietud y dedicación extraordinaria en el municipio; origen de nuevas problemáticas, reclamaciones y peticiones. En los calados siguen manifestándose patologías graves que conllevan su desaparición.

Ni el seguimiento, consultas técnicas, y asesoramientos externos puntuales pueden evitar estas pérdidas paulatinas.

La Corporación no estima asumible por el momento el «abordaje» y desarrollo de la redacción y la ejecución posterior derivada de un Plan Director. En menor escala también resulta difícil llevar a buen término una ejecución subsidiaria en casos concretos a veces estimada.

¿Qué hubiera pasado en el barrio de bodegas Medrano si desde el año 2000 el Ayuntamiento no hubiera procurado el acceso a los servicios e infraestructuras actuales? Pienso que el barrio hubiera sufrido una acelerada y encadenada decadencia: la actual actividad social sería reducida y escasa, muchas de las inversiones particulares y esfuerzos individuales no hubieran llegado.

De cualquier manera, unas y otras intervenciones han logrado la reapertura, mantenimiento y recuperación de estos inmuebles, de tal forma que desde el



año 2009 hasta el presente, en el pueblo, su ayuntamiento y sus vecinos, vienen celebrando unas jornadas de puertas abiertas en las que se pueden visitar hasta un número aproximado de veinte calados y bodegas.

Resulta difícil en barrios como éste, aislados, el proyecto e implantación de nuevas actividades o bases de explotación económica; es cuando también nos enfrentamos a grandes dilemas en relación con su promoción y protección.

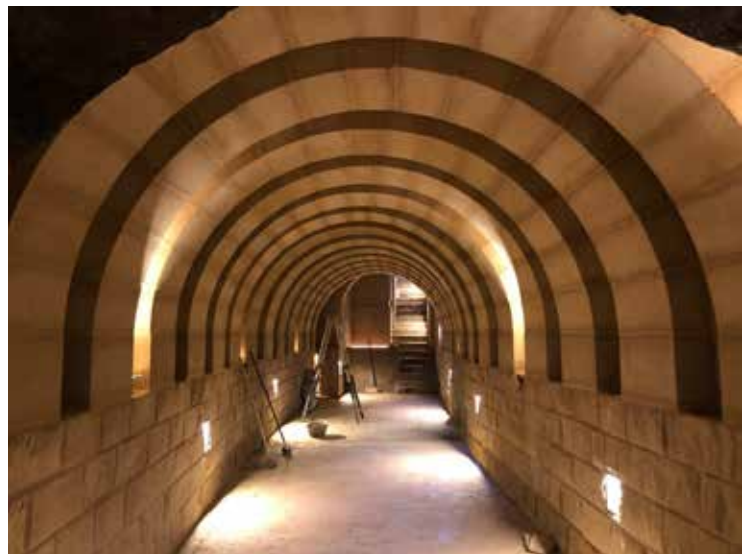
Es necesario seguir haciendo hincapié en el uso responsable del entorno, tanto en las intervenciones (sensibilidad y buen hacer de propietarios, técnicos y constructores) como en su disfrute posterior.

Es meritorio que en el año 2021 puedan detectarse al menos tres actuaciones de «salvamento» en el barrio, de diverso carácter tratamiento y resultado; contrastando con otros tantos de clausura.

Gran parte de la problemática y de las conclusiones expuestas son comunes y similares a las observadas y deducidas en el estudio de otros barrios: Sojuela, Murillo de Río Leza, Camprovín, Grávalos, Tudelilla.

Los calados siempre han sido el fruto y el soporte de una singular forma o manera de vivir. Su conformación, explotación y disfrute posteriores han estado vinculados a una singular actividad y a una muy vital relación social y familiar.

¡Vida al barrio!





Jesús Marino Pascual Vicente

- Arquitecto.
- Especialista en Patrimonio Histórico Arquitectónico.
- Director de la Base documental de Castillos de la Rioja
- Redactor Plan Director Pionero de barrios de bodegas en Alberite.
- Publicación *Los barrios de bodegas. El ser de La Rioja. Quel.* (Primer levantamiento gráfico de un barrio de bodegas).
- Arquitecto del Museo Vivanco de Cultura del Vino o del Centro de Cultura del Rioja de Logroño.
- Premio de Arquitectura de La Rioja por la Estación de Enológica de Haro 1991.
- Galardón de las Bellas Artes de La Rioja 2012.
- Recuperación Castillo de Aguas Mansas.
- Bodegas Darien, Sommos, Antión.



La encrucijada de los barrios de bodegas en La Rioja ¿quizás la última oportunidad?

JESÚS MARINO PASCUAL VICENTE

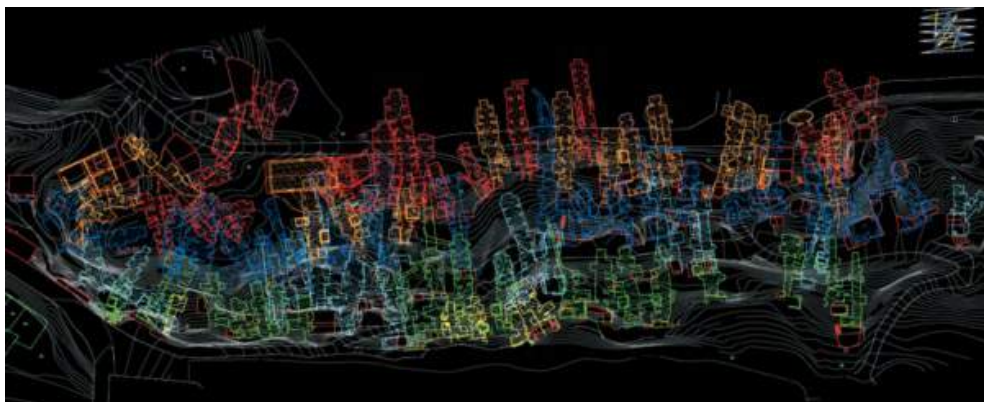
En Logroño días pasados se ha desarrollado un simposio sobre el futuro de las ciudades (el aumento de su población, más justas, sostenibles y cohesionadas). Como las ciudades van chupando población y en detrimento del mundo rural.

Parece como si el planeta tuviera que mandarnos un castigo para ponernos antes la realidad presente y futura tras los reiterados avisos sobre los abusos en la explotación del mismo, y de las personas, para que nos detuviéramos a pensar.

En este simposio el alcalde de Soria (Carlos Martínez), habló de que una ciudad sólo será habitable, sostenible y socialmente cohesionada, si estos objetivos llevan incorporados la educación y la cultura: el conjunto de conocimientos, tradiciones y costumbres que caracterizan a un pueblo.

Y esto enlaza muy bien con lo que hoy nos trae aquí. La Rioja es un territorio singular, caracterizado por una cultura muy vinculada a la explotación del viñedo y la elaboración del vino, traducidas en formas de hacer dando paso a las vivencias y, en consecuencia, a las emociones; en definitiva una forma de cultura.

Quiero trasladar la importancia de este Patrimonio Cultural a pesar del maltrato, su fragilidad y las dificultades que presenta su complejidad.



Superposición de bodegas.



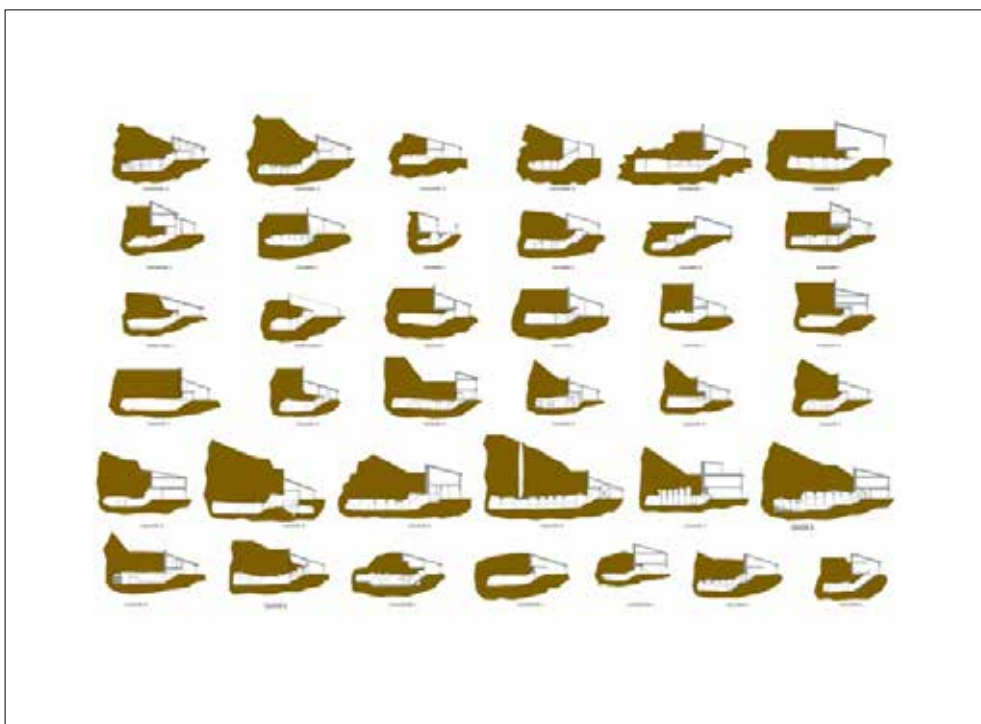
La Rioja cuenta con 174 municipios, de los cuales 94 poseen su correspondiente «Barrio de Bodegas», cuya ubicación y creación obedecía a la concentración en lugares que debían reunir unas características especiales; en general, cerros que facilitaban la perforación (el calado), que tuvieran una fácil accesibilidad y también una orientación fresca para la conservación del vino (Norte). Terrenos por lo general comunales y sin ninguna regulación del derecho de propiedad, generando una gran complejidad que hoy se traduce en un verdadero quebradero de cabeza para todos los Ayuntamientos.

Se han ido dando pasos, pero a mi juicio siguen siendo totalmente insuficientes.

- 2004 El Gobierno de La Rioja decreta la Protección de las Bodegas Centenarias.
- 2006 Convenio entre Quel y la Fundación Anatesis para sacar a la luz y poner de manifiesto mediante un levantamiento completo de un barrio de bodegas por primera vez y la expresión de lo que significaba.
- 2010 Publicación del libro *Los barrios de bodega. El ser de La Rioja. Quel*. Exposición en el Colegio de Arquitectos de La Rioja y la implicación del COAR con sucesivos convenios con la Consejería de Cultura.
- 2013 El Gobierno de La Rioja declara los Barrios de bodegas «Bien de Interés Cultural Identitario».

- 2013 Presentación del Plan Director del barrio de bodegas de Alberite.

Si bien el trabajo sobre Quel, puso de manifiesto la trascendencia y envergadura de este Patrimonio, el Plan Director del barrio de bodegas de Alberite, no solo lo ratificó si no que puso en evidencia las complejidades de su realidad material. Una realidad construida en el subsuelo y construcciones complementarias sobre rasante, que requieren de un profundo trabajo de análisis y de consecuentes respuestas solventes y variadas según la casuística y de cada circunstancia.



Es decir, es imprescindible que cada barrio de bodegas acometa un Plan Director que permita analizar y proceder con garantías en su recuperación y el tratamiento y expresión que merecen. Pero no quiero distraerme en ello sin antes reflejar la evidencia de su trascendencia cultural.

- 1753 El Marqués de la Ensenada catastra 50 bodegas.
- 1950 Se mantiene el mismo número de bodegas.
- 1960 La «industrialización de la elaboración del vino» con las cooperativas y medios avanzados. Las bodegas familiares pasan a ser consumo familiar y «amigos».
- 2013 Hay 278 (372 parcelas).

¿QUÉ HA PASADO? ¿CUÁL ES LA CONTRADICCIÓN?

Decae su necesario uso y sin embargo aumenta de manera que vemos el número de ellas.

La potencia del vínculo emocional con ellas es muy fuerte. Además del calado, en todas ellas se contaba con un hogar y una mesa, y es allí, donde se producía la celebración de la jornada al regresar de la tarea del campo, la celebración de la cosecha. Era, y es hoy, el lugar de la celebración. Allí sobra la etiqueta, todo el mundo se siente cómodo. Es el lugar de convivir, de compartir, donde nos comunicamos con facilidad, el marco adecuado para la mejor expresión del ser humano.



Se trata de un vínculo muy fuerte, que lo hemos experimentado aquellas generaciones que lo hemos vivido. No sé si esa misma potencia emocional se dará en las siguientes generaciones.

Cuando queremos mirar al futuro solo podemos hacerlo apoyándonos en los valores que la vivencia del pasado nos ha ofrecido. Ahora, allí, ya no elaboramos nuestra gran producción de vino: elaboramos y recuperamos convivencia, amistad y conectamos tradición. Pero es un entorno demasiado complejo y todo ello requiere políticas de rehabilitación, adecuadas condiciones de uso y habitabilidad (instalaciones, aseos y sistemas de urbanización aptos). Y en ese

trayecto de dudas y de inseguridades los hemos ido perdiendo por su deterioro y abandono. ¿Llegaremos tarde?

Ahora es el momento en el que parece que podemos rescatar ayudas económicas para ello. ¡O ahora o nunca!

Y esto solo se puede hacer con seriedad y rigor. Los barrios de bodegas son lo suficientemente complejos como para invertir en su estudio y conocimiento lo suficiente como para reportar unas guías seguras de procedimientos en la intervención: Planes Directores.

La fragilidad de estos barrios requiere su profundo conocimiento y, su recuperación, requiere la elaboración de un sólido Plan Director que permita actuar con garantías.

PLAN DIRECTOR. CONTENIDOS.

Se trata del fondo de conocimientos mediante un estudio transversal desde sus orígenes hasta hoy para poder actuar y trabajar en el Barrio con garantías.

ORIGEN.

- Localización.
 - ¿Por qué allí?
 - Relación con el viñedo.
- Tipologías.
 - ¿Por qué son como son?
- Uso y función.
 - La vinificación, la mesa y el hogar.
- Evolución del uso.

LA REALIDAD ACTUAL.

- Estudio morfológico de cada bodega y su relación con el conjunto.
 - Edificaciones y calados con sus patologías (fichas individuales).
- Evolución tipológica.
 - Nuevas necesidades.
- El espacio público: su uso y nuevas necesidades.
- Conocimiento geológico (calidad de la roca).
- Conocimiento hidrológico.
 - Escorrentías superficiales.
 - Aguas subálveas-subsuelo (Rodezno).
- Solución Jurídica a la superposición de propiedades.
- Patologías y diagnóstico general de la problemática patológica.

EL FUTURO.

Criterios para actuaciones en ese entorno (nuevas construcciones).

- Ordenación urbana.
- Usos.
- Alineaciones.
- Criterios para la definición volumétrica de las edificaciones.
- Parcela para Centro de interpretación.
- Espacios públicos.
 - Relación con el subsuelo.
 - Viario (rodado-peatonal).
 - Estacionamiento de vehículos.
 - Espacios libres.
- Criterios relacionados con los servicios urbanísticos.
- Dotación de instalaciones urbanas.
 - Garantías - calados.
 - Pavimentos conductores del agua o filtrantes.
- Configuración arquitectónica de edificaciones y calados.
 - El cuerpo edificado.
 - El calado.
 - Vallados y cerramientos de parcelas.
 - Zonas de transición.



NORMAS DE CONSTRUCCIÓN EN EL ÁMBITO DEL BARRIO DE BODEGAS.

- Normas específicas para las obras de urbanización.
- Normas específicas para las obras de edificación y calados.
- Normas para la plantación de especies vegetales y jardinería.
- Criterios para la depuración de derechos y deberes en la superposición de propiedades.

CATÁLOGO DE BODEGAS PROTEGIDAS.



Alberto Bandrés Martínez

- Doctor en Ciencias Geológicas.
- Consultor en proyectos de reforma y rehabilitación de calados en Rioja y en siniestros y colapsos de calados.
- Estudioso de las cuevas y su ocupación en Arnedo, sobre lo que fue ponente en los Cursos de Verano de la Universidad de La Rioja.
- Responsable de departamento de Geología, Geotecnia y Medio Ambiente de TUD SÜV.



Rut Jiménez San Pedro

- Doctora en Ciencias Geológicas
- Responsable del Laboratorio de ensayos geológicos y geotécnicos en TUD SÜV.
- Consultora en proyectos de restauración de patrimonio pétreo.
- Profesora asociada en la Universidad de La Rioja (curso 2015-2016, asignatura Obra Civil e Instalaciones).

Breve descripción de la geología, hidrogeología y geotecnia de los barrios de bodegas de La Rioja, disposición, estructuración, condicionantes y soluciones constructivas aplicadas

ALBERTO BANDRÉS MARTÍNEZ Y RUT JIMÉNEZ SAN PEDRO

Los barrios históricos de bodegas presentan un sistema de excavaciones en el terreno, normalmente de tipo subterráneo (excavación en mina) y, excepcionalmente, de tipo aéreo (a modo de falso túnel, con excavación y posterior recubrimiento). Estas excavaciones, íntimamente vinculadas a la producción vitivinícola, están relacionadas con edificaciones en superficie.

Debido a su carácter subterráneo, el control geológico, geotécnico e hidrogeológico es muy importante y condiciona su geometría, disposición y funcionamiento. Otros aspectos, como la afección a las cimentaciones superficiales o procesos de laderas (deslizamientos, movimientos de masas del terreno...), son muy influyentes.

GEOLOGÍA GENERAL.

Los barrios históricos de bodegas de La Rioja y su entorno próximo (Navarra, Rioja Alavesa) se ubican principalmente sobre materiales terciarios de la Cuenca Neógena del Ebro o bien en la cobertera cuaternaria (de forma más restringida).



Figura 1. Imagen en relieve del eje del Ebro en La Rioja y áreas adyacentes. Obtenido de Google Maps.

Minoritariamente, algunos barrios históricos se sitúan en materiales mesozoicos de la Cuenca de Cameros, normalmente en el contacto tectónico con los materiales neógenos del Valle del Ebro.

Desde el punto de vista estructural, en la región las capas litológicas (estratos) presentan buzamientos o inclinaciones muy suaves o nulos, con excepción de la zona central de la cuenca terciaria. En estas zonas centrales aparecen materiales margoyesíferos con pliegues halocinéticos que condicionan la geometría de los calados en mayor o menor medida (Lodosa, Alcanadre, Pradejón).

La estructura y tectónica tienden a complicarse en el borde de la cuenca, en las proximidades del contacto con las rocas pre-cenozoicas que constituyen la Cordillera Ibérica (La Demanda-Cameros), al sur, y la Franja Móvil de la Sierra de Cantabria, al norte, dando lugar a una tectónica de pliegues apretados y cabalgamientos subverticales muy superficiales.

En la comarca de Rioja Alta y Rioja Alavesa aparecen materiales terciarios, formados por bancos de areniscas bien cementados, de orden métrico o decimétrico, con niveles subordinados de arcillas, margas y limolitas de tonos amarillentos-ocres dominantes. Son materiales muy competentes, de elevada resistencia, con escasas complicaciones estructurales, habitualmente restringidas a una red de diaclasado basado en dos familias de juntas ortogonales entre sí y perpendiculares a la estratificación, la cual es subhorizontal.

En esta zona, los recubrimientos de materiales cuaternarios suelen ser bajos y discontinuos, con poca incidencia en los barrios de bodegas, salvo excepciones notables (Laguardia, Ábalos, San Asensio).

En la zona de Santo Domingo-Castañares de Rioja-Leiva el sustrato terciario está formado por arcilla y margas azules, tableadas, de competencia media, con potentes recubrimientos de suelos aluviales granulares.

La Comarca de Nájera está representada por la unidad tecnonosedimentaria nº 4, conocida como Formación Nájera, con facies proximales (conglomeráticas) y facies distales (areniscas con intercalaciones de margas y limolitas) de tonos rojizos, que se extiende como una orla subparalela al cabalgamiento de la Cuenca de Cameros, hasta el río Iregua.

Estos materiales presentan suaves vergencias (asociada a cabalgamientos ciegos del zócalo) y gran cantidad de venas de yeso. De igual modo, en este sector, la presencia de suelos es muy notable, con grandes abanicos aluviales (glacis) que nacen al sur, dentro de los cuales se desarrollan algunos barrios de Bodegas, parcial o totalmente (Baños de Río Tobía, Camprovín, Cordovín, Uruñuela, Leza de Río Leza).

Estos materiales hacia el norte y este evolucionan a areniscas-arenas mal cementadas, ligadas al borde sur de la Cuenca Neógena del Ebro, normalmente estructuradas en bancos de potencia métrica. Son materiales fácilmente excavables, pero de comportamiento geotécnico mediocre, que habitualmente presentan

problemas de estabilidad de laderas (Fuenmayor, Navarrete, Entrena, Sojuela, Nalda, Islallana, Albelda) que llegan a ser muy importantes. Hacia el este continúan estos materiales, con mayor contenido en arcillas pero mismo comportamiento (Galilea, Corera, El Redal, Ausejo).

Hacia el este, bordeando la cuenca de Cameros, las unidades arenosas evolucionan hacia la Formación Arnedo, ya en la comarca del río Cidacos. Estas litologías, equivalentes a las anteriores, presentan vergencias o inclinaciones más acusadas, con tramos conglomeráticos hacia el sur y términos margoyesíferos al norte (Yesos de Quel). En estas unidades se encuentran los barrios de Bodegas de Herce, Arnedo, Quel, Autol.

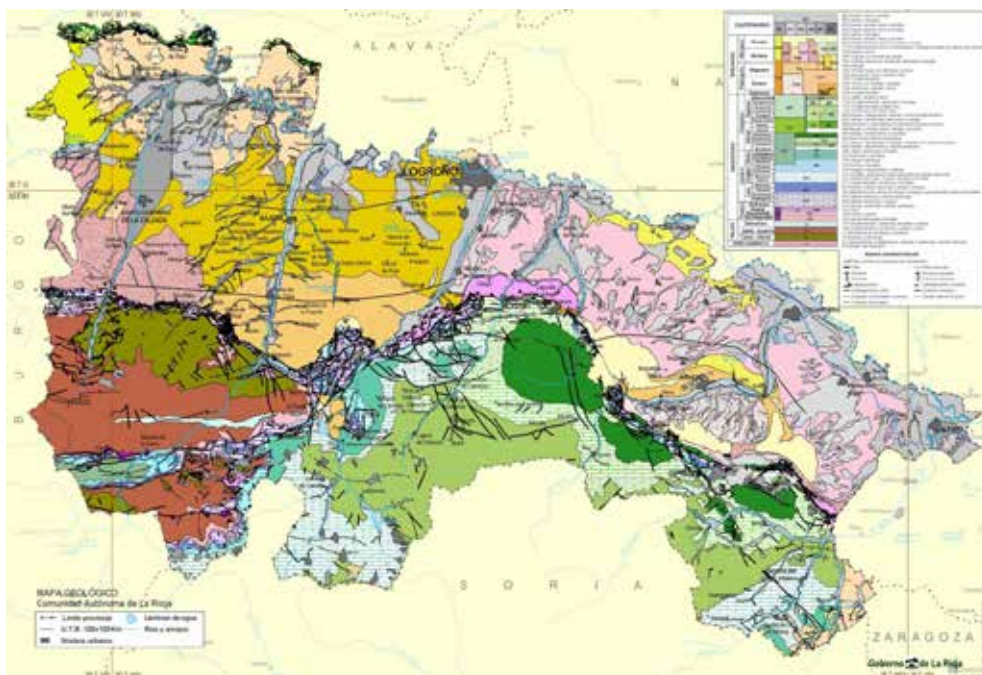


Figura 2. Mapa geológico de La Rioja, obtenido de www.larioja.org.

La zona del eje del Ebro, desde Logroño hasta Alfaro, se sitúa sobre la formación terciaria de Alfaro, constituida fundamentalmente por materiales de carácter detrítico, depositados en una cuenca fluvio-lacustre. Litológicamente está integrada por margas y arcillas más o menos calcáreas, rojizas, algo limosas, con frecuentes intercalaciones de bancos de areniscas, junto a pasadas esporádicas de yesos que localmente llegan a ser importantes y que son más abundantes hacia el sureste.

Sobre estos materiales se encuentran excavados barrios de bodegas de Lardero, Villamediana de Iregua, Alberite, Agoncillo, Calahorra, Tudelilla, Aldeanueva

de Ebro (parcialmente), entre otros. Sobre estos materiales terciarios es habitual la presencia de potentes depósitos coluviales-mixtos, más o menos cohesivos (arcillosos) e importantes sistemas de terrazas aluviales, sobre los cuales también se han desarrollado barrio de bodegas (Ausejo, Murillo de Río Leza, Aldeanueva de Ebro, Tudelilla de Rioja).

Ya dentro de las unidades mesozoicas aparecen igualmente barrios de bodegas, la mayoría en la franja sur y sureste de la región. Al norte únicamente se encuentran en Salinillas de Buradón y Cellórigo, de muy escasa entidad. Litológicamente son muy variables, indicando el carácter tectónico de la zona y la superposición de unidades. Así, en Arnedillo, los calados se encuentran excavados en carniolas triásicas-jurásicas, en Lagunilla del Jubera lo están sobre arcillas y yesos Keuper, mientras que en Grávalos lo hacen dentro de calizas tableadas jurásicas del Grupo Oncala. En Cervera del Río Alhama el Barrio de San Miguel se desarrolla en calizas brechoides jurásicas, también del Grupo Oncala.

HIDROGEOLOGÍA GENERAL.

Una excavación subterránea, a modo de túnel, como en un calado tradicional, tiene el efecto de un dren hacia el cual fluye el agua de los posibles acuíferos o flujos hídricos interceptados por el mismo (Gonzalez Vallejo, 2002), lo cual da lugar a:

- Disminución de la resistencia global del macizo.
- Aumento de las presiones intersticiales sobre el sostenimiento y el revestimiento.
- Hinchamiento y reblandecimiento de los materiales arcillosos.
- Formación de cavidades de disolución en materiales salinos.
- Problemas en el avance de la excavación.

La circulación de agua dentro de los macizos rocosos tiene lugar dentro de la red de fracturas del mismo y, en el caso de La Rioja y su entorno, en el contacto entre suelos cuaternarios y el sustrato terciario.

Habitualmente los barrios de bodegas se disponen estructurados en cerros aislados (Laguardia, Haro, Medrano, Entrena, Anguciana, Ausejo, Corera) o en laderas bien definidas, siendo menos habitual la disposición en las laderas de un barranco (Arnedillo, Tudelilla de Rioja) o en zonas más o menos llanas o con pendientes bajas (Cenicero, Fuenmayor, San Asensio).

En cerros aislados, bien drenados y de pequeñas dimensiones (con la excepción de Laguardia, que corresponde con un glacis granular y que merece un particular análisis hidrogeológico), los flujos hidrogeológicos normalmente no interactúan de forma importante con la red de calados excavados.

En zonas de laderas extensas, especialmente si en las zonas altas existen zonas de recarga importantes (Cuzcurrita de Río Tirón, Rodezno, Ollauri, Sajazarra,

Villamediana de Iregua, Ribafrecha, Anguciana, Villalba de Rioja), la red de calados tiene un efecto de drenaje intenso, dando lugar a entradas de agua importantes en los calados; en algunos barrios de bodegas este problema se resuelve mediante una red de aguadojos (siendo notable el caso de Rodezno en cuanto a sofisticación del sistema), que permiten la evacuación eficiente del agua drenada a zonas bajas. En otros barrios se recurre a la disposición de los calados a un mismo nivel o con trazados vergentes hacia el exterior para permitir un drenaje natural.

De forma singular, algunos calados presentan conexión hidráulica con cauces hídricos, al menos de forma estacional o puntual, lo cual conduce a graves problemas de sostenimiento y habitabilidad (Cuzcurrita de Río Tirón, Tudelilla de Rioja, Arnedillo, Lagunilla del Jubera). No obstante, este problema es muy puntual.

Laguardia y, en mucha menor medida, Ábalos, presenta una red de calados subterráneos dentro del ámbito urbano, ocupando una posición elevada, muy bien drenada lateralmente, que corresponde con un glacis granular colgado de alta permeabilidad (gravas). Este glacis da lugar a una red de flujo desde el norte hacia el sur, que es interceptada por aquellos calados que se excavan en la interfase sustrato rocoso terciario / suelo cuaternario granular. Este hecho genera un flujo de agua que aumenta de intensidad hacia el sur, en donde existe una surgencia natural ya aprovechada como aljibe celtibérico en Laguardia.

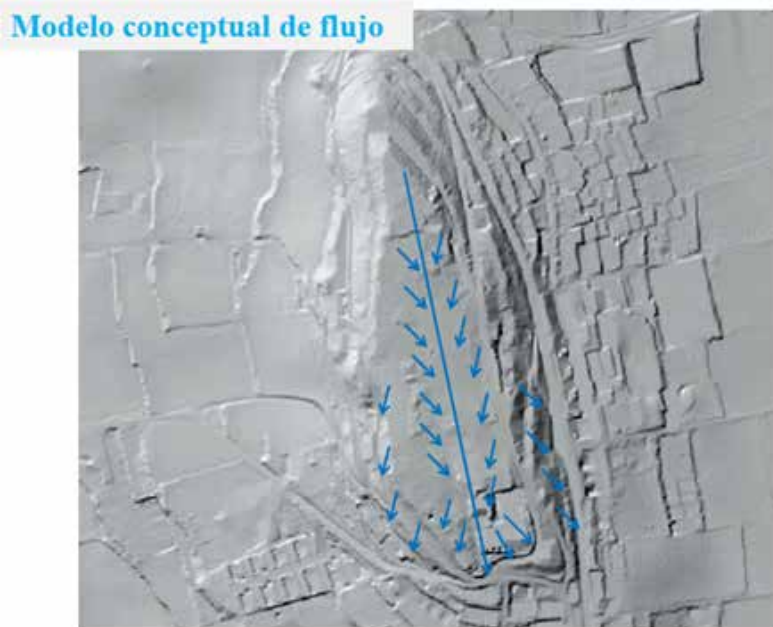


Figura 3. Modelo conceptual hidrogeológico con indicación de los flujos generales teóricos de agua en el cerro sobre el que se asienta Laguardia.

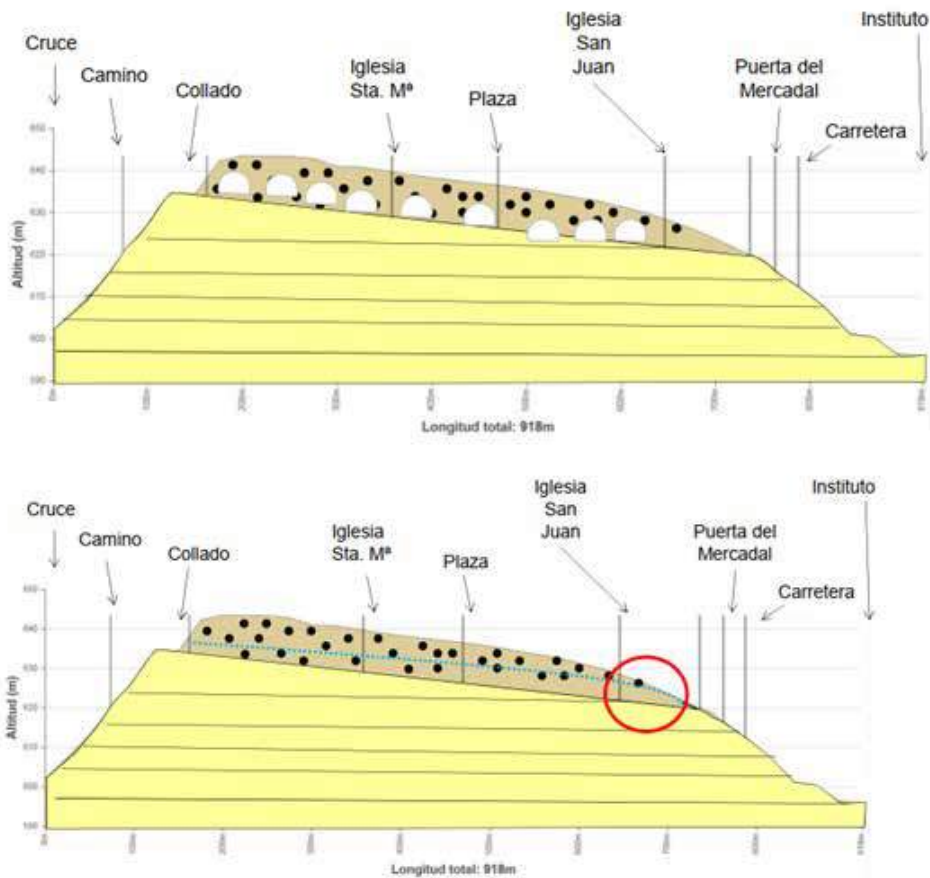


Figura 4. Perfil geológico-hidrogeológico de Laguardia. A) Las aguas infiltradas estacionalmente, de origen meteórico o antrópico (riegos, fugas...) circulan por gravedad a través de la capa cuaternaria granular hasta el contacto con el sustrato terciario, de menor permeabilidad, y tienden a concentrarse y surgir en las cotas más bajas de dicho contacto. B) Esquema simplificado de disposición de calados subterráneos. Los situados a cotas más bajas tienden a interceptar el contacto gravas cuaternarias – sustrato terciario.

GEOTECNIA GENERAL.

La geotecnia de los barrios de bodegas responde en gran medida a la geotecnia de túneles con algunas matizaciones importantes:

- Los calados se encuentran excavados de forma manual.
- Son excavaciones superficiales.
- Presentan pequeñas dimensiones.
- Habitualmente existe una interacción entre las edificaciones suprayacentes con los calados desarrollados en el subsuelo.
- La traza de los calados es compleja, con cambios de dirección bruscos, cambios de cota y de geometría.
- Contienen sistemas de sostenimiento y contención artesanales, habitualmente en fases de complejidad crecientes.

Las técnicas de investigación habituales se basan en sondeos mecánicos con extracción de testigo, inspecciones visuales, topografía y técnicas indirectas, normalmente basadas en geofísica (siendo las más habituales georradar y tomografía eléctrica), así como la definición de la resistencia de la matriz rocosa.

Puesto que la mayoría de calados se excavan sobre sustrato rocoso de competencia media a baja, una forma rápida de definir los principales parámetros geotécnicos relacionados con calados subterráneos consiste en la determinación de los índices de calidad del macizo rocoso. Los más usados corresponden con el índice RQD (Rock Quality Designation), índice RMR (Rock Mass Rating) de Bieniawski (1989), Q de Barton *et al.* y el índice de resistencia geológica, GSI, que fue desarrollado por Hoek (1994).

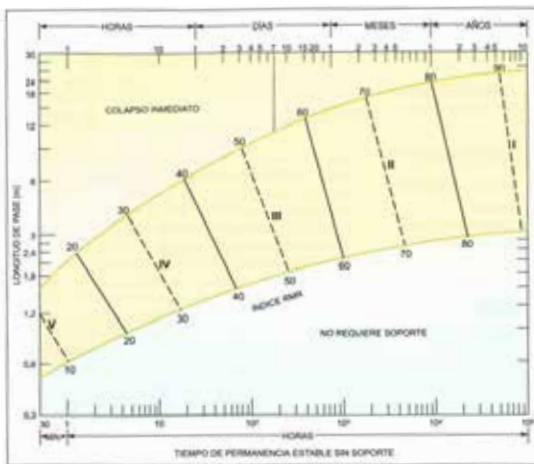


Figura 5. Longitudes de pase y tiempos de estabilidad sin soporte de Bieniawski (1989), extraído de Gonzalez Vallejo, 2002.

A partir de estos parámetros, junto con datos geotécnicos y de contorno se definen parámetros como:

- Sostenimiento.
- Longitud de pase.
- Altura del arco de descarga.
- Ángulo de rotura.
- Tensión sobre la sección.
- Carga sobre el sostenimiento.
- Tensión normal y cortante máxima.

Se comprueba en la práctica la validez de los métodos empíricos desarrollados para túneles con la realidad de los calados. Así, la forma más estable dentro del terreno se corresponde con una sección circular, que se ve reflejada por la tendencia

de los calados a las bóvedas de cañón, en ocasiones rebajadas o apuntadas, siendo escasas las secciones cuadrangulares, muy problemáticas en las zonas de hastiales y con flexión en el techo plano. Las zonas de emboquille, siempre críticas en la ingería de túneles, tienen su equivalente en las zonas de acceso, normalmente estrechas, con bóvedas o sostenimiento continuo y que tienen tendencia a ganar rápidamente profundidad. Por el contrario, las secciones finales de los calados suelen presentar un menor sostenimiento.

El concepto de falso túnel (túnel excavado a cielo abierto y posteriormente cubierto) tiene su expresión de forma puntual en algunos calados superficiales y, de forma más generalizada, en los campillares, que son acumulaciones de la tierra excavada sobre el propio calado, aumentando de esta forma la profundidad relativa de los mismos y la carga sobre el sostenimiento, lo que favorece su estabilidad y drenaje.

De forma habitual, para cada barrio de bodegas, las soluciones constructivas aplicadas suelen estar generalizadas, basándose en primer lugar en una adaptación de los anchos de los calados a la calidad geotécnica del terreno sobre el que se excavan. En segundo lugar, se adapta la geometría de los calados. En zonas con muy mala calidad del macizo rocoso se opta por calados estrechos, con cámaras o capillas laterales, que permiten un mayor volumen con anchuras bajas (Corera, Grávalos, Cervera, Lagunilla del Jubera).

Como soluciones más drásticas, se opta por el sostenimiento continuo o discontinuo, siendo habitual la existencia de bóvedas de cañón formadas por arcos solapados en diferentes fases, arcos discontinuos o muros de refuerzo en hastiales o base del calado. Así mismo, es habitual que la infraestructura vitivinícola (lagos, depósitos), tenga una función de refuerzo en los calados.

ESTABILIDAD DE LADERAS.

La ubicación de los barrios de bodegas en zonas de ladera, con su red de calados subterráneos, favorece un debilitamiento del macizo rocoso, la generación de rellenos no estructurados a media ladera (por el movimiento de tierras asociado a la ejecución de los calados) y una intensa antropización del entorno. Todo el conjunto da lugar a inestabilidades de ladera.

De forma puntual se han producido grandes deslizamientos en los barrios de bodegas, siendo especialmente reseñables los de Cuzcurrita de Río Tirón, Ausejo y de San Vicente de la Sonsierra. Actualmente existen problemas graves en algunos barrios de bodegas por inestabilidad de ladera, con afección a viales, calles, edificaciones y calados. Algunos de ellos están en Entrena, Ausejo, Autol, Villamediana de Iregua, Murillo de Río Leza, Lagunilla del Jubera y Navarrete. Las soluciones son especialmente complejas y de difícil solución por la interacción de la inestabilidad, los elementos en superficie y la red de calados en profundidad.

MESA 2

BODEGAS DE BARRIO O BARRIOS DE BODEGAS





Luis Vicente Elías

- Doctor en Antropología.
- Especialista en cultura tradicional en dos vertientes, la trashumancia y la cultura de la vid y del vino.
- Desde 1978, con el libro *Arquitectura popular de La Rioja*, hasta las más recientes sobre el paisaje del viñedo ha publicado más de cincuenta libros.
- La Fundación Caja Rioja, Bodegas R. López de Heredia o el Museo de Morales de Toro han sido algunas de sus actividades laborales.
- Director del Atlas del Cultivo Tradicional del Viñedo y sus Paisajes Singulares.



Esta agrupación lineal, es la que creemos que justifica este apelativo de «barrio». No obstante, en la propia ciudad existían otros espacios de agrupación de bodegas como los que se hallaban en la zona de las Excuevas, en la parte inferior de la Iglesia de Santiago, donde se concentraban cuevas, bodega, espacios de vinificación, destilerías y tanerías. Además en las laderas del monte de Cantabria también existía una pequeña concentración de bodegas.

La razón de la existencia del conjunto de la Rúavieja, esta en la forma aterrazada que tenía ese espacio que permitía la excavación de cuevas en el talud que posteriormente fue cercado por las murallas. Este cerco no podría tener orificios ni vanos por lo que hasta la llegada de una cierta calma en los conflictos bélicos las bodegas no se podrían construir con acceso a la parte inferior del talud, es decir a la actual calle de San Gregorio a donde hoy y desde el siglo XVI dan acceso los calados existentes.

Es posible que las bodegas con bóveda de sillería y muros portantes sean la cimentación sobre la que se sustentan las viviendas superiores que dan entrada a la Rúavieja, y que son los restos de un antiguo barrio de bodegas que se transforma en residencial con los añadidos superiores, coincidiendo con una fecha a mediados del siglo XVI cuando se concluyen las luchas con el ejército francés, como nos señala la fecha de la construcción de la casa de La Reja Dorada en 1555.



Bodega «La Reja Dorada».

Por esta razón vemos que es un conjunto alineado de instalaciones vnicas y como agrupación y dedicación, si creemos que estamos ante un «barrio de bodegas» como tal. Este no sería el caso de las poblaciones antes citadas con magníficos ejemplos de bodegas pero aisladas y repartidas dentro del casco urbano, como en el caso de Toro.

El segundo aspecto que debemos precisar es el de la importancia del cultivo dentro de la ciudad. En el Logroño actual el cultivo del viñedo y la actividad vinícola puede quedar difuminado ante el conglomerado urbano, pero la capital de La Rioja posee más de mil cien hectáreas de viñedo en su término. La primera referencia a bodegas en la capital es de 1369 y para conocer la importancia de este cultivo, solamente algunas referencias: En la Ordenanzas Municipales de 1635, se dice: «Porque en esta ciudad no ay otra hacienda sino vino».

Una vez constituida la Junta de Cosecheros en 1771 se dice: «Lo primero, porque el fruto principal y cosecha maior y más considerable del campo y jurisdicción de esta ciudad, es el vino».

Ya comienza a decaer su producción en el siglo XIX, pero en 1877 cuando se va a celebrar la Exposición Nacional de Vinos, en la ciudad «había 45 productores de vino de los cuales 11 elaboraban vino blanco y otros 11 hacen vino supura».

En los años 1940 en la calle de la Rúavieja había 17 industriales dedicados a la elaboración y venta de vino. Y hoy no queda ninguna instalación en activo.

Comencemos la descripción del barrio de bodegas de la Ruavieja logroñesa. En 1818 se localizan en este espacio, hoy fragmentado por la apertura del acceso al nuevo puente de hierro en 1881, unas 53 bodegas, de las cuales 26 se hallaban en la terraza que da al río y 14 en la acera de la derecha, no habiendo localizado espacialmente 13 de ellas.

Las bodegas mayoritariamente aprovechaban la terraza sobre el río facilitando además su salida a la actual calle de San Gregorio para los productos elaborados. La zona de la derecha de la calle se dedicó a la elaboración del vino existiendo en ella espacios de transformación y producción, como el Espacio Lagares que hoy se puede visitar.

La tipología de bodega se puede describir conociendo la instalación de La Reja Dorada como ejemplo de la mayor parte de las que existieron en esa zona norte. Con respecto a las medidas podemos decir que el calado de mayor longitud tenía 38 metros pero la media era de 18 metros. La anchura rondaba los 5 metros y la altura máxima era de 5,5 metros.

En cuanto a su construcción, no conocemos ninguno excavado ya que la mayor parte son construidos con bóveda de sillería. Existen dos ejemplos de bóveda de ladrillo que todavía se pueden observar en el área.

Eran frecuentes los pozos y fuentes dentro de los calados aprovechando las conducciones que descendían por la zona.

La mayor parte de los calados tenían acceso por la calle San Gregorio y la entrada de la uva se efectuaba por la calle Rúavieja a piso llano hasta la zona de lagos, donde también se hallaba la prensa. Algunas bodegas solamente tenían el acceso por la zona inferior sin comunicación con la calle superior.

El número de lagos podía variar desde uno hasta cuatro lagos, y las capacidades máximas rondaban los 25 m³. En general podemos afirmar que los lagos habituales

eran de 1.000 cántaras que daban una cabida de 25.000 kg de uva. Instalaciones como La Reja Dorada podían albergar, por lo tanto, hasta 100.000 litros de vino.

Con respecto al utillaje que era muy escaso, debemos destacar las prensas. Como ya hemos dicho en otros trabajos, son escasas las referencias a «las prensas de viga» en La Rioja, aunque se citan en algunos documentos. Las prensas más habituales eran las de «cabezal» que se deslizaba mediante dos husillos por medio de tornillos. Otras eran «las prensas de cubillos o de banasta», algunas veces citadas como «prensas de rincón» o de «husillo».

Como elementos singulares debemos citar las «prensas de doble cubillo», que se citan en los documentos y cuyos restos han aparecido en el propio Espacio Lagares y hay otro ejemplo en la cercana calle de Barriocepo, en el actual edificio de la Fundación Dialnet.



Espacio de prensas dobles.



Prensas dobles en Arnedo.

En un documento se cita en la calle Mayor n.º 68: «bodega con 10 cubas, una prensa con dos cubillos y dos lagos de 90 cargas y otro de 70 cargas».

Este tipo de prensa y su espacio lateral de pisado nos muestra su dedicación para elaborar vinos blancos o claretes muy habituales en el pasado riojano. Los lagos de mayor tamaño se dedicaban a la elaboración de vinos tintos.

El número de prensas era reducido, habiendo algunas portátiles que se trasladaban de una bodega a otra.

Con respecto a la comercialización, hemos de expresar que la localización del barrio facilitaba el comercio hacia las provincias del norte, pero que los arrieros antes habían pasado por las zonas vinícolas de la Rioja Alavesa que eran la competencia directa con los vinos logroñeses.

La regulación de las ventas esta controlada por la Junta de Cosecheros y se seguían manteniendo «las suertes del vino», como hemos explicado en otros trabajos.

Es interesante la venta directa, ya que desde el siglo XVIII en el Catastro del Marqués de la Ensenada, se dice: «Dijeron que en esta ciudad no ai taverna de

puesto publico, porque cada uno de los cosecheros vende sus vinos en el portal de su casa donde los tiene, quando y por medio de las personas que les parece».

Esta forma de venta directa generaba un flujo constante hacia esa zona de la ciudad y los bodegueros señalaban sus cubas abiertas mediante la colocación de la rama de chopo, recordando «que quien rama pone, su vino quiere vender.»

Este espacio era por lo tanto el lugar de ocio y consumo de vino en la ciudad en los siglos pasados. El área de Cuatro Cantones entre la calle Mayor y la Ruavieja era el lugar de «venta al jarrillo», es decir del chiquiteo, y las bodegas o expendios de vino actuaban como tabernas a donde se acudía habitualmente.

Pero era tal la frecuencia del personal que los vecinos se quejan al Ayuntamiento quien pretende en 1893 acabar con esta costumbre, y los cosecheros argumentan, que es el lugar «a donde acuden los pobres jornaleros del campo, como de los oficios distintos a horas determinadas del día y de la noche, donde con la expansión propia de su clase hacen el consumo ordinario de dicho artículo dentro de los portales y otros en bancas que se establecen en el exterior de las casas» y los elaboradores y taberneros firmantes, una docena, suplican al Ayuntamiento que no prohíba esa inocente costumbre, cosa que obtienen.

Por lo tanto como buen barrio de bodegas, también cumplía una función social de encuentro y consumo de vino.

Además como en otras agrupaciones de bodegas este conjunto ciudadano ha sido el origen de algunas de las bodegas existentes hoy en Logroño.

A finales del siglo XIX se encuentran en la zona los promotores de las actuales bodegas de Marqués de Murrieta y Marqués de Vargas e incluso Bodegas Franco Españolas tuvo una en esa calle. Otros ilustres tuvieron bodega en esta calle como Ildefonso Zubía, el General Espartero, el Marqués de San Nicolás y otros nobles.

CONCLUSIONES.

Según estos datos estamos ante un «barrio de bodegas», por el hecho de que están agrupadas a lo largo de la calle Rúavieja aprovechando el talud sobre el río.

La muralla como elemento lineal ha configurado el barrio y se ha delimitado por la calle superior y los edificios que cubren las bodegas.

En el resto del casco antiguo logroñés existían en su subsuelo bodegas hasta el perímetro sur del Espolón, pero no constituían un barrio por estar aisladas.

La tipología es la de edificio habitacional en la parte superior, en la planta baja los lagos y en algunos casos el espacio de venta y en la inferior la bodega.

Como característica singular están las prensas con doble cubillo como las que estuvieron en el Espacio Lagares, y había en otras zonas de la ciudad.

Recorriendo la calle y sus alrededores vemos que quedan restos de estas construcciones y constituye un conjunto patrimonial que se ha de proteger y dignificar, aprovechando también esta riqueza como recurso dentro de un proyecto de enoturismo.



Alfredo Sanz Sanza

- Arquitecto.
- Ha realizado diversos trabajos en la Ribera del Duero burgalesa, destacando los estudios integrales de barrios de bodegas en Fuentespina, Vadocondes, Gumiel de Mercado y Sotillo de la Ribera, así como el Plan Especial de protección de las bodegas de Aranda de Duero.



Dentro o fuera del casco urbano: naturaleza y problemática de los barrios de bodegas

ALFREDO SANZ SANZA

Buena parte de los barrios de bodegas tradicionales existentes en la península ibérica aprovecharon sus condicionantes geológicos para disponer las galerías excavadas bajo tierra. Conjuntos que se han desarrollado tanto dentro del casco urbano, bajo las viviendas, como fuera de él, en sus alrededores. Y según este emplazamiento cuentan con unas características determinantes. En varias localidades se da una situación mixta, con algunas bodegas dentro del casco urbano y el grueso del conjunto en su periferia. Primero se excavaron bajo las casas, y posteriormente, con el desarrollo del comercio del vino, se crearon en la periferia esta especie de polígonos industriales vinícolas, llevándose de esta forma todo el ajetreo fuera del espacio residencial.

Nos serviremos de los barrios vinateros de la Ribera del Duero para establecer esta comparativa entre los dos tipos presentados, dentro y fuera del casco urbano. No obstante, muchas de las consideraciones son extensibles a las agrupaciones subterráneas de otras regiones, ya que al contar con unos rasgos comunes, la problemática también es similar.

La Ribera del Duero es un territorio situado en la meseta norte, al este de la Comunidad de Castilla y León. La extensión que abarca la Denominación de Origen se reparte por las provincias de Burgos, Soria, Segovia y Valladolid. Forma una especie de anfiteatro en torno al río Duero y sus terrenos sedimentarios, sobre todo las arcillas y arenas terciarias, han favorecido la excavación de bodegas subterráneas, agrupadas en más de 100 barrios de bodegas y lagares tradicionales.

1. NATURALEZA.

En líneas generales, los conjuntos de bodegas de la Ribera del Duero situados dentro del casco urbano se desarrollan sobre todo en los siglos XV y XVI, y los de fuera del casco urbano desde el XVI al XIX. En ambos casos en un proceso de ampliaciones sucesivas de las cuevas según la necesidad.

1.1. DENTRO DEL CASCO URBANO.

En la Ribera del Duero tan sólo cuatro conjuntos tienen la mayoría de sus bodegas bajo las viviendas, dentro del casco urbano, todos ellos situados al Norte del Duero. Se encuentran en las localidades de Aranda de Duero, Roa de Duero, Gumiel de Izán y Peñaranda de Duero. Estos fueron los primeros conjuntos de bodegas en este territorio, y se dieron en núcleos urbanos con cierta entidad ya en la Edad Media. Destaca especialmente el caso de Aranda por la extensión y conservación de su entramado subterráneo. Con sus más de 4 kilómetros de galerías conservados, de los 7 que se estima pudo haber, Aranda tiene la red subterránea más extensa, al menos, de su comarca.

Podríamos denominar a estos tipos como conjuntos intramuros, ya que surgieron dentro del perímetro de una cerca o muralla. Si combinamos el valioso plano de Aranda del año 1503, deformado para adaptarlo a la realidad, con el trazado de las bodegas subterráneas conservadas, es fácil apreciar cómo la mayoría de éstas están rodeadas por la muralla (Figura 1). Disposición que también se observa a través del plano de las bodegas de Roa de Duero.

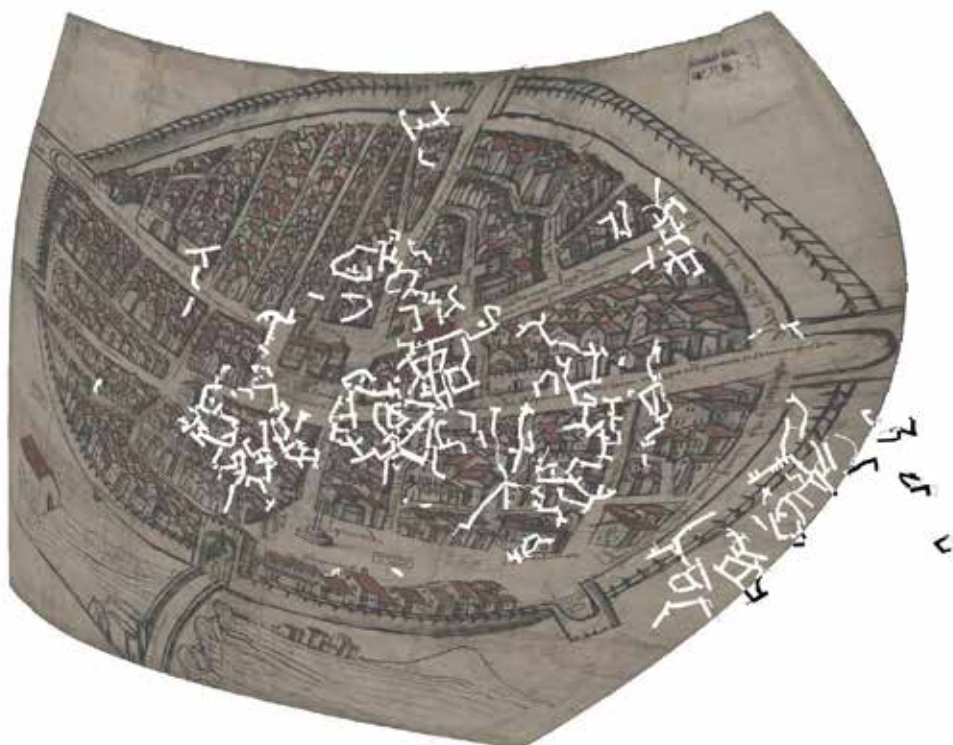


Figura 1. Plano de Aranda de Duero del año 1503 (adaptado) y entramado subterráneo actual.

Otra particularidad de las bodegas urbanas es que se intentaban alinear en profundidad con las manzanas en superficie. En parte se hacía porque, como decían antaño, el vino se avinagra en bodegas situadas bajo calles muy transitadas. Alineaciones que en muchos casos ya no coinciden al haberse modificado la anchura de las calles.

Las comunicaciones entre bodegas tal vez sean más vitales en las galerías bajo el casco urbano. Estas conexiones son de diferentes tipos y tamaños, variando sus grados de ventilación y acceso. En Aranda de Duero se decía que era posible cruzar la villa de una punta a otra andando por estas naveas subterráneas.

1.2. FUERA DEL CASCO URBANO.

Los barrios de bodegas situados fuera del casco urbano, con un carácter más rural, son los mayoritarios. Se desarrollan en las cuestas o laderas más próximas a la población. En casos puntuales se ubican a casi un kilómetro del pueblo, al estar allí los terrenos óptimos para su excavación, como sucede en Vadocondes o Atauta.

Normalmente se emplazan en terrenos comunales, en cuyas lomas se disponen con frecuencia las eras para trillar y beldar el cereal, igualmente de carácter comunal. Este aspecto tiene su importancia, ya que desde su inicio se concebían como un bien a cuidar en común, al estar relacionada la conservación de una bodega con la de sus vecinas.

También es habitual que la cumbre del cerro de las bodegas acoja un castillo o ermita, dada su estratégica posición elevada. Construcciones que pueden dar nombre al enclave, como la ermita de San Jorge a la Cuesta del mismo nombre en Sotillo de la Ribera, o el Cerro del Castillo en Gumiel de Mercado. Esa posición elevada permite que los barrios de bodegas fuera del casco urbano sean enclaves con buenas vistas. Por ello suelen ser espléndidos lugares de esparcimiento, a los que va unida una dimensión social, de encuentro y celebración.

1.3. MORFOLOGÍA.

A través de las secciones de los conjuntos de Aranda de Duero y Fuentespina podemos apreciar las características morfológicas de los dos casos, dentro y fuera del casco urbano respectivamente (Figura 2).

Atendiendo a su orografía, los conjuntos situados dentro del casco urbano suelen disponerse en un terreno llano, mientras que los de fuera lo hacen en ladera, lo cual facilita la excavación y el mantenimiento. La orientación de los accesos a las bodegas intramuros no es determinante, pudiendo darse cualquier alternativa, mientras que en las bodegas extramuros se busca la ladera norte, que es la que menor diferencia de temperaturas tiene entre el día y la noche, aspecto que agradece el vino.

Los niveles de galerías vienen determinados por la orografía y por las características geológicas. En las urbanas normalmente se da solo un nivel, mientras que en las

rústicas se pueden desarrollar varios niveles superpuestos, existiendo generalmente una mayor densidad de excavación. Ejemplo de ello lo constituye el barrio de bodegas de Fuentespina, donde una única zarcera o pozo de ventilación puede dar servicio hasta a tres naves situadas a diferente altura. El desnivel entre el acceso y la nave suele ser mayor en las bodegas urbanas, precisamente porque al estar en llano han de profundizar más.



Figura 2. Comparativa de secciones

Las características anteriores imponen unos condicionantes constructivos y a veces hasta la manera de trabajar en estas bodegas. Por ejemplo, para tirar el agua de la limpieza de cubas podían tener sumideros dentro de las bodegas aquellas que se disponen en un solo nivel, y que se encuentran en un estrato que pueda drenar bien, como ocurre en Aranda al estar la nave excavada en una capa más arenosa. En cambio, cuando hay varios niveles, este agua de limpieza se sacaba fuera de la bodega porque de otra forma se perjudicaba la propia nave y a las que existieran alrededor.

1.4. LOS LAGARES.

Los lagares son elementos imprescindibles en los barrios de bodegas. En la Ribera del Duero constituyen edificios independientes, en los que se pisaba y prensaba la uva, e incluso iniciaba la fermentación. Posteriormente se trasladaba el mosto o vino a la bodega subterránea, donde se conservaba. En esta comarca se extendió y se desarrolló notablemente el sistema de lagar de viga, basado en un gran tronco que funciona como una palanca. Su contrarresto, denominado cargadero, es el muro que se eleva al exterior de estas construcciones. Muchos

eran colectivos, los denominados lagares de aparcería, en los que varias familias se entendían y cooperaban para realizar las diversas faenas.

Dentro del casco urbano, los lagares solían disponerse en la planta baja de las viviendas. En estos casos su conservación ha sido más difícil, ya que al perder el uso han sido transformados o eliminados. En Aranda no queda prácticamente nada de los casi 200 lagares que había en el siglo XVIII.

En cambio en los conjuntos situados fuera del casco urbano, los lagares supervivientes, que no son pocos, siguen siendo una de las señas de identidad del paisaje de la Ribera. En estos barrios vinateros, los lagares se emplazan en las cotas más bajas y accesibles del enclave. En algunos casos, como Sotillo de la Ribera, aparecen distribuidos de una forma bastante ordenada, como si estuvieran aparcados en batería (Figura 3). Ocurre parecido en Vadocondes, que es una gran referencia en cuanto a lagares en la Ribera del Duero, donde aún siguen funcionando algunos de estos ingenios con su viga.

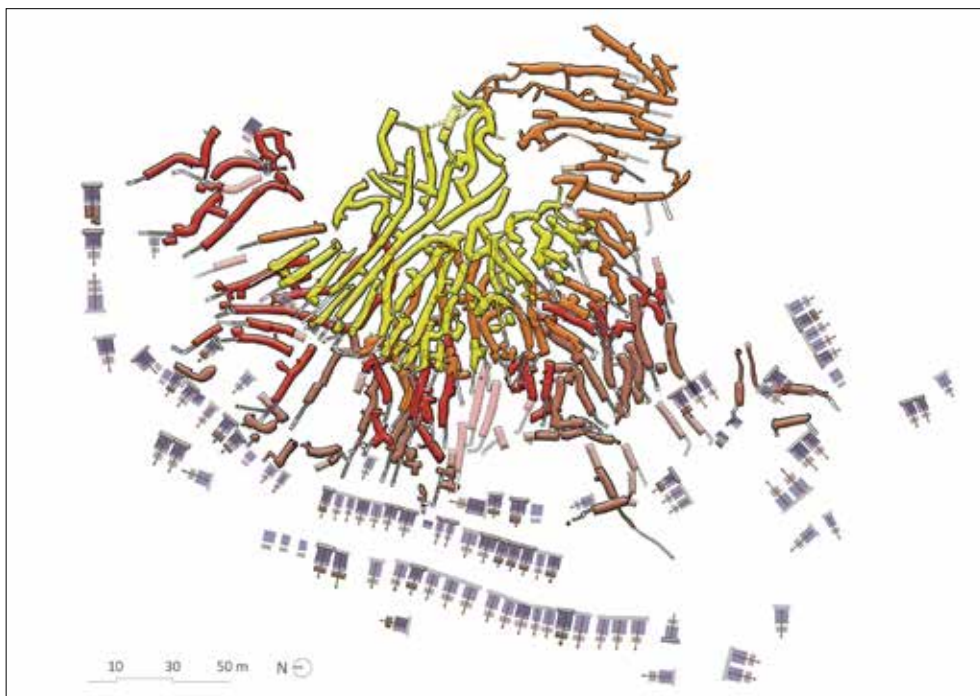


Figura 3. Barrio de bodegas y lagares de Sotillo de la Ribera.

2. PROBLEMÁTICA.

Uno de los primeros pasos para la conservación de este patrimonio es evitar los factores que lo ponen en riesgo. Pondré el acento sobre algunos de ellos.

2.1. DENTRO DEL CASCO URBANO.

Las bodegas situadas bajo el casco urbano son un arma de doble filo. Su existencia ha servido tanto para arreglarlas porque arriba hay un edificio que se quiere conservar, como para destruirlas para levantar nuevos bloques, como ocurrió en Aranda en la década de los 70 del pasado siglo.

La transformación de los accesos originales a las bodegas urbanas genera diversos inconvenientes. Por una parte, supone una pérdida patrimonial irreversible, al eliminar los materiales y configuraciones tradicionales. Por otra, en varios casos la entrada a la bodega se ha reducido a una simple trampilla, impidiendo una correcta ventilación así como la gestión de la bodega, al ser incompatible el acceso con el uso del edificio sobre rasante. Esta problemática se reduce dotando a la bodega de un acceso independiente y exclusivo que dé directamente a la calle, como propone el Plan Especial de Protección de las Bodegas de Aranda.

Los pozos de ventilación que comunican las naves subterráneas con el exterior, denominados zarceras en la Ribera y otras zonas, también han sido fruto de transformaciones a raíz de su condición urbana. En su día, cuando estos elementos afloraban en el espacio público, lo hacían a ras de las fachadas, en vertical, o bien dentro de los soportales. Al ensanchar las calles durante la última centuria muchas zarceras han quedado en el suelo de las propias vías, en disposición horizontal. Y el problema es que, en la mayoría de los casos, no se distingue una zarcera de una alcantarilla o rejilla cualquiera, y por ellas entra el agua de lluvia y de limpieza y todo lo que se le ocurre tirar al ser humano.

Precisamente el agua es uno de los mayores factores de riesgo para estas construcciones subterráneas. Generalmente mayor para las bodegas situadas en terreno llano y urbanizado que para las que están en ladera y en el campo. En Aranda de Duero se documentan problemas en este sentido ya desde el siglo XV, cuando los fosos de la muralla se llenaban de agua, y en las naves subterráneas cercanas tocaba ir a achicar debido a las filtraciones. Pero los riesgos se han incrementado sobre todo a partir del siglo XX, con la introducción de determinados pavimentos o de las redes de abastecimiento de agua y saneamiento.

2.2 FUERA DEL CASCO URBANO.

Una amenaza constante de los conjuntos situados en el extrarradio es la destrucción o distorsión de su imagen tradicional. Amenaza que se consume a través de la construcción o reforma de edificaciones, y que normalmente adoptan el uso de merenderos, pero también con la instalación de tendidos eléctricos, antenas o paneles solares.

Las nuevas construcciones pueden llegar a suponer un peligro estructural al cambiar el recorrido del agua de lluvia y al aumentar la carga sobre el terreno. En todos estos casos depende más el cómo se ejecuten las intervenciones, por ejemplo

si se cuida la integración paisajística o si se utilizan los materiales y disposiciones adecuadas, que la actuación en sí.

En las bodegas fuera del casco urbano, la problemática suele venir precisamente cuando se dan elementos urbanizadores en la superficie, más propios del casco urbano. Elementos como las nuevas edificaciones mencionadas, las conducciones de agua, o los viales enfocados al tráfico rodado. En este último caso, si se ejecutan con pavimentos impermeables como el hormigón, se impide la transferencia de humedad del terreno al ambiente exterior, entre otras cuestiones. Y además se cuenta con el añadido de que las vibraciones y las cargas del tráfico rodado no son lo más recomendable para las galerías subterráneas, las cuales ya han «succionado» más de un vehículo.

Estos aspectos se ilustran con el ejemplo de Gumiel de Mercado, donde existe una situación mixta. El «corazón» del barrio de bodegas se emplaza en un cerro aislado, de carácter más rústico, el cual ha sido rodeado por el casco urbano (Figura 4). Las galerías bajo el cerro están en un aceptable estado de conservación estructural. En cambio las galerías hundidas, señaladas en rojo en el plano, se emplazan en las zonas bajas de la ladera o en el llano, casi todas bajo el influjo de los elementos urbanizadores citados.



Figura 4. Bodegas hundidas en Gumiel de Mercado.

3. CONCLUSIONES/OPORTUNIDADES.

La naturaleza y problemática de los barrios de bodegas viene determinada en buena medida por el tipo de relación con el casco urbano. No obstante, su recuperación está más vinculada a la voluntad de quienes habitan cada población, independientemente del emplazamiento de las bodegas.

El conocimiento es un primer paso para valorar y conservar este legado. A ello contribuye su estudio, que se puede y debe realizar desde diversas perspectivas, así como las normativas de gestión y uso, al poner el foco sobre los barrios de bodegas.

Pero fuera del papel, lo que garantiza la conservación de este patrimonio es el uso continuado por parte de la población. Y nada mejor que los usos originales y tradicionales, los que giran en torno a la cultura del vino, sin perjuicio de otros usos alternativos respetuosos con su naturaleza.

En este sentido, es posible poner en funcionamiento los lagares tradicionales, como demuestran puntuales y casi heroicas experiencias. Más fácil es utilizar las bodegas subterráneas para conservar el vino, tanto a nivel comercial como a nivel familiar, aprovechando las condiciones higrotérmicas que ofrecen. Dentro de estos usos tradicionales, la función social también juega un importante papel en el disfrute y conservación de los barrios de bodegas. Buenos ejemplos son las peñas o agrupaciones de amigos con sede en estos espacios, las ferias o cualquier excusa que nos lleve a la bodega a pasar un buen rato.

Como exponente de la voluntad humana en la implicación con sus raíces son muy destacables las jornadas de prestación popular que se realizan en algunos barrios de bodegas (Figura 5). Aúnan el esfuerzo con un merecido almuerzo en la bodega, y son una de las diversas experiencias que ponen algo de luz en la compleja tarea de la recuperación de los barrios históricos de bodegas.



Figura 5. Jornadas de prestación popular en Sotillo de la Ribera.

BIBLIOGRAFÍA.

- CASÍN ZAPATERO, Juan Antonio, *Bodegas y Lagares de Roa*, Cultiva Libros, 2010.
- ESTUDIO C+LL y SANZ SANZA, Alfredo, *Plan Especial de Protección de Bodegas Tradicionales de Aranda de Duero*. Ayuntamiento de Aranda de Duero, 2018. En tramitación.
- IGLESIA BERZOSA, Javier y VILLAHUZ GARCÍA, Alberto, *Viñedo, vino y bodegas en la historia de Aranda de Duero*, Ayuntamiento de Aranda de Duero, 1982.
- MARTÍN CRIADO, Arturo, *La ornamentación en la arquitectura tradicional de la Ribera del Duero*, Junta de Castilla y León, 2008.
- PERIBÁÑEZ OTERO, Jesús G., 1503. *La villa de Aranda de Duero y su comarca en los inicios de la modernidad*, Ayuntamiento de Aranda de Duero, 2014.
- SANZ SANZA, Alfredo, *Inventario del barrio de las bodegas y lagares de Fuentespina*, Ayuntamiento de Fuentespina, 2015.
- SANZ SANZA, Alfredo, *Inventario de bodegas y lagares tradicionales de Vadocondes*, Ayuntamiento de Vadocondes, 2017.
- SANZ SANZA, Alfredo, *Inventario de bodegas y lagares tradicionales de Gumiel de Mercado*, Ayuntamiento de Gumiel de Mercado, 2018.
- SANZ SANZA, Alfredo, *Estudio Integral del Barrio de las Bodegas de Sotillo de la Ribera*, Ayuntamiento de Sotillo de la Ribera, 2021.



Asunción Martínez Valle

- Doctora en Arqueología.
- Arqueóloga Municipal de Requena.
- Miembro de ICOMOS España.
- Presidenta de la Asociación de Lagares Rupestres de España.
- Codirectora de los Cursos de Verano de Restauración Arqueológica con la Universidad Politécnica de Valencia.
- Numerosas publicaciones en congresos internacionales y revistas de investigación.
- Ha colaborado con la Universidad Politécnica de Valencia y la Universidad de Alicante en cursos y Máster de Patrimonio.
- En la actualidad trabaja en un libro sobre el vino en la antigüedad.



Pasado, presente y futuro de las bodegas subterráneas del barrio de La Villa (Requena, Valencia)

ASUNCIÓN MARTÍNEZ VALLE

INTRODUCCIÓN.

La ciudad de Requena se localiza en la Comunidad Valenciana, a 60 km de la costa mediterránea, a una altitud aproximada de 750 metros s.n.m. El origen de la ciudad está en el barrio de La Villa construido sobre un promontorio de roca tobacea que se eleva del entorno circundante entre 9 y 12 metros. Su ubicación junto a la vega del río Magro, rodeada de manantiales, constituye un emplazamiento estratégico con abundantes recursos. En Requena coinciden varias vías de comunicación documentadas desde la antigüedad; la más importante es la que desde Cullera sigue el curso del río Júcar y por su afluente el río Magro llega a la Meseta de Requena-Utiel, antesala de la meseta castellana, de la que nos separa el río Cabriel.

Los primeros indicios de ocupación de La Villa son del Bronce Final (1000 a.C.) documentados por los restos cerámicos de esa cronología que se recuperaron en las excavaciones de la plaza del Castillo. A finales del siglo VII a.C. existió un poblado urbanizado entorno a una calle central con varias viviendas construidas con zócalos de mampostería, alzados de adobe y hogares sobre pavimentos de tierra apisonada. Desde el siglo VII a.C. La Villa ha continuado habitada hasta la actualidad debido, en parte, a su carácter de asentamiento defensivo (Martínez García *et al*, 2001).

En la segunda mitad del siglo VII a.C., siguiendo la ruta del Júcar, desde Cullera llegaron las primeras ánforas que contenían vino procedente de los asentamientos fenicios del sur de Andalucía. A partir de inicios del siglo VI a.C. en el entorno de La Villa se constata la ocupación de zonas fértiles para incrementar la producción agrícola y la creación de una red de asentamientos en alto que controlan las principales vías de comunicación y los recursos económicos. Coincidiendo con el incremento de población, la jerarquización social y el control del territorio se detectan los primeros testimonios de transmisión de técnicas de producción relacionadas con las influencias fenicias.

A 2 km escasos de La Villa se localiza el alfar de El Nacimiento que inició la producción de cerámica a torno a finales del siglo VII a.C. Los recipientes que se elaboraron fueron de tradición fenicia entre ellos ánforas y vajilla relacionada con el consumo del vino. Junto con los contenedores se inició la producción de vino a escala comercial en el yacimiento arqueológico de la Solana de Las Pilillas. La bodega se localiza en la rambla de los Morenos, en un área con abundantes recursos hídricos bien soleada, a 500 m de altitud. Configurada por 4 lagares rupestres con sus dependencias asociadas, solamente se ocupó en periodos de elaboración. Desconocemos el volumen de producción de los primeros momentos, pero la capacidad de las cubetas de los lagares permite recoger en una sola pisada 2.000 litros de mosto.

A partir del siglo V a.C. con el aumento de la demanda de vino se colonizaron nuevos espacios productivos en la rambla de Alcantarilla asociados a granjas estacionales. La ocupación en épocas de vendimia y de elaboración hace del conjunto de lagares de las Pilillas y Alcantarilla la génesis de los barrios de bodegas que tanto proliferaron en zonas vitivinícolas a partir de la Edad Moderna (Martínez Valle, 2019).

PRIMEROS TESTIMONIOS DE OCUPACIÓN DEL SUBSUELO DE LA VILLA.

Dada la configuración geológica del promontorio de La Villa, donde las capas de arcilla están cubiertas por roca tobacea, la excavación del subsuelo es recurrente para cualquier tipo de uso: habitacional, defensivo o simplemente para almacenaje. La sucesión de los distintos niveles de poblamiento han borrado muchos de los testimonios de ocupación de los espacios subterráneos vinculados a las viviendas de los diferentes periodos. Los primeros testimonios que se conservan de la utilización del subsuelo son de época imperial romana. Durante este periodo La Villa estuvo ocupada por un poblado en la vía que comunicaba la ciudad de Valentia, con Segobriga y Valeria en la provincia de Cuenca. En las excavaciones de la plaza del Castillo se documentó un aljibe de grandes dimensiones que posteriormente se configuró como un almacén (Martínez García *et al*, 2001). En época tardo antigua se recuperó un cementerio de tumbas antropomorfas excavadas en la roca que se vincula con población cristiana heredera del mundo romano. De época islámica han quedado numerosos restos defensivos y en el subsuelo de La Villa silos para el almacenaje de grano que se reconocen por los restos de las estructuras integradas en las bodegas medievales.

Con la ocupación cristiana del recinto fortificado de La Villa se recuperó la producción de vino para el consumo diario y la liturgia de la Misa. Los primeros testimonios de cultivo aparecen en el Fuero de Requena, primer código legislativo que fue concedido en 1257 por el rey Alfonso X, junto con la Carta Puebla. El título cuarto del libro primero se dedica a la guardia de las viñas y contiene 15

apartados redactados para proteger los viñedos y sus propietarios de robos y daños producidos por el paso de los ganados. El Fuero de Requena manifiesta la importancia del cultivo de la vid y un proteccionismo por parte del Concejo que perdurará durante toda la Edad Moderna (Domingo Iranzo, 2008). El origen de las bodegas subterráneas debió de producirse en ese momento por la extensión de la viticultura y la tradición del uso del subsuelo en periodos precedentes.

EL VINO Y LAS BODEGAS DEL BARRIO DE LA VILLA SEGÚN LA DOCUMENTACIÓN ESCRITA.

Las cuevas subterráneas del barrio de La Villa eran bodegas asociadas a viviendas familiares que poseían sus viñedos en el entorno de la ciudad de Requena. Todas las viviendas tenían una configuración muy similar: un zaguán que permitía el acceso del carro cargado de uva, con la cuadra al fondo y el acceso a la bodega subterránea; la planta intermedia que se usaba como vivienda y en el piso superior el altillo para almacén de los alimentos del año, la conservación del cereal etc. Las bodegas se excavaban con anterioridad a la construcción de la casa y el material que proporcionaba la excavación se utilizaba para la edificación del inmueble.

El Archivo Municipal de Requena (AMRQ) conserva una valiosa y variada información sobre la viticultura de la ciudad y de su extenso alfoz que en origen integraba a todos los municipios de la actual Meseta de Requena-Utiel. Tenemos varias series de documentos que nos permiten reconstruir la evolución de la producción de vino desde las primeras referencias de la Carta Puebla. La documentación sobre viticultura la encontramos en las Actas Municipales, las Ordenanzas Municipales, los Padrones de Viñas y el Catastro del Marqués de la Ensenada, fundamental para reconstruir el viñedo en el siglo XVIII por la exhaustiva información que proporciona (Latorre, 2013, 265-272).

Las primeras Actas Municipales son de octubre de 1520 y hasta 1550 se registran 159 acuerdos, y las ordenanzas específicas de 1545 que afectan directamente a la viticultura¹. En general los documentos reflejan un marcado intervencionismo por parte del Concejo para asegurar el abastecimiento a la población, proteger el cultivo, la calidad del vino y los precios de su venta. En el siglo XVI, la viña en Requena estaba cultivada para el consumo doméstico, aunque en algunos casos de cosechas abundantes se llegó a exportar al Reino de Valencia. El cultivo se concentraba en las huertas muradas del entorno más cercano a la ciudad; la elaboración del vino se realizaba en las bodegas subterráneas de La Villa (Latorre Zacarés, 2016). En el resto de tierras cultivables del término municipal se producía principalmente cereal; el resto del extenso territorio lo formaban grandes dehesas ganaderas y montes.

Las Ordenanzas Municipales son una fuente documental que nos permite conocer las pretensiones del Ayuntamiento respecto a la viticultura. Se conservan ordenanzas de 1479, 1545, 1613 y 1622; entre otras normas específicas, en general

1 AMRQ sign. 2741, 2896 y 2895.



Respiradero de una cueva del siglo XV de la Calle Santa María de La Villa de Requena (Foto: Asunción Martínez)

se protegen las viñas y se prohíbe el consumo de vino traído de fuera mientras se conservara el propio. Las ordenanzas de 1613 inciden más en la protección de robos o daños en el viñedo por el paso de animales, especialmente desde julio a octubre que termina la vendimia. Las ordenanzas de 1622 se centran más en la protección de los trabajadores de las viñas con la regulación de sus salarios y los horarios de actividad.

Los Padrones de Peonadas de viña están constituidos por 10 censos que van desde 1651 hasta 1726. Peonada es la unidad que marca las cepas que podía cavar un peón en un día de trabajo, que en Requena era de 110 cepas. En el primer padrón de 1651 se contabilizan en los alrededores de la ciudad de Requena un total de 704.000 cepas de 322 viticultores en 454 parcelas, casi todos ellos propietarios en una producción orientada hacia el autoconsumo, con muy escaso margen para la venta o salida al exterior (Piqueras, 2011, 76-89). A través de estos padrones de viña se conoce la ubicación de cada parcela, el propietario, número de peonadas por parcela y el importe a pagar. La sucesión de padrones nos permite estudiar con regularidad cronológica la evolución de la viña desde mediados del siglo XVII hasta el primer cuarto del siglo XVIII².

El Catastro del Marqués de la Ensenada de 1752 es una de las principales fuentes de información económica y sociológica de su tiempo. El intento de controlar a la población y sus recursos económicos a través de las «respuestas generales» supuso una radiografía de la sociedad de mediados del siglo XVIII. Requena conserva 7 volúmenes con los datos de 1777 cabezas de familia donde se registran detalladamente todos sus datos, propiedades, oficios, ganados, etc³. Sobre el total de vecinos, tenemos la constancia que 769 eran viticultores y de ellos sabemos las peonadas que poseía cada uno, dónde se ubicaba la viña, de qué calidad era la tierra, con quién lindaba o cuánto rentaban. Una excepcional fuente de información que permite conocer la estructura de la propiedad, la ubicación de los viñedos, de las bodegas subterráneas y la producción de vino. Finalmente hay que citar también que desde el siglo XVII existe abundantes registros de contribución donde destacan las sisas del vino, el arriendo del impuesto del vino y los aforos de vino practicados en Requena que nos proporcionan documentación sobre la producción y consumo⁴

La primera referencia a las bodegas subterráneas de La Villa la encontramos en el capítulo 60 de las Ordenanzas Municipales de 1479 donde se prohíbe el tránsito de carretas por la calle de Santa María (calle principal de la Villa) y otras donde hubiera bodegas. En los Acuerdos Municipales de la primera mitad del siglo XVI

2 AMRQ sign. 2858/1-11.

3 AMRQ sign. 2919, 2839, 2840, 2841, 2842, 2855, 2856 y 2857.

4 Especialmente interesante el aforo de vino de 1808 realizado como imposición para la construcción del camino de Tarancón. AMRQ sign. 2434/46.

las referencias a las bodegas son escasas pero algunos acuerdos como el firmado el 27 de junio de 1529, nos informan sobre el sistema de fermentación del vino, que se realizaba en conos de madera, lo que justifica que las bodegas más antiguas de La Villa no tengan tinajas⁵: «se realiza concierto con los vizcaínos mastre Juan y Juan de Aranguren para cortar conos de olmos en la Fuencaliente con el asiento de que cada cubo de cien cántaros arriba de cada cono sean dos reales».

En esos mismos acuerdos se concede una licencia a Juan Guilleme y a Ramos para cortar madera para trece conos; otros trece a Cristóbal Bueno y a Pedro Alcarte, y otros trece más a Lope de Comas. En septiembre de 1537, un acuerdo ordenaba que nadie pagara a los cuberos vizcaínos debido al excesivo precio que cobraban, pero en 1538 se vuelven a conceder licencias a los vizcaínos para la corta de cubos⁶. En 1613 en las Ordenanzas Municipales vuelven a prohibir la subida de carros a La Villa sin licencia de la justicia bajo pena de 300 maravedís debido a los perjuicios que causaban a las bodegas subterráneas⁷.

El Catastro de Ensenada es, sin duda, la principal fuente de información sobre las bodegas de La Villa. En 1752 existían en Requena 111 bodegas de las que 77 estaban localizadas en el barrio de La Villa. De ellas conocemos propietarios, número de cubos y tinajas que contenían y arrobas de vino que podían almacenar⁸. Los propietarios eran ricos hacendados, maestros sederos y presbíteros que poseían tierras y viviendas nobles con bodegas de entidad. Sin embargo pocos agricultores y labradores poseían bodega y en su caso eran para pocos litros. La cantidad de vino que declaraban estos propietarios de bodegas oscila entre las 300 y 600 arrobas, es decir unos 10.000 litros de vino aproximadamente las de mayor capacidad; la mayor bodega de La Villa era la de don Francisco de Carcajona que poseía una capacidad para 650 arrobas de vino. A partir de mediados del siglo XVIII aumentó la producción de vino y en poco tiempo se excavaron en La Villa 30 bodegas más (Piqueras Haba 2011, 80-83).

PRODUCCIÓN DE VINO EN LAS CUEVAS DE LA VILLA Y SU POSTERIOR ABANDONO.

La elaboración del vino en las cuevas de La Villa comenzaba con la llegada de la uva a la bodega. El estrujado, en un primer momento, se realizaba en un lagar construido en la cueva con la superficie para pisar ligeramente inclinada que comunicaba por un conducto con un depósito a nivel inferior que recogía el mosto; este se trasladaba manualmente a cubos de madera o a pequeñas tinajas donde se producía la fermentación. En otros casos la uva se pisaba en el «jaraiz», pequeñas habitaciones con el suelo inclinado para que el mosto se acumulase en la

5 AMRQ, sign. 2741.

6 AMRQ, sign. 2896.

7 AMRQ, sign. 2917.

8 Una arroba equivale a 16 litros

parte más baja. De aquí se trasegaba manualmente a los cubos o pequeñas tinajas donde se fermentaba y conservaba para su consumo. El vino que se producía era un vino «clarete», con menos cuerpo que el vino tinto y cuyo color dependía del tiempo que el mosto estuviese en contacto con la piel.



Bodega de las Cuevas de la Villa con lagar y tinajas (siglo XVIII) (Foto: Ayuntamiento de Requena)

A mediados del siglo XIX se inició el proceso de ampliación del cultivo de la vid que culminó en el actual monocultivo. Las bodegas subterráneas de La Villa modificaron el sistema de elaboración por la generalización del «trullo» en los procesos de fermentación, y el almacenamiento del vino en grandes tinajas en el interior de las cuevas. El trullo es un depósito de grandes dimensiones, al que se accedía por el zaguán de la vivienda. La uva se descargaba en la parte superior del trullo sobre unos tablones de madera movibles donde se pisaba repetidas veces hasta colmatar el depósito inferior. Los tablones se volteaban, de forma que el hollejo caía al interior, donde se producía la fermentación tumultuosa; el contacto del mosto con la piel y los hollejos producía vino tinto. Una vez realizada la fermentación el vino pasaba a través del canillero, ubicado en su parte inferior, a un pequeño depósito de menores dimensiones llamado trulleta. La comunicación desde la trulleta a las tinajas se realizaba por conductos creados para tal fin, o bien a través de medias cañas o tejas dispuestas eventualmente para ese fin. En las tinajas era donde el vino experimentaba su última transformación, la fermentación lenta, a lo largo de un

periodo de tiempo no inferior a tres meses. El delicado proceso de elaboración del vino, quedaba garantizado en el interior de la cueva por la humedad, y temperatura constante y una correcta ventilación que garantizaba el proceso. El padrón de vecinos de 1841 nos da una idea de la importancia de la producción de vino en el barrio de bodegas de La Villa. De las casi 900.000 cepas de todo el termino municipal de Requena, aproximadamente el 87% estaban plantadas en las cercanías de la ciudad donde existían 48 trullos vinculados a las viejas cuevas de La Villa.



Sala de tinajas del siglo XIX de una de las bodegas de las Cuevas de la Villa. (Ayuntamiento de Requena)

A partir de aproximadamente 1860 se inició la plantación de viñedos a gran escala. La venta de las dehesas ganaderas de propiedad municipal y las desamortizaciones de los bienes de la Iglesia cambiaron en pocos años la estructura de la propiedad de la tierra. El aumento de zonas cultivables y la ruina de la industria sedera, que desde el siglo XVI era la actividad artesanal predominante en la comarca propició que los hacendados y la burguesía sedera vieran en el cultivo del viñedo una oportunidad para salir de la crisis. Con el incremento de las plantaciones, por el desarrollo del monocultivo de la vid, en el vecino pueblo de Utiel se desarrolló un importante industria alfarera para suministrar tinajas para las poblaciones de la comarca. En un primer momento la producción de vino en las cuevas de La Villa fue en aumento hasta que a finales del siglo XIX, en 1887, con la llegada del ferrocarril se inició la construcción de grandes bodegas asociadas a la vía férrea.

Con el aumento de las plantaciones y la construcción de las nuevas bodegas fue desapareciendo la producción de vino en las viejas bodegas de La Villa y con el cese de su actividad su progresivo abandono y en algunos casos su destrucción.

PRESENTE Y FUTURO DE LAS ANTIGUAS BODEGAS DE LA VILLA.

En la década de los años cuarenta del siglo XVI encontramos acuerdos municipales que se refieren a la ampliación de la plaza medieval de La Villa. Se tiene constancia de que en la plaza se celebraba el mercado semanal y otros eventos especiales como las corridas de toros y la antigua plaza debía ser reducida para esos fines. Existe poca documentación referente a las obras realizadas pero algunos acuerdos citan la venta de casas al ayuntamiento para el ensanche de la plaza que se define porticada⁹. Siempre se ha pensado que el escombros de las viviendas derruidas sirvió para cegar los subterráneos que poseían y que quedaron en el olvido por debajo de la nueva plaza.

A principios de la década de los setenta del siglo XX se inició la pavimentación de la plaza de la Villa con losas y cantos rodados que imitaba el enmostrillado tradicional. Cuando se regularizó el terreno con maquinaria pesada se abrieron varios boquetes en el suelo que dieron acceso a las cuevas colmatadas con escombros de todo tipo. Pronto se percataron los trabajadores de que se trataban de bodegas subterráneas similares a las que existían en algunas de las viviendas del ya declarado Conjunto Histórico de La Villa. El aumento de los boquetes y de los respiraderos que daban acceso a las cuevas hizo que el propio constructor encargado de la pavimentación se decidiera a vaciarlas con la intención de ponerlas en valor (Pardo Pardo, 2003).

Cuando se aproximaron a la iglesia de San Salvador los rellenos de las cuevas eran todos huesos humanos. Recuerda el constructor que sacaron «siete camiones pequeños de huesos y calaveras» que fueron a parar a la fosa común del cementerio municipal, lo que verifica otros usos o reutilizaciones de los subterráneos de La Villa. Algunos de los materiales cerámicos que salieron con el escombros se separaron y se depositaron en los fondos del Museo Municipal, recién creado. Años más tarde se han podido estudiar los materiales y dar unas cronologías contrastadas a la fecha de abandono de las cuevas de la plaza de La Villa (Hortelano, 2007).

Una vez extraídos los escombros y huesos la idea fue realizar un circuito que uniera todas las cuevas y facilitara la futura visita a los subterráneos de la plaza. Un especialista en excavar cuevas para el cultivo del champiñón fue el encargado de realizar la tarea y configurar el recorrido que hoy podemos visitar.

La fiebre del champiñón en los años sesenta propició que muchos de los propietarios de viviendas con cueva rompiesen las tinajas para dar un nuevo uso a los espacios subterráneos. El negocio de los champiñones no prosperó pero muchas de las tinajas del siglo XIX fueron destruidas y tratadas como escombros. También

9 AMRQ, sign. 2896

en los años sesenta sirvieron de discoteca y pubs cuando las normativas de espacios públicos eran más laxas. A día de hoy las cuevas subterráneas del barrio de La Villa son el principal atractivo de la ciudad. El ayuntamiento ha ido incorporando cuevas de viviendas adquiridas por lo que el circuito permite una visita muy completa que integra los silos islámicos, los osarios de la iglesia y principalmente las bodegas medievales vacías y las de los siglos XVIII y XIX con sus tinajas.



Bodega con tinajas del siglo XIX musealizada por Murviedro (Bodegas Murviedro)

Con el auge del turismo y el aumento de visitas a las cuevas empresas privadas han visto en su puesta en valor un recurso de interés. Es el caso de las bodegas Murviedro que instaladas en el polígono industrial de Requena han alquilado al ayuntamiento una de las cuevas de la plaza de La Villa para realizar visitas guiadas y catas de vino. Esta iniciativa ha dinamizado el turismo de la ciudad con índices de visitas similares a las que se producen en las cuevas municipales. Vera de Estenas es otra de las bodegas propietarias de una de las cuevas subterráneas conocida como «Bodega Honda», con varios niveles de salas de tinajas que ya aparece citada con ese nombre en el Catastro de Ensenada y que utilizan para presentar los vinos del año. Restaurantes del centro histórico también utilizan las bodegas subterráneas como comedor. La temperatura constante y las características de las cuevas con las bóvedas de roca hacen de estos espacios unas salas recogidas y confortables para celebraciones y reuniones sociales.

La última iniciativa privada llevada a cabo ha sido instalar un pequeño museo de miniaturas en una de las cuevas que sufrió la destrucción de las tinajas con la fiebre del champiñón. El espacio diáfano se ha utilizado par colocar vitrinas donde se exponen los trabajos del autor.

El futuro de las cuevas pasa por su preservación como patrimonio cultural. A día de hoy no existe ningún inventario de cuevas, se desconoce el numero exacto y sus condiciones de conservación. Los distintos usos que se puedan dar a estas primitivas bodegas no están reñidos con su puesta en valor, pero la declaración de Bien de Interés Cultural (BIC) garantizaría un mayor nivel de protección para unos espacios singulares vinculados a la ancestral cultura del vino de Requena.



Nuevos usos de las bodegas de La Villa. Restaurante (Los Cubillos) y museo (Antonio Marco)

BIBLIOGRAFÍA.

- DOMINGO IRANZO, E., (2008): *El Fuero de Requena. Estudio crítico, transcripción y glosario*, Centro de Estudios Requenenses, Requena.
- HORTELANO PIQUERAS, L., (2008): *Los materiales procedentes de las cuevas de la Plaza de La Villa de Requena. La vajilla renacentista*. Oleana, Cuadernos de Cultura Comarcal, n. 22, Centro de Estudios Requenenses, Requena, 636-653.
- LATORRE ZACARÉS, I., (2013): «El paisaje de la vid y el vino en la Meseta de Requena-Utiel desde la perspectiva de los documentos escritos», en MARTÍNEZ VALLE Y PÉREZ GARCÍA eds, *Paisaje y patrimonio cultural del vino y de otras bebidas psicotrópicas*, Ayuntamiento de Requena, 265-272.
- LATORRE ZACARÉS, I., (2016): *Al pro e bien desta villa: actas del Concejo de Requena 1520-1546 y ordenanzas de 1506*, Ayuntamiento de Requena.
- MARTÍNEZ GARCÍA, J.M.; CHAFER, C. ESPÍ, I. (2011): «Materiales de la Primera Edad del Hierro en la Plaza del Castillo de La Villa de Requena», en LORRIO

- ed., *Los Íberos en la Comarca de Requena-Utiel (Valencia)*, Serie Arqueología Publicaciones Universidad de Alicante, 136-150.
- MARTÍNEZ VALLE, A., (2019): *Arqueología de la Meseta de Requena-Utiel en el Museo Municipal de Requena*. Ayuntamiento de Requena.
- PARDO PARDO, F., (2003): «Las cuevas de la Plaza de La Villa en Requena», *Oleana, Cuadernos de Cultura Comarcal*, n. 18, Centro de Estudios Requenenses, Requena 9-18.
- PIQUERAS HABA, J. (2011): «La vid y el vino en Requena según el Catastro de Ensenada», *El catastro de Ensenada en la Meseta de Requena-Utiel, 1752-2011*, Ministerio de Economía y Hacienda, Madrid ,76-89.



Jorge Mazaira

- Ingeniero Técnico Agrícola.
- Enólogo.
- Especialista en la situación sanitaria de la vid.
- Ha impartido cursos de enología.
- Responsable Técnico del Consejo Regulador de la D.O. Valdeorras.



Valdeorras, tierra de vinos

JORGE MAZAIRA

Valdeorras es una comarca situada en el Noreste de la provincia de Ourense, en la puerta natural de entrada a Galicia, que integra a los municipios de O Bolo, Larouco, Petín, A Rúa, Vilamartín de Valdeorras, Rubiá, O Barco de Valdeorras, Carballeda y A Veiga. Está moldeada por un profundo valle fértil y luminoso por el que discurre el río Sil, dominando un paisaje de granito y pizarra. Se trata de tierras rojas y negras en las que crecen el castaño, la vid y el olivo.

El factor humano tiene una gran relevancia en la selección varietal. Pero también es de gran importancia en las características de sus vinos su actuación a lo largo de la historia de la viticultura de la comarca en lo concerniente a la selección de los terrenos.



Paisaje desde la Cova da Xabreira.

Valdeorras centra sus principales recursos económicos en las actividades mineras, que da empleo a gran parte de la población activa de la comarca. Sin embargo, es algo que no es permanente ya que es un recurso no renovable. La poca atención

que se ha prestado a otros sectores hace que, a diferencia de otros espacios del interior, no se hayan tenido en cuenta determinadas potencialidades. Entre ellos hay que mencionar por su interés la viticultura y el enoturismo.

EMPLAZAMIENTO DE LAS COVAS EN VALDEORRAS.

La localización se organiza de dos maneras fundamentales: agrupadas y aisladas, de las que la concentración en núcleos diferenciados es la más común.

Las construcciones están organizadas a lo largo de calles o caminos, según su situación, llegando a adquirir éstas, el nombre de lo que en ellas se ubica, se ve reflejado por ejemplo en la calle Compostela de Vilamartín de Valdeorras.

Únicamente han sido las laderas las encargadas de ubicar las construcciones, donde se buscan los terrenos idóneos (de fácil excavación) junto con la mejor orientación para la conservación de la temperatura y la humedad.



Calle de covas en Vilamartín de Valdeorras.

ARQUITECTURA, ELEMENTOS DE LA COVA.

BODEGA: construcción que alberga la mayor parte del material necesario para la elaboración del vino, así como los enseres agrícolas del cultivo de huerta. Por las condiciones de temperatura y humedad también servía como zona de almacenamiento del material para la injerta. Principalmente de planta cuadrada, suelo de tierra con un puerta principal y ventanas para su ventilación.

ANTECUEVA: zona de transición desde la bodega a la cueva. En las ocasiones que no hay bodega la antecueva realiza las funciones de la bodega.

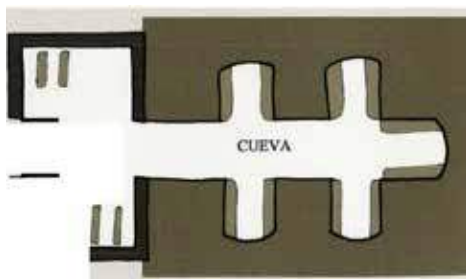


Foto cedida por Carina Rodríguez Rodríguez.

NICHOS: son prolongaciones laterales del pasillo donde, por norma general, se colocan los cubetos o depósitos de vino elaborado. Cuando la cueva es de tierra suele llevar refuerzos en las zonas de los arcos para evitar posibles derrumbes por la humedad existente.

PASILLO O CAÑO: elemento longitudinal que da acceso al resto de espacios de la cova. Por lo general este pasillo es perpendicular a la fachada principal y con pendiente, según la orografía de la zona donde se encuentre la cova.

CANTAEIROS: elementos constructivos que se sitúan en los laterales de los nichos realizados con el mismo material de la bodega u otro distinto y cuya finalidad es hacer de soporte para las cubas o depósitos de elaboración de vino.

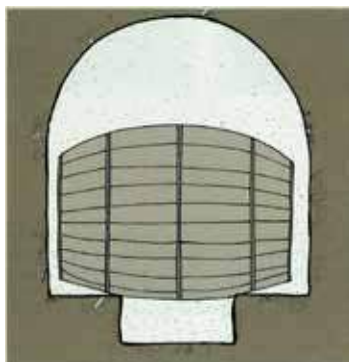


Foto cedida por Carina Rodríguez Rodríguez.

RUTAS DAS COVAS EN VALDEORRAS.

En el año 1997 se organiza la «1ª Ruta das Covas de Vilamartin de Valdeorras», bajo la iniciativa de la Asociación Penasdauga. Dicha organización nace con el fin de defender y conservar el patrimonio histórico, cultural y artístico de su pueblo. La defensa y conservación de los espacios que rodean a las covas así como el mantenimiento y recuperación de las fiestas tradicionales y fomentar el enoturismo en la comarca.

Las covas no solamente tenían una funcionalidad agrícola, sino que socialmente fomentaban la unión vecinal. Era habitual los domingos y festivos reunirse en las covas para realizar comidas familiares y probar los nuevos vinos de la cosecha.

Con efecto dominó y, tras el éxito de esta convocatoria, se fueron generando rutas en otros pueblos de la comarca, realizándose principalmente en la época estival, aprovechando la llegada a los pueblos de gente foránea que disfrutaba de sus vacaciones.

Las principales rutas según las ediciones celebradas son las siguientes:

- Ruta das Covas de Vilamartin de Valdeorras. En 2019 celebró su XXIII edición consecutiva. La primera edición se celebró en 1997 y se celebra el primer fin de semana de agosto. Los impulsores fueron la Asociación Penasdauga. A día de hoy la gestiona la Asociación Coveiros de Vilamartín. En su primera cita acudieron sobre 500 personas, en la última edición alrededor de 4.000.
- Ruta das Covas de Seadur. En 2019 se celebró su XVII edición consecutiva. La primera fue en 2003 y se celebra el sábado de Semana Santa.
- Ruta das Covas de O Castro. En 2019 se celebró su XIV edición consecutiva. La primera fue en 2006. Se celebra el último sábado de junio.
- Ruta das Covas de Arcos. En 2019 se celebró su VI edición consecutiva. La primera fue en 2014. Se celebra a mediados de julio.

LA DECANA: RUTA DAS COVAS DE VILAMARTIN DE VALDEORRAS.

Ciertamente es que existe poca documentación sobre el origen de estas construcciones. Uno de los documentos más antiguos y en el que no se mencionan la existencia de estas covas es el Catastro del Marqués de la Ensenada. En este documento se hace referencia a la parroquia de San Xurxo en Vilamartin de Valdeorras donde indica la existencia de catorce lagares y cuatro bodegas.

Uno de los documentos más esclarecedores al respecto en cuanto a la construcción de las covas es una escritura de cesión de bienes de don Manuel Rodríguez Nuñez (9 de junio de 1893) donde hace mención a la cesión de una cova situada en el paraje de O Bosquiño de la parroquia de San Xurxo-Villamartin.

SOSTENIBILIDAD DE LAS RUTAS DAS COVAS. ENOTURISMO.

Para el desarrollo de este apartado es necesario un análisis social y demográfico de la comarca que nos proporcionará datos de gran relevancia.

En la mayor parte de las comarcas del interior ourensano se da un descenso poblacional de gran importancia. Valdeorras no se ha visto afectado tanto debido a que el sector minero de la comarca (pizarra-recurso no renovable) genera muchos puestos de trabajo y tiene un gran peso en el producto interior bruto de la zona.

Si bien es verdad que el sector del vino en Valdeorras es el segundo más importante, este se ve afectado por la falta de mano de obra especializada y el relevo generacional.

Para profundizar en este tema nos apoyaremos en el trabajo realizado por Iago Ferrer Freas sobre las posibilidades de desarrollo de las covas de Villamartin de Valdeorras.

Los datos son concluyentes: a partir del año 2008 por la crisis económica sufrida, el descenso poblacional es continuo además unido a un envejecimiento poblacional (pirámide invertida) significa que tenemos una pérdida de mano de obra joven que sería la encargada de facilitar ese relevo generacional para evitar la degradación del patrimonio etnográfico, económico y social de Vilamartin de Valdeorras y de la comarca en general.

Si a esta situación le unimos la pérdida del consumo de vino de una forma tradicional, es decir, en últimas décadas se ha pasado a consumir más vino embotellado y certificado por los diferentes organismo de control de calidad (vinos D.O.P, Indicaciones Geográficas...) en detrimento de los vinos a granel que eran los que principalmente se elaboraban por parte de los coveiros, conlleva una disminución de los recursos de los coveiros. Además, si observamos el tamaño medio de la cova, entiéndase aquí el espacio útil que se puede destinar a un proyecto relacionado con el enoturismo (restaurante-bodega), es de medio-pequeño hace que la sostenibilidad del sistema se vea afectada en gran medida.

Como contrapartida a todo lo descrito quiero destacar un proyecto puesto en marcha en 2021, liderado por una persona joven e inquieta que procesa amor a sus orígenes, tradición, patrimonio y cultura, donde recuperar aquella parte de su juventud compartida con la música, el vino y la buena charla se ha convertido en su late-motiv. Este proyecto se llama Cova da Xabreira y está situada en Seadur (Larouco).

Cova da Xabreira nace como espacio enogastronómico, es un conjunto formado por un restaurante y una bodega cuyos vinos están amparados bajo la D.O.P. Valdeorras, donde se intenta combinar y dar valor a los productos de km 0 (huerta propia) con el resto de productos característicos de la gastronomía valdeorresa.



Interior y exterior de Cova da Xabreira.

PROPUESTAS:.

- Desarrollo de un Plan Especial de Protección (P.E.P) para la sostenibilidad de las covas de Valdeorras.
- Crear un organismo nacional, autonómico con competencias para el desarrollo del P.E.P.
- Crear una legislación propia que preserve el conjunto etnográfico de las covas.
- Acondicionamiento de una cova para la creación de una cova-museo.
- Potenciar el enoturismo coveiro.
- Fomentar convenios de colaboración entre la Ruta de Bodegas de Valdeorras y las diferentes rutas das covas.
- Disminuir la estacionalidad de las rutas de las covas de Valdeorras creando los encuentros como «de la recogida de las castañas», «de la matanza», «del botelo», etc...

AGRADECIMIENTOS:.

A Carina Rodriguez Rodriguez y Iago Ferrer Feás, por la documentación aportada para el desarrollo de esta ponencia.

MESA 3

BARRIOS DE BODEGAS BARRIOS DE VINO





Elena López Ocón

- Doctora Ingeniera Agrónoma y Máster en Viticultura y Enología UPM.
- Docente en los grados de Enología e Ingeniería Agrónoma y en el Máster de Ingeniería Agrónoma de la Universidad de La Rioja.
- Doctora con la tesis «Caracterización de los barrios de bodegas subterráneas de la Denominación de Origen Calificada Rioja. Estudio y comparación de sus condiciones internas con las de las nuevas bodegas comerciales».



Barrios de bodegas, el alma de una denominación

ELENA LÓPEZ OCÓN

1. INTRODUCCIÓN.

En la producción de vinos de calidad la crianza es una etapa fundamental donde el vino evoluciona, ganando complejidad y modificando sus características sensoriales.

Para que el vino evolucione y se conserve correctamente se necesita mantener unas condiciones de temperatura y humedad relativa adecuadas, aunque no existe unanimidad sobre el intervalo óptimo. Así por ejemplo, Marescalchi¹ y De Soroa & Pineda² recomiendan un intervalo de temperatura entre 4°C y 12°C; Bondiac³ entre 10° y 12° C; Troost⁴ establece un intervalo óptimo de 9° a 12°C para vinos blancos y de 12° a 15° C para tintos, y una humedad relativa entre 86% y 98%; Ough⁵ fija el intervalo más favorable entre 10° y 15°C; Según Pérez y Gervás⁶ la sala de crianza debe ser un local húmedo con temperaturas estables de 10°-12°C en invierno y 16°-18° C en verano; Ranking⁷ establece como recomendaciones en California de 13° a 18°C; Según Zamora⁸, la temperatura conviene que esté comprendida entre 10° y 18°C; Hidalgo Togores (2003)⁹ afirma que los valores de humedad relativa superiores al 80% reducen considerablemente las mermas de vino hasta un 2 a 3% anual.

Sin embargo la mayoría de autores coinciden en los efectos perjudiciales sobre la estabilidad del color, el sabor y el aroma que producen las temperaturas por encima de 18°C-20°C¹⁰⁻¹⁴. También existe unanimidad en que los cambios frecuentes de temperatura son perjudiciales para el vino¹⁰⁻¹⁵, y en que las grandes variaciones estacionales ocasionan dilataciones y contracciones de la madera y el vino, que producen fugas y necesidad de rellenado de las barricas⁸⁻⁹⁻¹⁶. Por otra parte, la baja humedad influye negativamente sobre el desarrollo del vino¹⁰, y su combinación con altas temperaturas y ventilación incrementa las pérdidas por evaporación, que pueden alcanzar hasta un 9% del vino almacenado anualmente⁹⁻¹⁷⁻¹⁸.

Para conseguir estas condiciones adecuadas de crianza muchas bodegas optan por la utilización de salas de crianza en sótanos o subterráneas, ya que la inercia térmica del terreno colindante ayuda a amortiguar los cambios de temperatura exterior.

No obstante, no tenemos constancia de ningún estudio publicado que analice el comportamiento higrotérmico y la respuesta ante los cambios del exterior de esta solución constructiva que sirva de referencia para el diseño de nuevas bodegas. Tan sólo un estudio²⁰ aporta datos de monitorización de la sala de crianza sótano de una bodega comercial, como parte de un análisis energético entre bodegas comerciales y subterráneas tradicionales. Sí que existen estudios sobre el ambiente interior de otras soluciones constructivas, como es el caso de bodegas subterráneas tradicionales²¹⁻²³. También existen trabajos que analizan el efecto del ambiente interior de otras salas de la bodega en distintas etapas de la producción de vino, como el almacenamiento de la uva²⁴ o la fermentación²⁵⁻²⁶.

En esta presentación estudiamos el comportamiento higrotérmico de la sala de crianza en diferentes bodegas en La Rioja, extrayendo conclusiones que pueden ayudar al diseño de nuevas bodegas.

2. MATERIALES Y MÉTODOS.

2.1. METODOLOGÍA.

El objetivo del estudio en el que se basa esta presentación, es conocer el ambiente interior que proporciona la solución constructiva en diversas bodegas para la crianza del vino. Para ello se planteó un estudio experimental basado en la monitorización de bodegas reales durante varios años, para a partir de los datos obtenidos llevar a cabo un análisis que explique el comportamiento higrotérmico, valores de referencia y relación con la calidad del vino.

Para llevarlo a cabo se seleccionó como zona de estudio la Denominación de Origen Calificada Rioja, en España. Se eligieron entre las bodegas comerciales existentes un número determinado, que presentan diferencias como la localización, dimensiones, distribución y características de las salas adyacentes, etc., pero la mayoría aplica en esencia una misma solución constructiva dentro de una zona con climatología muy similar, basada en la inercia térmica del terreno y su capacidad para amortiguar los cambios de temperatura exterior. Por ello partimos de la hipótesis de que la respuesta ante los cambios del ambiente exterior debía ser parecida, existiendo pocas diferencias en el ambiente higrotérmico interior. Para comprobarlo seleccionamos 7 bodegas repartidas en un radio de 50 km, monitorizando la temperatura y humedad relativa interior durante 2 años. Por motivos de confidencialidad al tratarse de bodegas comerciales serán identificadas por su tipo constructivo.

2.2. BODEGAS SELECCIONADAS.

A) BODEGA «SUBTERRÁNEA 1».

La entrada se realiza desde la calle por la fachada norte, dando a una zona diáfana donde se ubican a mano izquierda dos lagos y a mano derecha una prensa

de dos husillos. Enfrente está el merendero y un aseo, y en la esquina derecha las escaleras por las que se desciende al calado. Al llegar al final de las escaleras se ubican los depósitos de hormigón, donde los propietarios conservan el vino del año y de otras añadas. Continuando por los depósitos hacia el fondo de la bodega, separados por un tabique sin puerta, se encuentra la zona de crianza y botellero que da acceso a las escaleras de salida de la puerta este. El calado cuenta con dos zarcas, una a la izquierda de los depósitos de hormigón y otra diametralmente opuesta.

B) BODEGA «SUBTERRÁNEA 2».

La bodega subterránea 2 está situada en el barrio de bodegas de Villamediana. Sobre ella, se ha edificado una bodega en dos alturas. El acceso a la bodega subterránea se realiza descendiendo unas escaleras desde la zona de embotellado del interior de la bodega. La entrada se realiza desde la calle por la fachada sur, por una puerta a mano izquierda, se desciende unas escaleras que comunican con la zona de embotellado, y desde esta, se descienden las escaleras que llevan al calado. Se desconoce cómo era el túnel de acceso ya que actualmente la entrada se realiza por el interior de la bodega y el pavimento del exterior está urbanizado aunque la orientación de las demás entradas a calados del municipio es noroeste. En la puerta de entrada hay unas escaleras para subir a la zona de elaboración y el resto de la bodega.

La cueva presenta dos pasillos paralelos, uno en el que se encuentran las barricas, de unos 92 metros de longitud al final de la cual hay una verja que separa un cementerio de botellas. La otra, de capacidad menor, conserva depósitos de hormigón y actualmente está en desuso. La profundidad media del pasillo es de unos 6 metros. Tiene una zarca de ventilación en el centro del pasillo principal.

C) BODEGA «SEMISÓTANO».

La sala de crianza de esta bodega tiene unas dimensiones de 21.40 x 94.90 x 5.25 metros. Las barricas se apilan de forma tradicional y también mediante durmientes metálicos. Tiene una capacidad aproximada de 3.800 barricas y además aloja en el mismo recinto el lavadero de barricas y el botellero. La estructura se ha resuelto mediante vigas en forma de bóveda construidas con hormigón armado elaborado in situ y apoyada en pilares de hormigón armado. El techo de la misma está formado por vigas de hormigón pretensado en el que se apoya un forjado reticular de hormigón armado. En la parte superior de las paredes hay unas ventanas horizontales, que permiten la ventilación de la nave. Al fondo de la nave de barricas hay un comedor separado por una cristalera que permite la vista hacia las barricas. Sobre el forjado superior encontramos un edificio donde se aloja la línea de embotellado y el almacén.

D) BODEGA «AÉREA».

Esta bodega está edificada totalmente en superficie a cota cero. La nave de barricas es aérea, está climatizada y comunicada con el resto de la bodega por una puerta, además de comunicar directamente con el exterior mediante otra puerta orientada al norte. Sus dimensiones son de 30,00 x 10,00 x 5,00 m; las paredes son de paneles de hormigón recubiertas con una capa de pintura. El sistema de climatización está compuesto por fan-coils junto a varios humidificadores, que vaporizan agua periódicamente. Las barricas se apilan a dos alturas sobre durmientes metálicos.

La estructura se ha resuelto mediante vigas en forma de bóveda construidas con hormigón armado elaborado in situ y apoyada en pilares de hormigón armado. El techo de la misma está formado por vigas de hormigón pretensado en el que se apoya un forjado reticular de hormigón armado. En la parte superior de las paredes hay unas ventanas horizontales, que permiten la ventilación de la nave.

Al fondo de la nave de barricas hay un comedor separado por una cristallera que permite la vista hacia las barricas. Sobre el forjado superior encontramos un edificio donde se aloja la línea de embotellado y el almacén.

E) BODEGA «SÓTANO».

La sala de crianza tiene una altura de 4,5 metros, de dimensiones 30,40 x 25,40. Esta sala de crianza no está climatizada pero cuenta con una zarcera comunicada con el exterior. Las barricas se apilan en durmientes metálicos.

F) BODEGA «TIPO SÓTANO».

La bodega tiene un diseño irregular, estando protegida al norte por una montaña. La nave de barricas, de gran tamaño, tiene capacidad para 13.000 barricas apiladas en durmientes metálicos además de servir también para botellero. Al fondo podemos encontrar el lavadero de barricas.

Tiene una altura de 5,60 metros. La estructura está construida con pilares en los que se apoyan vigas de hormigón armado y las paredes de cerramiento son de hormigón armado.

G) BODEGA «TIPO SÓTANO».

En esta bodega la nave de barricas es rectangular y se encuentra contigua al botellero y la línea de embotellado. Es independiente de las naves de elaboración, almacenamiento y de la zona social.

La nave de crianza es donde se ha llevado a cabo el estudio. Se encuentra en la planta sótano a la que se accede después de descender por una rampa desde la planta superior de barricas y que se comunica directamente con el exterior mediante

una puerta. Las dimensiones son de 26,00 x 8,00 x 6,00 m. Las barricas se apilan a 4 alturas en durmientes metálicos.

2.3. MONITORIZACIÓN.

Para llevar a cabo la monitorización de las condiciones higrotérmicas de las bodegas seleccionadas se utilizaron data-logger de la marca Hobo®, con sensores internos de temperatura tipo termistor y de humedad relativa tipo capacitivo. La precisión de estos sensores es de $\pm 0.18^{\circ}\text{C}$ a 25°C y $\pm 2.5\%$ de 10 a 90%rh, con una resolución de 0.02°C y 0.03% rh. El intervalo de medida se fijó en 15 minutos para todos los registradores.

Además, se monitorizaron las condiciones exteriores durante todo el periodo mediante data-loggers introducidos en una carcasa protectora diseñada para exteriores, situada en el exterior de la bodega RD1.

3. RESULTADOS.

Para complementar la información de los valores medios diarios a lo largo del año se han analizado las variaciones diarias registradas en cada una de las bodegas.

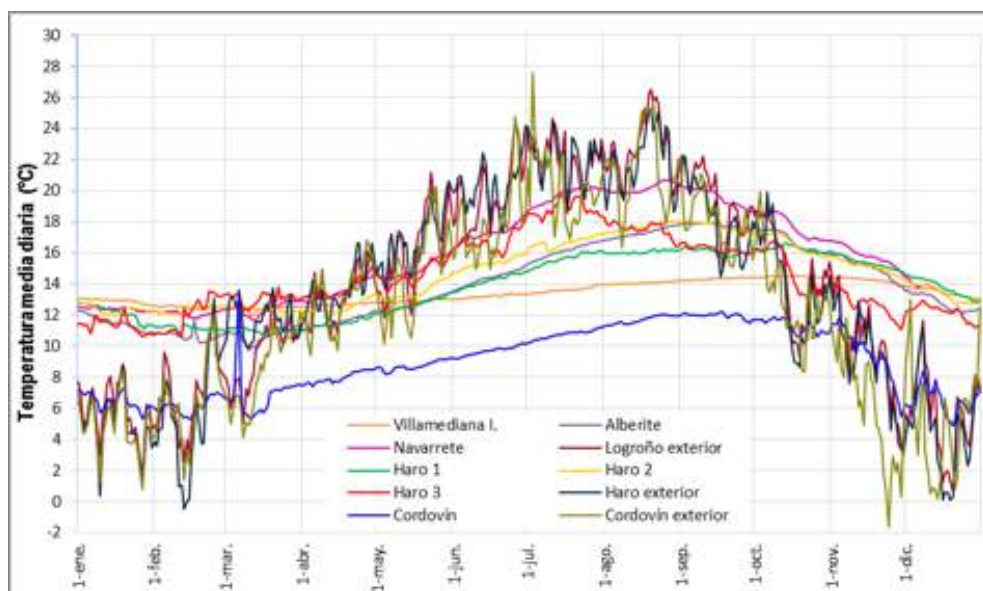


Gráfico 1. Comparativa de la temperatura media diaria interior y exterior en bodegas de Rioja. Periodo 2009 -2011.

Los resultados muestran el comportamiento prácticamente constante de las bodegas subterráneas frente a las oscilaciones que se observan en los otros modelos constructivos, en las que se observa que están más expuestas a las variaciones climatológicas del exterior.

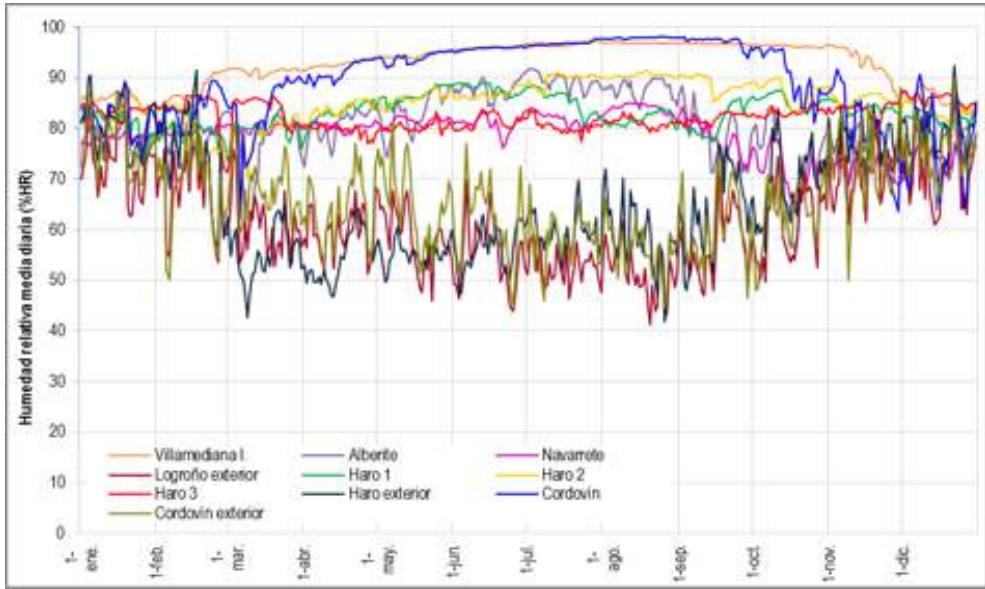


Gráfico 2. Comparativa de la humedad relativa media diaria interior y exterior en bodegas de Rioja. Período 2009-2011.

La humedad relativa en bodegas subterráneas presenta valores altos y prácticamente constantes a lo largo del año, frente a valores entre el 85-90% en el resto de las bodegas. Se observa como en otoño e invierno hay más oscilaciones debido al aire frío que entra por la zarcera de ventilación.

4. CONCLUSIONES.

Los resultados del control de la temperatura y la humedad relativa en las bodegas subterráneas han permitido comprobar que sus valores en el interior permanecen prácticamente constantes, independientemente de las condiciones exteriores, como consecuencia de la inercia térmica del terreno y de su construcción bajo la superficie.

Se ha demostrado que los valores de temperatura se mantienen entre los 12-14°C durante todo el año y la humedad relativa es cercana al 100%, con picos que descienden hasta el 85% en invierno en bodegas subterráneas.

Dentro de una misma sala de crianza pueden existir diferencias en las condiciones higrótérmicas motivadas fundamentalmente por la ventilación del exterior. Estas diferencias se intensifican de octubre a marzo por la entrada de aire frío más pesado, siendo menos importantes de abril a septiembre por la reducción de la ventilación natural.

La bodega aérea está más expuesta a las variaciones de la climatología exterior. Esto tiene efectos directos en las condiciones interiores de la instalación, en donde se llega a superar los 20°C en primavera y verano. La climatización de bodegas tipo aérea consigue mantener prácticamente constante la humedad relativa durante los meses de calor, al contrario que sucede en los meses de frío, durante los que sí se refleja en el interior las oscilaciones.

En las bodegas tipo sótano se observa en los resultados una menor temperatura media, sin llegar a alcanzar los 20°C. Esto es debido a que el terreno amortigua el efecto de la climatología exterior. El comportamiento de la humedad relativa en las bodegas tipo sótano es parecido al de las bodegas aéreas, reflejando las oscilaciones exteriores durante el otoño e invierno, con picos que hacen disminuir la humedad incluso hasta el 60%, y manteniéndose entre el 85% - 90% en primavera y en verano.

La combinación de la tipología de bodega tipo sótano y la instalación de climatización que presentan algunas de las bodegas comerciales estudiadas mejora las condiciones del interior. Los resultados muestran como en primavera y en verano, cuando aumenta la temperatura exterior, disminuye la temperatura media interior por debajo de los 15°C reforzando el efecto de inercia que produce el terreno. Durante los meses fríos de otoño e invierno se observa que la climatización no incrementa la amortiguación del terreno, siendo el comportamiento igual en las bodegas tipo sótano.

La menor inercia térmica y la mayor exposición al ambiente exterior de la solución en semisótano ocasionan mayores valores de temperatura en primavera y verano, superando durante varias semanas los valores máximos admisibles para el vino.

Tras este estudio se concluye que las bodegas subterráneas suponen una solución constructiva energéticamente sostenible para proporcionar las condiciones idóneas para la crianza y el almacenamiento del vino, de forma natural sin necesidad de sistemas de climatización, por lo que se recomienda como modelo de construcción.

BIBLIOGRAFÍA.

- 1 MARESCALCHI, C. (1965). *Manuale dell'enologo*. Casa Editrice S.p.A. Fratelli Marescalchi. Casale Monferrato.
- 2 DE SOROA Y PINEDA, J.M. (1969). *Compendio de Enología*. 2ª Edición. Editorial Dossat, S.A. Madrid.
- 3 BONDIAE, E. (1980). *Elaboración de vinos, vinificación moderna*. 4ª Edición. Editorial Sintet, S.A. Barcelona.

- 4 TROOST, G. (1985). *Tecnología del vino*. Ediciones Omega, S.A., Barcelona.
- 5 OUGH, C.S. (1996). *Tratado básico de enología*. Editorial Acribia, S.A.
- 6 PÉREZ, C; GERVÁS, J.L. (1997). *Manual práctico de la vida autosuficiente. Elaboración artesanal del vino*. Ediciones Blume.
- 7 RANKING, B. (1999). *Manual práctico de enología*. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza.
- 8 ZAMORA, F. (2003). *Elaboración y crianza del vino tinto: Aspectos científicos y prácticos*. AMV Ediciones. Mundi-Prensa.
- 9 TOGORES, J. H. (2003). *Tratado de enología*. Ediciones Mundi-Prensa.
- 10 TROOST, G. (1985). *Tecnología del vino*. Ediciones Omega, S.A., Barcelona.
- 11 DE ROSA, T. (1988). *Tecnología del vino tinto*. Ediciones Mundi-Prensa.
- 12 PÉREZ, C; GERVÁS, J.L. (1997). *Manual práctico de la vida autosuficiente. Elaboración artesanal del vino*. Ediciones Blume.
- 13 RIBÉREAU-GAYON, P; GLORIES, Y; MAUJEAN, A; DUBOURDIEU, D. (2002). *Tratado de enología. Volumen 2: Química del vino, estabilización y tratamientos*. Editorial Hemisferio Sur. Ediciones Mundi-Prensa.
- 14 YRAVEDRA, M.J. (2003). *Arquitectura y cultura del vino*. Editorial Munilla-Lería.
- 15 PLASENCIA, P; VILLALÓN, T. (2002). *Manual de los vinos de España*. Editorial Everest, S.A., León.
- 16 ATANASOVA, V; FULCRAND, H; CHEYNIER, V; MOUTOUNET, M. (2002). «Effect of oxygenation on polyphenol changes occurring in the course of wine-making». *Analytica Qhimica Acta*, 458, pp 15 – 27.
- 17 NÉGRE-FRANCOT, E (1980). *Manual práctico de vinificación y conservación de vinos*. 3ª Edición. José Montesó Editor.
- 18 RUIZ DE ADANA, LOPEZ and SALA. «A Fickian model for calculating wine losses from oak casks depending on conditions in ageing facilities». *Applied Thermal Engineering* 25 (2005) 709–718.
- 19 MARTIN, O.S., 2005. *Técnicas constructivas bioclimáticas en bodegas. Estudio en el marco de la reutilización de edificios agrarios*. Universidad Politecnica de Madrid. UPM Tesis doctoral.
- 20 MARTIN, S. and Cañas, I., 2006. *A comparison between underground wine cellars and aboveground storage for the aging of spanish wines*, 49 (5), 1471-1478.
- 21 MAZARRÓN, FR. AND CAÑAS, I., 2008. «Exponential sinusoidal model for predicting temperature inside underground wine cellars from a Spanish region». *Energy and Buildings*, 40, 1931-1940.
- 22 MAZARRÓN, FR. AND CAÑAS, I., 2009. «Seasonal analysis of the thermal behaviour of traditional underground wine cellars in Spain». *Renewable Energy*, 34, 2484-2492.
- 23 CAÑAS, I. AND MAZARRÓN, FR., 2009. «The effect of traditional wind vents called zarceras on the hygrothermal behaviour of underground wine cellars in Spain». *Building and Environment*, 44(9), 1818-1826.

- 24 «Skin damage, high temperature and relative humidity as detrimental factors for *Aspergillus carbonarius* infection and ochratoxin A production in grapes».
- 25 «Patagonian wines: implantation of an indigenous strain of *Saccharomyces cerevisiae* in fermentations conducted in traditional and modern cellars».
- 26 «Spontaneous and inoculated yeast populations dynamics and their effect on organoleptic characters of Vinsanto wine under different process conditions».



Berta Valgañón

- Ingeniera Técnica Agrícola.
- Máster en Enología, Viticultura y Dirección de Empresas Vitivinícolas.
- Experta en Análíticas Sensorial por la Fundación de la Universidad de La Rioja.
- Enóloga Adjunta y Técnico de Campo en Bodegas Tarón.
- Hoy Agricultora y elaboradora de vinos artesanales Pretium en el barrio de Bodegas de Cuzcurrita de Río Tirón.



Viticultura y elaboración de vinos en el barrio de bodegas de Cuzcurrita de Río Tirón

BERTA VALGAÑÓN

La bodega se encuentra en el viejo barrio de bodegas de Cuzcurrita. Sí que dispone de agua corriente, luz y desagüe. Mis primeros pasos son ponerme en contacto con el Ayuntamiento del pueblo para ver si es posible ejercer la actividad de elaboración de vino en dicho edificio.



Estado actual de la fachada

Por su parte, no ponen impedimentos. Y el segundo paso, es ponerme en contacto con los servicios de sanidad para de la misma forma, saber si es posible ejercer dicha actividad en ese tipo de instalaciones. Me dan las pautas a cumplir y decido seguir adelante con la rehabilitación de la bodega para poder elaborar mis vinos en dicha instalación.

CALADO DE CRIANZA EN BOTELLA.

Ideal por su alta humedad y temperatura constante todo el año. La ventaja de este tipo de bodegas es que son muy bonitas e ideales para dar a conocer tus vinos y tu proyecto. El turismo es una gran fuente de ingresos.



Foto del interior de la bodega de elaboración.



Calado de crianza en botella.



Todo el proceso hecho con mis manos: propiedad de los viñedos, viticultora, bodegaera y responsable de ventas.

Mi proyecto sigue adelante con fuerza pero no sólo por la bodega, sino que es fuerte por su conjunto. Soy viticultora profesional, llevo 10 ha de viñedo propio, 5 de ellas certificadas en ecológico.

Y de los mejores viñedos elaboro mis vinos en esta bodega que he rehabilitado. Actualmente elaboro 10.000 botellas pero de gran calidad. Este tipo de instalaciones no son viables para hacer grandes volúmenes porque son muy costosas de trabajar en ellas. Pero sin embargo, los vinos se crían en muy buenas condiciones todo el año.

El rehabilitar este tipo de bodegas, permite más fácilmente que cualquier agricultor de la zona, pueda plantearse empezar a elaborar sus vinos y dar mayor valor añadido a su producto, sin hacer grandes inversiones cómo puede ser una bodega de nueva creación.

¿DÓNDE ENCONTRARNOS?.

En pleno corazón de Rioja Alta, en Cuzcurrita de Río Tirón, está la bodega de Pretium. ¡Contacta con nosotros!

Las Cuevas 34, Cuzcurrita de Río Tirón. La Rioja
www.pretiumbodega.com
info@pretiumbodega.com
facebook.com/pretiumbodega
instagram.com/pretiumbodega



Pablo García-Mancha

- Periodista.
- Ha trabajado en el Diario La Rioja y Diario de Navarra, publicado en El País, Navarra Hoy, Diario de Noticias, XL Semanal y en el suplemento de Viajes de ABC.
- Premio Nacional de la Academia Española de la Radio.
- Premio José Lumbreras.
- Director de comunicación del grupo bodeguero Ontañón familia y desarrollo de la bodega Queirón en Quel.
- Ha dirigido el suplemento Degusta la Rioja.
- Finalista al Premio Nacional de Gastronomía.



Queirón, una nueva vida para la gravedad histórica del barrio de bodegas de Quel

Filosofía y desarrollo de Queirón, la bodega nº 9 del Barrio de Bodegas de Quel. Adaptación del proceso de vinificación y nueva vida para un barrio histórico de la DOCa Rioja.

PABLO GARCÍA-MANCHA

La nueva bodega Queirón, en la que la familia Pérez Cuevas ha empleado una década para su construcción, se sitúa en el extremo norte del histórico barrio de bodegas de Quel (mantiene la clasificación clásica del propio conglomerado del barrio con el número nueve original) y asienta sus pies en la zona de una antigua alcoholaria con una arquitectura que se organiza en cuatro niveles, enterrándose literalmente paralela al espacio en el que desde hace siglos lo hacen las cuevas tradicionales en el cerro de La Corona y manteniendo su misma filosofía, con sus toberas en la zona superior para aprovechar la tradicional fórmula queleña de recepción de la uva, en la que se fundamentan los pasos de la elaboración del vino en torno a la gravedad, lo que propicia que todos los procesos se realicen con extrema suavidad protegiendo a las uvas, los mostos y los vinos de cualquier manipulación innecesaria y de cualquier bombeo mecánico que pueda afectar la calidad del vino.



Una imagen del calado familiar de Ontañón del barrio de bodegas de Quel.



Nave de elaboración de Queirón, con el sistema de gravedad adaptado al siglo XXI, con los depósitos, las comportas y el torco.

El diseño de la bodega Queirón ha surgido íntegramente del ingenio, la experiencia y la sensibilidad de Gabriel Pérez y ha contado con dos inspiraciones fundamentales. La primera, de carácter técnico e histórico, en la que ha reinterpretado el concepto de la elaboración por gravedad de las bodegas tradicionales queleñas para adaptarlo al siglo XXI. Por eso, la instalación se hunde materialmente en el cerro y se adosa a él de la misma forma que lo hacen las antiguas bodegas, escalonando en diferentes alturas todos los procesos, desde la zona de recepción y selección de la uva en la parte superior, para ir descendiendo paulatinamente a la nave de elaboración, a la de crianza en barricas y hasta el botellero, que ocupa la planta más baja.

LA GRAVEDAD DEL SIGLO XXI.

Una de las características más singulares del barrio de bodegas histórico de Quel es la existencia en cada una de las bodegas-cueva de un orificio vertical que asciende hacia el exterior y que posee dos funciones, la primera la de servir de conducto de ventilación para que respirara la bodega y la más importante, para hacer llegar la uva desde la parte superior al lagar de cada cueva popular. En la zona más alta de la ladera donde se asientan las bodegas, se sitúan la tuferas o luceras, que se utilizaban para verter las uvas a través de un sistema de galerías verticales



Zona de recepción de la uva en Queirón, en la parte superior del barrio de bodegas.

excavadas en el interior de la roca y descargar los racimos en el lago por gravedad para que comenzara la fermentación tras su pisado.

En Queirón se ha recuperado la herencia de estas bodegas históricas y se utiliza la gravedad para la elaboración del vino con la misma base filosófica pero incorporando diferentes avances técnicos y tecnológicos.

SISTEMA DE GRAVEDAD.

El sistema de gravedad hace que la uva sea recibida y seleccionada en la parte superior de la bodega para su inmediata elaboración, cayendo por su propio peso con el fin de evitar violentos y forzados movimientos cuyas consecuencias (estrujado no natural, calentamientos u oxidaciones, entre otros...) son indeseables para lograr la máxima calidad de los vinos.

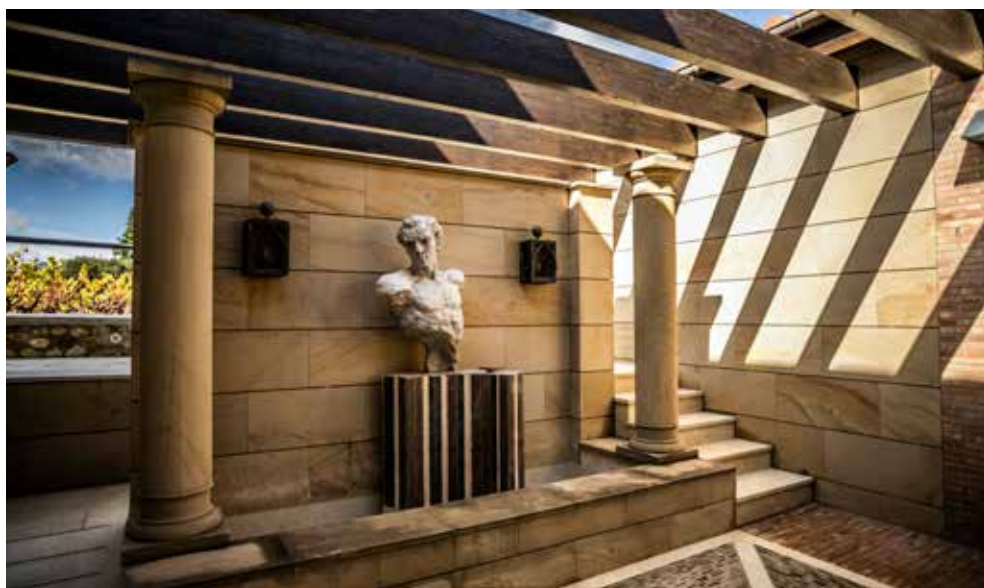
Además, para el descubado del mosto tinto fermentado para trasegarlo a la prensa, el bombeo mecánico requiere de mayor intensidad de la presión, lo que puede provocar una extracción incontrolable de taninos y sustancias amargas no deseadas en el vino. Con la elaboración mediante gravedad, el flujo no requiere la utilización de bombas: el mosto fresco cae por su propio peso en los depósitos de fermentación, el mosto fermentado pasa directamente del depósito a la prensa situada debajo y, por último, el vino fluye sin bombeo a las barricas situadas en la sala inferior.

LA GRAVEDAD, LAS COMPORTAS Y EL TORCO.

La bodega Queirón está dotada de un original sistema que consta de los siguientes pasos para aprovechar la gravedad. Tras la recepción en la parte superior del edificio, en la que se realiza la doble selección, tanto a nivel de racimo como de grano, la uva se introduce en unos pequeños envases (llamados comportas en homenaje a los tradicionales recipientes para el traslado de uvas recién vendimiadas), que mediante una grúa se colocan en la cabeza cada depósito de fermentación para introducir la uva.

En el centro o patio de la nave de elaboración existe un torco (al igual que recuperamos la palabra comporta, en este caso hemos recuperado el nombre de los depósitos de piedra que se colocaban a pie del lagar y donde se recogía el vino) en el que se sitúa otra comporta para descubar el vino y, mediante la grúa, volver a situarla en la parte superior del depósito, y realizar los remontados con la fuerza de la gravedad permitiendo extracciones suaves y homogéneas cada uno de estos procesos.

El sombrero se agita y los aromas, pigmentos y fenoles que contiene se distribuyen en el líquido. Se evita por completo el uso de bombas y se conservan aromas que se perderían debido a la fricción provocada por el bombeo.



El patio del Hombre de la bodega Queirón, con una escultura de Miguel Ángel Sáinz.

LA INSPIRACIÓN ARTÍSTICA: MIGUEL ÁNGEL SÁINZ.

Aprovechando la gravedad, en los niveles inmediatamente inferiores se encuentran la Sala de Barricas y el Botellero, en este caso, la bodega Queirón recibe la inspiración artística de Miguel Ángel Sáinz.

El diseño de la bodega Queirón ha surgido íntegramente del ingenio, la experiencia y la sensibilidad de Gabriel Pérez y ha contado con dos inspiraciones fundamentales. La primera, de carácter técnico e histórico, en la que ha reinterpretado el concepto de la elaboración por gravedad de las bodegas tradicionales queleñas para adaptarlo al siglo XXI. Por eso, la instalación se hunde materialmente en el cerro y se adosa a él de la misma forma que lo hacen las antiguas bodegas, escalonando en diferentes alturas todos los procesos, desde la zona de recepción y selección de la uva en la parte superior, para ir descendiendo paulatinamente a la nave de elaboración, a la de crianza en barricas y hasta el botellero, que ocupa la planta más baja.

La segunda inspiración es la artística y está en absoluta relación con la figura del Miguel Ángel Sáinz, el artista riojano de Aldeanueva de Ebro (1955-2002) con el que Gabriel Pérez estableció un nexo de unión esencial en la vida de ambos y al que le confió el diseño completo de la bodega Ontañón de Logroño, concibiéndola como un auténtico templo del vino desde el primer momento. Y así lo relata el propio Gabriel: «En Queirón he recogido sus formas y las he trasladado a la nueva bodega como homenaje a su figura y lo que significa para todos los que formamos Ontañón Familia».



Una sala de elaboración de Queirón, con tinos, huevos de hormigón y tinajas de barro.

HISTORIA DEL VINO EN QUEL; ESENCIA DEL VIEJO MUNDO.

1. 1327.

Los primeros vestigios del cultivo de la vid en Quel datan de 1327, gracias a documentos hallados en el Cabildo Catedralicio de Calahorra. En concreto, los



Uno de los cerros del barrio de Bodegas de Quel.

escritos hallados versaban sobre la construcción de «una presa para abastecer los molinos y regar las viñas y demás heredades del término Santamaría de la Cueva, lindante con Autol».

2. EDAD MEDIA.

En la Edad Media floreció el cultivo de la vid y la elaboración de vino en Quel. El señor García Sánchez, de Alfaro, entregó una licencia en 1445 para que cada vecino pudiera plantar diez peonadas de viñas en el secano.

3. 1752 / CATASTRO DEL MARQUÉS DE LA ENSENADA.

El Catastro del Marqués de la Ensenada (1752) desvela el crecimiento de Quel en siglo XVIII con respecto al cultivo de la vid, con 542 hectáreas en producción. Quel era uno de los grandes productores de Rioja Oriental.

4. 1851 / CATASTRO DE PASCUAL MADDOZ.

En 1851 el Catastro de Pascual Madoz recoge la existencia de más de 350 cuevas o bodegas para elaborar vino en un pequeño cerro queleño situado en la margen sur del río Cidacos. El barrio de bodegas de Quel es uno de los más singulares de La Rioja de los vinos por la peculiaridad de su estructura y por la utilización de la gravedad para la elaboración gracias a los sistemas de tuberías (conocidos como luceras) para introducir las uvas desde lo alto de la Peña hasta los lagares de cada bodega.

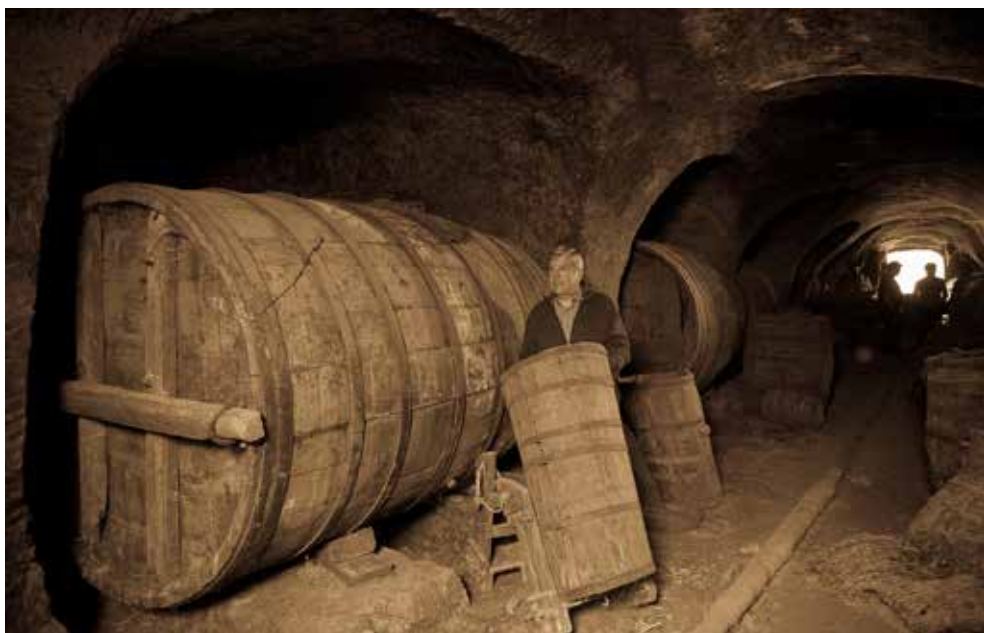
5. 1947 / LA COOPERATIVA DE QUEL.

La elaboración en el barrio de bodegas con el método tradicional continuó hasta mediados del siglo XX. Con el nacimiento de la Cooperativa de Quel (1947),

la mayor parte de los viticultores y elaboradores tradicionales abandonaron las bodeguitas queleñas y el barrio se fue abandonando paulatinamente para convertirse en un espacio de recreo familiar.

6. 2011.

Gabriel Pérez asume el reto de fundar Queirón. Su sueño. Una bodega moderna que abraza el recuerdo histórico de la enología y la viticultura de Quel, la técnica de la elaboración por gravedad del viejo Barrio de Bodegas y la recuperación de variedades autóctonas, zonas de cultivo y un estilo de vinos finos de Rioja Oriental marcados por la elegancia, la largura y los suelos característicos de Quel.



Gabriel Pérez, bodeguero de Ontañón, en el histórico calado familiar de Quel.

EL BARRIO DE BODEGAS DE QUEL, UNA JOYA DE LA HISTORIA.

El barrio de bodegas de Quel (datado en el siglo XVIII) es una verdadera joya de la que se tienen referencias en catastros históricos como el del Marqués de la Ensenada (1752) o el de Pascual Madoz (1851), en los que se recogen la existencia de más de 350 cuevas o bodegas para elaborar vino en un pequeño cerro queleño situado en la margen sur del río Cidacos.

En la actualidad, cuenta con unos doscientos calados que configuran un complejo y curioso entramado de galerías y excavaciones subterráneas a distintos niveles. Todas estas bodegas son lineales, con estructura muy similar: el lago se encuentra en la entrada, junto a una pila (llamada torco) para la extracción del vino tras pisar

las uvas. También disponían de prensa y de espacios u oquedades laterales para las cubas, que solían tener dos medidas: 90 y 200 cántaras. El fondo de las cuevas se utilizaba como almacén tanto de barricas como de botellas.

Con la evolución de las técnicas de cultivo y del transporte de las uvas, en las bodegas se adaptaron las luceras; es decir, los curiosos, originales y genuinos sistemas queleños de conducción de la uva desde la parte superior del cerro donde se asienta el barrio hasta cada uno de los lagares. Ese espacio de la zona alta del barrio de bodegas está repleto de pequeñas construcciones dotadas con una puerta frontal de madera para proteger la zona de recepción de las uvas.



Las luceras donde se recepcionaba la uva y caía por gravedad al lagar de cada calado.

El libro *Los barrios dde bodegas. El ser de La Rioja. Quel*, dirigido por Jesús Marino Pascual, es una obra de referencia para conocer la historia concreta del barrio de bodegas de Quel y con él hemos ido de la mano en la web de Queirón para conocer hasta el más mínimo detalle la evolución, la historia y la geografía más íntima de un espacio ligado con la viticultura y con la esencia de los hombres y las mujeres de esta zona de La Rioja desde tiempo inmemorial y que además es piedra angular de la filosofía de Queirón.

Manuel Bretón de los Herreros describe el barrio y lo sitúa en la orilla sur del Cidacos a su paso por Quel, en un espacio conocido como Las Coronas y del

que ya teníamos referencia por ser muy apreciado por sus buenas características como zona de cultivo, aunque las viñas se plantaban en suelos mucho más pobres. Parece que este farallón donde se excavaron las bodegas estaba dividido en dos zonas, aunque con el tiempo esa división se ha hecho completamente imperceptible. Hay referencias que atestiguan que también hubo más bodegas río arriba en un término conocido como La Cilla. En Quel existieron otros dos espacios de bodegas: en la zona de la salida del pueblo hacia la actual carretera de Calahorra y en el casco urbano de la propia ciudad, sitas en algunas casas con cuevas en las construcciones más próximas a la Peña del Castillo. Los autores del libro señalan que la autoría de esta apreciación apareció documentada por vez primera en el libro *Arquitectura popular de La Rioja*, obra de Luis Vicente Elías y Ramón Moncosí de Borbón, que fue editado por el Ministerio de Obras Publicas en 1978.

En la referencia al Catastro el Marqués de la Ensenada de 1752, citada por Felipe Abad León en su libro *La Ruta del Cidacos*, publicado en Logroño en 1978 por la editorial Ochoa, se detallaban los siguientes datos del barrio de bodegas: «Quel tenía 296 casas útiles en las que vivían 338 vecinos cabezas de casa, que en dicho número incluyen 59 viudas y tres solteras. También había 30 solares, en los que se incluían ocho casas derruidas. También había cuatro casas de campo y 224 bodegas fuera de la población en tres barrios que llaman Las Coronas que contienen en todas 50.000 cántaras de cubaje».

En 1985 el Colegio de Aparejadores reeditó el *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España*, de Pascual Madoz publicado en 1851, que también informa sobre Quel y su barrio de bodegas: «Al frente de la población, al otro lado del Cidacos y a distancia de unas 700 varas, se encuentra una cordillera de peña dulce que corre toda la margen derecha de dicho río desde Arnedillo hasta Autol, en la que se han abierto más de 350 cuevas o bodegas para encerrar vino». Los autores acotan que en el recuento de Madoz se habla de 200 fanegas de viñedo, que «se nos hacen muy escasas y de 11 destilerías con 6.000 cántaras de aguardiente de producción».

Justiniano García Prado, en un artículo publicado en el número 12 de la revista *Berceo* en 1949 titulado 'Las cuevas habitadas de Arnedo', describe así las cuevas vinícolas de esta zona tan peculiar de La Rioja Oriental: «La naturaleza de los cerros terciarios y su estructura geológica los hacen muy indicados para tales destinos, siendo frecuente la existencia de un barrio de bodegas en los pueblos vitivinícolas, los cuales se ven concurridos y animados en los días de vendimia y con las tareas propias de la vinificación. Las de Quel, Autol y Arnedo, y en general las del Valle del Cidacos, son muy interesantes, tanto por la importancia de su forma y capacidad».



El calado familiar de Ontañón, escenario de una cata de formadores del Consejo Regulador.

LA FORMA DE LAS BODEGAS.

La tipología más habitual de la cueva de las bodegas tradicionales de Quel es la excavación horizontal a la misma altura que el acceso. Los desniveles interiores denotan las sucesivas obras de ampliación que sufrieron a lo largo de los años. Tal y como explican Barco y Elías, todas las bodegas son lineales y con anchuras máximas muy similares. Además, al construirlas se seguían las necesidades que imponían las propias labores de la elaboración del vino: el lago se encuentra en la zona más próxima a la entrada de la bodega para facilitar al máximo la recepción de la uva que llegaba en los tradicionales comportillos.

En las bodegas más grandes puede haber hasta dos lagos, que por lo general tienen dos metros de profundidad con capacidades que oscilan entre las 1.000 cántaras (que equivale a 16.000 litros de vino) y las 2.000 cántaras. Al ser bodegas de una sola planta, necesitan de otra cavidad muy cercana al lago para la extracción del vino, llamada 'pila', para extraer el vino y trasladarlo a las cubas. Estas pilas contaban con sus propias escaleras para llegar al 'torco', que es donde se recogía el vino. Los autores explican que ésta es la razón por la que los lagos de Quel no son tan profundos como los de los barrios de Rioja Alta, en los que las bodegas suelen tener dos plantas.

La prensa se situaba cerca de lago en un recoveco de no más de dos metros de diámetro. En los últimos años de utilización de las bodegas, estas prensas eran de



Recepción tradicional de la uva a través de una lucera en la parte superior del barrio.

banastas y hierro y la jaula exterior estaba constituida con un cerco de listones de madera. La base era plana de hierro de la que salía el tornillo central y en la parte superior se disponía el cabezal, que por lo general por medio de una palanca iba descendiendo hasta un cabezal que oprimía el conglomerado de hollejos. Como no todas las bodegas disponían de prensa, y por lo tanto de un espacio para su colocación, se trasladaban los hollejos de unas a otras para las labores de prensado. Los autores también se detienen en el uso social que tenían las bodegas, ya que el primer espacio antes de llegar al lago servía como lugar de reunión familiar, resguardo y hasta cocina y calefacción, ya que algunas cuevas disponían de su propio conducto hacia el exterior de humos.

En el interior de las cuevas se disponen espacios laterales para las cubas, que solían tener dos medidas: 90 y 200 cántaras. También se dio un fenómeno a partir de los años treinta del siglo veinte, la construcción de tinos de cemento básicamente en las bodegas de los viticultores que decidieron no entrar a formar parte de la cooperativa. El fondo de las cuevas se utilizaba como almacén tanto de barricas como de botellas.

Las cuevas del barrio de bodegas de Quel nacieron para la elaboración y la conservación de vino y sólo con el cultivo del champiñón en los años sesenta y setenta algunas se dedicaron a tal fin durante un espacio muy reducido de tiempo, puesto que pronto el cultivo de hongos se trasladó a instalaciones de carácter



Pisado tradicional en la bodega histórica familiar de Ontañón en el barrio de bodegas.

industrial. Los autores explican que las bodegas se excavan por dos cuestiones: necesidades térmicas y características de los terrenos. Las condiciones climatológicas de Quel hace sea necesario mantener el vino aislado térmicamente y, además, las bodegas se realizaron en terrenos comunales orientados al norte para mantener la frescura en el verano. Elías y Barco se detienen en un aspecto muy singular de estas construcciones, puesto que se trata de espacios privados en zonas de uso público. Se iniciaban solicitando permiso al Ayuntamiento para comenzar la perforación. Así, en la mayoría de las localidades riojanas la bodega no estaba inscrita en el registro municipal, aunque se consideraban cesiones y la propiedad de las quedades pasaba de una generación a otra.

CÓMO SE ELABORABA EL VINO EN LAS BODEGAS QUELEÑAS.

Durante la vendimia, la uva se llevaba en comportillos a la bodega y se depositaban en el lago sin diferenciar variedades ni color. No había demasiada uva blanca en esta zona de Rioja: la ‘temprana blanca’ se destinaba a uva de mesa y la moscatel se empleaba para su consumo directo y para colgar en los altos y elaborar el supurao con uvas pasificadas. Con la evolución de las técnicas de cultivo y del transporte de las uvas, las bodegas se adaptaron sobre todo en el tema de la recepción de la vid tras la vendimia con la implantación de las luceras; es decir, los curiosos y originales sistemas de conducción de la uva desde la parte superior del cerro donde se asienta el barrio.



Trabajo con los hollejos en el lagar para lograr la máxima extracción.

En las bodegas de Quel se llevaban a cabo dos tipos de vinificaciones: 70 por ciento de vinos tintos y el resto claretos. Veamos cómo se vivificaban los tintos: se echaban las uvas en el lago y la fermentación podía durar entre diez a quince días. La técnica para conocer si el proceso había culminado era poner una vela y si se apagaba es que todavía estaba fermentando el mosto. En los lagos en los que se podía, se pisaba la pasta cada día para romper los granos y facilitar el proceso. Y es curioso, una vez acabada la fermentación, se dejaba una jornada más el caldo con los hollejos para que adquiriera color, una técnica de maceración que hoy en día se sigue empleando para las extracciones más suaves de los materiales colorantes de las uvas.

El caldo caía por la canilla y se llevaba a las cubas en pellejos de piel de cabra y después mediante bombeos, al principio manuales y a partir de finales de los años cincuenta, con electricidad. Una vez que había salido el vino de lago, se dividía en dos partes lo que quedaba en la pila y se amontonaban los hollejos unos sobre otros para que siguiera escurriendo con más facilidad el caldo. Al día siguiente se hacía lo mismo con la parte contraria y el vino que se obtenía era el que muchos consideraban como el de máxima calidad.

Los hollejos se sacaban en cestos y se llevaban a la prensa, donde con una fuerza de 500 kilos se podían realizar hasta ocho prensadas por jornada. Con estos hollejos prensados se realizaban los aguardientes y anisados que tanta fama han dado a Quel.



Los hollejos se sacaban en cestos y se prensaban hasta ocho veces.

Los claretes se elaboraban macerando los hollejos después de ser pisados y prensados. El mosto se dejaba fermentar en las cubas. Estos vinos tenían más color que los claretes de Rioja Alta. Si no alcanzaban el color que deseaban, introducían hollejos dentro de la cuba (materia colorante) durante la fermentación. En enero se sacaban en la única trasiega a la que se sometían.

LA CONSTRUCCIÓN DE LAS BODEGAS.

Las bodegas de Quel se horadaban los días lluviosos y fríos de invierno en los que era imposible trabajar en el campo. Como se cuenta en la obra, cuadrillas de vendimiadores de las zonas sorianas de San Pedro Manrique y Yanguas pasaban grandes temporadas en Quel realizando las cuevas u otros menesteres propios del invierno. El trabajo fue completamente manual (picos, palas, azadones, barras, barrenos, mazas y punteros), en ningún caso se emplearon explosivos.

El trazado de cada cueva se hacía tomando como referencia las cuevas existentes; había expertos que por medio de golpes a las paredes eran capaces de conocer la distancia exacta a la que se situaba la cueva vecina. Algunas cuevas están muy cerca unas de otras pero mantienen la suficiente distancia para que el espesor de la pared fuera totalmente consistente. En relación a su época de construcción, parece que data del siglo XVIII y aparecen inscripciones de años concretos como 1788 y 1760.



Todo preparado para una cata en la bodega tradicional.

Con la constitución en 1947 de la Cooperativa de San Justo con 15 miembros (aunque después se agruparon la mayoría de los viticultores de Quel) las bodegas se quedaron sin su función más importante, aunque en algunas de ellas se haya continuado con la elaboración de vino hasta la actualidad.

A finales de los años 60 del siglo pasado se produjo una gran crisis del viñedo que llevó a una gran disminución de la superficie dedicada a la vid, lo que también influyó en la reducción de viticultores y por lo tanto en la utilización de las bodegas tradicionales del barrio.



Una imagen del exterior de la bodega histórica de Ontañón.



Luis Alberto Lecea

- Viticultor.
- Vocal del Consejo Regulador DOCa. Rioja y su presidente durante dos años.
- Estudió enología y dirige la bodega familiar en el Barrio de Bodegas de San Asensio comercializando su vino y enfocando su gestión desde la elaboración del vino hacia el enoturismo.
- Premio Protección y Puesta en Valor del Patrimonio Acevin 2020.



Un viaje a los orígenes del vino. Protección y puesta en valor del patrimonio

LUIS ALBERTO LECEA

DE ABUELOS A NIETOS: FAMILIA LECEA.

Bodegas Lecea nace de la pasión de una familia de viticultores que lleva más de seis generaciones dedicándose al cultivo de la vid y a la elaboración de sus propios vinos. Don Rufino Lecea Blanco, en los años 80, inicia el cambio. Comienza a embotellar sus vinos. Le sigue su hijo Luis Alberto Lecea, que hoy permanece al frente de la bodega junto con sus hijos y quien ha conseguido elaborar distinguidos y exitosos vinos, conjugando modernidad y tradición.

Hoy en día, además de seguir centrados en la elaboración de una amplia gama de vinos, apostamos fuerte por el enoturismo. El carácter abierto y el calor de todos nuestros miembros de la familia, forman la combinación perfecta para aprender junto a nosotros de vinos e historia durante la visita a nuestra bodega y a sus calados.

PREMIOS A UN PASADO DE HISTORIA.

Bodegas Lecea es un viaje a los orígenes del vino de Rioja a través del recorrido por el antiguo barrio de las bodegas de San Asensio. La bodega aún conserva cuatro cuevas excavadas en el siglo XVI y comunicadas con un recorrido laberíntico de más de 300 metros subterráneos, en donde aún elabora y fermenta sus vinos a temperatura constante en cubas de hormigón y barricas de roble. Por esta rehabilitación de calados del siglo XVI, Bodegas Lecea ha sido galardonada con el Premio Best Of Wine Tourism de Arquitectura 2018, otorgado por las Great Wine Capitals Global Network.

Además la bodega aún conserva las antiguas tradiciones de elaboración como el pisado de la uva y prensado en el trujal de mano para la elaboración de vinos al antiguo estilo de maceración carbónica actividad enoturística que lleva realizando 10 años y que le ha merecido el premio a la Mejor Experiencia Enoturística Nacional 2016, por las Rutas del Vino de España.

NUESTROS PARTICULARES MÉRITOS ARQUITECTÓNICOS. INFORMACIÓN HISTÓRICA SOBRE CONSTRUCCIONES E INSTALACIONES.

En la construcción de nuestra bodega se ha producido una «arquitectura sin arquitectos». Nuestros antepasados, fueron arquitectos anónimos que construyeron

las cuevas a mano como construcciones agrícolas por necesidad, para conservar el vino fresco. Así, nos dejaron el gran legado de la arquitectura popular en simbiosis natural con el paisaje, empleando los materiales propios del lugar, y las técnicas constructivas sancionadas sólo por la experiencia. Hoy Bodegas Lecea conserva 6 cuevas del siglo XVI en perfecto estado, obras de calidad fruto de nuestros ancestros, sin participar de la arquitectura culta.



BARRIO DE BODEGAS DE SAN ASENSIO, 300 CUEVAS EN UN CERRO.

San Asensio posee un espléndido barrio que surge en la parte más alta del pueblo, como una prolongación de su zona de vivienda. Más de 300 bodegas excavadas en profundidad con alto porcentaje de humedad, permitían elaborar y conservar sus vinos a una temperatura constante de entre 12 y 13 grados.

Las bodegas, también llamadas «cuevas» se situaron en este enclave por estar en perfecta relación con el trabajo de la excavación, el poblamiento, el transporte de la uva y la venta de vino. Después de aquellos años de esplendor se produjo en San Asensio un abandono de las bodegas por la aparición de las cooperativas, hace unos 50 años.

Hoy Bodegas Lecea es la única que sigue viva en el cerro, elaborando sus vinos en cuevas y de puertas abiertas al turismo.

CONSTRUCCIÓN DE LAS BODEGAS DE SAN ASENSIO EN EL SIGLO XVI.

Según cuentan las leyendas de nuestros tatarabuelos, se comenzaba excavando hasta 14 metros de profundidad por el hueco de la «tufera». A través de ese orificio se extraía la tierra y roca del interior que se depositaba en un espacio anexo llamado «campillar». Todavía hoy existen los campillares, reconocidos por el montón de tierra que se sacó del subsuelo. Después, se continuaba con la construcción de las salas y espacios más grandes para albergar las «tinajas de madera». En la superficie se explanaba la tierra para dejar espacio para «el lago» y

«el trujal», cerrando la construcción con una tipología en mampostería, madera y teja.

En la construcción de las escaleras se procedía a desmontar el terreno haciendo un gran hueco. A continuación, se situaban los escalones reforzados con dos paredes. Algunas bodegas presentan bóveda de sillería y otras roca golpeada.

En Bodegas Lecea todavía conservamos y mostramos al visitante todos los elementos pertenecientes a las construcciones originales de la época. Pasamos a describirlos a continuación.

El lago: es lugar donde se deposita la uva para su fermentación durante 15 días antes de ser pisada. Los lagos existentes hoy en día han sido semi excavados en la roca y reforzados después con piedra de sillería. En el pasado usamos también grandes tinas de madera en sustitución del lago, donde se pisaba la uva. Este lago sigue en uso cada año en Bodegas Lecea para la «Fiesta del Pisado de la Uva» y la elaboración del vino artesano «Corazón de Lago».

Escudo nobiliario: En una de las fachadas de la bodega se refleja la riqueza de la época en este noble escudo nobiliario tallado a mano.

Edificios: los 6 edificios mantienen la estructura original de fachada en piedra de sillería con puertas y ventanas en madera.

El trujal: Al lado del lago se encuentra la prensa llamada trujal, antes de madera, después de cubillo y hoy de dos husos en hierro. El trujal sigue en uso cada año, consta de los maderos o marranos y la estructura de hierro para ejercer presión.

Guardaviñas: de piedra, construido en los viñedos en cúpula sin cerrar. Servía de cobijo a los agricultores durante sus tareas del campo. Aún en uso en nuestra bodega para las salidas al campo con los visitantes.

El Calado: a 14 metros de profundidad encontramos el calado excavado a mano, unido hoy con 4 bodegas forma un recorrido subterráneo de 300 metros.

La tufera: conexiones del calado con el exterior para la ventilación del tufo, gas tóxico que se produce durante la fermentación y que se ha cobrado muchas vidas en La Rioja. Por esta también se sacaba la tierra en las construcciones.

Cubas de hormigón: construidas hace 100 años en los calados, sustituyeron a las tinas de madera. Todas las cubas aún hoy guardan los vinos de Bodegas Lecea a temperatura constante.

Barricas de roble: para la elaboración de vinos envejecidos, descansan en el calado junto a las cubas.

Tinas de madera: utilizadas hasta hace 100 años para la fermentación de vinos jóvenes. Por su tamaño tenían que bajarse desmontadas por las escaleras.

Pellejo de cabra: utilizado para el transporte de vino antes de la aparición de las botellas.

Cántara: medida riojana de 16 litros.



RENOVACIONES REALIZADAS EN LOS ÚLTIMOS AÑOS PARA MEJORAR EL IMPACTO DE LA ARQUITECTURA EN LOS VISITANTES Y MEDIO AMBIENTE.

Bodegas Lecea ha rehabilitado en los últimos años hasta 5 bodegas abandonadas del barrio de las cuevas de San Asensio. Cuatro de ellas han sido comunicadas mediante los calados con una quinta bodega en proyecto. En todas se han respetado las construcciones originales del siglo XVI, y se han rehabilitado con los materiales autóctonos, respetando la madera y teja del lugar. Se han mantenido las puertas de madera antiguas y se han sustituido las de hierro por madera de la época. Todas las fachadas de piedra se han limpiado con arena manteniendo la edificación de mampostería antigua

FUNCIÓN DE CADA UNA DE LAS 6 BODEGAS DE BODEGAS LECEA:.

- Primera bodega: Oficina, recepción y tienda de vinos.
- Segunda bodega: Comedor social a disposición de los clientes.
- Tercera bodega: con lagos y trujal destinada a la elaboración del vino «Corazón de Lago» durante la «Fiesta del Pisado de la Uva».
- Cuarta bodega: Destinada a elaboración moderna en acero inoxidable con equipos de frío. En la fachada aún se observa la puerta original y el escudo tallado de sillería.
- Quinta bodega: comedor para grupos donde se cocina un menú típico de La Rioja (patatas a la rioja y chuletillas al sarmiento).
- Sexta bodega: en proyecto de anexión a las demás. Se utiliza de almacén y mantiene trujal y lago, así como calados en piedra de sillería.

CÓMO SE REALIZARON LAS OBRAS:.

- Recuperación de lago y trujal para la realización de la «Fiesta del Pisado de la Uva».
- Construcción de tienda de vinos y oficina, separado de la zona de elaboración.
- Rehabilitación de tejados manteniendo la teja autóctona.
- Refuerzo de calados en los lugares más deteriorados manteniendo la estética original.

- Demolición de algunos depósitos de hormigón para crear espacios subterráneos más grandes.
- Saneamiento de las vías de agua para conservar los calados secos.
- Recuperación de antiguos depósitos de hormigón para la elaboración y almacenado de vinos.
- Instalación de nuevas zonas de elaboración moderna.
- Tras la rehabilitación individual de cada bodega, finalmente se anexionaron los cuatro calados, creando un espacio más que el doble de lo que era inicialmente (unos 300 metros subterráneos de recorrido).
- Todo esto permitió una mayor capacidad de elaboración y almacenamiento de vinos y a su vez una apertura profesional al enoturismo.



**EXPERIENCIA 1. VISITA GUIADA A LOS CALADOS DEL SIGLO XVI DE BODEGAS LECEA.
ENOTURISMO ANTROPOLÓGICO PARA TODA LA FAMILIA.**

San Asensio posee un espléndido barrio de bodegas que surge en la parte más alta del pueblo, como una prolongación de su zona de vivienda. Más de 300 bodegas excavadas en profundidad con alto porcentaje de humedad, permitían elaborar y conservar sus vinos a una temperatura constante de entre 12 y 13 grados. Las bodegas, también llamadas «cuevas» se situaron en este enclave por estar en perfecta relación con el trabajo de la excavación, el poblamiento, el transporte de la uva y la venta de vino. Después de aquellos años de esplendor se produjo en San Asensio un abandono de las bodegas por la aparición de las cooperativas, hace unos 50 años. Hoy Bodegas Lecea es la única que sigue viva en el cerro, elaborando sus vinos en cuevas y de puertas abiertas al turismo.

Diariamente la bodega realiza visitas guiadas por los calados del siglo XVI donde guarda sus vinos en cubas de hormigón. Durante el recorrido laberíntico

de hasta 14 metros de profundidad, se pueden ver elementos arquitectónicos y de elaboración antiguos como: tinas de madera, pellejos de cabra, tuferas, embudos, cántaras. Estas cuevas de 500 años se ubican en el antiguo barrio de Bodegas sobre un cerro del Pueblo de San Asensio, donde existen más de 350 excavaciones subterráneas, construidas por cada familia en la época.

La labor de Bodegas Lecea, tiene un reconocimiento enoturístico de alto valor antropológico. Su labor con los visitantes es una puesta en valor del patrimonio subterráneo de las bodegas y una recuperación de la historia de los pueblos. Y es que la familia Lecea quiere seguir haciendo vino «como toda la vida» esto incluye la elaboración del vino en el calado, pisar las uvas y la recuperación del antiguo método local de maceración carbónica.

Los cuatro calados unidos bajo el suelo de Bodegas Lecea son un laberinto de paredes irregulares, botelleros, rincones fríos, húmedos y oscuros que transportan al visitante a las técnicas vinícolas de hace 500 años.

BEST OF WINE TOURISM ARQUITECTURA 2018, A LOS CALADOS DEL SIGLO XVI DE BODEGAS LECEA OTORGADO POR GREAT WINE CAPITALS GLOBAL NETWORK.

Bodega Lecea ha recibido en 2018 un importante galardón, el premio Best Of en reconocimiento a la arquitectura subterránea de sus cuatro calados del siglo XVI rehabilitados y comunicados en el histórico barrio de las bodegas de San Asensio.

Los premios Best Of Wine Tourism son una iniciativa de la Red Mundial de Capitales y Grandes Viñedos. El Comité Bilbao-Rioja lo conforman las Cámaras de Álava, Bilbao, La Rioja; el Ayuntamiento de Bilbao; y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja.



EXPERIENCIA 2. FIESTA DEL PISADO DE LA UVA. MEJOR EXPERIENCIA ENOTURISTICA NACIONAL 2016. PREMIO OTORGADO POR LAS RUTAS DEL VINO DE ESPAÑA Y ACEVIN.

La tradición del pisado de la uva, se perdió en los años 70 por la llegada de la mecanización a las bodegas. En Bodegas Lecea, aún mantenemos esta tradición que hemos recuperado desde hace un década, siendo este otoño de 2018 cuando celebremos la décima edición. La fiesta del pisado de la uva es nuestra experiencia enoturística más importante del año, semana a finales de octubre o principios de noviembre, después de la vendimia. Los enoturistas que nos visitan pueden disfrutar de este pisado y prensado de la uva tradicional

durante dos jornadas que se complementan con numerosas actividades para niños y mayores. El alcance de esta actividad ha ido ganando fama a lo largo de los años, atrayendo a más de 3000 personas de diversa procedencia durante el fin de semana.

EXPERIENCIA 3. VISITAS AL VIÑEDO FAMILIAR Y ACTIVIDAD VITÍCOLA.

La visita a los viñedos de la familia Lecea, es disfrutar del paisaje privilegiado de los parajes riojanos, que en cada época del año nos muestran diferentes colores. Además es una verdadera experiencia vitícola; donde se conoce de primera mano la labor del momento: vendimia, poda,



espergura... Esta actividad incluye además una cata a pie de viña con un almuerzo en el guardaviñas familiar. Después se regresa a la bodega para una visita a sus calados subterráneos del S. XVI donde descansan nuestros vinos. La visita la realiza un guía agricultor profesional en varios idiomas.

EXPERIENCIA 4. PASEOS EN CARRO DE CABALLOS.

Un recorrido por los viñedos de la familia Lecea en carro de caballos, que permite al visitante disfrutar del paisaje privilegiado de los parajes riojanos, de la misma manera que lo hicieron nuestros antepasados.



El paseo tendrá un recorrido de una hora aproximadamente. Es apto para todo tipo de público. Se puede combinar también con la experiencia vinícola y almuerzo y finaliza con una visita a nuestra bodega del siglo XVI.

EXPERIENCIA 5. GASTRONOMÍA RIOJANA EN NUESTRO COMEDOR.

En Bodegas Lecea existe la posibilidad de degustar un menú tradicional como lo hacían nuestras abuelas. Patatas a la riojana y chuletillas al sarmiento, lo más típico de la zona. Los visitantes pueden disfrutar de los sabores



únicos que ofrece la gastronomía riojana y degustarla en el ambiente donde mejor sabe, ¡en la propia bodega! Esta experiencia incluye también la visita a la bodega

EXPERIENCIA 6. COMBINA EXPERIENCIAS.

Cualquiera de las experiencias antes mencionadas se pueden combinar al gusto del visitante con precios especiales. Toda esta información sobre las distintas actividades se puede encontrar en nuestra web: www.bodegaslecea.com/

OTRAS INICIATIVAS DE BODEGAS LECEA: I Y II ENCUENTRO NACIONAL DE BARRIOS HISTÓRICOS DE BODEGAS.

Cooperación con otros agentes para la protección y recuperación del patrimonio.

En Bodegas Lecea siempre tuvimos clara la importancia de nuestro patrimonio, nuestra afición a ello y las muchas visitas a otros barrios de la geografía española nos hizo crear a lo largo de los años una amplia red de contactos a nivel nacional, que perseguían los mismos objetivos que nosotros. Eso nos llevó en 2018 a ser los promotores del **I Congreso Nacional de Barrios Históricos de Bodegas**, encuentro que despertó un gran interés como una iniciativa que busca poner en valor el patrimonio histórico y turístico de estos espacios singulares. La iniciativa se consolidó en 2019 con la celebración del **II Congreso de Barrios Históricos de Bodegas**. Los encuentros sorprendieron en ambas ediciones con la asistencia de más de 150 profesionales de toda España, del mundo del turismo, el vino, la arquitectura y organismos públicos, así como por las propuestas. El congreso aspira a consolidarse a nivel nacional. (En 2020 no ha sido posible debido a la situación del COVID 19)

La Ruta del Vino Rioja Alta, Bodegas Lecea y el Ayuntamiento de San Asensio fueron los organizadores de estos Congresos de Barrios Históricos de Bodegas que tratan de visualizar la importancia de estos conjuntos urbanos y el beneficio de su recuperación y rehabilitación para los municipios donde están ubicados.

MESA 4

BARRIOS DE BODEGAS: GESTIÓN Y SOSTENIBILIDAD





Tomás Ramón Herrero-Tejedor

- Doctor Ingeniero Agrónomo.
- Profesor Titular de la Universidad Politécnica de Madrid en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y Biosistemas.
- Coordinador del grupo de investigación «Geovisualización, Espacios Singulares y Patrimonio».



Ramón Tomás Palomar

- Alcalde Pedáneo de Atauta (San Esteban de Gormaz, Soria).

Bodegas subterráneas: el conjunto etnológico de Atauta (Soria)

TOMÁS RAMÓN HERRERO-TEJEDOR, RAMÓN TOMÁS PALOMAR

1. INTRODUCCIÓN: EL CONJUNTO ETNOLÓGICO DE ATAUTA.

1.1. CARACTERÍSTICAS HISTÓRICAS Y GEOGRÁFICAS.

Atauta, hoy perteneciente al municipio de San Esteban de Gormaz, cabecera de una de las comunidades de villa y tierra, organización decimonónica que duró desde el siglo XII hasta el XIX. En los mapas, Atauta está representado cartográficamente en la hoja nº 376 del Mapa Topográfico Nacional (MTN). La presencia de las bodegas subterráneas en la cartografía se refleja en el MTN 50.000 del año 1961 (Fig. 1). Algunas bodegas subterráneas de la ribera del Duero datan del siglo XV-XVI (J. M. Fuentes, Gallego, García, & Ayuga, 2010). Las bodegas subterráneas de Atauta pertenecen al polígono 60, parcela 5.676 (1.49 Has) y el polígono 65, parcela 5.477 (0.38 Has).



Fig.1. Atauta en el Mapa Topográfico Nacional a E1/25000 (Fuente: CNIG)

En el Censo de 1879, ordenado por el Conde de Floridablanca, figuraba Atauta como lugar del Partido de San Esteban de Gormaz en la Intendencia de Soria, con jurisdicción de señorío y bajo la autoridad del Alcalde Pedáneo, nombrado por la Marquesa de Villena, contaba entonces con 202 habitantes. En el censo de 1842 contaba con 66 hogares y 264 vecinos. En 1960 este municipio se integra en el municipio de San Esteban de Gormaz, contando entonces con 90 hogares y 377 habitantes llegando en este periodo a tener 408 habitantes. En la actualidad, tal como se observa en la fig.2, la tendencia es muy preocupante, apenas 60 personas

constan en el censo y solo unas 30 habitan de forma permanente esta pedanía de San Esteban de Gormaz.

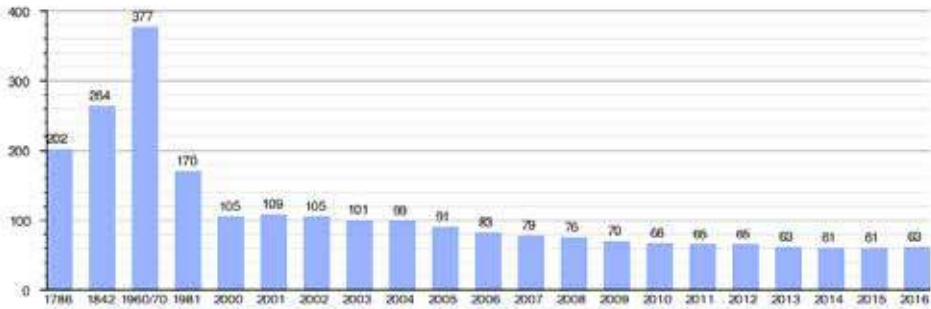


Fig. 2. Población de derecho (2000-2016) según los censos de población del INE

El valle de Atauta cuenta con cinco siglos de historia vitivinícola. No en vano el valle atesora un singular barrio de bodegas y lagares subterráneos y en superficie, algunos con más de cinco metros de profundidad y siglo y medio de historia, que nos hablan de la riqueza y de la pujanza del comercio vinícola de esta zona. Una de las características geográficas de Atauta, es la altitud (Fig. 3) a la que se encuentra el viñedo, entre 950 y mil metros sobre el nivel del mar, lo que le proporciona una maduración más lenta de la uva (Conejo Martín, 2014).

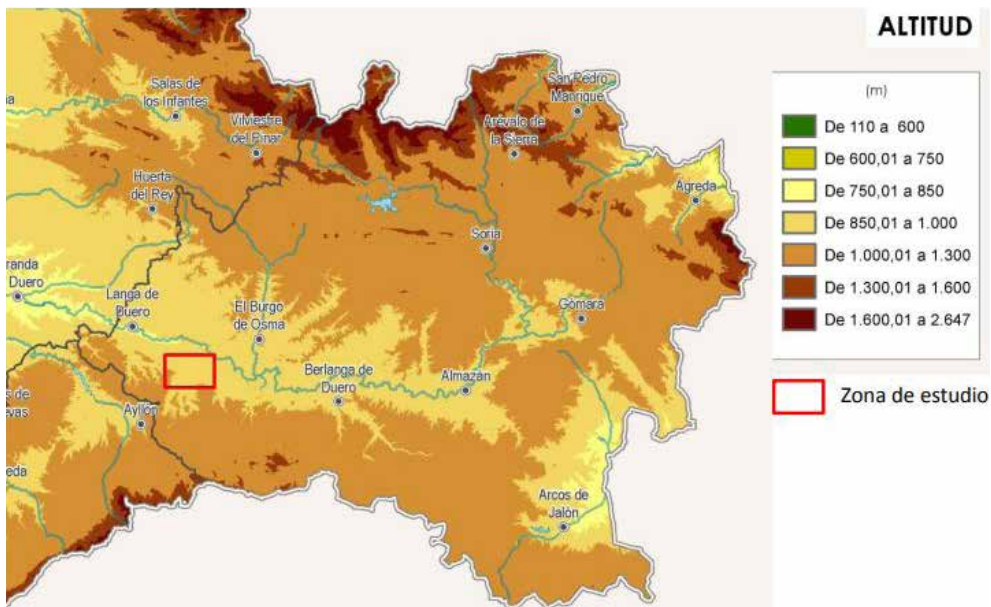


Fig. 3. Mapa de relieve de la provincia de Soria (fuente: AEMET).

1.2. ASPECTOS AGROALIMENTARIOS.

El pueblo se especializó con el tiempo en sus producciones agrícolas y ganaderas. En 1968 concluyó la concentración parcelaria que afectó a 1.737 hectáreas aportadas por 304 propietarios que disponían de 7.867 parcelas, finalmente se repartieron 600 parcelas, según datos presentes en la web de la Junta de Castilla y León. No entraron las antiguas viñas en esta concentración parcelaria.

La mayor parte de los suelos aprovechables desde el punto de vista agrícola están situados en el valle que tiene unas dimensiones aproximadas de 4 km de largo por casi 1 de ancho, el paso del tiempo sigue haciendo una lenta labor de erosión. No obstante, los suelos son muy variados desde el punto de vista de su textura y de su estructura, predomina la roca calcárea en el fondo. Se puede decir que en varias zonas son suelos franco arcillosos, bien equilibrados. Desde el punto de vista climatológico, se caracteriza por una escasa precipitación, con temperaturas medias bajas, además de fuertes oscilaciones térmicas entre el día y la noche en los meses de maduración de la uva. La altitud del valle que en algunos puntos sobrepasa los 1.000 m s.n.m., es una característica que ayuda a que la uva madure de forma más lenta y equilibrada.

En los viñedos de Atauta predomina la variedad tempranillo o tinta del país en cepas antiguas, prefiloxéricas, con un marco de plantación de 1,7 x 1,7 m que obliga a realizar las labores manualmente. Desde entonces hay un predominio de cereales, oleaginosas y el ganado lanar. Hubo un tiempo en que eran famosos los lechazos de la raza ojalada u ojinegra que está en riesgo de desaparición, de hecho, recientemente ha desaparecido el último rebaño de ovejas en Atauta.

Por tanto, han sido importantes los cereales, el ganado lanar y vino de renombre, por pertenecer a la denominación de la Ribera del Duero. Es el pueblo más activo, desde el punto de vista vitivinícola, de la zona con sus viñas y bodegas. De hecho, Atauta es uno de los seis municipios de la Ruta del Vino, que discurre por el suroeste de San Esteban de Gormaz con casi 33 kilómetros de itinerario. La ruta se caracteriza por recorrer poblaciones con un gran número de bodegas y lagares (Soto de San Esteban, Aldea de San Esteban, Peñalba de San Esteban, Piquera de San Esteban y Atauta). Es en esta población donde se asienta la principal bodega de la citada ruta, Dominio de Atauta, responsable de la elaboración y comercialización de un vino de calidad contrastada.

1.3. EL PATRIMONIO Y EL PAISAJE CULTURAL.

En lo que se refiere al patrimonio cultural, Atauta cuenta con una iglesia parroquial que recuerda la conversión de San Pablo con detalles arquitectónicos góticos de Pedro González y José de Luciaga, conserva en su interior el retablo de la Conversión de San Pablo, esculpido por Juan de Morgota. Además, Atauta tiene un pequeño museo etnográfico privado, donde se puede encontrar una colección de utensilios que se usaban antiguamente en las labores asociadas a la vida rural.

Cerca del pueblo, pero dentro de su término está el despoblado de Golbán, del que se conservan unas pocas ruinas, como la pared de la espadaña de su iglesia, al parecer, de estilo románico. Además, también discurre el arroyo Golbán por las tierras de Atauta. Dentro de los paisajes naturales y culturales podemos incluir el patrimonio cultural rural construido o patrimonio agroindustrial conocido con la denominación de bodegas subterráneas o bodegas tradicionales (fig. 4)



Fig. 4. Panorámica del barrio de bodegas de Atauta (fuente: fotografía 27/10/21 T. Herrera).

Así, por ejemplo, en los pueblos de la Ribera del Duero, las bodegas subterráneas forman conjuntos arquitectónicos que pueden llegar al número de cien o más ejemplares, localizados en las afueras de los núcleos de población, existiendo documentación de su existencia desde el siglo XVI e incluso anterior (Alonso de Herrera, 1513).

El vino ha sido elaborado tradicionalmente en estas bodegas subterráneas, mejorando generación a generación. Están constituidas habitualmente por una cueva o bodega excavada bajo el nivel del suelo, aprovechando sus características (estratos arcillosos consistentes o impermeables) con un cañón o túnel de entrada que finaliza en una portada exterior. Esta entrada está orientada al norte para favorecer la ventilación y, normalmente, se añaden una o más chimeneas, llamadas zarceras.

Las condiciones de temperatura son determinantes durante la crianza y maduración, para la calidad final del vino. En esta etapa es recomendable, que la temperatura no alcance valores superiores a 18°C y que no se produzcan cambios bruscos de temperatura.

El suelo es un sistema que almacena energía, la onda térmica se va amortiguando y desfasando, el calor absorbido en el verano lo irá cediendo en invierno y el frío del invierno lo irá entregando durante el verano, hay desfase y amortiguamiento,

esto es lo que se intenta lograr en las modernas construcciones bioclimáticas de forma que los materiales de construcción almacenen energía.

Las bodegas industriales modernas, pretenden conseguir las condiciones de las bodegas tradicionales, y para ello consumen, en su construcción y funcionamiento, una gran cantidad de medios materiales, económicos y energía, incluyendo, en algunas ocasiones, un considerable impacto paisajístico.

Las ventajas del sistema tradicional frente a las modernas bodegas comerciales se podrían resumir en que: no hay vibraciones, apenas hay luz, humedad muy alta, con pequeñas variaciones, temperatura prácticamente constante a lo largo del año, debido a la inercia térmica del volumen de tierra que la aísla del exterior, y que interesa que esté en el entorno de 11°C.

Por la zarcera se elimina el CO₂ producido durante la fermentación y el exceso de humedad. No existe impacto paisajístico. No se produce gasto de energía.

Se trata de un espacio singular de suficiente relevancia para integrar y seguir los criterios y recomendaciones emanadas en foros internacionales mencionadas, como por ejemplo en «Los paisajes culturales y la convención del patrimonio mundial cultural y natural» (Rössler, 1998). A partir de la Convención del Patrimonio Mundial adoptada por la conferencia general de La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) en 1972 se creó un instrumento internacional único que reconoce y protege el patrimonio natural y cultural de valor universal excepcional. Desde entonces siguiendo unos criterios culturales se establecieron unas categorías de paisajes culturales. En este caso siguiendo el criterio de intercambio de valores humanos durante un periodo en un área cultural que condiciona el diseño paisajístico, las bodegas forman un paisaje continuo en el tiempo, que sigue teniendo un papel social activo en la sociedad contemporánea, aunque sea muy minoritario, conjuntamente con la forma tradicional de vida. Por otra parte, las políticas de desarrollo rural de la Unión Europea, a través de los programas LEADER y PRODER, promueven la preservación de estas construcciones vernáculas. En España, a través de Patrimonio Nacional y las distintas leyes autonómicas sobre patrimonio cultural se promueve la preservación de este legado ancestral como recurso sostenible en el ámbito turístico y cultural. En esta zona cabe resaltar, por su implicación, a la Asociación Tierras Sorianas del Cid que es una entidad privada, sin ánimo de lucro y de ámbito comarcal, integrada por los diferentes agentes económicos y sociales, públicos y privados, con representación en el territorio. Esta asociación tiene su sede, precisamente, en San Esteban de Gormaz.

2. ACTUACIONES RECIENTES.

El esfuerzo diario y el compromiso con su pueblo de varios de sus habitantes están dando resultados en los últimos años, de tal forma que hoy se puede ver cómo han recuperado y restaurado diferentes edificios incluidos en este BIC etnográfico

(fig. 5, fig. 6, fig. 7, fig. 8 y fig. 9). Esta rehabilitación incluye varias bodegas tanto en su interior como en su puerta de acceso, además de acondicionar exteriores y zarceras. Hay que resaltar también el amplio lagar recuperado y casi convertido en un específico centro de interpretación. Otros edificios como el lavadero, la fragua o algunos palomares han sido rehabilitados y hoy son visitables. Recientemente, han habilitado un espacio municipal como centro de exposición permanente, allí se puede observar mediante infografías, frogarías y textos explicativos la memoria colectiva de este pequeño gran pueblo.



Fig. 5. Una vista exterior del lagar recientemente recuperado.



Fig. 6. Una vista interior del lagar con castillo de prensado.



Fig. 7. Una vista cenital de la fragua y el lavadero.



Fig. 8. Premio a las Mejores Prácticas en Conjuntos Históricos y Etnológicos de Castilla y León 2020.



Fig. 9. Exposición permanente documental y fotográfica de las bodegas subterráneas y tareas asociadas permanente. (Fotografías T. Herrero).

No es de extrañar que la actuación ‘Restauración y musealización de elementos del conjunto etnológico de El Plantío de la localidad de Atauta’, presentada por el Ayuntamiento de San Esteban de Gormaz (Soria), ha merecido el Premio a las Mejores Prácticas en Conjuntos Históricos y Etnológicos de Castilla y León 2020.

3. UN FUTURO PARA ESTE TIPO DE PATRIMONIO.

Se puede llegar a comprender que para algún estudioso del tema estos espacios puedan ser descritos como paisajes fósiles/relictos en los cuales el proceso evolutivo llegó a su fin, quizás sea su destino. Se reconoce que la inclusión de los paisajes culturales en la lista del Patrimonio Mundial proporcionó nuevas oportunidades para su protección, pero los Estados no han identificado y reconocido adecuadamente todos los paisajes culturales, y en general, este es uno de esos ejemplos. Para la UNESCO, los paisajes culturales son portadores de técnicas específicas de usos del suelo sostenible y la protección de los mismos, también de la tradición que acarrearán junto a la diversidad biológica y cultural que pueden llegar a contener. Por tanto, es imprescindible la implicación de todos los niveles administrativos y, esto escribirlo es fácil pero la realidad es muy compleja, sobre todo en estas pequeñas poblaciones en las que la inactividad domina el ambiente, si bien los intereses y los vínculos familiares para bien o para mal pueden ser decisivos.

Cuando la propiedad está correctamente identificada es necesario que se implique y decida rehabilitar o recuperar, en definitiva, intervenir solo o con el apoyo institucional, en Atauta así está sucediendo (fig.10 y fig.11).



Fig. 10. Bodegas antes impracticables, hoy son visitables.



Fig. 11. Obras de recuperación de edificios en todo el BIC.
(Fotografías T. Herrero).

4. ALGUNAS CONCLUSIONES.

La relación de confianza de técnicos e investigadores con vecinos y responsables locales de la gestión municipal ha permitido realizar un seguimiento en el tiempo del paraje objeto de estudio, tanto en la identificación del patrimonio construido, como en su divulgación, que incluye no solo las bodegas sino también lagares, lagaretas, lavadero, fragua, palomares, etc. Por otra parte, tener lugares accesibles y visitables

como el museo, la exposición permanente, el futuro centro de interpretación y aula enológica, ayudará a mantener vivo el lugar.

El reto de estos técnicos e investigadores es hacer uso de tecnologías avanzadas para la óptima identificación, monitorización y divulgación de parajes y bodegas subterráneas. Se trata de un patrimonio cultural con una morfología única, con una entrada muy estrecha y diferentes ramificaciones de distinta profundidad. Actualmente, los archivos patrimoniales y los registros de la propiedad aún no contienen información en 3D o metainformación que hoy es viable asociar a cada elemento.

Por tanto, no existen o son escasos los archivos de referencia para iniciar o continuar este tipo de investigaciones. Los datos básicos necesarios o no existen o se encuentran dispersos y esto encarece el proceso.

Se percibe una falta de acuerdo en el ámbito administrativo en sus diferentes niveles, desde las instituciones europeas hasta llegar a las locales, en relación con lo que se debe y no se debe defender y/o preservar. La indefinición del paisaje cultural en su vertiente de patrimonio agroindustrial o rural construido es, si cabe, más desesperanzador.

Se han marchado ya algunas generaciones de personas que idearon y construyeron estos sitios, con ellos se perdió un profundo conocimiento difícil de recuperar, pero aún quedan algunos que siguen contra viento y marea manteniendo firme el espíritu de lo singular, son los últimos, sigamos su consejo y valoremos su experiencia.

5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

- ALONSO DE HERRERA, G. (1513). *Agricultura general*. Edición (1981). Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid. <http://www.magrama.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/plataformadeconocimientoparaelmedioruralypesquero/centena>
- RÖSSLER, M. (1998). «Los paisajes culturales y la Convención del Patrimonio Mundial Cultural y Natural: resultados de reuniones temáticas previas». *Paisajes culturales en Los Andes. Memoria narrativa, casos de estudio, conclusiones y recomendaciones de la reunión de expertos*. Arequipa y Chivay, Perú, 1722.
- Council of Europe. *Recommendation CM/Rec (2008) 3 of the Committee of Ministers to Member States on the Guidelines for the Implementation of the European Landscape Convention*; Council of Europe: Strasbourg, France, 2008.
- FUENTES PARDO, J.M., JIMÉNEZ DELGADO, C. Y CAÑAS, I. (2008). *Construcciones agrarias tradicionales en la Ribera del Duero Soriana*. Soria. Asociación Tierras Sorianas del Cid.
- CAÑAS, I.; CID FALCETO, J. Y MAZARRÓN, F.R. (2012): «Bodegas subterráneas excavadas en tierra: características de los suelos en la Ribera del Duero», *Informes de la construcción*, 64/527, pp 287296.
- CONEJO MARTIN, M. A. (2014). *Propuesta metodológica para el estudio de Sistemas Topográficos aplicados a la representación gráfica de bodegas subterráneas*

- tradicionales*. Tesis Doctoral, E.T.S.I. Agrónomos (UPM). <http://oa.upm.es/view/institution/Agronomos/>
- ACEÑA, J.M. (2015). *Las viñas y bodegas de Atauta, Turismo literario*. Monografía 25. Madrid: Casa de Soria en Madrid.
- CONEJO MARTÍN, M.A., HERRERO TEJEDOR, T.R., LAPAZARAN, J. et al. «Characterization of Cavities Using the GPR, LIDAR and GNSS Techniques. Pure Appl». *Geophys.* 172, 3123–3137 (2015). <https://doi.org/10.1007/s0002401409856>.
- HERRERO TEJEDOR, T.R, PÉREZ MARTÍN, E., CONEJO MARTÍN, M. A., DE HERRERA, J. L., EZQUERRA CANALEJO, A., & VELASCO GÓMEZ, J. (2015). «Assessment of underground wine cellars using geographic information technologies». *Survey Review*, 47(342), 202210. <https://doi.org/10.1179/1752270614Y.0000000104>.
- JOVÉ, F.; MUÑOZ, D. Y PAHINO, L. (2016): «Arquitectura excavada; planificación urbana y construcción de los barrios de bodegas periféricas, el caso de Torquemada», en JOVÉ, F. Y SAINZ, J.L. (coords): *XII Congreso de Arquitectura en tierra en Cuenca de Campos (2015)*. Universidad de Valladolid, pp. 077086.
- HERRERO TEJEDOR, T. R.: «Técnicas de Geovisualización aplicadas al Paisaje Cultural y el Patrimonio: el caso de Atauta (San Esteban de Gormaz Soria)». En *ARPA 2016. X Bienal de la Restauración y Gestión del Patrimonio*.
- MARTIN ROMERO, JUAN LUIS; PÉREZ MARTIN, ENRIQUE; CONEJO MARTIN, MIGUEL ÁNGEL; MATEOS, HÉCTOR Y PRADA LLORENTE, ESTHER ISABEL (2016). «Inventario y caracterización de bodegas subterráneas mediante técnicas geoespaciales. Documentación geométrica y aplicación de UAV en la evaluación y planificación de riesgos naturales». En: *XI Congreso Internacional de Geomática y Ciencias de la Tierra*, 26/10/201630/10/2016, Toledo, España. p. 9. <https://oa.upm.es/45764/>
- PRADA LLORENTE, ESTHER I.; HERREROTEJEDOR, T. R.; CONEJO MARTIN, M. A.; PÉREZMARTÍN, E. Y LÓPEZ HERRERA, J. (2016). «Técnicas de Geovisualización aplicadas al Paisaje Cultural y el Patrimonio: el caso de Atauta». En: *XI Congreso Internacional de Geomática y Ciencias de la Tierra*, 26/10/201630/10/2016, Toledo, España. p. 8. <https://oa.upm.es/46627/>
- LÓPEZ CUERVO MEDINA, S., PÉREZMARTÍN, E., HERREROTEJEDOR, T. R., PRIETO, J. F., VELASCO, J., CONEJO MARTIN, M. A., ... & AGUIRRE DE MATA, J. (2019). «Assessment of DSMs Using BackpackMounted Systems and Drone Techniques to Characterise Ancient Underground Cellars in the Duero Basin (Spain)». *Sensors*, 19(24), 5352. <https://doi.org/10.3390/s19245352>
- HERRERO TEJEDOR, T.R, PÉREZ MARTÍN, E., LÓPEZ CUERVO MEDINA, S., DE HERRERA, J. L. Y PÉREZ SOUZA, M.A. (2021). «Aplicación de técnicas de geovisualización en la identificación y representación gráfica del patrimonio agroindustrial vinculado a las bodegas subterráneas. El caso de Atauta (Soria)». *XXIII Jornadas Internacionales de Patrimonio Industrial. Gijón (España)*. INCUNA 2021.



Vicente Miguel Chueca Yus

- Historiador y etnógrafo.
- Master en Patrimonio Cultural, Natural, Innovación y Desarrollo.
- Socio Fundador del Observatorio del Paisaje Campo de Borja.
- Responsable del proyecto Bodegas en el Cerro de Campo de Borja.
- Presidente del Instituto Aragonés de Antropología.



Del campo a la bodega. Una aproximación al paisaje de bodegas en cerro del Campo de Borja, Vera de Moncayo y el Buste

VICENTE MIGUEL CHUECA YUS

Paisaje: «Cualquier parte del territorio tal como lo percibe la población, cuyo carácter sea el resultado de la acción y la interacción de factores naturales y/o humanos».

CONVENIO EUROPEO DEL PAISAJE EN SU DECLARACIÓN DE FLORENCIA.

(Consejo de Europa. 20/X/2000)

Este avance son las pautas con las que se está trabajando en el territorio del Campo de Borja, Vera y el Buste en relación al tema de las bodegas en cerro o vinarias. La perspectiva filosófica, a la hora de abordarlo, surge de las declaraciones de la Unesco y Europa sobre el Paisaje en un sentido transversal y amplio.

Las líneas prioritarias de todas nuestras propuestas son la investigación, la conservación, restauración, promoción y la sensibilización en los usos de las mismas. Turismo, patrimonio cultural, medioambiente, salud, arquitectura y etnografía son contenidos interdisciplinarios que se han tenido en cuenta en nuestras acciones y propuestas.

El Observatorio del Paisaje del Campo de Borja, surgido de la declaración como Paisaje de Interés Turístico de Aragón, ha sido el motor de impulso del presente proyecto. Hemos ido de la mano con la iniciativa social y la política en todo momento.

Es preciso para comprender nuestra propuesta establecer unas pautas previas que expliquen los pasos que se están dando en la investigación y propuestas de conservación, restauración o difusión de este patrimonio material e inmaterial.

Dentro de nuestras líneas de trabajo, la creación de mesas políticas, sociales y técnicas es fundamental para comprendernos. El acuerdo y pacto son indispensables para conseguir logros sostenibles en el tiempo. Es esta la piedra toque inicial, la propuesta básica de inicio. Hay que ponerse de acuerdo en conservar las bodegas en cerro. Y el acuerdo debe ser público y privado.

El año 2003, gracias a la colaboración entre el grupo de desarrollo ASOMO y la DGA (Cultura), se llevó a cabo un estudio global del territorio en relación a este tipo de bodegas.

Los problemas que presentaban eran diversos. Con el tiempo se han agravado. Pero tampoco son distintos a los que tienen otros territorios próximos. Las soluciones pueden ser similares. Y existen.

La propiedad de las mismas es la cuestión inicial que puede impedir intervenir sobre ellas. En los casos estudiados, son espacios públicos con uso privado desde generaciones. Los espacios exteriores como accesos y caminos son públicos.

Un segundo problema está relacionado con el abandono de las mismas. Sobre 1/3 del total en el citado año 2003. Hoy en día es mayor. El abandono genera el hundimiento de las mismas y con ello ponen en peligro las colindantes. Pueden ser un peligro real para la salud pública.

La suciedad, el escombros y la marginalidad respecto al conjunto urbano hacen de ellas caldo de cultivo a robos y a ser campo abonado para la basura.

La ruina de las mismas viene motivada por el cambio en el lugar de fabricación del vino. El uso de la bodega ha cambiado. Almuerzo, vermouth, merienda habitual y peñas en las más deterioradas con el peligro consecuente, son algunos de las nuevas dedicaciones. Esa falta de funcionalidad parece haberlas condenado. Quizás, ser un ámbito muy masculinizado.



Las construcciones en alturas, la sustitución de materiales en puertas, ventanas, lumbreras, frentes de fachada, la iluminación caótica con cableado, las uralitas en chimeneas y la falta de conservación son los aspectos constructivos y patrimoniales que las deterioran progresivamente.

Conscientes de la importancia que para el territorio tiene este patrimonio, desde la Ruta de la Garnacha (gestión turística del territorio ocupado por la D.O. Campo de Borja) se comenzó a trabajar en ello, buscando aliados naturales.

El trabajo social, cultural y político desembocó en la citada declaración de interés turístico y en el proyecto de conservación de bodegas en cerro en el que se trabaja. El

Observatorio del Paisaje del Campo de Borja fue el garante de esa conservación con su supervisión técnica. Una de sus acciones es esta propuesta.



OBJETIVOS GENERALES Y MÉTODO.

Trabajamos para aportar soluciones iniciales a toda la problemática expuesta. Hay que establecer un punto de arranque que apoye la creación de acuerdos y consensos sociales, los cuáles desemboquen en la creación de normativas municipales de conservación y uso.

La recuperación del espacio de las bodegas en cerro como una parte de la vida cotidiana del municipio y su conversión en un recurso de uso diverso sostenible, actual y compatible, es la finalidad perseguida.

A la investigación general ya realizada se une la investigación local concreta, ya comenzada en Tabuenca y desarrollándose, a distintas velocidades, en otras localidades.

Para la conservación y restauración se han buscado soluciones en las diversas iniciativas ya existentes y con buen resultado como en: Ribera del Duero, Atauta, S. Esteban de Gormaz, Baltanás, Torquemada, Quel. Se han visitado las localidades de Almonacid de la Sierra y Las Pedrosas por razones evidentes.

La sensibilización con acciones concretas como charlas a diversos sectores sociales, difusiones periodísticas o viajes educativos es el camino a recorrer. Las pautas son una herramienta que pretende entrar por los ojos y servir para ver, elegir, darse cuenta que existen posibilidades viables para el patrimonio.

LOS OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- Minimizar el impacto de la sustitución de materiales constructivos en las bodegas en cerro.
- Ofrecer variedad de alternativas gráficas, formativas y técnicas para particulares.
- Asesorar a los ayuntamientos para comenzar a gestionar estos espacios siguiendo experiencias de otras localidades.
- Apuntar soluciones a problemas públicos y privados vinculados a las bodegas
- Ejemplificar con acciones ya realizadas, o en curso, en localidades vitivinícolas.



Bodegas en Ambel.

A QUIÉN VA DIRIGIDO.

- A la población de dentro y la población que nos visita. Los ciudadanos que conviven con las bodegas de las localidades tienen derecho a su salud y a no correr peligros con derrumbes imprevistos o con suciedades extendidas. Igualmente tienen que poder acceder a sus propiedades o pasear por los caminos comunes. El cuidado medioambiental y el patrimonial están relacionados con su calidad de vida y genera nuevos usos vinculados a lo saludable, la enología, los paseos o el turismo.
- A la población que nos visita. El origen de la cultura de vino está en la tierra, en esas bodegas subterráneas y en una sociedad que las mantiene y enseña. Cuanto más auténtico, diferente y cuidado esté ese paisaje más experiencias se podrán vivir.

IMPULSO. EL GRUPO INICIAL. LOS PRIMEROS PASOS.

Es fundamental para el buen desarrollo del proyecto la participación del Ayuntamiento de la localidad, como representante democrático de la sociedad. En Tabuenca ha sido fundamental. Igualmente, debe ser convocado en esa reunión inicial la población propietaria de las bodegas, cooperativas y empresas vitivinícolas actuales, las iniciativas enoturísticas y población en general por interés medioambiental, patrimonial, cultural o de salud.

El Observatorio de Interés Turístico se encarga de organizar al personal técnico necesario para el desarrollo del proyecto.

Los fondos económicos para ir realizando el proyecto surgen de lo local, comarcal, provincial, general y europeo. La transversalidad de los temas facilita el acceso a las diversas vías.

Los ayuntamientos convocarán a la población para ver si está dispuesta a intervenir en las bodegas. La cuestión de las bodegas es pública y privada. El municipio debe ser el primero en intervenir demostrando su interés por su territorio.

La sociedad deberá organizarse bajo diversas fórmulas asociativas, como una comunidad de vecinos horizontal, para proponer y estudiar las propuestas que genere y reciba.

El Observatorio del Paisaje coordinará las sensibilizaciones iniciales y establecerá los canales de diálogo además de la asesoría técnica.



Barrio de bodegas de Borja.

¿CÓMO COMENZAR? DE PUERTAS AFUERA. CUESTIONES BÁSICAS.

- Consideramos que el espacio de puertas afuera es espacio municipal. El ayuntamiento debe delimitarlo. Es el cerro en el cuál se ubican las bodegas. La relación entre ayuntamiento y Observatorio, como herramienta técnica, es clave.
- A partir de ese perímetro con calles se convoca a los usuarios de las bodegas que estén dentro, para darles un número. El número que se les otorgue permitirá interactuar con ellos. No se estará haciendo otra cosa que no se hubiera hecho a principio del siglo XX.
- La condición de usuario se adquiere o pierde, siendo el ayuntamiento en sus futuras normativas quien ejerce esa autoridad, escuchada la comisión técnica del Observatorio de manera no vinculante.
- Se convoca a todos los propietarios. Las bodegas que no acuden se considera que no les interesa. Si representan algún peligro para ellos o los demás, se soluciona. El coste, una vez notificado por el ayuntamiento y previo informe del arquitecto municipal, se adjudica a su último usuario.
- Se trabaja municipal y privadamente en el aspecto común de recogida de basuras y escombros.
- Se limita el uso con vehículos. Se crean aparcamientos preventivos que igual valen para los usuarios como para los turistas.

- Organizamos diversas fórmulas de siega de la vegetación. Puede incluirse el ramoneo si existen ganados. Los vecinales o comunales son una forma de implicación de la sociedad en la conservación de su patrimonio.
- La celebración de estos trabajos colectivos puede generar nuevos usos y tiempos festivos.
- Se formula un recorrido local, vinculado a familias o mayores como usuarios habituales y, a la vez, se relaciona con iniciativas turísticas. El ayuntamiento se responsabiliza de su trazado, mobiliario, señalizaciones e iluminación. Se tiene en cuenta la accesibilidad.
- Se investiga encuestando a los últimos usuarios que hicieron vino, se recopilan fotografías o imágenes vinculadas al mundo de la bodega y se describen las mismas como patrimonio material e inmaterial.
- Se levantan plantas, alzados, perfiles en función de la representatividad del trabajo de campo. Las representaciones 3 D y los levantamientos topográficos son necesarios como las fotografías de drones y similares.
- Se llega a unas conclusiones válidas para una localidad en lo concreto. El contexto general ya se tiene (Investigación 2003).
- Se comienza a realizar un Plan Director, o similar, de la gestión de bodegas teniendo en cuenta a todos los actores y temas.
- Se trabaja en la creación de una normativa de uso y disfrute de las bodegas en cerro.
- Se difunde y sensibiliza.



Bodega en Magallón.

EL USO DIARIO. VIABILIDAD.

- Los diversos caminos serán para uso y servicio de las bodegas. Podrán ser de acceso de vehículos, restringiendo por zonas donde se puede circular y donde no. Habrá aparcamientos disuasorios.
- Se establecerán diversas anchuras de viales.
- Se limitará por razones evidentes el paso de vehículos con tonelajes inapropiados. Se desaconseja el hormigonado de los caminos por afectar posteriormente a las bodegas.
- Existirán viales secundarios y peatonales. Estos últimos se planificarán conforme a uso, recorridos de paseo y enlace con recorridos turísticos. Serán accesibles en la medida de lo posible.
- Todos los tipos de viales tendrán anchuras y pavimentos conforme normativa local que siempre respetará el conjunto. Se tendrá en cuenta los factores ambientales y de sostenibilidad de las bodegas.
- Son inadecuados los pavimentos continuos clásicos debiendo retirarse los existentes si los hubiera. La experiencia compartida indica que agravan la situación de las bodegas.



Calado del barrio de bodegas de Ainzón.

EL ESPACIO DE PUERTAS ADENTRO.

- Es obligación de los usufructuarios de las bodegas mantenerlas mínimamente. Las condiciones de ese mantenimiento deben de ser respetuosas con el patrimonio cultural, medioambiental y las normativas vigentes.
- La fachada de la bodega debe respetar los diversos materiales constructivos tradicionales o en caso de ser sustituidos, procurar su mayor parecido.
- Habitualmente, en el territorio que tratamos, están levantadas en mampostería y mortero. Dependiendo de la localidad se cubre todo de yeso. En ocasiones aparecen aparejos más cuidados con sillares o incluso piedra seca.
- Igualmente, existirán unas medidas de altura de los frentes de fachada. La realización de obras, en estos frentes o en los pórticos, dependerá de la autorización municipal y siempre se estudiará su viabilidad para que no afecte a terceros o al conjunto paisajístico de las mismas.
- Alineaciones y retranqueos de fachada también deben de estar regulados.
- Pueden tener dos poyos, uno a cada lado, siendo estos el límite entre las puertas adentro y la línea de la calle. Es el límite entre lo público y lo privado.
- En ocasiones, por ejemplo en Maleján, puede aparecer un pórtico exterior que se adelanta a esa línea de fachada.
- En caso de ser nuevos, los frentes de fachada serán proporcionales al contexto y siempre con materiales y técnicas constructivas adecuadas.
- No se aconseja levantar en altura dos plantas. Lo ya existente se debe integrar en el paisaje.
- El criterio común de cada localidad, definido por las normativas que a su vez se apoyan en estudios técnicos, debe imperar sobre los criterios más individuales. Es identidad de la localidad y territorio.
- El acceso debe realizarse por una puerta de madera. De un batiente. A menudo tienen huecos de ventilación con diversos motivos. Es importante que no se sustituyan las puertas o se restauren. Si es inevitable una nueva puerta, ésta debe seguir modelos tradicionales o lo más parecido. No deben aparecer persianas, chapas modernas o similares.
- El vano puede ser adintelado, de medio punto o asemejar a frontones. En ocasiones, se corona el adintelamiento realizando un frontón, en mampuesto recubierto de yeso o morteros. Perimetralmente pueden aparecer cornisas de ladrillos antiguos.
- El primer tramo debe estar cubierto exteriormente de un manto de tierra. Debe de ser cuidado y renovado. Las escorrentías deben de estar limpias y procurar no arrojar aguas al vecino. Ambas cuestiones se consideran mantenimiento de la bodega y es responsabilidad del usufructuario.
- La vegetación que cubre el caño puede ser beneficiosa o perjudicial, dependiendo del tipo de planta y de la localidad en la que nos encontremos.

- Aconsejamos no plantar nuevas especies y si se hace, sean autóctonas o vinculadas al monte bajo mediterráneo.
- Importante saber los trazados de estos caños para no pasar vehículos por encima. Ahí radica también la importancia de los levantamientos topográficos.
- El caño, en su parte interior y antes de llegar a la roca de la bodega propiamente, suele cubrirse a doble vertiente con lajas de piedras. En otras ocasiones es una trama de maderas y tierra.
- Respecto a las salas de las bodegas, la ventilación interior además de por los vanos de la puerta, tiene en las lumbreras uno de sus elementos de referencia. No deben de cegarse. Tampoco entubarse. Si lo están y sobresale en alzado los tubos de hormigón, chapa, etc deben de ser disimulados. Pintura o lacados pueden ser alternativas.
- Los espacios excavados para la prensa y maduración del vino, tanto en tinós como cubas, deben de ser conservados. Sus usos ideales son los del funcionamiento aunque la realidad puede adjudicar otros
- La iluminación interior actualmente se realiza a través de cableado y postes que afean los conjuntos. Entre las posibilidades sustitutivas se encuentra el uso de placas solares, centralizadas en puntos clave que luego distribuyen a las diversas bodegas. Aprovechando espacios como las lumbreras. El modelo ya existe en Atauta.
- Las diversas normativas, existentes en otras regiones, hacen hincapié en no llevar saneamiento de aguas a las bodegas ante el peligro de escapes y fugas, con el consiguiente daño a la arquitectura.
- No obstante, mirando usos diversos, además de los vitivinícolas, en algunos casos observamos que se han ubicado negocios de restauración y en algunas localidades riojanas las aguas para cocinas y baños son normales.

OTROS ASPECTOS.

Proponemos la creación de una placa de calidad que se otorgue por parte del Ayuntamiento, Comarca, Ruta de la Garnacha y Observatorio del Paisaje a aquellas bodegas que lo soliciten y que cumplan con los parámetros establecidos. Patrimonio cultural, medioambiental, turístico deben de ser los adecuados para dar una imagen de calidad y respeto.

EJECUCIÓN DE OBRAS.

La propuesta de esta pautas para la ejecución de cualquier tipo de obra, ya sea nueva, de consolidación o de mantenimiento, es la exigencia por parte del Ayuntamiento una Memoria o un Proyecto de las obras a ejecutar. Se deben describir las obras a realizar, la forma de ejecutarlas, los materiales a emplear así como los medios auxiliares y de transporte previstos en su ejecución.

Con objeto de preservar la integridad de los barrios de las bodegas, cada Ayuntamiento establecerá una serie de prescripciones a la hora de autorizar obras, como:

- Acotar el periodo en el que se podrán hacer obras a unas fechas determinadas, en función de la climatología.
- Limitar la entrada del tipo de vehículos pesados y maquinaria de construcción.
- Prohibir algún tipo de solución o técnica constructiva no apropiada al conjunto excavado.
- Prohibir el uso de algunos materiales de construcción discordantes.
- El ayuntamiento autorizará los nuevos usos que pudieran surgir más allá de los tradicionales.
- Diferenciar entre obras que afectan al frente de fachada o estructura de la bodega y labores de mantenimiento que simplemente deberán ser comunicadas por escrito.
- Se recomienda prohibir el levantamiento de nuevas construcciones anexas así como incorporar instalaciones como antenas y similares.
- Aminorar los impactos visuales en las construcciones discordantes.

EL EJEMPLO PILOTO DE TABUENCA.

La localidad de Tabuena (2018-2019) se ha convertido en pionera de nuestras intervenciones. El ayuntamiento de la localidad comenzó una labor que encajaba con la filosofía del proyecto. Se decidió desde el Observatorio, respetando la independencia municipal, colaborar y pautar todo el proceso para hacerlo extensible a otras localidades como: Bureta, Ainzón, Fuendejalón, Borja, Vera o Maleján. Las velocidades son varias. Adaptación y posibilismo son necesarios.

Nada de todo eso hubiera sido posible sin la colaboración de la Asociación Cultural Villardajos o las Asociación de bodegas. ASOMO, Ayuntamiento, Comarca, Diputación Provincial de Zaragoza y Gobierno de Aragón han apoyado de diversas formas las acciones.

Un conjunto de acciones se han desarrollado: delimitación, numeración y señalizado de las calles, recopilación de información científica (entrevistas orales, fotografía, levantamientos topográficos y 3D). A esto se unieron los cursos de formación, la compra de bodegas por el ayuntamiento, los trabajos comunales o la señalización de senderos. Pretendemos aglutinar el patrimonio material e inmaterial para constituir el guión de la intervención. Investigamos en nuevos usos. Se abren senderos. Vuelven los rondadores. Es nuestra mirada del paisaje.



Guillermo Arce Cantabrana

- Arquitecto.
- 2015-2019 Coordinador de Cultura de la Fundación Cultural del Colegio de Arquitectos de La Rioja.
- Recomendaciones técnicas de los Barrios de Bodegas de La Rioja en: Lagunilla del Jubera, Sajazarra, Navarrete, San Vicente de la Sonsierra y Cervera del Río Alhama
- 2021-actualidad: Coordinador Técnico de las Recomendaciones Técnicas sobre los Barrios de Bodegas de La Rioja



Bienes de Interés Cultural.

Las bodegas y los barrios de bodegas de La Rioja.

Lagunilla del Jubera

GUILLERMO ARCE CANTABRANA

«El barrio de bodegas es su historia (...) Un barrio de bodegas es como una gran obra de arquitectura, que crece en el tiempo, destacable en la forma y en el espacio, pero que puede ser captada a través de sus fragmentos, fragmentos cada vez más pequeños a los que la historia de las gentes que la habitan y habitaron dan unidad y sentido».

Esta cita se refiere a la ciudad, de hecho se ha cambiado ciudad por barrio de bodegas. Esta definición hace que un barrio de bodegas sea sustentable y que se pueda auto gestionar. A lo largo del texto de esta exposición se desarrollará con más precisión.

«La ciudad es su historia (...) La ciudad es como una gran obra de arquitectura, que crece en el tiempo, destacable en la forma y en el espacio, pero que puede ser captada a través de sus fragmentos, fragmentos cada vez más pequeños a los que la historia de las gentes que la habitan y habitaron dan unidad y sentido».

(ALDO ROSSI, ARQUITECTO).

Con motivo de la portada del diario La Rioja del domingo 12 de septiembre de 2021 en la que decía: «Los calados, un patrimonio en ruinas». «La mayoría de los barrios de bodegas de la comunidad carecen de regulación y están deteriorados». Además de no ser ciertas ambas frases, nos hacen un flaco favor. Se deben ver los calados y bodegas anteriores al 1950 como una oportunidad, y tener más cuidado a la hora de hablar (incluida la fotografía de la portada) de una parte fundamental de nuestros orígenes y que explica mucho de lo que es «Rioja» hoy en día. Pero estas frases y



la fotografía de la portada de La Rioja pueden dar la sensación equívoca de que ese es el estado real de la “mayoría” de los barrios de bodegas y calados de La Rioja.



Como contraposición, la revista «El jueves» realizó una serie de ilustraciones para explicar las diferentes comunidades autónomas de España, con una visión más real y con un enfoque muy diferente a la portada anteriormente citada. Hablando en concreto de bodegas subterráneas y de ese anhelo de todo riojano. Este debiera ser el camino, aunque seguramente sea una imagen más cercana a los 60 u 80, pero que en la actualidad se refleja en varios municipios riojanos.

Escribiendo en Google «calados bodega bienes de interés cultural» se tendrá una pequeña toma de contacto con este mundo.

Se prosigue con un bosquejo para saber de dónde venimos y a dónde vamos. El punto de partida se coloca en la franja de 2008 a 2011 de la mano de la arquitecta Marta Palacios con su «Inventario de los Barrios de Bodegas de La Rioja». Siguiendo hito es en 2015 cuando se declara B.I.C. (Decreto 20/2015) «El paisaje cultural del Vino y el Viñedo de La Rioja». Para proseguir con los años 2016, 2017, 2018, 2020 y 2021 en los cuales se firman los convenios entre el Colegio Oficial de Arquitectos de La Rioja (COAR) y el Gobierno de La Rioja para realizar los Documentos de Recomendaciones Técnicas sobre los Barrios de Bodegas de La Rioja.



2008 - 2011. Inventario de los Barrios de Bodegas de La Rioja. Datos de 2008 a 2011. Más información en <http://www.barriosdebodegas.es>

Para ser conscientes, el 55% de los municipios de La Rioja tiene al menos un barrio de bodegas, habiendo unos 94 barrios de bodegas. Tenemos una cantidad ingente de calados y barrios de bodegas que debemos estudiar, difundir, cuidar y recuperar. Todavía se está a tiempo. Estos datos están tomados entre 2008 y 2011.

En 2015 se declara B.I.C. «El paisaje cultural del Vino y el Viñedo de La Rioja».

- *Decreto 20/2015, de 12 de junio, por el que se declara bien de interés cultural «El paisaje cultural del Vino y el Viñedo de La Rioja».*
- *El artículo 149.1.28.^a de la Constitución Española, atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de defensa del patrimonio cultural, histórico y monumental español contra la expoliación y exportación, añadiendo su apartado 2 que, sin perjuicio de las competencias que puedan asumir las Comunidades Autónomas, el Estado considerará el servicio a la cultura como un deber y atribución esencial.*
- *Por su parte, el artículo 8.1.26^a del Estatuto de Autonomía de La Rioja, atribuye a la Comunidad Autónoma la competencia exclusiva en materia de patrimonio artístico, arqueológico, histórico, cultural, monumental, arquitectónico y científico de interés para La Rioja.*

Hito importantísimo en el cual se habla de un patrimonio material e inmaterial que tenemos en La Rioja, dándole la importancia que tiene.

- *Artículo 1. Objeto y ámbito. Es objeto del presente Decreto declarar bien de interés cultural el Paisaje Cultural del Vino y el Viñedo de La Rioja, configurado por los elementos constitutivos que se enumeran el apartado 2 del artículo siguiente, sobre los cuales se extenderá la protección establecida en la presente disposición. El régimen jurídico de protección será de aplicación en la totalidad del ámbito del territorio de la Comunidad Autónoma de La Rioja.*
- *Artículo 2. Medidas de protección, relación con el área territorial y de compatibilidad de usos.*

El decreto da protección y además, es de aplicación para toda La Rioja, hablando de unas medidas de protección, compatibilidad de usos...

- *La salvaguarda del Bien se realiza partiendo de la base de que contemplamos un paisaje cultural, dentro del cual, los elementos arquitectónicos e inmateriales vinculados al mismo gozan de protección.*
- *Los posibles usos que se den a estos Bienes constitutivos del Paisaje Cultural deberán ser compatibles con su conservación y en ningún caso alterarán su valor patrimonial.*
- *Los trabajos del Inventario registrarán, con los plazos condicionados por los medios materiales y humanos de que se dispone, dichos elementos objeto de protección.*

Con carácter específico a la tipología y características de los elementos incluidos en esta declaración se establecen las siguientes obligaciones:

Ya no solo se tienen que proteger a las personas. Los bienes también deben ser protegidos.

2. Descripción del bien

- 2.1 *Definición del bien. Entendemos por paisaje cultural del vino y el viñedo de La Rioja el territorio que en el pasado, en el presente y en el futuro se encuentre vinculado con la actividad vitivinícola en la Comunidad Autónoma de La Rioja.*
- 2.1.1 *Elementos de cultura material.*
 - *Lagares rupestres.*
 - *Guardaviñas y chozos.*
 - *Bodegas.*
 - *Barrios de bodegas.*
- 2.1.2 *Elementos de cultura inmaterial.*
 - *Se entiende como elementos de cultura inmaterial del paisaje del vino y del viñedo de La Rioja todos los conocimientos y saberes tradicionales relacionados con el cultivo de la vid y la elaboración del vino, los giros dialectales específicos de las actividades del vino y la vid, la toponimia, el romancero, cancionero, refranero y los cuentos, historias y leyendas que hagan referencia al vino y su mundo.*
 - *Igualmente todos los elementos etnográficos relacionados, como los aperos de labranza, las herramientas, objetos de cultivo tradicional de la vid e instrumentales y técnicas de viticultura.*
 - *También se integran los oficios vinculados al vino de forma tradicional (herrero, cesterero, guarnicionero, tonelero...).*
 - *Finalmente se incluyen las fiestas populares en las que el vino sea el protagonista principal. En este último supuesto, y con independencia de la protección genérica establecida en esta regulación, procede la incoación de expediente de declaración específica de BIC como patrimonio inmaterial en expediente individualizado, lo que se realizará tras la oportuna justificación documental en cada caso.*
 - *Los elementos de la cultura material e inmaterial que son inseparables, indisolubles e imposible de entenderse los unos sin los otros y viceversa.*
- 2.1.1.c) *Bodegas.*
 - *Son consideradas bodegas a los efectos de la presente declaración aquellas construcciones en superficie, subterráneas o mixtas cuya función actual o en su origen sea la elaboración de vino, su envejecimiento y/o su conservación. A efecto de esta declaración se consideran incluidas todas las bodegas anteriores al año 1950.*

- *Quedan incluidas en esta declaración las bodegas excavadas situadas en espacios urbanos o en construcciones situadas fuera de casco urbano bajo cualquier edificio (habitacional, palacio, castillo, iglesia, monasterio, etcétera.) con independencia de que éstos inmuebles se encuentren protegidos o no.*
- *2.1.1.d) Barrios de bodegas.*
 - *Además de las bodegas y otros elementos que pudieran incluir, definidos anteriormente y protegidos por tanto de manera específica, los barrios de bodegas adquieren la condición de unidades identitarias, quedando incluida en la protección la trama urbana, los campillares o espacios libres situados entre las edificaciones y/o encima de los calados y cualquier construcción incluida en la delimitación del mismo.*

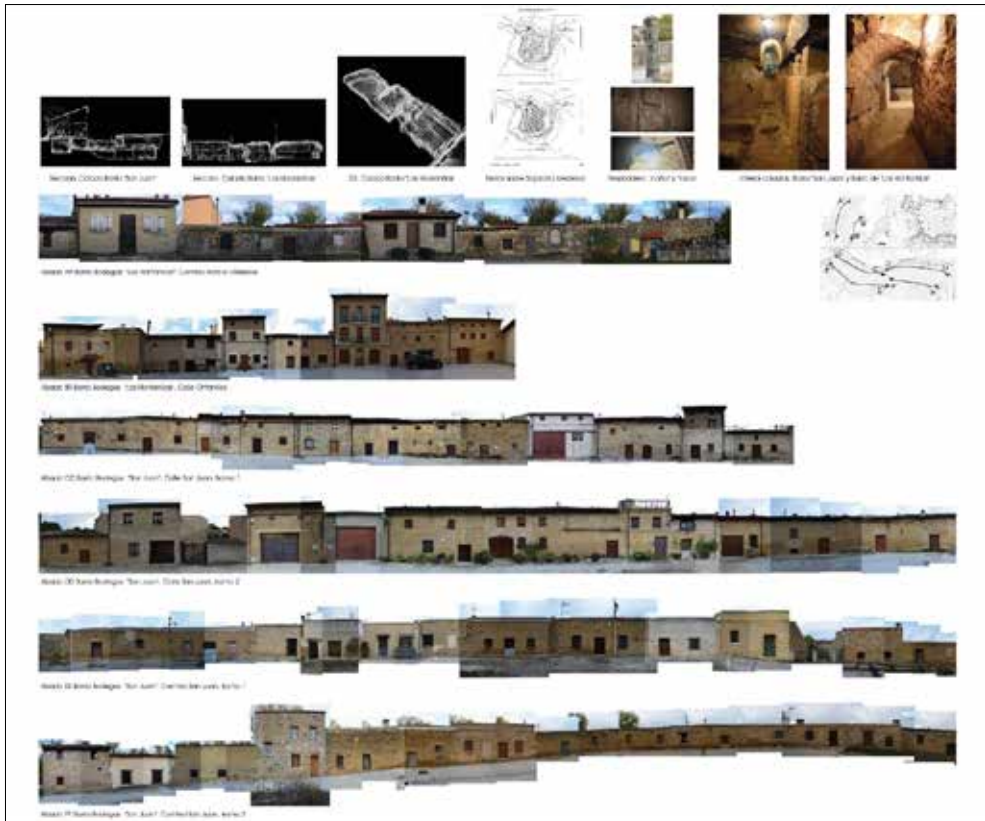
El decreto habla de las bodegas, de qué tipo de bodegas, de que se deben entender los barrios de bodegas como «unidades identitarias» y de la protección de «la trama urbana».

Conociendo estos antecedentes, se citan los municipios en los cuales se han desarrollado las recomendaciones técnicas. En 2016 de Anguciana, Cenicero, Lagunilla del Jubera, Medrano y Ollauri, en 2017 de Azofra, Briñas, Grávalos, Nalda, Rodezno, Sajazarra y Tudelilla, en 2018 de Ábalos, Alcanadre, Arnedillo, Cordovín, Murillo de Río Leza y Navarrete, en 2020 de Entrena, Fuenmayor, Galilea, San Asensio, San Vicente de la Sonsierra y Villalba de Rioja y en este 2021 en Camprovín, Corera, Cervera del Río Alhama, Cuzcurrita de Río Tirón y Sojuela.

Conceptos clave intrínsecos a los calados bodega y a los barrios de bodegas:

- Identidad Cultural (de la arquitectura/sociedad) de La Rioja.
 - Se habla de riqueza, folclore y tradición.
- Conservación.
 - La importancia de mantener y poner en valor el Patrimonio por todas las partes: propietarios, administraciones y técnicos.
 - Bioclimático (sustentable) una palabra en boca de todos.
- Los calados-bodegas son espacios con las condiciones perfectas de temperatura y humedad para la crianza del vino, entre otras cosas: otros cultivos como: champiñones, hidromiel, quesos...

Los trabajos de las recomendaciones técnicas se redactan en base a una metodología concreta. En primer lugar la descripción del municipio y de su núcleo urbano, para descender de escala y hablar del o de los barrios de bodegas y por último de sus calados. Cómo se hace, se describe por medio de una caracterización de los mismos. Explicando sus tipologías, morfologías, invariantes arquitectónicas, usos, características del terreno y el subsuelo... entre otras muchas peculiaridades.



Barrio de bodegas de Sajazarra, La Rioja.

Lagunilla del Jubera es uno de lo ejemplos representativos del Jubera, siendo una de las señas de identidad entre otras muchas sorpresas que nos van a dar las bodegas, calados y calles de este hermoso barrio de bodegas.



Vista de Lagunilla del Jubera desde su barrio de bodegas.

1.2 NÚCLEO URBANO



En azul el municipio de Lagunilla del Jubera y en amarillo su barrio de bodegas.



Vista del barrio de bodegas, separado y en ladera. Lagunilla del Jubera.



En amarillo los accesos al barrio. Las líneas rojas muestran la dirección de los calados subterráneos perpendiculares a las curvas de nivel.



Alzados a ambos lados de la carretera del barrio de bodegas de Lagunilla del Jubera.



Sección tipo de un calado cualquiera de Lagunilla.

A continuación se van a exponer las características de las bodegas y del barrio de bodegas de Lagunilla.

2. BARRIO DE BODEGAS DE LAGUNILLA DEL JUBERA

El Barrio no dispone de ningún nombre característico, aunque a la zona se la denomina como "El Majuelo".

Cada Barrio de Bodegas tiene sus, propias, singularidades, y en de Lagunilla del Jubera no es menos, por supuesto. A partir de ahora van a surgir nombres como: *zarceras, caños, husillos*... entre otros. Los cuales se van a definir para comprender mejor el Barrio de Bodegas.

Cuando se hace referencia a la palabra "caño" (en otras localidades cueva, siño, calao, trujal, ...), se habla de la "cavidad subterránea más o menos extensa, construida artificialmente para hacer y conservar vino". El caño, se entiende, como ente completo de: caño - bodega - almacén, y en el caso que de posea construcción sobre rasante, también se le suma el merendero, que surge como un gran espacio de relación y reunión. Las zarceras son el nombre característico que se han dado a los respiraderos.

El estado de este Barrio ha ido cambiando desde su gradual semi-deterioro, hasta su transformación en un barrio de bodegas-merenderos.

La inmensa mayoría de los caños se disponen de manera perpendicular a la máxima pendiente de la ladera, horadando el terreno.



No obstante, nada más entrar surge esta cartelería: de la cual cabe destacar el último texto. «En Lagunilla sigue teniendo actualidad la copla: *En La Rioja los riojanos, cuando un forastero llega, para hacerle los honores, lo llevan a la bodega*».

Recuerda a la ilustración de la revista del «El jueves». Siendo la bodega ese lugar a mostrar a la gente que viene a Lagunilla del Jubera.

Se va a diseccionar el barrio y para llegar a esos fragmentos, cada vez más pequeños, para poder conocerlo y así entenderlo mejor. Se comienza con las pocas, por no decir únicas manifestaciones exteriores de los calados, las «tuferas» (zarceras, cerceras, lumbreras, chimeneas, respiraderos... Según la toponimia del lugar). Son imprescindibles para regular higró térmicamente los calados y evacuar el «tufo» después de la vendimia. Como se puede observar, toman formas, técnicas y materiales tan diversos.



Para que estas tuferas hagan su función deben tener un aporte de aire del exterior (admisión), que recorra el calado y lo sanee. Y qué mejor forma de acceso que por los orificios de las puertas. Ya sea para entrar directamente al calado o a su edificación supra yacente.



Ejemplos de puertas de acceso a calados en Lagunilla.

De cada trabajo sobre las Recomendaciones Técnicas se elije uno, dos o tres calados representativos / tipo. Estos calados se topografían con técnicas de láser escáner 3d. Además de georreferenciarlos con técnicas SIG (Sistemas de Información Geográfica). Qué significan estas dos cuestiones. Al topografiarse por medio de las técnicas de láser escáner 3d se consigue una nube de puntos de cada calado teniendo las medidas exactas de los calados, de las construcciones sobre rasante y de los viales, con márgenes de error de centímetros. Y al georreferenciarse se sabe la situación correcta del B.I.C. con sus coordenadas exactas.



Imagen láser escáner 3D de las plantas de dos calados de Lagunilla.



Fotografía exterior de la construcción sobre rasante del calado 1.



Imagen interior del calado 1 excavado en roca, con forma de bóveda apuntada sobre muros de piedra en los hastiales. No posee sostenimiento de refuerzo por la geometría del mismo.



Imagen interior del calado 1 excavado en roca, con la escalera de acceso y sección del terreno.



Fotografía exterior de la construcción sobre rasante del calado 2.



Vista interior desde el calado 2 de la tufera reforzada con piedra.



Imagen interior de uno de los dos caños del calado 2 excavado en roca, con forma abovedada excavada en el terreno como los hastiales. No posee sostenimiento de refuerzo por la geometría abovedada.



Imagen interior de uno de los dos caños del calado 2 excavado en roca, con forma de bóveda sobre muros de piedra en los hastiales. Sí posee sostenimiento de refuerzo por medio de arcos. Posee sostenimiento porque la luz (la anchura del calado) es más ancha de la que puede soportar el mismo terreno.

Una vez vista la fisionomía de los calados se va a adentrar en los usos de los mismos. Aunque pueda parecer una característica baladí, nada más lejos de la realidad. Un buen uso continuado es una de las señas identitarias del barrio de bodegas de Lagunilla.

Ha sido un auténtico hallazgo el descubrir que el Barrio de Bodegas de Lagunilla es un auténtico espacio de relación y de unión. Con las mejores connotaciones de zonas como "la Laurel" o "San Juan" en Logroño o la propia "Herradura" de Haro, de hecho hay una frase que lo resume: "ir a la bodega", ya sea para almorzar, comer, cenar o una excusa para tomarse unos vinos, el texto de la imagen 6 da buena cuenta de lo comentado anteriormente.

De hecho cada fin de semana los lugareños quedan por la mañana para «ir a la bodega»; qué mejor manera de relacionarse. Se pasa de la calle como espacio tradicional de relación al espacio interior de la bodega – calado. Además, con productos de kilómetro 0 que hay en todas las bodegas. Solo hay que desplazarse de una bodega a la próxima para seguir tomando un vino, comiendo algún manjar y seguir con la tertulia. Como quien fuera de bares.

Aquí se aúnan diferentes tradiciones y valores intangibles de la cultura y folclore de la tierra. Por un lado la elaboración de vino para autoconsumo ligado a los merenderos, y éstos a su vez se convierten en auténticas avenidas gastronómicas. Ya que de manera paralela muchos vecinos realizan la "matanza" del cerdo, lo cual les nutre de diversos y apetitosos manjares: chorizo, salchichón, morcilla dulce, ... y además se suma que otros tantos poseen huerta, disponiendo de todo tipo de hortalizas y de otros frutos de temporada. Así los vecinos realizan los días festivos y de fin de semana auténticas romerías, de un caño a otro, ya sea para almorzar,

Es un auténtico lujo fomar parte un fin de semana de esta «romería». En el barrio son muy hospitalarios. Y con estos ágapes y con el marco incomparable de las bodegas y calados parece que el vino sabe mejor, que la comida es más sabrosa y que las conversaciones son más interesantes.

No podía faltar el riquísimo patrimonio etnográfico que tienen, como ya se ha comentado con anterioridad.

Además el Barrio de Bodegas de Lagunilla del Jubera reúne elementos y valores para considerarse integrante del "Patrimonio Etnográfico según el art.63 de la L.P.C.H.A.L.R." que destaca los valores existentes en los siguientes elementos:

Prensas, cubas, aperos, utensilios,...

- Los pueblos deshabitados que en el pasado formaron parte del mapa poblacional de La Rioja, o los lugares que conservan manifestaciones de significativo interés histórico de la relación tradicional entre el medio físico y las comunidades humanas que los han habitado.
- Las construcciones e instalaciones que manifiestan de forma notable las técnicas constructivas, formas y tipos tradicionales de las distintas zonas de La Rioja, en especial, con relación a la cultura del vino.

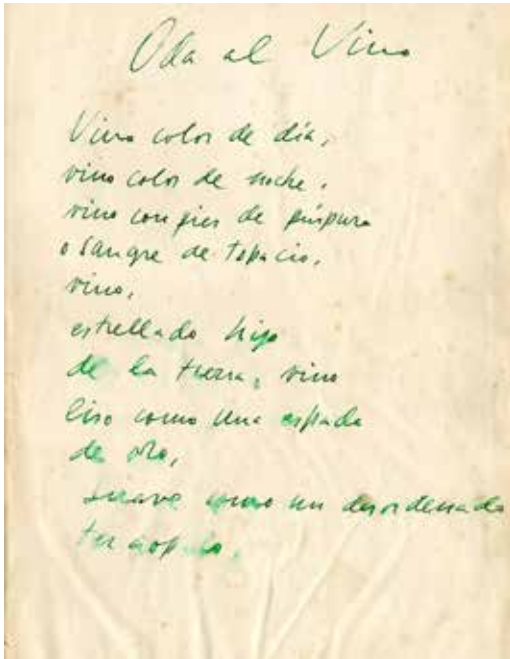


Buena cuenta de este patrimonio etnográfico la da «Pepín», como se puede apreciar en la siguiente instantánea.

Como resumen de lo que es el barrio de bodegas de Lagunilla: esto es el barrio de bodegas (fotografía inferior) de Lagunilla. Unos espacios que, originalmente estaban vinculados a la elaboración del vino; pero que también se iba para estar en torno a una mesa, tomar un vino y picar algo. Con la única excusa de pasar el rato. Y qué ratos.



Para finalizar este poema, porque la poesía también tiene su sitio en los barrios de bodegas. Imagen del archivo de Vivanco Cultura del Vino. «Oda al Vino», de Pablo Neruda.

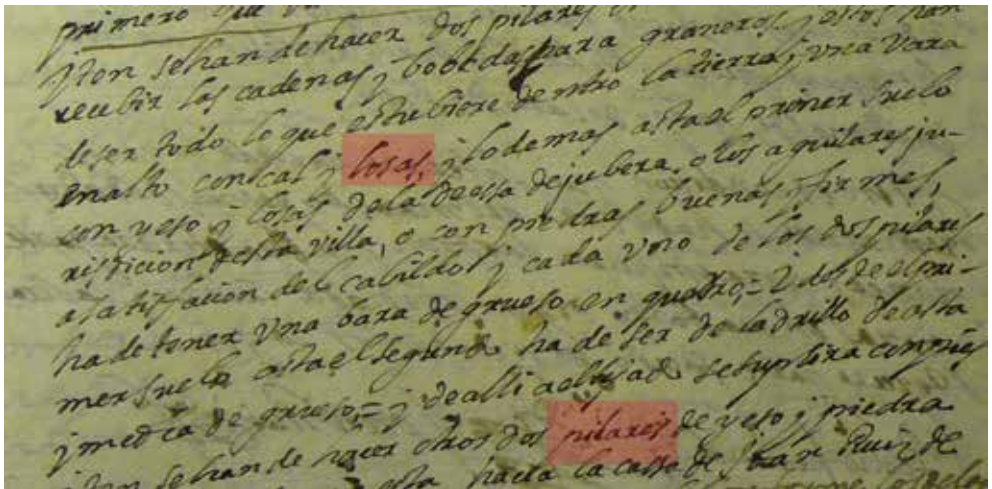


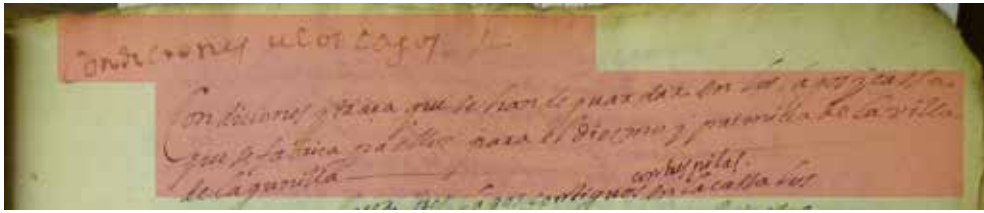
Oda al Vino

Vino color de día,
vino color de noche,
vino con pies de púrpura
o sangre de topacio,
vino,
estrellado hijo
de la tierra, vino,
liso como una espada
de oro,
suave como un desordenado
terciopelo.

Por último esta documentación que ayudó a conocer un poquito mejor el barrio de bodegas de Lagunilla:

16-10-18_P_9646_1-4_CABILDO_CONSTRUCCION-CALADOS.





CUADERNILLOS DE CAMPO

21

Prop. de Laguarda - Terr. municipal es **LAGUARDIA**
 hacia la finca donde se sitúa el Lugar Pico y otros sucesivos fincas
 Páramo de retención jurídica

BODEGAS

Superficie: **300 m²**
 Dirección: **Laguarda**
 Lugar: **Laguarda**
 Propietario: **Domingo Jacome**
Orlando y María Ponce
 sobre las bodegas de Laguarda de la zona de la finca

Situación: **2051**
 Lugar de la finca: **Laguarda**
 Propietario actual: **Francisco Soto**
 Dirección: **Laguarda**
 Lugar: **Laguarda**
 Propietario: **Comunal**

Longitud de fachada: **1,50**
 Número de bodegas: **16**

Superficie: **2000 m²**
 Dirección: **Laguarda**
 Lugar: **Laguarda**

Localidad	Uso	CODICIE
Laguarda	Bodega	
Laguarda	Bodega	
Laguarda	Bodega	
Laguarda	Bodega	

Indicaciones para la compra de una casa
 con las dependencias en la
 parte superior y otra al fondo
 destinada en parte a bodega
 y otra a...

Materiales y labores de construcción exigidos: **Tabiques de**
 Muros de fachada de **2,50 m** de altura
 interiores: **1,50 m**
 Placa de **1,50 m**
 Armaduras de **1,50 m**
 Cubiertas a **1,50 m**

Tabiques de **1,50 m**
 Escaleras de **1,50 m**
 Particiones **1,50 m**
 Divisoria interior **1,50 m**
 Revoque exterior **1,50 m**
 Carpintería taller **1,50 m**

Indicaciones y disposiciones especiales

datos de obra predefinidos

Localidad	Miembro de los requisitos	REQUISITOS DE OBRAS DE BODEGAS

Día **10** del mes de **Agosto** de **19**
Agust

Agradecimientos a: la Fundación Caja Rioja, en concreto a Francisco Burgos, al Gobierno de La Rioja, en concreto la Consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural, Territorio y Población y a Ruta del Vino Rioja Oriental, en especial a Esther Rubio, por la financiación y a la Ruta del Vino Rioja Alta, Adra y Bodegas Lecea por su colaboración. ¿Por qué? Por apostar y hacer realidad estas iniciativas que son tan importantes para la arquitectura y la sociedad.



Raúl Martínez Manzanares

- Sumiller.
- Miembro de la Asociación de Sumilleres de la Rioja.
- Coordinador de la conservación patrimonial y espacios verdes del ayuntamiento de Leza de Río Leza.



Al pie del Cañón; Leza de Río Leza

RAÚL MARTÍNEZ MANZANARES

El Ayuntamiento del municipio de Leza de Río Leza, inició en el año 2016 en colaboración con la Consejería de Cultura y Turismo del Gobierno de La Rioja (2019), la recuperación de las bodegas tradicionales, que cuentan más de un siglo de historia. Ante los resultados obtenidos, y apoyados por las ayudas recibidas por El Grupo de Acción Local, Asociación para el Desarrollo Rural de La Rioja Suroriental (ADR), los trabajos se continuaron desde el año 2020.



Las bodegas, ubicadas en el paraje «Las Eras» que aglutina todas las eras del pueblo y donde antiguamente se trillaban los cereales, son excavaciones naturales presumiblemente de uso familiar, con ventilación vertical y horizontal y comunicadas a través de túneles de piedra. Sus condiciones térmicas favorecerían la transformación, producción y conservación principalmente de vino y almacenaje de aperos necesarios.



Localizada en la misma zona, se encuentra la nevera, de unos 14 metros de profundidad realizada en piedra de sillería redonda, en un paraje de manto verde, zona de descanso y arbolado.

La panorámica permite la vista de la orografía de la zona, la ribera del río Leza, las Cuevas, y el perfil del Cañón, en pleno acondicionamiento.

Leza es patrimonio en plena Reserva de la Biosfera, con un proyecto cultural-histórico y turístico centrado en la rehabilitación de siete bodegas, de las que cinco ya han concluido.



Más allá de garantizar la circulación de personas y vehículos en caminos secundarios, de manera segura, el proyecto pretende formar parte de un mecanismo de explotación con fines económicos para la localidad, apoyado por un fundamento social tanto para los vecinos como para los visitantes y contando con los correspondientes permisos administrativos.

Con aportaciones de pequeñas partidas, así como barricas decorativas bodegas como Viña Ijalba, Bodegas Cerdón o Marqués de Tomares son algunos de los patrocinadores de estos espacios a los que se les está devolviendo riqueza y origen.

Cultura, historia y tradición ensambladas en este pequeño espacio forman parte la oferta turística, apta para todos los públicos del enclave: Reserva de la Biosfera-Cañón del Río Leza, donde disfrutar de un interesante paisaje de roca caliza, complejas erosiones e importantes desniveles que facilitan la práctica de actividades deportivas, exhibiciones y de ocio.

A menos de 20 minutos de Logroño, las instalaciones y su original adecuación vienen siendo escenario de presentaciones, como las llevadas a cabo a lo largo del año para la Asociación de Sumilleres de La Rioja y la Ruta del Vino de Rioja Oriental, quienes realizaron su actual edición «Arte y Vino», con una exposición de fotos, la visualización de seis cortos vinculados con el mundo del vino ganadores de Aldeanueva de Ebro y una cata a cargo de Bodegas Casa la Rad.

Se está actualmente trabajando en la organización de un programa de visitas.



Gerard Bonhomme



- Ingenieurur Chez Michelin.
- President Association pour la Sauvegarde des Caves d'Aubiere (ASCA).



Las bodegas de Aubière de Puy de Dome

GERARD BONHOMME *

La Association pour la Sauvegarde des Caves d'Aubière (ASCA) quiso participar en el **III Congreso Internacional de Barrios Históricos de Bodegas** nada más que contactamos con ellos. El programa del Congreso, en el que además de hacer un repaso a la situación de los barrios de bodegas quería incidirse en su aprovechamiento y utilidad para el desarrollo de nuestras localidades de una manera sostenible, les atrajo enormemente. Llevan veinte años apostando desde el tejido asociativo por recuperar, valorar, difundir y aprovechar el patrimonio de su pasado vitivinícola constreñido por el desarrollo urbano. Aubière es una localidad del departamento de Puy de Dôme en el distrito de Clermont Ferrand y su área metropolitana. Reúne a unos diez mil habitantes sin solución de continuidad entre ambas localidades, a unos cinco kilómetros de su centro. La capital cuenta con una población de más de ciento cuarenta mil personas.

Desde el primer momento Gerard Bonhomme, Thierry Dravers y Roger Montagner se interesaron por la participación en el Congreso, y con notable amabilidad y esfuerzo confirmaron su asistencia a la reunión. Sin embargo, la situación derivada de la pandemia y una complicación de salud del presidente de la Asociación, Gerard Bonhomme, imposibilitaron en el último momento su participación al ser hospitalizado días antes del encuentro para someterse a una operación que impedía su traslado y también su concurrencia telemática, lo que también estuvo en su ánimo. Deseando poder contar con ellos en convocatorias próximas, les solicitamos que si podían aportarnos los contenidos que nos iban a brindar el día 5 de noviembre, y que a todos los participantes en la reunión nos interesaba conocer de primera mano. La situación solo ha permitido que nos enviaran documentación al respecto que intentamos glosar de la manera más fiel posible para que puedan formar parte junto con la información de actividad resumida que prestan en su boletín semestral, como era su deseo, entre los contenidos expuestos en el Congreso.

* La pandemia de Covid19 impidió la presencia de Gerard Bonhome en el congreso. El texto de su intervención se ha terminado de configurar con las aportaciones de la Junta Directiva de ASCA en la persona de Roger Montagner y la colaboración en su redacción final del III Congreso Internacional de Barrios Históricos de Bodegas.



Imagen que constituye el logotipo de ASCA

1. LA CREACIÓN DE LA ASOCIACIÓN.

La situación en la que se encontraba el barrio de las bodegas de Aubière, próximo a Clermont Ferrand, motivó que a comienzos de 2001 un grupo de propietarios de dichas bodegas se reunieran por la preocupación que les producía el abandono que se había producido por el descuido de la zona durante décadas. La inquietud de este grupo se organizó manteniendo una reunión informativa en la «Salle Brezzi» del antiguo ayuntamiento de Aubière, aún no rehabilitado. En ella se abordaron diferentes temas relacionados con los robos, la inseguridad, la invasión

de la vegetación a las diferentes bodegas y caminos y el desinterés de la población por este sitio alentado también por su estado deplorable.

Tras un debate se decidió crear la Association pour la Sauvegarde des Caves d'Aubière (ASCA) que fue realizando varias reuniones para establecer su forma de funcionar, abrir una primera oficina y trabajar en el desarrollo de los futuros estatutos. El 10 de diciembre de 2001 se depositaron en la Prefectura de Puy de Dôme reseñando que «el propósito de la Asociación es salvaguardar, mantener y mejorar el patrimonio histórico, así como la animación y organización de la recuperación y valoración de las bodegas de la comuna de Aubière».

2. HISTORIA DE LAS BODEGAS Y VIÑEDOS DE AUBIÈRE.

La conservación y puesta en valor del patrimonio vitivinícola del Aubiérois es el objetivo de ASCA. El entorno vitivinícola de Aubière es un sitio único en Francia. Cubre un área de 3,5 hectáreas en las que se reúnen 900 bodegas catalogadas como tales, con 170 entradas diferentes en 3 localizaciones principales de la ciudad.

La primera de ellas se encuentra en la vertiente norte del núcleo urbano, en la zona conocida como la «Croix de l'Abre», actualmente en la calle Rue Pasteur, cuyos calados se rellenaron parcialmente para poder desarrollar un complejo universitario y viviendas urbanas. En la zona sur de la localidad se encuentran la «Petites Caves», en las calles de Pérignat, Bacchus, La Biche, du Coq, du Cerf, el Gran Corredor y parte de la rue du Paradis. Donde se encuentran la mayoría de las mejor conservadas. También hay bodegas repartidas por los alrededores; la Avenue Jean Noëllet y la Rue du Mirondet, incluyendo lo que constituye el actual «Museo de la Vid y del Vino de la Baja Auvernia».

La construcción de estas bodegas es diversa. Solamente a partir del catastro de 1831 nos podemos hacer una idea cierta del establecimiento creciente de bodegas. Sin embargo, se encuentran testimonios que las datan con anterioridad. Por ejemplo, en la segunda mitad del siglo XVII ya se citan las bodegas de Gilberte de la Roche-

Brillant, heredera del señorío de Aubière, que desde entonces se conocieron como la «Cave à Madame» y hoy se encuentran en lo que es el «Museo de la Vid y del Vino de la Baja Auvernia». Otra ubicada cerca de la Rue des Grandes Caves lleva tallado en su dintel la inscripción de 1741. Los textos más antiguos nos indican la existencia de varias bodegas cuya construcción es anterior a 1700, o una de ellas que cuenta con una escritura de venta de 1648. La última oleada de construcción de bodegas subterráneas tuvo lugar a finales de la década de 1870.

En esa época, a finales del siglo XIX, el viñedo cubría más de 500 hectáreas de las 765 ha del municipio de Aubière. Los habitantes de todo el contorno, el aubiérois, llegaron a cultivar hasta 1.000 hectáreas de viñedo. Este desarrollo provocó gran riqueza y una vida burguesa notable donde los habitantes de Clermont Ferrand, los Clermontois, se convierten en sus principales visitantes disfrutando los domingos de los caldos de las bodegas hasta la embriaguez. Entonces fue cuando se calificó a Aubière como la capital del vino de Auvernia. Aubière se benefició del desarrollo de la plaga de la filoxera en otras regiones francesas que aún no había llegado a esta zona. Pasó de producir 470.000 hectolitros en 1860 a 1.630.000 en 1885. El departamento de Puy de Dôme se convirtió en ese momento en el tercer departamento productor francés más grande detrás de Aude y Hérault.

Pero este auge fue efímero. El declive llegaría a partir de 1892 en los que las viñas sienten los primeros efectos de la filoxera. En pocos años, todo el viñedo de Auvernia se vio afectado; desde Madargues en el norte hasta Boudes en el sur. Las vides fueron muriendo una a una llevando a muchos de los viticultores a la ruina. En menos de 10 años, la superficie del viñedo disminuyó casi un 50%. La población decreció consecuentemente. La ciudad con su industria atrajo a la mano de obra que perdían los viticultores. El mildiu de 1910 fue el siguiente gran problema para las vendimias, que terminaron de declinar con el estallido de la Primera Guerra Mundial.



Bodega cooperativa «La Clermontoise»

El viñedo y la mano de obra imprescindible para su mantenimiento terminarían por desaparecer tras la crisis de 1929. Algunas de las bodegas, abandonadas por la vitivinicultura, pasaron a dedicarse a otros usos. De hecho, ya en 1934, elaboradores y «affineurs» de quesos

se apoderaron de ellas, aunque sin respetar demasiado el lugar. Desde entonces, durante más de 50 años, más de la mitad de los quesos de Auvernia se maduraron en estas bodegas.

Al mismo tiempo, los viticultores que resistieron se unieron para salvar un patrimonio que se perdía y obtuvieron la Denominación de Origen en 1932 para los «Vins de Auvernia». En 1935 los productores de Aubière constituyeron una bodega cooperativa.



Saint Nectaire sobre paja de centeno, sobre estantes de madera y sobre estantes de acero inoxidable.

Pero la proximidad de la gran metrópoli condenó la pervivencia del viñedo, restringiendo sus espacios de producción que ya en 1968, con el establecimiento del complejo Cezeaux, se manifestó como un proceso irreversible.

EL RENACIMIENTO DE LAS BODEGAS DE AUBIÈRE.

Las 900 bodegas que configuran el laberinto de bóvedas en el subsuelo de Aubière, con unas 170 entradas que las hacen accesibles hoy, han llegado a nosotros porque se han transformado modificando su finalidad. La producción vinícola que atraía los domingos a los habitantes de Clermont Ferrand sobre el tapiz verde que cubría las bóvedas de las bodegas ataviados con sus vestidos de tres piezas, el bombín o el sombrero de copa de finales del siglo XIX fue desapareciendo junto con los cuentos en patois que se relataban conforme aumentaba el grado de embriaguez. Tampoco servirían de reunión a los viticultores en verano para reunirse con los amigos y así degustar un poco de tocino con unas copas de vino.

La filoxera, el mildiu y la Primera Guerra Mundial transformaron la actividad económica de Aubière. El viñedo se abandonó por la fábrica y la ciudad, pero las bodegas continuaron en pie cambiando las barricas por la paja de centeno, luego al centeno y al final a las bandejas de madera que dieron la bienvenida al rey de los quesos, el Saint Nectaire.

¿POR QUÉ LAS BODEGAS AUBIÈRE?

Originalmente, los quesos se maduraban en las bodegas del antiguo Clermont, que tenían calados de 3 a 4 pisos. Uno puede imaginarse fácilmente lo arduo



de este trabajo. También refinaban el queso en los sótanos de St Julien, cerca de Montaignut le Blanc, pero los sótanos de toba en las laderas eran demasiado cálidos. En Aubière, en cambio, los sótanos están construidos en una sola planta y con un pasillo común facilitando la accesibilidad, y tienen una humedad perfecta. Con lo que, a partir de 1930, fueron tomados por asalto, alquilados, comprados, incluso ocupados si se desconocía el propietario, ya que muchos de ellos estaban abandonados.

Inicialmente, los «affineurs» (refinadores) se contentan con cubrir el suelo con tierra batida con paja de centeno, sobre la que se almacenará una capa de queso. De esta manera refinaban de 300 a 400 kg de queso por bodega. Más tarde, los estantes de madera reemplazaron esta paja de centeno y permitieron refinar hasta 20 capas de St Nectaire. Esto aumentó la capacidad de las bodegas, pero al mismo tiempo generó el problema del cambio de sus condiciones termohigrométricas: Tanta producción aumentó la temperatura y disminuyó la humedad: así que generar frío y humedad se convirtió en algo necesario, apareciendo los compresores y un sistema de enfriadoras. En la actualidad los estantes de acero inoxidable han sustituido a los de madera.

En la década de 1980, llegó a haber hasta 40 «affineurs» de queso en Aubière. Los quesos «blancos» procedían de Besse o Egliseneuve d'Entraigues. En Aubière se pesaban y al día siguiente se lavaban con agua salada repitiendo esta operación una vez a la semana durante 28 días. En el pasado, la corteza se coloreaba con óxido de hierro, esta operación ahora está prohibida. El uso de la sal previene el crecimiento de hongos y que el queso pudiera estar en mal estado. Después de estos

28 días, el St Nectaire ya podría venderse como tal, de lo contrario simplemente habría sido una reventa del producto fresco.

Las bodegas para asegurar este proceso de curación tenían que ser mantenidos y ventilados regularmente. De hecho, la temperatura de maduración debe estar entre 11° y 12° y el nivel de humedad cercano al 95 %, y esto los 365 días del año.

St Nectaire se elabora y refina durante todo el año, ya que las vacas producen leche los 365 días del año. Aunque los quesos recolectados en las granjas en primavera y otoño, que se degustan entre 5 y 6 semanas después de la producción debido al tiempo que pasan madurando, son los más sabrosos gracias a la buena calidad del forraje fresco que alimenta al ganado.

Durante décadas, las refinerías acondicionaron los sótanos, cementaron los pisos, bloquearon los conductos de ventilación y consolidaron las bóvedas. Todo este trabajo se llevó a cabo a menudo sin respetar el sitio y el trabajo de los constructores de bodegas. Sin embargo, sin la intervención de nuestros queseros, muchas de estas bodegas habrían desaparecido hoy. Así que gracias a Trapenard, Madeuf, Chautard, Prugne, Lignières, Guillaume, Babut, Marion, Chanebout... ya muchos otros que han dado una segunda vida a las bodegas Aubière. Por tanto, haremos nuestro lema de los queseros: «No hay buen St Nectaire en ningún otro lugar que no sea en las bodegas de Aubière».

La permanencia de las bodegas en Aubière, por tanto, se debe en gran medida a la utilización que de ellas han realizado los «affineurs» de queso Saint Nectaire, permitiendo que el patrimonio generado por los vitivinicultores permanezca y pueda conservarse junto a otros testimonios patrimoniales que atestiguan el pasado vitivinícola de la localidad.

4. EL HÁBITAT DEL VITICULTOR.

Junto a las bodegas, la vitivinicultura desarrolló asociadas a éstas o en su entorno con diferentes muestras de patrimonio material que completan el paisaje local. Muy utilizada en nuestros pueblos, la casa del viticultor superpone sus funciones agrícolas y las de la vivienda. Es una construcción fácilmente reconocible por su distribución interior y por ciertas peculiaridades arquitectónicas propias; la escalera y el porche también llamado «estre» y su cubierta llamada «courcour». Sus características pueden variar según la capacidad del viticultor ya que, aunque las dimensiones de las fincas en nuestra región vinícola eran pequeñas, podían tener una oscilación de hasta diez veces el tamaño una respecto a otra. Entre todas las posibles variantes cada una correspondería a un nivel social diferente y a un periodo concreto.

Podemos distinguir las casas del jornalero, del viticultor y del policultor que vive del viñedo, pero también del resto de producciones agrícolas.

La casa del jornalero es el hogar de alguien que no tiene suficiente tierra, o no tiene tierra en absoluto, para vivir de lo que produce. Los jornaleros constituyen

una gran parte de la población y son mano de obra barata para los viticultores acomodados.

Su casa es pequeña, en altura. Su arquitectura generalmente se inspira en la del viticultor más importante. Casi nunca cuenta con locales destinados al uso vitícola. Muchas de estas casas tienen un «soué», un establo debajo de las escaleras para mantener de 1 a 2 cerdos, ya que son la base de la dieta.

La casa del viticultor es la casa quien podría vivir en su explotación. Por tanto, incluye todo lo necesario para elaborar y almacenar vino. El alojamiento es más grande que el del jornalero. Algunas casas grandes cuentan con 5 o 6 habitaciones, muchas de las cuales tienen chimenea.

La casa del policultor es la vivienda de un viticultor que se reconvirtió al cultivo en general y a la cría de animales, generalmente a raíz de la crisis de la filoxera. Es similar a la del viticultor, pero también hay partes construidas para uso agrícola genérico.

¿Y EN QUÉ SUCEDE ESPECÍFICAMENTE EN AUBIÈRE?

En Aubière si bien hay muchas casas de jornaleros ubicadas en el pueblo, las más hermosas casas fueron construidas a partir de 1850 por viticultores que se enriquecieron con la llegada de la filoxera que asoló otras regiones vitivinícolas. Recordemos que esta lacra llegó a Auvernia en 1872, pero que comenzó su terrible devastación hacia 1894.

Estas hermosas residencias se concentran entre la rue du Thieu y la rue de Pérignat, en el distrito de Chambon. Están rodeadas por altos muros y un portal con pilares de piedra de Volvic para formar un patio que muy a menudo acoge un pozo. Se entra al sótano por una gran puerta semicircular. Allí se encuentran la tina, la prensa y se guarda todo el equipamiento para trabajar en el viñedo. Una pequeña aireación permite que se ventile la habitación durante la vinificación. No hay acceso directo a la sala de estar. Se accede por una escalera exterior en piedra de Volvic con balaustrada de hierro forjado. El primer piso está reservado para la cocina y el comedor, que tiene un balcón, a menudo decorado con hermosos motivos.

El segundo piso se dedica a los dormitorios. Un tercer piso, de menor altura, servía de buhardilla para guardar bultos, ajos, cebollas, frutas, etc. A menudo había una alcoba para acomodar una cama.

En Aubière, la casa del vitivinicultor no tiene bodega. El afloramiento del nivel freático no lo permite. Hay que subir las primeras estribaciones del Puy d'Aubière



Sucesión de casas de viticultores, rue de la Gaité

para encontrar las primeras bodegas donde los viticultores «remontan su vino» después de haber realizado la vinificación en depósitos de fermentación de sus casas. En Aubière, subimos el vino a las bodegas.

Pero no podemos hablar de hábitat vitivinícola sin atender a los «tonnes». La arquitectura del viticultor no son solo las altas casas de pueblo construidas sobre sus depósitos sino también estas casas de viña.

Los «tonnes» son pequeñas construcciones un tanto extrañas que jalonan nuestro territorio. En las laderas, perdidas en la maleza o solas en medio de los prados, estas casitas nos parecen hoy a veces incongruentes.

En una época no tan lejana, cuando los medios de locomoción no permitían viajes largos y frecuentes, el viticultor podía almacenar allí herramientas, estacas o algún producto de las cosechas. Son lugares importantes para la vida. En ellos se refugiaban los trabajadores y comían en sus jornadas de trabajo. Algunos presentan chimeneas para cocinar en ellas.



«Tonne» en el barrio de la rue de l'Adèle antes de la restauración por parte de la ASCA

Reflejaban la riqueza de los propietarios y la rentabilidad de la parcela. Los «tonnes» se construyeron en cal, con marcos de puertas y ventanas tallados para los más lujosos. Hoy los «tonnes» del viñedo están desapareciendo ante una indiferencia casi generalizada. Sin embargo, son un símbolo del cultivo de la vid que ocupó en Aubière casi todo el territorio de la comuna.

Depende de cada uno de nosotros trabajar para que no se olviden de ellos. A menudo basta con cambiar algunas tejas, reemplazar 1 o 2 piedras sueltas para que aún puedan seducirnos y mantener nuestros paisajes con una originalidad sorprendente.

La recuperación de estos «tonnes» forman parte del plan de rehabilitación de nuestra asociación en el entorno de las bodegas

5. LA BODEGA Y SU CONSTRUCCIÓN.

¿Quién, en la Baja Auvernia, no conoce, ni siquiera de oídas, las bodegas Aubière o Châteaugay? Sin embargo, estas bodegas siguen siendo desconocidas en gran parte, porque a menudo tenemos una imagen imprecisa. ¿Dónde están ubicadas estas cuevas? ¿Cuándo aparecen? ¿Por qué y cómo se construyeron y utilizaron?

Estas bodegas tan particulares que se encuentran en una quincena de localidades de las laderas vitivinícolas de Limagne, se caracterizan por la ausencia de grandes edificios residenciales o agrícolas construidas sobre ellas. A veces, sólo un «tonne» cubre la puerta que da acceso a las escaleras de estos sótanos. La mayoría de las

veces su techo» es una cúpula de tierra, cubierta de hierba o incluso bordeada de árboles. Por tanto, ellas mismas constituyen los edificios.

Estas bodegas se organizan en barrios en diferentes localidades del Puy de Dôme, en una franja norte sur de 60 km de largo y 15 km de ancho desde Combronde a Montaigut le Blanc.

Sobre el Puy d'Aubière, en la ladera sur de la ciudad, las bodegas se alinean para formar un verdadero distrito de unos 400 metros de largo y 100 metros de ancho; lo que viene a ser 4 hectáreas. Estas bodegas construidas se instalan en una pendiente natural favoreciendo su enterramiento y por tanto su aislamiento térmico. La parte superior de los calados está al menos a 2,50 m por debajo del umbral de la puerta exterior y a 6,7 y, a veces, 8 metros por debajo de la parte superior de la cúpula de tierra que cubre el sótano. Como resultado, todas las bóvedas y la escalera son abovedadas. Sólo una bóveda puede trasladar la carga de cientos de toneladas de tierra que las cubren.

Todas estas bodegas disponen de conductos de ventilación, en principio uno por estancia, verticales u oblicuos, que acogen las bóvedas y se extienden al exterior a través de un «supirail». Al garantizar un intercambio de aire entre la bodega y el espacio exterior, este conducto contribuye significativamente a la calidad

de la construcción de la bodega, que, por definición, debe estar constantemente fresca y húmeda. Estas bodegas tienen una temperatura que varía entre 7° y 12° aproximadamente y una humedad entre 80% y 90%, y durante todo el año, con variaciones muy leves independientemente de la magnitud de los cambios del clima.

La bodega típica está realizada en el fondo de una excavación a cielo abierto que se rellenaba después de la construcción. No son ni galerías naturales ni trogloditas. En una colina se realizaba una excavación paralelepípeda aproximadamente de la forma y dimensiones de la futura bodega. En ella se construye una losa de cimentación en el fondo de la excavación, sobre la cual se instala un encofrado para la construcción de la bóveda. Posteriormente, se construía la puerta y la escalera de acceso encofrando la bóveda. Ésta se cubre con una capa de mortero de cal sobre el que se colocan ordenadas las piedras siguiendo la forma del arco. Luego se recubren con una nueva capa gruesa de mortero de cal. En la bóveda de cada habitación se reserva un espacio de embudo invertido sin cubrir que formará la abertura inferior del conducto de ventilación. En ese momento se cubrirá la excavación con tierra envolviendo la bóveda ya terminada. Conforme se carga y compacta se va construyendo el conducto de ventilación exterior. Finalmente, comienza el desmontaje del encofrado, la dotación



Cuevas de la «Croix de l'Abre», cerca del Museo de la Vid y el Vino de la Baja Auvernia



Interior de la bodega del Gran Corredor.



Rue du Thieu; bodegas rematadas con «tonnes».

interior de un suelo de tierra, la construcción de los muros de contención exteriores y la instalación de las hojas de las puertas.

Las bóvedas no se construyeron con excesivo cuidado como se puede apreciar en el acodado del encofrado a base de listones de mas o menos regulares y contiguos. Aun así, constituye el trabajo más destacado de los maestros constructores de bóvedas. Probablemente no sean albañiles de la localidad sino profesionales que venían de otras localidades con sus utensilios y encofrados móviles. Quizás una posible pista fuera la de los famosos canteros de Limousin.

A veces, la construcción enterrada se compone de un solo calado abovedado, como en Gimeaux, Prompsat, Yssac la Tourette o Montaigut le Blanc, pero muy raramente en Aubière, donde la bodega se compone de varios calados ordenados por un espacio libre en la parte inferior de las escaleras; un corredor cubierto que pone en comunicación diferentes partes de un mismo nivel. Esta situación con varios sótanos sugiere que estos sótanos, así diseñados, fueron desde un principio para uso colectivo.

Por ello cada bodega tiene un estatus legal complejo. Los calados que las componen son privados, mientras que los espacios de circulación son comunes a todos los propietarios. Las partes estrictamente funcionales de la bodega son lugares de sociabilidad masculina, mientras que el montículo que las cubre es un espacio de sociabilidad familiar y general. Allí se improvisaban comidas campestres en el siglo XIX y principios del XX, frecuentadas por los habitantes de Clermont los domingos.

Estas bodegas de Aubière presentan 175 entradas a bodegas que se agrupan en dos zonas, la del noroeste del pueblo y la que se extiende al sur al pie del Puy d'Aubière. Su construcción muestra un aumento significativo entre 1831 y 1877 relacionado con el incremento de la producción. La superficie de viñedo de Puy de Dôme pasó de 17.000 hectáreas a finales de la década de 1780 a 44.000 en 1892.

El aumento de las cantidades producidas explica el incremento de la construcción de estas bodegas. Las bodegas de las rue Thieu y Grandes Caves se datan en torno a 1847, mientras que la mayoría del entorno de la rue du Paradis se construyeron hacia 1855. Las más recientes serían las de la rue l' Adele en 1877. En este periodo la filoxera ya estaba presente en Auvernia. Las recientes investigaciones de ASCA han encontrado testimonio escritos de compra venta datados en 1602 y 1648.

Del siglo XVII, aunque en su segunda mitad, es también la «Cave a Madame» relacionada con el señorío de Aubière y su castillo de quien conservaba sus vinos. Actualmente acoge el Museo del Vid y el Vino de la Baja Auvernia en la Avenue Jean Noëllet. Se diferencia de otras bodegas por sus dimensiones y por la distribución de las habitaciones en dos niveles. Incluye además de una bodega, una sala para la elaboración del vino, y salas para su conservación.

6. LA ASOCIACIÓN.

ASCA, Association pour la Sauvegarde des Caves d'Aubière, desde su fundación, se ha dedicado a recuperar las bodegas de Aubière y a dotarlas de actividad que permitan su mantenimiento y pervivencia. Desde hace dos décadas mantiene su actividad en tres frentes principales, la recuperación material de las bodegas, la realización de actividades que divulguen su importancia y les proporcionen un uso y la difusión de la actividad relacionada con la vitivinicultura y el patrimonio de Aubière. Al mismo tiempo establece para este fin contactos con diferentes entidades, asociaciones y particulares interesados en la protección del patrimonio, el paisaje la naturaleza... con las que acuerda actuaciones para el desarrollo y difusión de su actividad.

La recuperación del patrimonio de las bodegas aparece desde el comienzo de ASCA dado que la asociación se crea a partir de los intereses de personas preocupadas por el patrimonio de Aubière y propietarios o arrendadores de estos espacios. Dos preocupaciones han sido fundamentales desde el principio, mejorar el estado de las construcciones y el entorno y evitar los usos indebidos, las entradas en los espacios y los robos. Para ello la asociación ha buscado la colaboración con el Ayuntamiento demandando desde el primer momento su actuación en la ubicación de papeleras e intervenciones sobre la limpieza del entorno de las bodegas que solía sufrir la presencia de personas poco cívicas y con comportamientos vandálicos. La mejora de los espacios y el incremento del uso favoreció la mejora de esta situación junto con la actuación del municipio finalmente a través de un convenio con la asociación en la limpieza y desbroce de las zonas vegetales que cubren las bodegas.

Al mismo tiempo la labor de la asociación en esta línea ha consistido en la realización de trabajo voluntario para la recuperación de este patrimonio. Así, desde los primeros momentos, se han organizado tareas voluntariado esencialmente en dos frentes; desbroce y construcción. En principio, cada quince días y actuando

dos días (martes o jueves y domingos) se reunían los voluntarios para recuperar los muros de contención de las lomas que cubren las bodegas, vaciar los accesos y poder recuperarlas, rehacer las entradas y puertas, liberar y recomponer los «supirail», facilitar el acceso a la electricidad... según el momento en el que se encontrara cada tarea, y también para limpiar, desbrozar y segar las superficies vegetales que cubren las bodegas.

Para ello la Asociación fue generando un conjunto de bodegas que controlaba por ser propiedad o estar arrendadas por los asociados, pero además haciéndose con nuevas bodegas que los poseedores donaban o vendían con la simbólica cantidad de un euro. Así en 2006 la asociación había conseguido ya 6 bodegas en las zonas de Grand Corridor, Rue des Grandes Caves, Chemin de Thieu y Rue Chautard. Con ello se han recompuesto los accesos de muchas de ellas y algunas se han puesto en valor y en disposición de visita como la «Cave du Soleil» en 2007, que se integra junto a las que prestan sus propietarios y de las también se van recuperando los «tonnes» que coronan algunas de las bodegas.

Este trabajo voluntario se nutre de las colaboraciones de los miembros de la asociación que van desde el trabajo de los materiales hasta la elaboración de los elementos que pueden instalarse en las bodegas: puertas y cerraduras, ventanas y rejas para los respiraderos, realizados por artesanos locales con motivos propios de Aubière. También desde 2010 se viene realizando el levantamiento topográfico y cartográfico de las bodegas que se iban controlando por la asociación con la colaboración de algunos de los socios y aportando la asociación el material necesario. Asimismo, se contribuye a la recuperación de los materiales de vinificación que posteriormente decorarán estas bodegas.

La forma de acometer estos trabajos pasa por encontrar recursos además de la financiación propia. A lo recaudado con los eventos que se organizan, a la colaboración de algunas instituciones o empresas, se une la aportación que le proporciona la Fundación Patrimonio de Francia con la que mantienen un convenio que les hace llegar lo que los particulares le destinan con este fin. Éstos reciben un documento que les permite la deducción fiscal por mecenazgo de estas cantidades, que en estos momentos se establece en el 66 % de lo aportado. De esta manera las pequeñas aportaciones particulares también acceden a estas ventajas decidiendo el fin para el que las quieren destinar. Asimismo, ASCA hace unos años firmó un convenio por el cual el municipio se comprometía a limpiar la vegetación que cubría las bodegas.

Con esta red de bodegas que ASCA cuida, protege y valora, también establece un conjunto de espacios que utiliza en sus actos y visitas además de poderse alquilar para eventos, para realizar exposiciones o para otras asociaciones. Por ejemplo, de esta manera la «Association des Croqueurs de Pommes» le alquiló a ASCA en 2005 una bodega en la rue Chautard, o las de la rue Jules Guyot están

disponibles para celebraciones de unas cuarenta personas. Están equipadas con electricidad, agua caliente y baños. Pero todo ello comenzó con las visitas que se hicieron en 2001 al crear la asociación para inventariar las bodegas existentes con propietarios, sin propietarios conocidos, colmatadas, ocupadas o llenas de desechos durante muchos años.

Pero la recuperación de este patrimonio no era solo una cuestión material. Sabían desde el primer momento que dotarlas de nuevo de valor consistía en retomar su uso. El uso social y el entretenimiento, parecieron la mejor manera de renovar y mantener estos barrios centenarios. Por ello se comenzaron a organizar puntualmente eventos para captar la atención y atraer público a las bodegas: La Fiesta de la Música, los conciertos de Jazz y Folk en las bodegas, las exposiciones... Eventos que se añadieron a los que ASCA se suma participando en convocatorias generales como las Jornadas Europeas de Patrimonio, la «Fête de la Rosière» con visitas teatralizadas, u la organización de la «Fête du Terroir» ofreciendo visitas guiadas a las bodegas terminadas con una degustación gastronómica. Y también organizaban comidas en las bodegas, con productos de la zona, artesanos locales o con aquellos que se quieran promocionar rememorando las convocatorias que atraían a las familias hace cien años sobre las lomas que cubrían las bodegas o dentro de ellas. Reuniones que concitan más de doscientas personas y cuyos beneficios ayudan a sufragar la actividad de la asociación como son la comida de Saint Loup a finales agosto o la comida en las bodegas de la rue Bacchus en diciembre.

Este valor nace también de la colaboración con otras asociaciones, con agentes del territorio y localidades con parecida situación patrimonial. Así, desde relacionarse con la ciudad hermana de Grevenmacher (Luxemburgo) y sus vinos, o con la asociación ACAVIC («Amis des Caves du Vieux Clermont») y su patrimonio subterráneo, o con «Romagnat Patrimoine» y sus hornos de cal. Encuentros que sirven para compartir experiencias e iniciativas y para comprender como la recuperación patrimonial pasa también por proteger el «saber hacer» en estos lugares. Porque ASCA además del trabajo directo en el patrimonio se preocupa también por las labores que en él se albergaban, especialmente el vino.

Con este fin ASCA mantiene una colaboración con el Ayuntamiento para el mantenimiento de las vides conservadas en el entorno del «Museo de la Vid y el Vino de la Baja Auvernia» en Aubière en el que se mantienen las variedades de uva plantadas históricamente en el territorio: Brumeau, Épinou, Rubis, Damas Rouge y las de la ciudad hermana Grevenmucacher; Riesling, Auxerrois, Pinot gris... Pero también desarrolla uno de sus primeros proyectos ya planteado en 2002 que es el desarrollo de un viñedo educativo. Gracias a la cesión para quince años de un terreno de 500 metros cuadrados situada en lo alto de la rue Bacchus y la cesión de derechos de plantación de uno de sus socios, ASCA ha plantado 500 cepas de chardonnay blanco. Su visita se enmarca dentro de las que se

realizan durante las visitas a las bodegas y se incorporó a las que se realizan en las Jornadas de Patrimonio. Las labores de estos viñedos se comparten por los socios voluntarios con la colaboración de escolares que participan en la vendimia. Junto a esta viña, la Asociación cuenta con otra que también trabaja y cuyos frutos, con las de las anteriores se vinifican de diferentes formas elaborando vinos, vinos dulces y destilados que recuperan la elaboración y que se ofrecen en las visitas a las bodegas, las comidas, y en mercados de la localidad y cuyos beneficios se destinan a colaborar con iniciativas sociales de otras asociaciones.

El conjunto de actuaciones ofrece una sostenibilidad que permite mirar al futuro con ánimo, aunque el parón del Covid19 haya afectado notablemente a nuestro trabajo habitual. Pero la labor continuada y la fortaleza de la Asociación es realmente lo que ha permitido sobrellevar la incertidumbre. Este músculo asociativo se consigue, por una parte, manteniendo el trabajo de los asociados y la realización de actividades específicas para los socios. Por otra reconociendo el trabajo realizado tanto de sus gestores como de todas las personas comprometidas con el funcionamiento asociativo; colaboradores profesionales, artistas, donantes, los padrinos de las viñas pedagógicas... Por otra, con la publicación semestral de un boletín, en el que pueden conocerse al detalle todas las acciones de las que estamos hablando (<https://www.aubiereasca.com/bulltin-semestriel>).

Además, ASCA abre las puertas de las bodegas a todas las iniciativas sociales que se plantean y a las autoridades y personalidades que las quisieran visitar. Mantiene el contacto con las más de 500 personas que anualmente visitan las bodegas de Aubière (lo que hoy ya supondrían unas 10.000) en las que se incluyen los grupos de estudiantes extranjeros que se interesan y difunden el valor de este patrimonio. Y la asociación está incorporada a iniciativas que le permiten obtener subvenciones para desarrollar su plan de recuperación de fincas vitivinícolas, como la incorporación al Plan de Gestión de Espacios Naturales Sensibles en 2017, lo que le ha permitido contar con una subvención de la ENS para llevarlo a cabo.

En definitiva, un conjunto de actuaciones nacidas del desafío de renovar y mantener este barrio centenario. Para que este patrimonio social y cultural sea un éxito, sigue siendo necesario dotar de nuevos destinos a esta zona y, en particular, destacarlo a los ojos del público; extraer definitivamente las bodegas del desconocimiento y hacer que la zona sea atractiva para los residentes y visitantes de Aubière. De lo contrario, este vecindario volvería rápidamente al páramo del que comienza a emerger.



Gloria Martín Martín

- Licenciada en Historia del Arte por la Universidad de Valladolid.
- Guía en la Casa Museo Colón, Casa Museo Zorrilla, el Centro de interpretación del Valle del Esgueva de Valladolid, y ayudante de conservador en el Musée de Maisons Comtoises en Francia.
- Gestora de la Oficina de Turismo de Mucientes (Valladolid) y de la Bodega «Aula de Interpretación» Museo del Vino de Mucientes.
- Tesorera de la Asociación Museos del Vino de España.



El Quarto de San Pedro de Mucientes, un barrio de bodegas del siglo XVI en el presente en D.O. Cigales

GLORIA MARTÍN MARTÍN

In memoriam. Carlos Duque Herrero (1960-2005).

Mucientes es una pequeña localidad de la provincia de Valladolid a 10 kilómetros de la capital que cuenta con una población de 650 vecinos. Aunque no se conoce con exactitud el origen de la viticultura en la localidad los vestigios de asentamientos celtibérico vacceos, villas romanas y restos de época visigótica en el área del bajo Pisuerga en la que se enclava hace pensar que la tradición vitícola de Mucientes cuenta con siglos de antigüedad.

El cultivo de la vid en Mucientes, al igual que en otras localidades vecinas, es y ha sido una fuente de ingresos para el pueblo, de ahí el papel relevante de la vendimia en sus tradiciones, en su forma de vida y en la arquitectura ligada a esta actividad agrícola. Las zonas de bodegas son espacios de especial interés que nos hablan de un pasado vitivinícola importantísimo. La localidad de Mucientes, y en general la zona geográfica de la D.O. Cigales de la que forma parte, presenta unos rasgos muy específicos y peculiares en cuanto a etnografía y arquitectura popular. Es una zona caracterizada por sus barrios de bodegas ubicados a las afueras. Barrios que eran (y en cierta medida siguen siendo) centro de actividad económica y de sociabilidad, y que actualmente son un valioso testimonio de la historia del día a día.



Quarto de San Pedro. Antes y después del proyecto de recuperación

Desde del año 2004 Mucientes, como municipio, viene trabajando en la conservación y recuperación de uno de estos barrios, el Cuarto de San Pedro, con la puesta en marcha del *Proyecto de recuperación del Cuarto de San Pedro*, un barrio de bodegas subterráneas excavadas por la mano del hombre y mencionado ya en documentos de 1528. Para la recuperación del Cuarto de San Pedro se contó con el proyecto de Pablo Puente Aparicio, arquitecto, restaurador y docente en la Universidad de Valladolid, el estudio histórico y etnográfico del historiador Carlos Duque Herrero y la colaboración de la Cátedra de Estudios de la Tradición de la Universidad de Valladolid dirigida por José Luis Alonso Ponga.



Calle Cuarto de San Pedro. Antes y después.

Como parte del proyecto de recuperación del Cuarto de San Pedro el Ayuntamiento adquirió dos bodegas subterráneas del siglo XVI, una de ellas en uso como bodega elaboradora hasta el año 2000. Tras los trabajos de recuperación de estas, y de la restauración y estudio del material etnográfico que había en su interior, se adaptaron como espacio didáctico y turístico conservando el ámbito y los elementos originales y se creó la Bodega-Aula de Interpretación. Esta aula permite a todo aquel que visite Mucientes conocer una bodega tradicional. La visita se desarrolla a 10 metros de profundidad, donde conocer al detalle los diferentes procesos de elaboración del vino, su evolución histórica, elementos y fases de construcción, sus herramientas y elaboración tradicional, gastronomía típica, mitos...

La Bodega-Aula de Interpretación de Mucientes forma parte de la Asociación de Museos del Vino de España desde el año 2007 y es el único museo del vino ubicado en una bodega subterránea del siglo XVI reconocido por la Junta de Castilla y León como espacio museístico en la categoría de Centro de interpretación del patrimonio cultural. (Art 15 de la Ley 2/2014).

A raíz de la apertura de la Bodega-Aula de Interpretación se han puesto en marcha diferentes proyectos vinculados con el ciclo de la vid: «*Vendimiario*», «*A*



Bodega-Aula de Interpretación.

la rebusca», «*Fiesta del Primer vino*», «*ExcidaMuz*»...que han servido para dar a conocer el Quarto de San Pedro y potenciar a Mucientes como destino enoturístico.

El «*Vendimiario*» se realiza desde el año 2004, coincidiendo con la vendimia. El objetivo de esta experiencia es acercar y enseñar al visitante cómo se vive el momento de la vendimia en una pequeña localidad castellana, incluyendo su significado social y económico, mostrando todos los elementos que intervienen en ese periodo del año, fundamentalmente la viña y la bodega, en su aspecto más tradicional y en contraste con las técnicas más avanzadas e industrializadas. Los participantes recorren una viña donde ver la diferenciación de la plantación de vides en espaldera y en vaso, las variedades de los palos, el proceso de maduración de la uva, visitan las instalaciones de una bodega productora para conocer los diferentes procesos de la elaboración moderna del vino: el despalillado, los depósitos de frío, la embotelladora, la distribución para continuar con un paseo comentado por el Quarto de San Pedro, hasta llegar a la Bodega-Aula de Interpretación (Museo del vino) para conocer la manera tradicional de elaborar el clarete, finalizando la visita con una degustación de la gastronomía típica de vendimia acompañada con vinos elaborados en Mucientes.

Para la realización del «*Vendimiario*» desde la organización se cuenta con la colaboración de expertos en distintas materias que ofrecen su experiencia para acercar el mundo del vino a los visitantes.

La «*Fiesta del Primer Vino*» se celebra, desde el año 2008, el domingo posterior al 5 de febrero. El Ayuntamiento de Mucientes en colaboración con los bodegueros del municipio organiza esta propuesta donde las bodegas mucienteñas elaboradoras de rosado y pertenecientes a la Denominación de Origen Cigales presentan de forma conjunta sus vinos rosados de la cosecha del año. Desde el año 2018 se invita a una bodega de alguno de los municipios pertenecientes a la D.O.Cigales. Junto a la oferta vinícola se ofrece la posibilidad de degustar productos gastronómicos que cada año han ido variando y que en las últimas ediciones has estado vinculados



A la rebusca

3€

Como era tradición, finalizada la vendimia llega la hora de la rebusca. Recorreremos los senderos hasta llegar a los majuelos; donde recogeremos las uvas olvidadas. Allí tendremos una degustación de vino, por cortesía del Ayuntamiento.

Fecha: 27 de octubre
Hora: 09:30
Lugar de salida: Plaza Mayor de Mucientes
Recorrido: 6 km aprox., ida y vuelta
Duración aproximada: 4 h
Dificultad: media (se recorrerán caminos y sendas)
Recomendaciones: Llevar calzado y ropa adecuada, agua, protector solar, tijeras y bolsita
Reservas: Oficina de Turismo de Mucientes
 983 88 78 23

Organiza: BODEGA MUCIENTES Ayuntamiento de Mucientes

Colaboran: Ayuntamiento de Mucientes, Ruta del Vino Cigales, CIGALES

ExcidaMUZ



Poda, senderismo y degustación

Día: 15 de marzo
Hora: 10
Salida: Plaza Mayor
Recorrido: 8 Km.
Duración: 4h aprox.
Precio: 3€ / persona
Recomendaciones: calzado y ropa adecuada, agua y protector solar.



INFORMACIÓN Y RESERVAS EN OFICINA DE TURISMO
 983 887 623
 Plazas limitadas

Organiza: BODEGA MUCIENTES Ayuntamiento de Mucientes

Colabora: Ayuntamiento de Mucientes, Ruta del Vino Cigales, CIGALES

a restauradores y productores asociados a la Ruta del vino Cigales, de la que Mucientes es socio fundador, para reforzar el vínculo y crear sinergias entre los diferentes miembros de la Ruta.

Paralelamente, en la Bodega-Aula de Interpretación se realizan visitas guiadas gratuitas.

Esta «Fiesta del Primer Vino» enlaza con la vieja tradición de los vinateros del pueblo, que tenían por costumbre abrir las bodegas para dar a probar a sus vecinos los primeros caldos del año, antes de que éstos salieran a la venta.

«A la rebusca» es un proyecto puesto en marcha en el año 2018. Esta actividad enoturística está basada en una tradición con cientos de años de historia. Unas semanas después de finalizada la vendimia y tras el pertinente permiso municipal llegaba la hora de la rebusca, ir a recoger las uvas olvidadas en los majuelos y aquellas que en el época de la vendimia aún estaban sin hacer y que en ese momento ya habían alcanzado el punto de madurez. Con esta propuesta lo que se ha querido es aunar el contacto con la naturaleza y la recuperación de una actividad ya casi olvidada como es la rebusca. Tras recorrer diferentes majuelos recogiendo esas uvas olvidadas en las cepas y disfrutando del paisaje los participantes disfrutaban de un almuerzo en el viñedo con productos locales.

«ExcidaMuz» se celebró por primera vez en 2019. Aúna una de las actividades imprescindibles en el cuidado del viñedo como es la poda, fundamental para

mantener la buena salud de la viña, y senderismo. Se recorre una ruta senderista de dificultad media hasta llegar a uno de los viñedos con más de 75 años en los que se realiza un ejercicio de poda donde un viticultor del pueblo enseña a los participantes la manera tradicional de podar, pudiendo ponerlo en práctica, y se muestra como se hacen los manojos, trenzado tradicional de los sarmientos que en otros tiempos se colocaban en la «tenada», pequeño cobertizo hecho con dos pilares junto a la tapia atravesando una vigas de madera y los manojos servían de sotechado además de ser utilizados para calentar las casas al ser quemados en el enroje o en las cocinas bilbaínas. Para finalizar con una degustación de productos locales.



La recuperación del Cuarto de San Pedro, la creación de la Bodega.Aula y la puesta en marcha de un calendario de actividades vinculadas al ciclo de la vid han sido motivo para que el pasado año 2020 Mucientes recibiera el premio nacional al *Mejor Municipio Enoturístico de España* por la acertada potenciación del municipio como destino enoturístico con el proyecto de recuperación del Cuarto de San Pedro, un barrio

de bodegas subterráneas excavadas por la mano del hombre, en el que se ha adaptado un espacio didáctico y se ha instalado un aula de interpretación; además de impulsar diferentes proyectos vinculados con el ciclo de la vid como «*Vendimiario*», «*A la Rebusca*», «*Fiesta del Primer Vino*» o «*ExcidaMuz*».

Siendo el primer municipio de Castilla y León en obtenerlo y el tercero en España junto a Cambados (Galicia) y Laguardia (La Rioja).

UN BARRIO DE BODEGAS COMO POTENCIACIÓN DEL TERRITORIO, DE SU PATRIMONIO VITIVINÍCOLA Y DE SUS RECURSOS NATURALES, CULTURALES Y GASTRONÓMICOS.

Las zonas de bodegas son espacios de especial interés que nos hablan de un pasado vitivinícola importantísimo. En Mucientes existen 153 accesos a 205 bodegas subterráneas algunas de ellas aun en uso para la elaboración de vino de autoconsumo, otras muchas como lugar de reunión y celebración de familiares y amigos.

No fue hasta el año 2004 cuando a nivel municipal se empezó a trabajar el enoturismo en la zona, siendo Mucientes el primer municipio en llevarlo a cabo de una forma estructurada a través de su oficina de turismo.

Anteriormente al año 2004, en la zona de la comarca de Cigales no existía ninguna bodega tradicional que pudiera visitarse como recurso turístico aunque ya había alguna bodega elaboradora que ofrecía visitas sobre todo a sus clientes. Es entonces cuando el Ayuntamiento comienza el proyecto de recuperación del barrio

de bodegas de San Pedro y como parte del mismo compra dos bodegas subterráneas del siglo XVI, que tras la recuperación del espacio y del material etnográfico se adaptaron como espacio didáctico y se creó la Bodega-Aula de Interpretación. Esta aula permite a todo aquel que visite Mucientes conocer una bodega tradicional. La visita se desarrolla a 10 metros de profundidad, donde conocer al detalle los diferentes procesos de elaboración del vino, su evolución histórica, elementos y fases de construcción, sus herramientas y elaboración tradicional, gastronomía típica, mitos... En la vecina localidad de Cigales el ayuntamiento llegó a un acuerdo con un particular en 2009 para la cesión de una bodega tradicional a la que organizan visitas desde la oficina de turismo. En 2014 se crea la Asociación de Bodegas y Cuevas de Dueñas (Palencia) y en 2019 abre su centro de interpretación del barrio de bodegas.



Siendo uno de los objetivos de la Bodega-Aula el estudio, conservación y difusión de la cultura del vino en 2012 surge la idea de crear un centro de recopilación de material etnográfico y se acuerda por ello que el centro se ubique en Mucientes. Fruto de las reuniones previas para la firma del Convenio de colaboración de los municipio que forman parte de la D.O.Cigales para la creación del «Centro de interpretación del clarete» (firmado el 1 de marzo de 2013 en la Diputación de Valladolid), se comienza a trabajar en la creación de un ente dinamizador del territorio vinculado a la D.O.Cigales, barajándose diferentes figuras administrativas que finalmente da lugar a la creación de la Ruta del vino Cigales en Trigueros del Valle el 12 de diciembre de 2013. Y en 2019 se consigue la homologación de

un sendero de gran recorrido «GR.296 Senderos del clarete» que une los trece municipios pertenecientes a la D.O.Cigales.

La recuperación del Quarto de San Pedro fue el primer paso de la apuesta por el enoturismo del municipio de Mucientes, que tenía como objetivos en primer lugar: fomentar, difundir y conservar la memoria del elemento que tanto para Mucientes como para la Comarca (Denominación de Origen Cigales) ha sido referente y guía a lo largo de la historia: el vino. Servir de reclamo turístico para la localidad y para la Comarca, tratando de lograr un camino propio en el que la conexión entre la historia y las posibilidades del medio aparecen como referentes, potenciando el territorio y sus recursos naturales, culturales y gastronómicos. Y crear, al menos, un puesto de trabajo directo.



El primer objetivo de fomentar, difundir y conservar la cultura está presente en todas y cada una de las visitas guiadas que se realizan desde la oficina de turismo, la colaboración en publicaciones, seminarios, foros y difusión en redes sociales.

A las propuestas vinculadas directamente con la cultura del vino y ya mencionadas anteriormente («*Vendimiario*», «*A la Rebusca*», «*Fiesta del Primer Vino*», «*ExcidaMuz*») se han ido sumando otras no solo a nivel local. En 2015 el Ayuntamiento de Mucientes encargó al artista leonés Manuel Sierra un conjunto de murales con motivos relacionados con el mundo del vino. Estos paneles que decoran diversos rincones de la localidad marcan un itinerario a la vez que guían al visitante en un recorrido por el casco urbano y el Quarto de San Pedro hacia la «Bodega-Aula

MUCIENTES

DÍA: 8 DE NOVIEMBRE.
 HORA: 10 H.
 LUGAR DE SALIDA: PLAZA MAYOR.
 RECORRIDO: 8 KM IDA Y VUELTA POR CAMINOS Y SENDAS.
 DURACIÓN: 4 HORAS
 DIFICULTAD: MEDIA.
 RECOMENDACIONES: CALZADO Y ROPA CÓMODOS, AGUA, TIJERAS, BOLSITA Y MASCARILLA.
 RESERVAS: OFICINA DE TURISMO DE MUCIENTES. TLF: 983587623
 PRECIO: 3 EUROS POR PERSONA. RUTA SUJETA A CONDICIONES METEOROLÓGICAS Y SANITARIAS.

A LA REBUSCA 2021

Organizan:   RESERVAS: OFICINA DE TURISMO DE MUCIENTES TLF: 983587623

Socios de:  



de Interpretación (Museo del vino)»; —visitas complementarias a otros recursos del municipio como la iglesia parroquial, la colección de arte sacro, el Museo de instrumentos musicales de España y Portugal— sino también en colaboración con otros agentes turísticos, culturales y empresariales de los pueblos del entorno —«*Museos en ruta*», junto a las oficinas de turismo de Cabezón de Pisuerga y Valoria la Buena; «*Sierra en ruta*», una ruta organizada por la oficina de turismo de Mucientes en estrecha colaboración con la Bodega Hiriart en el municipio de Cigales y la empresa de transporte Interbus; «*Cocido de museos*» una jornada coordinada junto al Aula de las abejas del Cerrato en Valoria la Buena, el castillo encantado en Trigueros del

Valle y el Restaurante Pago de Trascasas en Cubillas de Santa Marta; municipios todos pertenecientes a la Ruta del vino Cigales—.

El aumento de la afluencia de visitas realizadas a Mucientes y la alta participación en las actividades programadas son el reflejo de la consecución del segundo objetivo: servir de reclamo turístico tanto para la localidad como para la comarca a lo que hay que sumar el impulso para la creación del sendero de Gran Recorrido «GR.296 Senderos del clarete» con el que se busca fomentar el turismo deportivo a la vez que potenciar los recurso paisajísticos de la zona caracterizados por los cultivos de viñedo y cereal vertebrados por el río Pisuerga y el Canal de Castilla que ofrecen unas características singulares por la flora y fauna ribereña y por las construcciones propias de un sistema de ingeniería del siglo XVIII como es el canal de Castilla.

Y el tercer y último objetivo, aunque no por ello menos importante, crear al menos un puesto de trabajo directo, no solo ha sido posible sino que además de una persona a jornada completa durante todo el año se cuenta con otra de refuerzo durante seis meses y se colabora con el Centro de Enseñanza Concertada Gregorio Fernández para acoger a alumnos en prácticas de la FP DUAL y con la Escuela de enoturismo de Castilla y León.

EL CUARTO DE SAN PEDRO FUERA DEL BARRIO DE BODEGAS.

Mucientes ha participado como ponente en seminarios, simposios y jornadas relacionados con el patrimonio vinculado a la cultura del vino.

Ha participado en el programa de Aspaym «Los museos salen a la calle»; en el programa de actividades que lleva a cabo el servicio de trabajadores sociales del Centro Asistencial Dr. Villacián con los residentes para que estos sigan conectados con el mundo rural en el que han vivido anteriormente a estar institucionalizados y que no pierdan contacto con el mundo exterior.

Vinculadas a la cultura del vino, el Ayuntamiento de Mucientes ha organizado exposiciones que han rotado por diferentes sedes: «El lagar de la ira de Dios» (Bodega-Aula; MUVA. Museo de la Universidad de Valladolid; Castillo de Tiedra (Valladolid) y «Las medidas del vino» en 2020 (Museo de Valladolid; Bodega-Aula).

A través de la oficina de turismo es miembro de la junta directiva de la Asociación de Museos del vino de España y de la junta directiva de Ruta del vino Cigales.

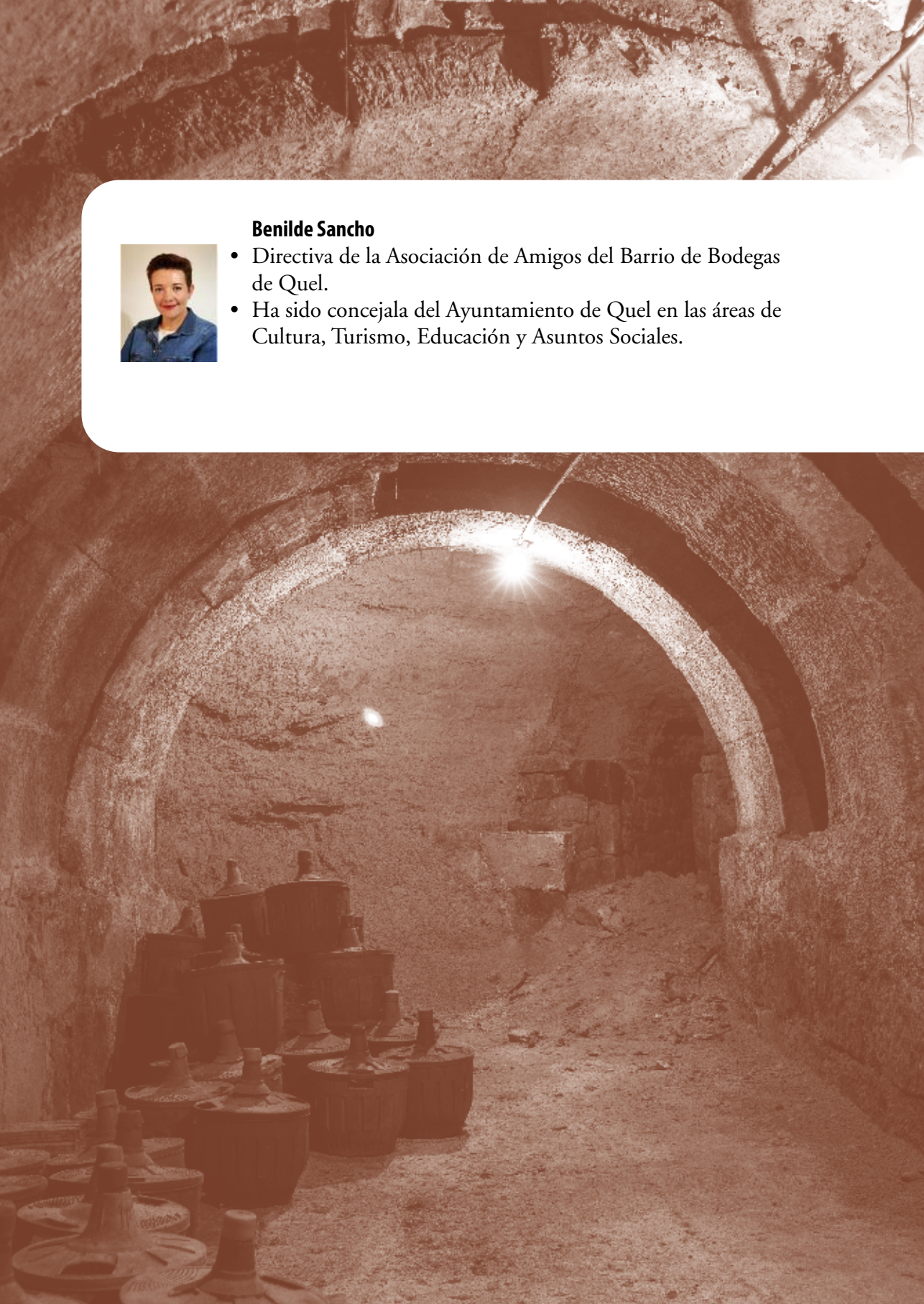
El ayuntamiento ha asesorado a diferentes municipios que han consultado sobre la conservación de sus barrios de bodegas desde la experiencia del proyecto de conservación del barrio de bodegas del s. XVI, la creación y puesta en marcha de la Bodega-Aula de interpretación y gestión.

El principal medio de difusión y promoción de la cultura del vino se lleva a cabo desde la oficina de turismo de Mucientes con las visitas al barrio de bodegas del siglo XVI y las visitas al Museo del vino así como con las actividades enoturísticas desarrolladas. Pero además desde el Ayuntamiento y la oficina de turismo se realiza a través de publicaciones: *Vino, lagares y bodega*, Carlos Duque Herrero. Grupo Página 2006; Catálogo exposición «*El Lagar de la Ira de Dios*». 2013; *Dieciocho paseos por Mucientes*. César Fraile Cantero. Ayuntamiento de Mucientes 2020; la organización de exposiciones temporales relacionadas con la cultura del vino; colaboración en la comunicación «Patrimonio vitivinícola y enoturismo como recursos para el desarrollo del territorio: La propuesta didáctica de la Bodega-Aula de Interpretación de Mucientes» para el *XV Coloquio Ibérico de Geografía. Retos y tendencias de la Geografía Ibérica*. Universidad de Murcia; participación en foros de enoturismo como ponentes; redacción de artículo para diferentes publicaciones; charlas y ponencias en instituciones: Aspaym; Centro asistencial Dr. Villacián; Real Academia de Bellas Artes de la Purísima Concepción de Valladolid...



Benilde Sancho

- Directiva de la Asociación de Amigos del Barrio de Bodegas de Quel.
- Ha sido concejala del Ayuntamiento de Quel en las áreas de Cultura, Turismo, Educación y Asuntos Sociales.



El barrio de bodegas de Quel: vida y vino entre calados

BENILDE SANCHO

Es un honor estar aquí y más teniendo en cuenta que somos una asociación, que se puede decir, que está en pañales puesto que nos constituimos como tal en septiembre de 2018. Ahora, en noviembre 2021, solamente tenemos tres años de vida. Tres años de vida truncados, como para todos, por la Covid19, con lo que realmente años efectivos de trabajo poquito más de un año y medio en el que hayamos podido sacar jugo a nuestras ideas y ganas de trabajar por el barrio de bodegas.

Os voy a poner en situación para que conozcáis la asociación, quienes la forman y nuestros objetivos. En la actualidad tenemos 93 socios. Para pertenecer a la asociación no es necesario tener bodega, solo ganas de preservar el patrimonio del barrio de bodegas de Quel. Estamos abiertos a que contactéis en cualquier momento con nosotros a través de nuestro teléfono o Whatsapp; 644 552 531, nuestro correo electrónico; barriobodegasquel@gmail.com, y en las redes sociales como Facebook (Asociación Amigos del Barrio Bodegas de Quel) o Instagram (@amigosbarriobodegasquel). Nuestra cuota es solo de 12 € anuales.





La junta directiva está formada por nueve personas de a pie, con muchas ganas de trabajar por este tesoro arquitectónico y cultural que es parte de la historia de nuestro pueblo.

Os voy a explicar el Barrio Bodegas y hablaremos de él y de la asociación, desde el corazón, desde el cariño y desde mi experiencia personal, que es muy similar a la de mis compañeros de la junta directiva en cuanto al sentimiento, las ganas y el cariño que ponemos a este trabajo.

Descubrí el Barrio Bodegas, sus entresijos, sus peculiaridades... no hace muchos años. Conocía el barrio, había ido en varias ocasiones desde niña a merendar, a comer con familiares, en mi juventud con los amigos a cenar... pero iba al barrio de visita. Hace unos años tuve la suerte de trabajar por el barrio y me gustaron muchas cosas de las que vi, muchas de las personas estaban ahí, que mantenían su bodega, que te abrían sus puertas y compartían lo que tenían, todo esto me llegó al corazón y decidí que me apetecía seguir trabajando con ellos y ayudando en lo que estuviera en mi mano aunque no tuviera bodega.

Cuatro pinceladas históricas nos van a ayudar a entender porque el barrio ha llegado hasta donde está y porque decidimos ponernos a trabajar en equipo:



- En el año 1792 en el Catastro del Marques de la Ensenada se recogen multitud de datos que nos permiten hacernos una idea de lo importante que era barrio para nuestro pueblo.
- Existían dos poblaciones: Quel de Yuso y Quel de Suso que hicieron el catastro juntas. El catastro nos habla de 224 bodegas para 338 vecinos, ya estos números llaman la atención, como decía el dramaturgo queleño don Manuel Bretón de los Herreros «casi tantos vecinos como bodegas».
- También nos habla de la cantidad de vino que se producía: 50.000 cántaras.
- Para los que habitualmente no manejamos esas medidas si lo trasladamos a litros estamos hablando de más de 800.000 litros.
- Un volumen muy importante de vino para una población como Quel en el año 1972.
- don Juan Bretón, abuelo paterno de D. Manuel Bretón de los Herreros, tenía bodega y producía más de 2.000 litros de vino.
- No solo los queleños tenían bodegas, por ejemplo, el Cabildo de la Catedral de Calahorra tenía viñas y bodega y producía casi 30.000 litros de vino.



- El catastro también hace referencia a dos calderas para la elaboración de aguardiente.
- Toda esta vida en el barrio se mantuvo durante los siglos XVIII, XIX y primera mitad del siglo XX.
- El 25 de marzo de 1947 se constituyó la bodega cooperativa de vino San Justo y San Isidro y comenzó la decadencia del barrio, porque dejó de cumplir la función que originariamente tenía, que era la producción de vino para su comercialización.
- Algunos propietarios han seguido haciendo vino hasta nuestros días, pero ya para consumo propio y no como medio para conseguir el sustento de sus familias.
- Las bodegas pasaron a utilizarse solo como merenderos, espacios de almacenaje, trasteros y en algunos casos fueron abandonadas por completo.
- Los tiempos fueron cambiando y se tendió a realizar las reuniones sociales en espacios más cómodos que necesitaran menos mantenimiento como bajeras o casillas.
- Todo esto nos ha llevado a la dinámica actual del barrio.



Estas cuatro pinceladas os pueden ayudar a hacernos una idea de porque estos humildes queleños, en torno al año 2018 decidimos juntarnos y formar esta «Asociación de Amigos del Barrio Bodegas».

Todos coincidíamos en algo y es que todos queríamos que esa dinámica cambiara, queríamos recuperar el hecho de ir a la bodega con amigos, con familia, en torno a mesa con una copa de vino, esto que todos decimos que está en el ADN riojano, compartir lo que se tiene y disfrutar de la vida en la bodega, queremos potenciarlo y queremos que el barrio recupere su vida.

Somos muy conscientes de que solos no llegamos a ningún sitio, que necesitamos el apoyo de las instituciones y sobre todo del Ayuntamiento de Quel que es fundamental para poner en valor el barrio.

En estas dos últimas décadas el Ayuntamiento ha apostado por este barrio destinando importantes recursos económicos y humanos. El primer evento «BQ» el 22 de julio de 2018 ayudó al resurgimiento del Barrio Bodegas, ese día pudimos volver a ver el barrio lleno de gente, lleno de vida, lleno de risas, lleno de alegría, de personas compartiendo recuerdo, anécdotas vividas en este barrio.

Agradecer también a Leticia Perez, de Bodegas Ontañón, su esfuerzo para realizar ese primer «*Quel-Explora*» el 22 de septiembre de 2018, fue un lujo tener el caño de una bodega lleno de microscopios y poder ver en ellos los seres vivos que había en el agua del río Cidacos, contemplar la cara de los niños al ver a un astronauta salir de una bodega como si acabara de volver de un viaje espacial...

El 11 de octubre de 2019 los niños del colegio de Quel realizaron una visita en la que recorrieron el barrio, visitaron varias bodegas y pudieron ver un vídeo que tenéis en las primeras publicaciones del Facebook de la asociación.

Como asociación tenemos claro que el barrio es Quel y Quel es el barrio y tenemos que colaborar siempre con todo el tejido social y cultural queleño.

En marzo 2020 la Covid19 nos paró por completo, teníamos muchas actividades en mente que esperamos algún día poder realizar como:

- Concursos de ranchos.
- Charlas con expertos que puedan enseñarnos cómo mantener las bodegas, cómo cuidarlas, para concienciar a niños y a mayores que se debe cuidar la bodega.

Es muy muy importante cuidar la bodega, porque están hechas en una ladera dulce, son agujeros excavados que necesitan muchos cuidados, necesitan ventilación constante para mantener niveles óptimos de humedad y evitar desprendimientos. En cualquier momento puede haber una tormenta y los ríos interiores que circulan por el subsuelo cambiar su recorrido y aparecer agua donde antes no había, es un barrio que necesita mucho cuidado y mucho cariño por parte de los propietarios de las bodegas.

Otra de las pocas cosas que hemos podido hacer es terminar un censo con datos de las bodegas, propietarios, fotos del estado en el que se encuentran...

Queremos ser nexo de unión entre compradores y vendedores, que los compradores si no tienen contacto directo con propietarios interesados en vender, puedan contactar con nosotros y les proporcionaremos datos de esos vendedores.

Creemos que es muy importante que los propietarios de bodegas que no puedan dedicarle a la bodega el tiempo y los recursos que necesita, la puedan vender a otras personas con ganas de disfrutar del barrio. Si yo no cuido mi bodega y no atiendo mi bodega, el problema no está solo en mi bodega, mi bodega tiene una bodega encima, una debajo, otras a derecha e izquierda, si en mi bodega hay un desprendimiento... probablemente mi vecino tenga un problema.

Por eso una de nuestras labores es concienciar en el cuidado de la bodega, debemos hacer entender a los propietarios que deben cuidar la bodega y el entorno, todas las obras realizadas en las bodegas deben seguir una estética común, acorde con un barrio de bodegas que tiene su origen en el siglo XVIII, para que el barrio sea bonito y agradable a la vista de todo el que lo visite.

Otra actividad realizada este año fue el «*Primer Concurso Fotográfico de Barrio Bodegas de Quel*», podéis ver los trabajos presentados en las redes sociales de la asociación.

Invítaros a que vengáis a conocer al barrio, os deis un paseo por él, subáis al mirador BQ porque tenéis unas vistas espectaculares. Insistir la asociación quiere cambiar la dinámica del barrio, quiere trabajar por el barrio y quiere que este barrio vuelva a tener vida.

Javier Arizcuren



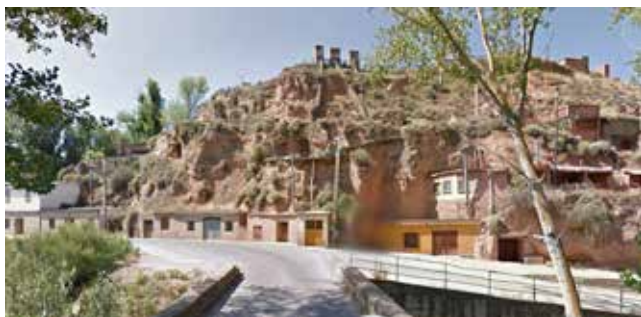
- Arquitecto y Máster en Viticultura y Enología.
- Proyectos en bodegas Marqués de Terán, Finca Los Arandinos o la recuperación de calados históricos y edificios de Conde de los Andes en Ollauri.
- Redactor del Documento de Recomendaciones Técnicas sobre los barrios de bodegas de Rodezno y Ollauri.
- Quinta generación de vitivinicultores con con bodega en Logroño, viñedos en la Sierra de Yerga y calado tradicional en el barrio de bodegas de Quel.



La bodega-cueva: un valioso activo para una marca

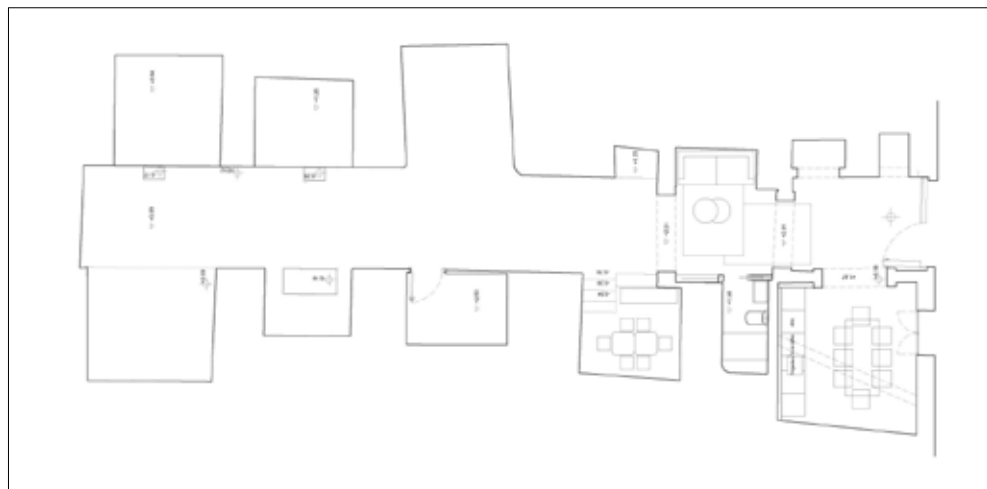
JAVIER ARIZCUREN

Los barrios de bodegas se insertan en una realidad más amplia que la delimitación geográfica de los mismos: son y se explican en su posición, dimensión y morfología como consecuencia de la existencia de viñedos en su entorno inmediato. Sirva como ejemplo el caso de Quel, cuyo principal barrio de bodegas, puesto que existe un segundo en otra zona del pueblo, se ubica en una pronunciada ladera en la margen derecha del río Cidacos, junto al camino que conecta el casco urbano con la zona conocida como las viñas.



La bodega cueva que Arizcuren ha adquirido y rehabilitado en 2021 forma parte del barrio de bodegas de Quel y de su historia y, desde que pudimos hacer uso de ella, se ha integrado en la estrategia comercial y de comunicación de Arizcuren.

En primer lugar, nos ha servido para dar cobijo a nuestro botellero histórico, que es aquel que una bodega «construye» con los diferentes vinos de sus diferentes añadas para constituirse en un museo, un «archivo» al que la bodega puede acudir cuando, por ejemplo, un importador requiere catar diferentes añadas de un mismo vino, para asegurarse la solvencia como elaborador de vinos de una bodega con la que va a trabajar y a la que va a dedicar tiempo y dinero para introducirla en su mercado.



Además, este botellero permite a la bodega conocer con total precisión la evolución de sus vinos para poder entenderla y realizar las acciones en futuras elaboraciones que permitan maximizar la vida de sus vinos. Esto es especialmente importante en una región como Rioja, que es mundialmente conocida por la capacidad de guarda de sus vinos.

En segundo lugar, hemos desarrollado en la sala de catas habilitada a tal efecto, catas profesionales con distribuidores e importantes prescriptores internacionales como los integrantes del programa Educadores de Rioja, promovido por el Consejo Regulador, o recientemente, el prestigioso periodista británico Tim Atkin. Todos ellos son, desde el momento que entran en la bodega y sin ser conscientes de ello, embajadores de Arizcuren y el barrio de bodegas cueva de Quel.



Por último, pero quizá lo más importante como activo de marca, el enoturismo.

Nuestra propuesta se fundamenta en la idea de «experiencia global» que incluye historia, paisaje, viñedo, tradición y por supuesto, vino. Todos estos aspectos explicados desde el respeto a nuestro pasado, presente y futuro, que es la base del proyecto Arizcuren.



Por ello iniciamos nuestra visita con la panorámica que ofrece el Castillo de Quel del paisaje del viñedo de la Sierra de Yerga. En este momento se contextualiza la historia de la viticultura en la zona de la que ya se tiene referencias escritas en el siglo XIII y se traza una breve evolución de la misma que culmina con los grandes cambios que el viñedo sufrió a mediados del siglo XX, con la llegada de las cooperativas, y sobre todo con la industrialización de la producción de vino.



A continuación, se inicia un recorrido ascendente que nos llevará a algunos viñedos, conociendo sus características de suelo, clima, variedades, técnicas de cultivo, etc, para terminar en un viñedo singular prefiloxérico en pleno monte, auténtica joya vitícola de la DOCa Rioja.



Concluimos la visita en la bodega cueva en la que se prueban algunos de los vinos que elaboramos con los viñedos que se acaban de visitar.

Para ello se ha realizado una rehabilitación de la bodega que mantiene inalterado el interior de la misma, con los depósitos de hormigón, cubas y antigua maquinaria y se ha acondicionado uno de los lagos con un espacio para cata, un aseo y una zona de estar, que hacen posible desarrollar de forma cómoda las catas de nuestros vinos.



DÓSTERS



El Paseo de la Estación de Valdepeñas: barrio burgués y bodeguero

DOMINGO FERNÁNDEZ MAROTO

ANA MARÍA MEDINA PÉREZ

TONKA IVANOVA ANGELOVA

RAFAEL PELÁEZ CABRERA.

UNED. EQUIPO DE INVESTIGACIÓN CUEVAS DE VALDEPEÑAS (EICV)

La fisonomía de una ciudad como Valdepeñas (Ciudad Real) viene determinada, entre otras cosas, por la actividad socioeconómica que la ha caracterizado durante siglos y sigue caracterizándola, como uno de los focos vitivinícolas del país.

El proyecto que lleva a cabo el EICV parte de la necesidad de recuperación, desde el punto de vista patrimonial y turístico, de las centenarias cuevas y bodegas de Valdepeñas, muchas de ellas abandonadas en la actualidad, y que en su día estuvieron integradas dentro de un importante circuito económico y social que prestigió esta ciudad vinatera.



Lámina 1:
Plano de Valdepeñas, de principios del siglo XX; marcada la zona del barrio del Paseo de la Estación, que surge ex novo tras la llegada del ferrocarril. A la izquierda de la imagen se puede ver el trazado de la línea férrea y la estación.

Sin duda, la llegada del ferrocarril a Valdepeñas, en 1861, supuso un antes y un después tanto en la producción vinícola como en el propio urbanismo de la ciudad. La posibilidad de transportar grandes cantidades de vino de forma rápida y económica a otras regiones, unido a la proliferación de la filoxera en Francia, provocó un incremento muy importante en la producción de vino «Valdepeñas». Todo ello supuso la necesidad de construir numerosas bodegas, algunas de grandes dimensiones, que se fueron ubicando, en parte, en el entorno de la estación y calles aledañas.



Lámina 2:
Fachada de las Bodegas Bilbainas, en plena producción, a principios del siglo XX (Colección particular). Fachada de las Bodegas Bilbainas, en la actualidad, ya cerradas y en estado de abandono. (Autores).

Al mismo tiempo, la necesidad de construir un «Paseo» que uniese la estación de ferrocarril con el casco urbano propició que la burguesía valdepeñera, propietaria de grandes extensiones de viñedos, exteriorizaran su poder económico, político y social, construyendo en la zona grandes casas con un estilo ecléctico muy característico, donde se impone una marcada horizontalidad y vanos rectos perfectamente alineados unos con otros; edificios que albergaron también en su parte posterior grandes bodegas y cuevas que socavaban el subsuelo, ante la necesidad de almacenar y conservar los caldos producidos.



Lámina 3: Casas burguesas de fines del siglo XIX y principios del XX, en el Paseo de la Estación. (Autores).

El «Paseo», por donde circularon durante décadas —sobre un pavimento de tierra— carros y mercancías hacia la estación de ferrocarril, se urbanizó a partir de 1912, construyéndose dos viales para el tráfico de vehículos y un amplio bulevar central. Así, pasó a ser el eje vertebrador de la expansión urbanística de Valdepeñas a fines del siglo XIX y primeras décadas del XX, momento en que se le incorporó un templete, una bella construcción de hierro, con techumbre de cerámica, que ha perdurado hasta nuestros días.



Lámina 4. El Paseo, a partir de la década de 1920, ya pavimentado y con calles laterales. (Colección particular). El Paseo en la actualidad. (Autores).



Lámina 5: Cueva del Museo del Vino de Valdepeñas. (Autores).

Las bodegas más cercanas a la estación tuvieron acceso directo a las vías, por lo que a través de un ingenioso sistema se podían cargar los vagones directamente de las bodegas, como sucedió con las Bodegas Bilbaínas y La Gloria, entre otras. Estos grandes edificios preindustriales se integran perfectamente en el entorno urbano del Paseo.

Las calles adyacentes como Torrecillas, salida de los Llanos, entre otras, se fueron nutriendo también de grandes casonas y bodegas que completaban así, un barrio burgués y bodeguero, a la vez que se incorporaron dentro de su fisonomía arquitectónica otros edificios, como varios casinos y sedes de bancos. Definitivamente, el barrio del Paseo de la Estación se consolidó a finales del siglo XIX y durante el

primer tercio del siglo XX como la zona privilegiada de Valdepeñas, en donde a las espaciosas y lujosas edificaciones que afloraron en superficie, se sucedían en el subsuelo decenas y decenas de cuevas horadadas en la roca, que conservaban el vino en el interior de grandes tinajas de cerámica.



Lámina 6.
Cueva de propiedad particular.
(Autores).

En la actualidad, el barrio ha perdido protagonismo en todos los aspectos: el ferrocarril, con menos demanda de pasajeros y mercancías, ya no fluye con la misma intensidad del siglo pasado; nuevas construcciones fueron sustituyendo, a partir de los años 60 del siglo XX, a muchas de las casas burguesas de principios de siglo, al mismo tiempo que las bodegas y cuevas familiares e industriales han cedido protagonismo y van siendo abandonadas, con el consiguiente riesgo de su pérdida definitiva y con ello, la pérdida de un patrimonio único.



Lámina 7: Foto superior, Casa-palacio del Paseo de la Estación, en 1930. (Colección particular). Foto inferior, estado de abandono, en 2022. (Autores).

Nuevas zonas, más modernas y adaptadas a las necesidades actuales de la población —caso de la zona del canal de 1º de julio— restan ya protagonismo a este barrio y al Paseo de la Estación.

El abundante patrimonio arquitectónico que aún perdura en el Paseo de la Estación —casas solariegas, bodegas particulares y bodegas industriales, cuevas e incluso el propio Paseo—, necesitan de su conservación y valoración. EL POM (Plan de Ordenación Municipal) actual, recoge la protección de muchos de estos elementos, impidiendo así la definitiva desaparición de los mismos.



Lámina 8:
Paseo de la Estación, con
el templete de la música
de principios del siglo XX.
(Autores).

BIBLIOGRAFÍA:

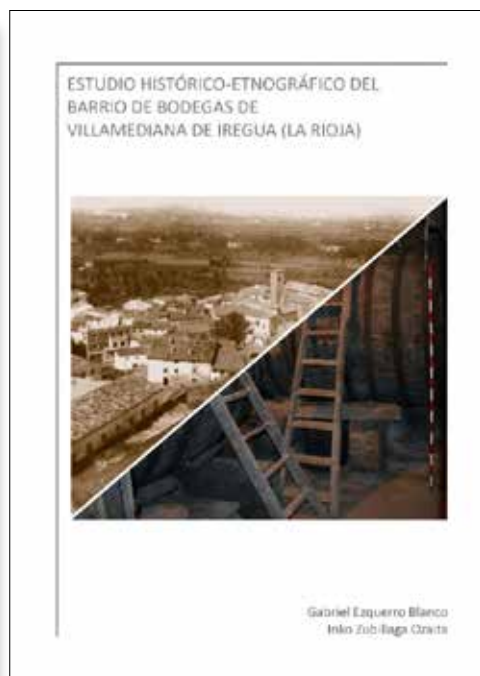
- ASENSIO RUBIO, F. (2015): «Santiago Ugarte Aurrecoechea y las Bodegas Bilbaínas», *La Albolafia: Revista de Humanidades y Cultura*. Nº 3, pp. 131-152.
- FERNÁNDEZ MAROTO, D.; IVANOVA ANGELOVA, T. MEDINA PÉREZ, A. M^a. (2020): «¿Patrimonio incompatible? Las cuevas de Valdepeñas». En *I Simposio anual de Patrimonio Natural y Cultural ICOMOS España*. Universitat Politècnica de València, Valencia, pp. 559-567.
- FERNÁNDEZ MAROTO, D.; IVANOVA ANGELOVA, T. Y MEDINA PÉREZ, A. M^a: «Patrimonio subterráneo: el silencio roto de las cuevas de Valdepeñas». En *II Congreso Internacional de musealización y puesta en valor del Patrimonio Cultural (LEGATUM 2.0)*. Daimiel, 2018. En prensa.
- MARTÍNEZ DÍAZ, J. L. (2005): *La genealogía de las bodegas en Valdepeñas*, Ayuntamiento de Valdepeñas, Valdepeñas.
- PERIS SÁNCHEZ, D. (2007): «Bodegas de Valdepeñas: Arquitectura, ciudad y paisaje». En *2º Ciclo de conferencias Valdepeñas y su historia*. Ayto. de Valdepeñas, Valdepeñas, pp. 13-97.

Este trabajo se enmarca dentro del Proyecto «Inventario y catalogación: Cuevas y bodegas de Valdepeñas como elementos patrimoniales», en el que colaboran junto al EICV el Ayuntamiento de Valdepeñas y el Centro Universitario Asociado a la UNED de Ciudad Real.

Supervivencia. Dos proyectos diferentes dos barrios distintos

GABRIEL EZQUERRO E INKO ZUBILLAGA

La historia de los barrios de bodegas es una historia de supervivencia. Nuestros barrios de bodegas atesoran no una, sino muchas historias de supervivencia: las de nuestros antepasados, que con ingenio y esfuerzo consiguieron doblar la piedra o las de cómo era la vida antes, diferente, más dura y en ocasiones más ingrata. Esta historia e historias de supervivencia llegan hasta el presente y de ella participamos, trabajando para que nuestros barrios de bodegas sobrevivan esta vez al implacable paso del tiempo y a la aparente pérdida de su razón de ser. Porque los que nos precedieron nos legaron un tesoro arquitectónico, histórico y etnográfico de incalculable valor, y a nosotros nos toca que ese legado no se pierda y se transmita a los que están por venir.



DOS PROYECTOS DIFERENTES DOS BARRIOS DISTINTOS

Los que suscribimos estas líneas hemos tenido la oportunidad de trabajar en dos proyectos de diferente índole, relacionados con dos barrios de bodegas también diferentes entre sí: el barrio de bodegas de Villamediana de Iregua y el barrio de bodegas de Pradejón, ambas localidades de La Rioja.



Villamediana de Iregua



Pradejón

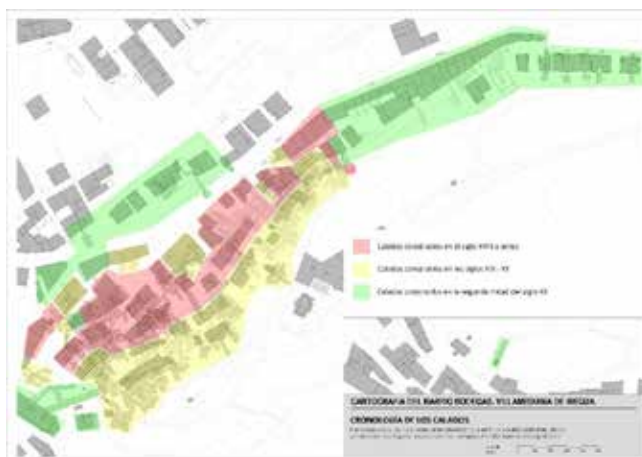
VILLAMEDIANA DE IREGUA

EL PROYECTO

Plan Especial de Protección y Regeneración Sostenible del Barrio de Bodegas de Villamediana de Iregua (2018). Articulado en diferentes estudios y proyectos:

- Caracterización del Subsuelo. Técnicas geofísicas. Ensayos mecánicos.
- Estudio Sociológico del barrio de bodegas.
- Estudio Histórico-Etnográfico del barrio de bodegas.
- Estudio Jurídico del barrio de bodegas.
- Programa de Identidad Visual para el barrio de bodegas.

Todos estos estudios se integraron en la redacción de un Plan Especial con el objetivo de ordenar, promover y gestionar la vida futura que pueda diseñarse para el barrio de bodegas.



EL ESTUDIO HISTÓRICO-ETNOGRÁFICO

Zubillaga y Ezquerro se encargó de la realización del estudio histórico-etnográfico, estructurado en varios apartados: un amplio recorrido por la historia de la vid y el vino en Villamediana; un análisis de la localización, usos, tipología o antigüedad de las bodegas que componen el barrio; y un tercer punto centrado en el valor patrimonial del conjunto, su protección, estado actual y posibilidades de futuro.

ASPECTOS DESTACABLES

- La antigüedad del barrio. Los protocolos notariales estudiados muestran la imagen de un barrio totalmente operativo a fines del s. XVI, cuyo nacimiento es posible que se produjese a finales del s. XV o comienzos del XVI.
- La capacidad de elaboración. La documentación histórica nos habla de un barrio cuyas instalaciones, en la mayoría de los casos, debieron estar orientadas a producir vino para el mercado. Las primeras bodegas de Villamediana (s. XVI) disponían de una capacidad de elaboración y almacenamiento que en nada tenían que envidiar a muchas de las que existían en Logroño.



Villamediana de Iregua 1582.



- La arquitectura de sus bodegas más antiguas. Una elaboración orientada al mercado debía contar con unas instalaciones adecuadas a tal fin. El barrio cuenta con un nutrido grupo de bodegas que disponen de instalaciones de porte monumental, como sus lagos, tanto por las dimensiones, como por la fábrica y los materiales utilizados.



PRADEJÓN

EL PROYECTO

«*Proyecto para la recuperación y promoción turística del Paisaje Tradicional del Cultivo de Champiñón en Pradejón*» (2019). Pradejón concentra casi el 30% de la producción nacional de champiñón, pero esta potente agroindustria tuvo un origen humilde y casual en el barrio de bodegas de la localidad. El proyecto nació con el objetivo de generar un producto turístico en torno al barrio de bodegas, aprovechando la singular conexión que, en Pradejón, existió entre vino y champiñón.



DESARROLLO DEL TRABAJO

Zubillaga y Ezquerro participó en la planificación y redacción del proyecto para el Ayuntamiento de Pradejón, y se encargó de la materialización de alguno de los diferentes aspectos que formaron parte del mismo:

- Estudio histórico-etnográfico del barrio de bodegas. Este estudio sirvió de base para la elaboración de un discurso de carácter divulgativo, tanto para los materiales (audiovisual, paneles, folleto, etc.) como para las visitas turísticas.



Pradejón 1753.

- Musealización de una bodega tradicional. Uno de los pilares del proyecto fue la rehabilitación de una bodega tradicional para su posterior musealización. En la visita se puede conocer, a través de un breve audiovisual, la historia del barrio y permite descubrir cómo se trabajaba antaño, o cómo surgió el mundo del champiñón en Pradejón, a través de los diferentes elementos que contiene la propia bodega.



- Adecuación turística del entorno. Para facilitar la comprensión del paisaje que constituye el barrio de bodegas se instaló panelería turística informativa, además de elementos de señalización, bancos, papeleras, etc. en el entorno de la bodega rehabilitada.



- Difusión turística del Paisaje Tradicional del Cultivo del Champiñón. Se diseñó una imagen de marca que lo identificase y se elaboró un folleto con el que poder darlo a conocer en oficinas de turismo, ferias, congresos, etc.



ORGANIZA:



FINANCIA:



La Rioja |
larrijoa.org

Agricultura, Ganadería, Mundo Rural,
Territorio y Población



COLABORA:

