

DE LA RIOJA A LA RIBERA DEL DUERO. BARRIOS DE BODEGAS Y LAGARES

 Alfredo Sanz Sanza
Arquitecto



COAR

Los barrios de bodegas de cada región tienen sus propias características y singularidades, pero la esencia y problemática es muy similar en todos ellos, más aún si cuentan con bodegas subterráneas. Con motivo de las II Jornadas de Barrios de Bodegas organizadas por el COAR el pasado mes de octubre, tuve ocasión de mostrar una aproximación a la arquitectura tradicional ligada al vino que atesora la Ribera del Duero. Esta comarca mayormente burgalesa se sitúa en la confluencia con las provincias de Valladolid, Segovia y Soria. Tanto para establecer comparativas como para aprender de experiencias que puedan ayudar a su conservación, conocer las realidades de diferentes territorios es siempre enriquecedor.

Rioja y Ribera son dos de las zonas vitivinícolas más importantes de la península. Ambas cuentan con un extenso patrimonio vinculado a la cultura del vino, configurado en cada lugar en función de sus condiciones climáticas, su naturaleza geológica, la organización social, y el tipo de vinificación a realizar. A pesar de poder esbozar unos rasgos comunes de cada zona, existen diferencias dentro de cada una de ellas, incluso entre pueblos vecinos. Esta diversidad empieza por la nomenclatura de sus elementos, la cual es preciso conservar ya que forma parte del valioso patrimonio inmaterial.



▲ Lagar triple en Vadocondes (Burgos)

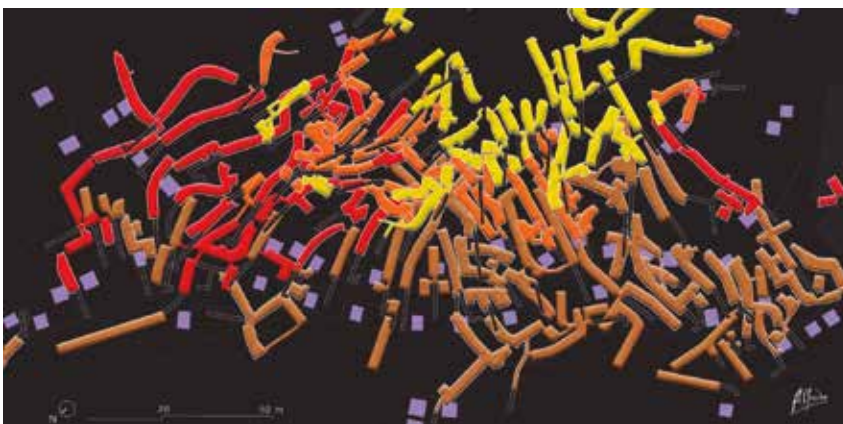
La primera parada de la uva recolectada era en los LAGARES. La distribución y consolidación de los estratos de roca arenisca en la Rioja permitió la labra de lagares rupestres junto a los viñedos. Con el desarrollo del comercio del vino las labores de prensado se concentraron en los barrios bodegueros. Los lagos riojanos cuentan con su correspondiente pila a la que vertía el mosto, llevando posteriormente la masa de hollejos a una prensa vertical de husillo. Se trata de un sistema de prensado discontinuo, en el que al dejar de accionarlo cesa la presión ejercida. En cambio, en la Ribera del Duero se contaba con lagares de viga, en los que tras el pisado se prensaba sin necesidad de trasladar el pastel ya que la prensa se dispone encima de él. Dicha prensa de viga es un ingenio basado en la palanca de segundo orden. A la viga la acompañan otros elementos como el cargadero - muro que hace de contrapeso y que sobresale al exterior por

la cubierta - y la piedra o pilón, unida a la viga a través del husillo y que hace las veces de "potencia" en la ley de la palanca. Con este tipo de prensa continua se levantaba la piedra y podías irte a dormir mientras seguías prensando.

¿Por qué no se desarrollaron las prensas de viga en la Rioja? Una de las hipótesis podría estar relacionada con el proceso de maceración carbónica empleado tradicionalmente en esta zona. Tras esta transformación la cantidad de masa a prensar es más manejable y por ello sería posible prescindir de grandes artilugios.

La magnitud y desarrollo que han tenido en la Ribera, tanto a nivel individual como a nivel de agrupación, hace que los lagares - hoy en día en desuso y/o ruina salvo contadas excepciones - constituyan una tipología de gran interés patrimonial. A lo que se añade que en muchas ocasiones son el testimonio de una forma de elaboración en común.

La localidad de Vadocondes es el referente ribereño de este tipo de edificaciones. De los más de cien lagares catalogados algunos han seguido viendo su viga prensar durante el presente siglo. Es el claro paradigma de que el uso conserva. Y a pesar de que bastantes están en ruina, aún es posible apreciar lagares dobles o triples (con varios espacios de producción bajo el mismo edificio) y hasta las trazas de un lagar de volumen colosal destinado en su día al cobro del diezmo. Existen al-



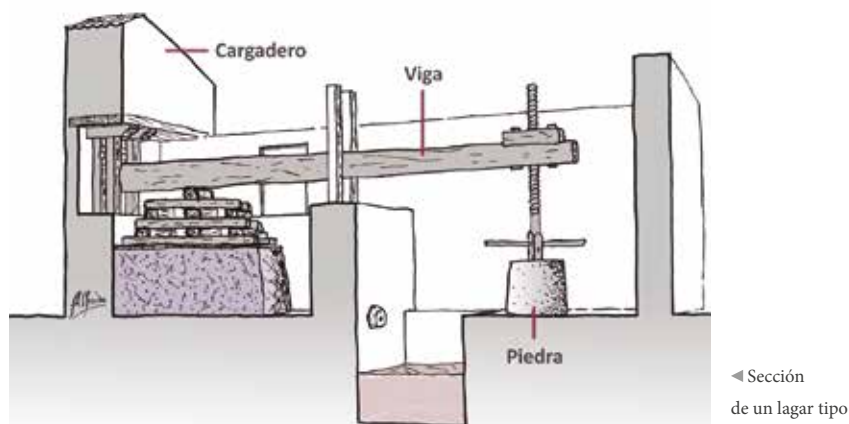
▲ Planta de bodegas y lagares de Fuentespina (Burgos)

gunos casos localizados en los municipios de Fuentespina y Fuentecén en los que el lagar con todos sus elementos - viga incluida - se emplaza dentro de la bodega subterránea.

Precisamente lo más llamativo de estos barrios del vino son sin duda sus BODEGAS bajo tierra, conocidas en la Rioja generalmente como "calados". En las dos zonas referidas, tanto la regada por el Ebro como la del Duero, sus terrenos sedimentarios más aptos para la excavación manual y para una estabilidad estructural acogen en su interior centenares de galerías. En ellas las cubas conservaron el vino que sustentó a nuestros antepasados. La vulnerabilidad de estos recipientes - así como de toda la parte "mueble" de este patrimonio etnográfico - facilita a menudo su destrucción. Lo cual supone, además de una pérdida patrimonial, una dificultad para comprender el funcionamiento de estos espacios ligados a unos oficios tradicionales.

El esquema individual de las bodegas es muy similar en los dos territorios, pudiendo apuntar algunas diferencias a nivel de conjunto, con todas las reservas pertinentes. Así, los calados riojanos se disponen de forma más paralela y lineal y las bodegas ribereñas de un modo más orgánico y aparentemente desordenado. Los elementos de ventilación de estas cuevas antrópicas se conocen en buena parte de la Rioja y de la Ribera como "zarceras", si bien en la Rioja también se emplea el nombre de "tuferas" y en la Ribera el de "luceras" o "cerceras". Este último término, derivado de "cierzo" (el viento del norte), nos indica la orientación óptima no solo para el acceso a la bodega sino también para la disposición de los agujeros de los respiraderos en superficie. Dicho "norteado" se observa en muchas zarceras de factura antigua en las dos regiones referidas.

La red de bodegas subterráneas más extensa de las estudiadas hasta la fecha, al menos en la Ribera, se emplaza



bajo el casco histórico de Aranda de Duero. Cuenta con algo más de cuatro kilómetros de galerías, distribuidas en un mismo nivel. En la localidad cercana de Fuentespina, en un cerro junto al casco urbano, se emplaza un barrio de bodegas que destaca por su densidad de excavación, llegando a cuatro niveles de naves superpuestas. Son varias las zarceras que comunican en altura hasta tres bodegas diferentes, constituyendo una verdadera obra de ingeniería. La acumulación de estos respiraderos configura en ocasiones un auténtico "paisaje de zarceras", como ocurre en el cerro que alberga el barrio de bodegas de Gumiel de Mercado.

La industrialización llegó un poco antes a la Rioja que a la Ribera. En ambos casos supuso que desde mediados del siglo XX los barrios de bodegas y lagares tradicionales empezaran a abandonarse. Su nueva puesta en valor vino del mantenimiento de su función social de reunión o de iniciativas como las planimetrías de Laguardia en 1975

por Linazasoro, o de Aranda de Duero en 1982 por Villahoz. A día de hoy, para preservar este patrimonio cultural es importante tanto su estudio (primer paso para conocer lo que se quiere proteger), como dotarlo de uso y función. La experiencia en este último punto demuestra que la bodega que alberga una simple barrica tiene más garantías de conservación, y a su vez transmite parte de una cultura vinícola en serio riesgo de desaparecer. Enmarcada en esta cultura se encuentra la vendimia tradicional, manifestación del apoyo mutuo y relacionada más de lo que pudiera parecer con la conservación de nuestro patrimonio bodeguero.

La Rioja y la Ribera del Duero son dos territorios con un cierto paralelismo en su dilatada historia vitivinícola. Historia escrita por muchas generaciones a través de saberes y quehaceres, y plasmada en su arquitectura. Todo ello configura un valioso legado cultural que es la raíz de lo que hoy disfrutamos. No deberíamos olvidar esto. ●●●



▲ Bodega en Aranda de Duero (Burgos)