

Vestigios Vitivinícolas de la D.O Cigales: Bodegas, Cuevas y Lagares. Patrimonio Cultural de sus Gentes

O. Martín Caballero¹, V. Rincón Blas², R. FríasPalenzuela³, A. Salas Ortega⁴

¹Vocal de la Asociación de Bodegas y Cuevas de Dueñas

²Presidente de la Asociación de Bodegas y Cuevas de Dueñas

³Vocal de la Asociación de Bodegas y Cuevas de Dueñas

⁴Vocal de la Asociación de Bodegas y Cuevas de Dueñas

oskarmartinc@hotmail.com, valiente_botijo@hotmail.es, ricardofriaspalenzuela@gmail.com, amadasalasortega@gmail.com

1. INTRODUCCIÓN

La Asociación de Bodegas y Cuevas de Dueñas (ABCD) presenta entre sus fines la conservación y protección de Bodegas y Casas Cueva de Dueñas y su entorno como bien cultural. Sin embargo, la orientación de este capítulo es la de contextualizar el rico patrimonio de la arquitectura tradicional vitivinícola de la Denominación de Origen Cigales (D.O Cigales) en su relación con el vino, así como la importancia de la conservación, casi como obligación, de los vestigios vitivinícolas, reflejados en el numeroso patrimonio de bodegas, lagares¹ y casas cuevas subterráneas que actualmente se conservan, en cuanto a que estos vestigios son los que legitiman históricamente a la Denominación de Origen.

Nuestro objetivo como interesados en los elementos patrimoniales relacionados con el vino, son las bodegas y lagares tradicionales que han servido para elaborar los vinos originales que dan el nombre a la D.O Cigales, y, las casas cueva que dieron cobijo a los jornaleros que trabajaron la vid.

Por otro lado, no nos olvidamos de defender la otra misión que actualmente cumple este patrimonio, es la de ser espacio social, ya que la bodega además de contener el preciado vino en sus diversos envases, mantiene unas condiciones climatológicas muy adecuadas para ser un lugar de reunión (Elías, 2006).

En definitiva, a través de este capítulo mostramos la importancia que tiene este patrimonio como generador de valores etnográficos, culturales, históricos, enoturísticos, económicos, generación de empleo, etc., en el ámbito de la vitivinicultura. Pues reflejan una parte de la historia de nuestras tierras, y su preservación es necesaria, ya que su identificación como patrimonio histórico y cultural dan origen a la D.O Cigales.

2. VESTIGIOS DE UN PASADO VITIVINICOLA EN LA D.O. CIGALES

Partimos de la consideración de que las huellas del pasado vitivinícola de la D. O. Cigales pasan por el vocabulario propio de la manipulación de la vid, los oficios que en torno a ella se generaron, el paisaje propio de los viñedos con sus viñas (Figura 1). Hoy día quedan pocas cepas centenarias de aquellas plantadas en vaso, que nos recuerdan un pasado laborioso y duro de trabajo, con cepas retorcidas y esos pulgares después de la poda, clamando agua y sol para dar un buen fruto. Aquí sí que podemos hablar de una característica que nos destaca como una zona diferente de las demás y son las variedades que se plantaban: blancas como el albillo, el jerez o el verdejo, y tintas destacando garnacha, tempranillo o la Mencía entre otras, para luego obtener el producto que ha sido nuestra seña de identidad, “El Clarete”.

¹Lagar = Recipiente donde se pisa la uva para obtener el mosto. Edificio donde hay un lagar para prensar la uva, aceituna o manzana, Diccionario de la Real Academia Española (DRAE).



Figura 1. Cepa en vaso, Valde San Juan, Dueñas 2014. Valentín Rincón.

Dentro de estas señales, memorias o huellas de un pasado vitivinícola, este artículo se centra principalmente en las construcciones, por un lado en las bodegas y lagares (Figura 2), un elemento común en los pueblos de la D.O Cigales variando en cantidad y tamaños pero no en la funcionalidad y creación. Las bodegas nos hablan de la historia del vino por si solas, por fuera nos cuentan que hubo muchas personas dedicadas a arrancar un espacio al interior de la tierra para depositarlo en el exterior, calcándose con el paso del tiempo formando esos cotarros comunes en nuestros pueblos y que han dotado a nuestros extrarradios de un característico paisaje que parecen naturales, pero están hechos a conciencia para que las aguas escurran por los laterales, y las zarceras o luceras² proporcionen la ventilación, la temperatura y la humedad adecuadas para conservar el vino. Por dentro, las bodegas nos cuentan que el vino no se hacía solo, que se prensaba con esas grandes vigas de lagar, y el mosto se transportaba en pellejas³ a otras bodegas y de ello dan fe esas típicas rayas marcadas en paredes con tizas y lapiceros, luego están las cubas o carrales donde dormía el vino, imaginándonos que debieran de haber “cuberos“ que trabajaran por la zona para la fabricación y mantenimiento de estas cubas in situ.



Figura 2.Barrio de bodegas la Tejera de Dueñas 2015. José Luis García Nieto.

Y por otro lado, el conjunto de estas huellas y señales de nuestros antepasados indican que aquella sociedad giraba en torno al vino, labradores de viña, cueveros⁴, cuberos⁵, tiradores o acarreadores de mosto, carreteros, comerciantes y tratantes. Todos estos obreros necesitaban de vivienda y en muchos casos es de la construcción de casas cueva (Figura 3) de donde surgen sus domicilios. Arturo Martín (2008) nos explica que del Catastro de la Ensenada realizado entre 1751 y 1754, y de posteriores amillaramientos, se puede obtener información de los propietarios de las casas cueva, su profesión, tipo de familia, propiedad, etc., y contrastado con las respuestas particulares sobre declaraciones juradas de vecinos, comprobadas por

²Lucera = Ventana o claraboya abierta en la parte alta de los edificios, DRAE

³Pelleja = Odre de piel de cabra o chivo utilizado para transportar el mosto.

⁴Cuevero = El que tiene por oficio hacer cuevas, DRAE

⁵Cubero = Fabricante o vendedor de cubas, DRAE

autoridades de la época, que quedaron registradas en los Libros Seglares de los Archivos Históricos de Palencia y Valladolid, y en los Libros de Relaciones Memoriales, se deduce, sin ninguna duda, que la mayoría de las personas que habitaban estas construcciones eran jornaleros del campo. Es más, los datos son testigos de ello. Por un lado la especialización vitivinícola, que precisó de gran número de mano de obra asalariada a finales del siglo XIX y en los primeros años del XX, motivado en parte por la invasión de la Filoxera en los viñedos franceses. Y por otro lado, tras la llegada de la Filoxera a las vides del entorno Cigales y las consecuentes modificaciones en las necesidades de mano de obra, nos confirma el dato histórico de la primera oleada migratoria de los años 60 del campo castellano hacia las grandes ciudades, que como consecuencia provocaron aquellas nuevas exigencias de los viñedos, ya que buena parte de los jornaleros que tenían el sustento, fundamentalmente, en los trabajos del viñedo, se marchó en busca de otro modo de supervivencia, abandonando las casas cuevas, dato que quedó reflejado en los posteriores Catastros.

En definitiva, queda demostrado que las casas cueva albergaban el hogar de quienes asalariadamente contribuyeron al desarrollo del producto vitivinícola. Es más, y tal y como indica Martín (2008), la casa subterránea tuvo su origen en la bodega, y por tanto, merece, a nuestro entender, su reconocimiento como parte del patrimonio del vino.



Figura 3. Casas cueva del Barrio de La Tejera, Dueñas 2014. Valentín Rincón.

2.1 Contextualización del Patrimonio Subterráneo en la D.O Cigales

Se hace necesario identificar el volumen del patrimonio de bodegas, lagares y casas cueva que encontramos en la comarca de la D.O Cigales, para ello sirva como referencia la tabla 1:

Tabla 1. Bodegas y lagares tradicionales; y casas cueva en los municipios de la D.O. Cigales

<i>Municipios</i>	<i>Bodegas</i>	<i>Lagares</i>	<i>Casas Cueva</i>	<i>1ª Fecha construcción</i>
Cabezón de Pisuerga	68	0	19	-
Cigales	350*	30*	10*	S. XVI
Corcos del Valle	82	12	-	-
Cubillas de Santa Marta	77*	7*	7*	S.XVII (1700)
Dueñas	178*	1*	100*	S. XIII (1211)
Fuensaldaña	92	0	0*	S.XIII
Mucientes	205*	0	6	S.XVI (1528)
Quintanilla de Trigueros	28	0	18	-
San Martín de Valvení	56*	1*	1*	-
Santovenia de Pisuerga	0*	0*	0*	-
Trigueros del Valle	35*	9	4*	S.XIX (1900)
Valoria la Buena	145	0	-	-
Valladolid Pago El berrocal	0	0	0	-
Total	1316	60	165	-

Fuente: Fernández y García (2014) Fichas de Catalogación de Bodegas, Lagares y Guardaviñas, proporcionadas por la Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León (2007). Martín (2008) Cuevas habitadas en Castilla y León. Datos aportados por municipios (*). Elaboración propia.

No es para nada desdeñable el dato de la cantidad, numéricamente hablando, de patrimonio que la D.O Cigales posee bajo su subsuelo; las 1541 construcciones que aún perduran en nuestro paisaje vitivinícola bien merecen la atención de quienes viven del vino y de quienes de él disfrutan. Las 1316 bodegas, los 60 lagares y las 165 casas cueva que se conservan merecen sin duda la categorización de una zona de gran valor, en cuanto a la arquitectura tradicional se refiere.

Para contextualizar el bagaje histórico de estos vestigios ubicamos una primera fecha sobre documentación referida a las Bodegas de los municipios de la D.O Cigales en el siglo XIII, concretamente en el municipio de Dueñas, recogida en los documentos históricos originales del Archivo Ducal de Medinaceli, los “Privilegios Rodados”. Sánchez (2012) explica que los privilegios rodados son la consolidación del poder, que debiendo recompensar servicios prestados a quienes contribuyeron a su establecimiento, concedían permanente y hereditariamente distintos bienes. En el caso que nos ocupa, en Dueñas, Alfonso VIII, rey de Castilla, donó en 1211 a la comunidad de las Huelgas de Burgos, en cuyo monasterio acaba de ser sepultado el infante don Fernando, la bodega regia de Donias (Dueñas), un olivar en Talavera y 500 maravedís anuales de renta situada sobre las salinas de Atienza. También del siglo XIII es la bodega “El Piñero Bodega la Sorbona” del municipio de Fuensaldaña. En Mucientes y Cigales tienen su referencia en el siglo XVI. No obstante, no se descarta que hubiera bodegas más antiguas que las fechas indicadas, ya que según consta documentalmente, ya en el siglo X aparecen propietarios de viñedos en distintos municipios de la comarca como Cubillas o Corcos.

Sobre nuestras Casas Cuevas nos ilustra el académico D. Gonzalo Alcalde Crespo (1995), en su discurso sobre Arquitectura Vernácula en la Provincia de Palencia (La vivienda tradicional), data el inicio de estas excavaciones durante la Alta Edad Media con el apogeo de la cueva artificial de las viviendas trogloditas del Cerrato excavadas por repobladores norteños, huidos mozárabes y moriscos del al-Andalus. Por su parte, Arturo Martín (2008) indica que en el modo y uso que conocemos en la actualidad, y que tuvo su relación directa con el cultivo de la vid, ubica la aparición de la casa subterránea en el siglo XVIII.

3. LA LABOR DE LOS DENOMINADOS “MAESTROS DE PICO” O “CUEVEROS”.

3.1 Quienes eran, técnica y oficio de la excavación

Los “Maestros de pico” (Lasaosa et al., 1989) o “cueveros” eran albañiles especializados en las técnicas de excavación que tenían como misión realizar los trabajos más delicados de excavación y dirigían el proceso de sustracción del material que forma el terreno donde se iba a realizar la construcción.

El oficio de cuevero se encuentra extinguido en los municipios de la D.O Cigales en nuestros días, lo mismo que ocurre en otras regiones del país, en la que está extinto o en vías de desaparición, al igual que otros oficios y técnicas constructivas tradicionales.

En la construcción de cuevas y bodegas colaboraba, también, el propio usuario de la misma junto con sus familiares, que añadían la mano de obra necesaria para la excavación y la extracción de la tierra al exterior.

3.2 El esquema de la bodega tradicional

La bodega es el lugar donde el vino nace, fermenta, se elabora y se conserva a temperaturas que pueden oscilar entre los 8°C y 12°C y podía estar situada bajo una vivienda o alejada del núcleo urbano.

Para la construcción de la bodega (Figura 4), el maestro de pico comenzaba a excavar por donde comenzaban las escaleras de acceso, colocando las piedras que servirán para la formación de la futura fachada. Con la tierra extraída se van rellenando los huecos de los futuros muros.

Posteriormente se empezaba a excavar el cañón por el que discurren las escaleras reforzándolo con mampostería. El material extraído se vertía sobre el mismo cañón para mejorar la masa térmica y también evitar el transporte de material a lugares más alejados. Al mismo tiempo se comenzaba a excavar la/as chimenea/as de ventilación o “luceras” y el “echadero”, que era el respiradero por donde se tiraba la uva, utilizando una polea para retirar el material extraído y que se van levantando de mampostería

Una vez terminados el cañón y la chimenea se procedía a excavar la/as nave/es, con una sección más ancha que el cañón de acceso, comenzando por la parte superior de la bóveda y siguiendo un pequeño surco central que sirve de guía para trazar dicha bóveda.

Posteriormente se excavan los diferentes habitáculos también llamados “sisas” (Figura 5 y 6), depositando la tierra extraída sobre el cañón y la cueva.

Para finalizar se construía el lagar, la “lagareta” o pila y la prensa⁶, y se introducían los utensilios para la elaboración del vino (Cañas et al., 2012).

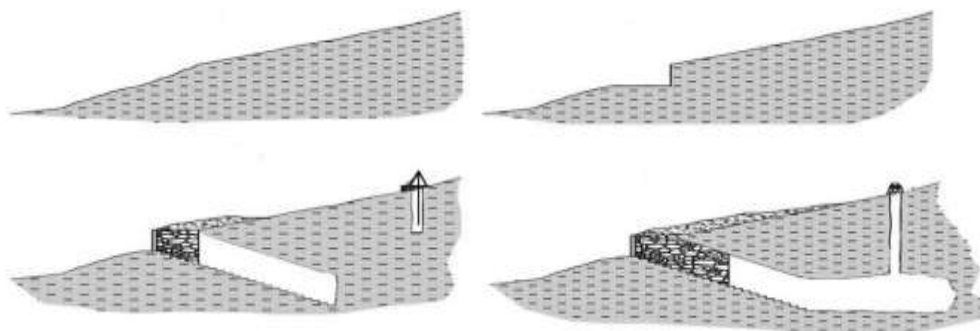


Figura 4.Proceso constructivo de una bodega. (Cárdenas et al., 2008).

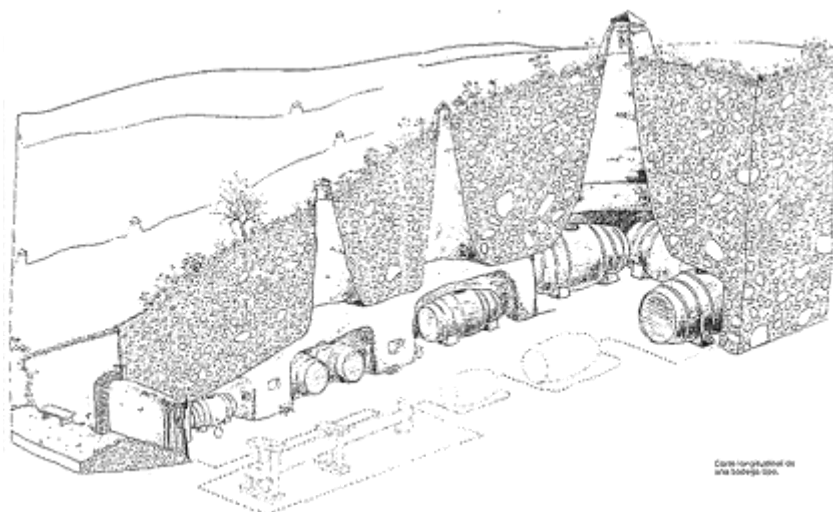


Figura 5. Corte longitudinal de bodega tipo (Diez, 1992).

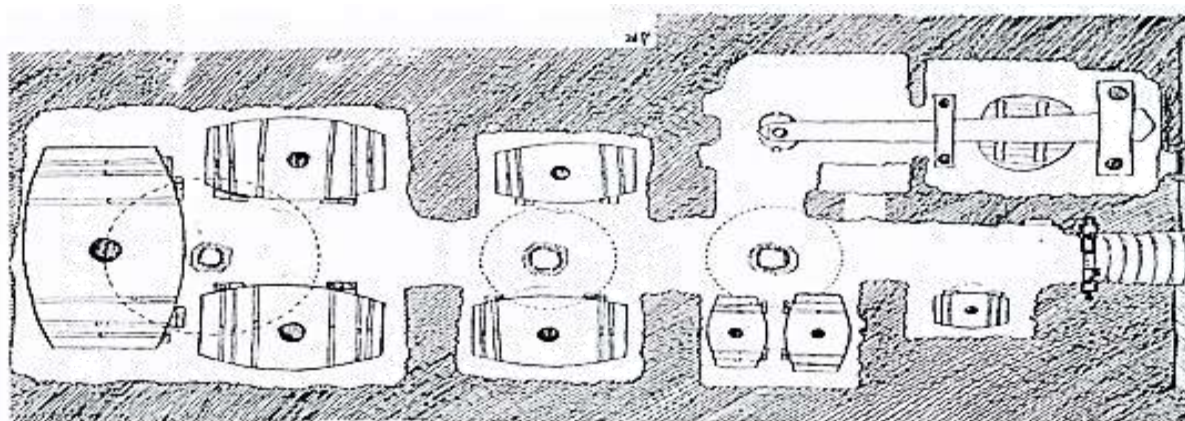


Figura 6.Planta de bodega con la situación de las cubas y los aparejos de prensado (Diez, 1992).

3.3 El esquema del lagar

Como ya hemos comentado anteriormente, el lagar, es el lugar donde se hace el prensado de la uva. Son construcciones de tipo aéreo y de forma rectangular o cuadrangular, con capacidad variable, asociados, generalmente, a una bodega subterránea o en el interior de la misma (Duque, 2005).

⁶Prensa = Máquina que sirve para comprimir la uva

El lagar constaba de un “echadero” por donde se descargaba la uva desde el exterior, una pila donde se formaba el “castillo”⁷ y se prensaba la uva, una prensa y una pileta o lagareta donde caía el mosto. Una vez obtenido todo el mosto del prensado de la uva, se recogía con “pellejas” para posteriormente verterlo en el interior de las cubas. De la construcción de todos estos espacios, también, era responsable el cuevero, que respondía en ubicación y tamaño en función de las necesidades del dueño y de sus finanzas.

En estas construcciones encontramos diferencias en los vocablos que identifican los distintos elementos dependiendo del pueblo de la D.O Cigales en el que nos encontramos, aquí dos ejemplos: prensa de Mucientes (Figura 7), prensa de Dueñas (Figura 8) y comparativa de los elementos de las piedras de las prensas en Mucientes y Dueñas (Figura 9):

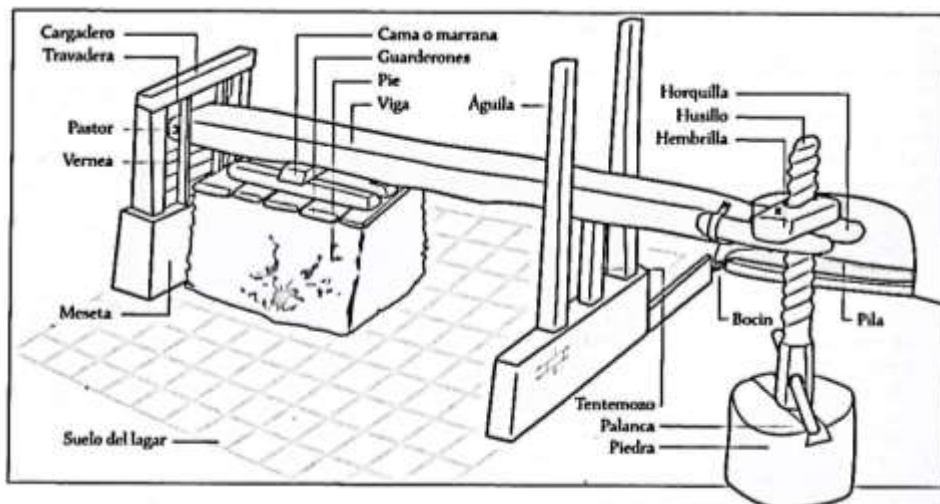


Figura 7. Nombres de partes del lagar en Mucientes. (Duque, 2005).

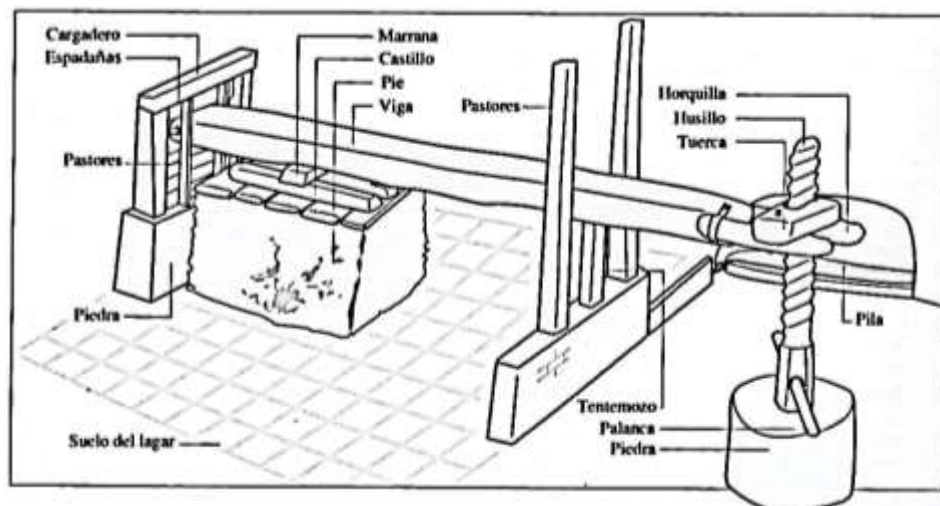


Figura 8. Nombres de partes del lagar en Dueñas. Figura modificada de Duque (2005).

⁷Castillo = En el lagar, dispositivo de tabloncillos y maderos colocados sobre la uva para su prensado por el efecto de la presión que sobre él ejerce la viga al quedar la piedra en suspensión.

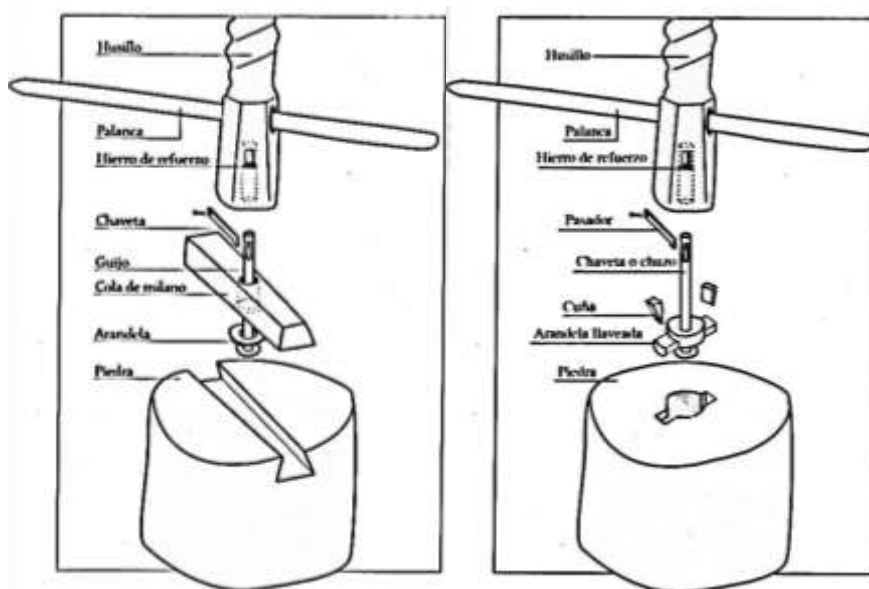


Figura 9. Prensas Mucientes (izq) (Duque 2005) y Dueñas (drch), figura modificada de Duque (2005).

3.4 El esquema de la “casa cueva”

El sistema de construcción de esta arquitectura se basa en la sustracción de material al terreno, como es habitual en las construcciones tradicionales, utilizando como herramientas el pico (Figura 10) y la pala que bien sabía manejar el maestro cuevero, acudiendo a punteros cuando la zona a picar era de mayor dureza.



Figura 10. Picos de Cuevero. Izquierda en punta, derecha punta plana. Valentín Rincón (2016).

Previamente a la realización del “destierre”, el maestro de pico debía determinar cuál era el terreno más apto para la excavación, que debía ser un terreno impermeable, compuesto por, según Fernando García (1981), de: “[...] conglomerados de arenisca, margas y calizas, en rocas muy compactas, impermeables y aisladoras de la humedad, blandas al pico y con la propiedad de endurecerse por la acción atmosférica”. (Figura 11). Entre las labores más delicadas del proceso de construcción se encontraban las de determinar el espesor adecuado de los muros, las dimensiones de los locales y las proporciones del arco de las bóvedas.

Para su construcción, en otoño, una vez elegido el lugar de ubicación y la mejor orientación, coincidiendo con los ciclos del campo, se iniciaba la construcción de la fachada. Finalizada ésta, se formaba el canal o “andaluviera”, que recoge las aguas a modo de canalón, desviándolas y lanzándolas hacia el exterior para evitar el deterioro por el arrastre de las mismas.

En invierno, y después de la eliminación de las humedades, se continúan las labores de excavación. Una vez obtenido el plano vertical de la fachada se extendía el material extraído enfrente del mismo plano para formar la “solana”, después se empezaba a horadar la cueva, primero “el portal” y luego el resto de las dependencias.

Una vez comenzado el proceso, se replanteaba la fachada, por lo que en el corte del terreno se marcaba la puerta de acceso en altura y anchura, determinándose también el grueso o espesor del muro exterior que formaría el muro o fachada de la cueva o bodega. Posteriormente, según la dureza del terreno, se

determinaba la curva de la bóveda, el grueso de los muros interiores y las dimensiones de cada una de los habitáculos (Jove, 2006) (Figura 12).

Terminados estos procesos, se iniciaba el encalado salpicando las paredes con cal muy espesa o con brocha, ya que si se enjalbega se puede desmoronar la blanda arcilla, aumentando la consistencia del material las capas posteriores (Cárdenas et al., 2008).

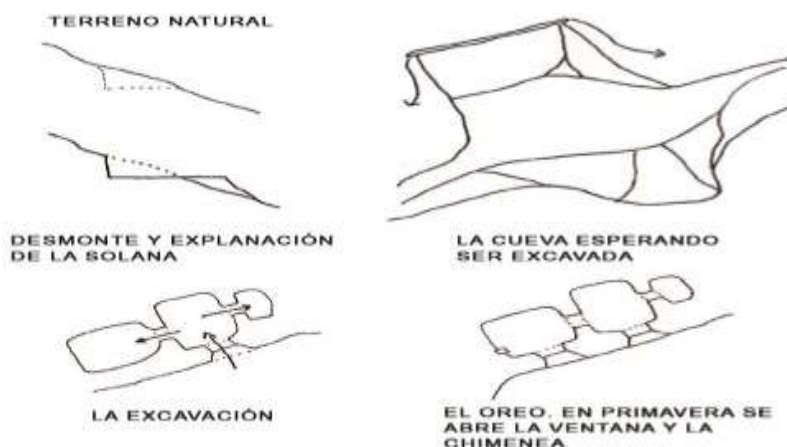


Figura 11. Proceso constructivo de una cueva (Jove, 2006).

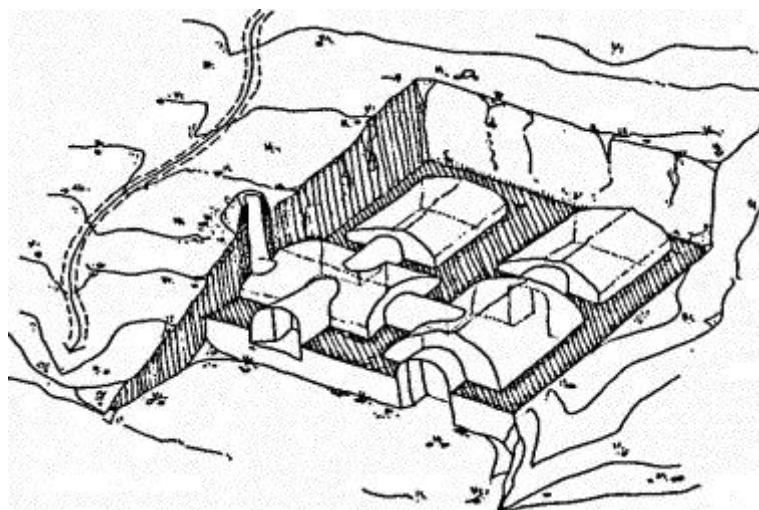


Figura 12. Esquema tridimensional de una casa-cueva (Jove, 2006).

En la comparativa de los distintos municipios de la denominación, no se aprecian diferencias en los modos de construcción, más allá de la capacidad creativa de los constructores, sí en el vocabulario utilizado para la denominar las distintas partes de la bodega o de los útiles de las mismas. En lo referente al lugar donde fueron construidas la elección es similar en todos los pueblos, los barrios de bodegas se encuentran en los extrarradios de los núcleos urbanos, normalmente son elegidos los cerros cercanos que poseen una ligera pendiente, y el número de barrios es directamente proporcional a las necesidades de los lugareños de las épocas en las que se construyeron. En algunos casos como Cigales o Dueñas, el desarrollo urbanístico de los pueblos ha dado lugar a una convivencia puerta con puerta entre las nuevas construcciones y aquellas de antaño. En otras localidades como Cubillas de Santa Marta, Mucientes, y Trigueros del Valle, se encuentran anexos a la trama urbana pero de forma independiente, mientras que en Valoria la Buena o Corcos del Valle están separados por campos de cultivo (Fernández, 2014).

4. PROTECCIÓN DEL PATRIMONIO VITIVINÍCOLA

El patrimonio vitivinícola de los municipios que componen la D.O. Cigales, en cuanto a construcciones se refiere, es una arquitectura tradicional típica y que caracteriza la urbanización de la comarca, por lo tanto, es arquitectura única y peculiar. Y tal y como se indica en el Plan Nacional de Arquitectura Tradicional (2014,

p. 7), estas construcciones surgen de la implantación de una comunidad en su territorio y que manifiestan en su diversidad y evolución su adaptación ecológica, tanto a los condicionantes y recursos naturales, como a los procesos históricos y modelos socioeconómicos que se han desarrollado en cada lugar. En el caso que nos ocupa, surgen de la labor que genera la industrialización y comercialización del vino, es la arquitectura sin arquitecto (Franco y Luis, 2005), es la arquitectura popular que la hacen las gentes del pueblo (Jiménez-Landi, 1985), íntimamente relacionada con la tierra y los modos de actuación en el cultivo de la vid y la elaboración del vino. Convirtiéndose en señas de identidad culturales de la comarca.

La acusada vulnerabilidad que tienen este tipo de arquitecturas y que están perdiendo el arraigo que tenían. La pérdida de la sabiduría y del conocimiento tradicional de los oficios vinculados a este tipo de construcciones. La falta de sensibilización y de valoración que existe con respecto a este patrimonio, y que es importante para que propietarios y usuarios, y la sociedad en general, valoren y se sensibilicen con el mismo; hacen necesario su defensa, por tanto, aplicar la legislación vigente, Ley 16/1985, de 25 de junio, del Patrimonio Histórico Español (BOE de 29 de junio de 1985) que viene desarrollada en el Real Decreto 111/1986, y las normas emanadas de las distintas administraciones locales, contribuirán al análisis y estudio de estas arquitecturas para poner en valor su riqueza. En definitiva, hacer posible la protección y recuperación para que puedan seguir perviviendo y sean conocidas, difundidas y disfrutadas.

Estos son, precisamente, los fines de la Asociación de Bodegas y Cuevas de Dueñas (Figura 13), erigiéndose alto protector de las Bodegas y Casas Cueva de Dueñas, es decir, un ejemplo de agente de conservación del patrimonio de la D.O Cigales.



Figura13. Logo Asociación de Bodegas y Cuevas de Dueñas

4.1 El asociacionismo como agente protector

La capacidad generadora de actividad protectora de las asociaciones destinadas a la puesta en valor del patrimonio, es una cuestión que no se duda. ABCD reconoce la labor de muchas asociaciones y administraciones que trabajan, en los municipios de la D.O Cigales, a favor del patrimonio de cada uno de los pueblos, pero se echa en falta la especificidad en grupos de trabajo destinados a la defensa del patrimonio subterráneo que posee esta tierra. De ahí que ABCD lanza la propuesta de que en cada uno de los pueblos de la denominación se genere la correspondiente asociación destinada a estos términos, y por qué no, que el propio Consejo Regulador de la Denominación lance la propuesta a que dichos entes se unan en uno dentro de la denominación, en pro de una defensa de mayor fuerza del patrimonio subterráneo de las bodegas, lagares y casas cueva de la D.O Cigales.

4.2 Activación=Conservación

La labor en el viñedo, sus paisajes, el oficio de la producción del vino y las arquitecturas de las bodegas, lagares y casas cueva unen valores históricos de un patrimonio de siglos. Son parte importante de la realidad vitivinícola de la D.O Cigales, son patrimonio esencial a presentar como parte de los indicadores de calidad de la producción de los Vinos Cigales. Sin embargo, las bodegas han sufrido, por un lado, el abandono de años, dada la falta de uso, lo que ha provocado su derrumbe, y por otro, la transformación en merenderos,

levantándose nuevas fachadas y pequeñas casetas. Sainz (2012) resumía la situación de nuestras construcciones, indicando que por ignorancia o por falta de profesionales, no están siendo tratadas correctamente, las fachadas se pican y se recubren de cemento o se forran con ladrillo, lo que a la larga no es bueno ni para el tapial, ni para el adobe. Por tanto, la situación de nuestro patrimonio subterráneo requiere de intervención para su conservación.

El abandono derivado del desuso es posible revertirlo con la rehabilitación para nuevas dedicaciones. En definitiva, la mejor manera de preservar el patrimonio es dotándolo de usos y de activación y, por tanto, haciendo rentables las necesarias inversiones para su restauración y rehabilitación, y la de los entornos. Es una realidad que se puede apreciar en las bodegas que se encuentran en mejor estado de conservación, y que no sería descartable contemplar la posibilidad futura de rehabilitaciones integrales de envergadura que permitan recibir nuevos usos ligados a las demandas del presente. Se trata de utilizarlo como recurso para preservar este patrimonio histórico-etnográfico. Realizando diversas líneas de actuación para ejecutar en los Barrios de Bodegas, dándoles unos usos diferentes a los que tuvieron una vez y a los presentes. En la actualidad, salvo la actividad eminentemente social que tienen las bodegas, hay escasos ejemplos de otros usos como pueden ser los destinados, principalmente, a la restauración. Fernández y García (2014) mencionaban, como propuesta, diversas iniciativas que puedan albergar actividades que giren en torno al mundo del vino, a la vez que permitan potenciar el tejido económico y empresarial del conjunto de estos municipios. Esta propuesta estaría formada por un ecomuseo, un museo al aire libre, un festival de bodegas tradicionales, sala de exposiciones, vivero de empresas creativo-culturales, bodegas de creación, restaurante cultural, alojamientos rurales culturales y un centro de degustación enogastronómica.

Veamos algunos ejemplos de fórmulas de usos que están sirviendo en los pueblos de la D.O Cigales: En Cabezón de Pisuerga encontramos la Bodega Restaurante El Ciervo, una antigua bodega subterránea típica de Castilla, donde antiguamente se elaboraba el vino. Mantiene, entre otras cosas, la prensa original, lo que acredita el sumo cuidado de las instalaciones, para que los clientes puedan disfrutar de este lugar tan especial y con mucha esencia castellana. En definitiva, un restaurante con capacidad para 250 personas.

La bodega el Piñero Bodega la Sorbona de Fuensaldaña, es un restaurante bodega del siglo XIII, en el que hay cuatro comedores, el mayor con capacidad para 55 comensales. También en Fuensaldaña, el restaurante-bodega La Nieta, ubicada en una bodega del siglo XV excavada en cuevas naturales.

En Mucientes la bodega-restaurante La Cueva, construida en 1856, que presenta 14 metros de profundidad, 1.300m² de superficie, 9 comedores, un comedor especial para bodas y banquetes, 3 vigas prensadoras, 2 pozos de agua natural, un museo del vino, 2 cocinas independientes, y al que no le falta la necesaria plataforma salvaescaleras para personas discapacitadas o con movilidad reducida. En este municipio también encontramos la Bodega-Aula de Interpretación de Mucientes, ubicada en el Cuarto de San Pedro y que presenta 235 m² de superficie, donde se establece un espacio didáctico y turístico, con el fin de que los visitantes conozcan 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... Además presenta 7 paneles temáticos y recreaciones del mundo de las bodegas, que confiere al Aula de Interpretación un carácter lúdico y didáctico, adaptado a todas las edades.

En Dueñas disfrutamos del Restaurante Pecatum, antiguo Bodegón, que desde los años 70 viene funcionando. En su parte más alta presenta dos sisas en las que en la primera tiene la barra de bar y en la segunda, a su izquierda, un comedor; bajando sus 36 escaleras nos encontramos una nave de unos 60 metros de larga por 3,5 de ancha, a mitad de la nave a la derecha hay un cuarto con un horno donde se cocinaba el afamado lechazo. La gran curiosidad de esta bodega restaurante es precisamente que está ubicada en el casco urbano, a escasos 30 metros de la Iglesia de Santa María de la Asunción. Una bodega excavada en tierra que por su cercanía al pueblo era seguramente utilizada como bodega de almacén y venta del vino. También en Dueñas el Restaurante Mesón La Pala situado en Avd. Zacatín, orientado al Sur, en un cotarro arcilloso y que en un principio se debió de usar como bodega para la elaboración de vino, estuvo dedicado a bar restaurante unos 30 años, en la actualidad está en desuso, constaba de dos comedores, una zona de bar, y una entrada, además de la cocina, todo subterráneo, y en el exterior una agradable terraza.

Un claro ejemplo de la reconversión de las bodegas y cuevas en elementos dinamizadores económicos es la Bodega Remigio Salas Jalón. Un ejemplo completo de todo lo que este patrimonio puede ofrecer en cuanto a conocimiento, experiencia sensitiva: de oído, gusto, olfato, tacto y vista, es la bodega Remigio de

Salas Jalón que se ha ido adaptando a los tiempos, pero que mantiene la esencia de antaño. Una bodega tradicional subterránea que data de 1738, y que dedicada a la producción y comercialización del vino, educa a sus clientes a través de las visitas guiadas que realiza por la suma de las nueve bodegas subterráneas unidas, que forman hoy la bodega, su unión se fue haciendo a lo largo de diferentes siglos para poder satisfacer las necesidades de cada momento como pudo ser el aumento de producción y la realización de mejoras en lo que a maquinaria se refiere. Hoy en día es algo atípico que una bodega de estas características continúe utilizándose para la elaboración y crianza de vino si tenemos en cuenta las facilidades y las comodidades que otras construcciones pueden aportar, sin embargo, también existen otras ventajas nada desdeñables, como son el respeto al medio ambiente, el ahorro energético y los espectaculares resultados en cuanto a lo que el envejecimiento del vino se refiere, sin olvidar el mérito que supone conservar un patrimonio vivo. Todo ello unido a los nuevos usos enoturísticos que se están llevando a cabo nos hace pensar que este tipo de construcciones tienen un gran potencial. La apertura como bodega visitable permite al visitante conocer cómo se elaboraba el vino hace siglos y cómo se elabora en la actualidad, transmitiendo un conocimiento auténtico relacionado con nuestra cultura vitivinícola.

Pero, ¿cómo medimos el éxito de la apuesta al enoturismo?, siguiendo con la Bodega Remigio Salas Jalón como ejemplo, los datos⁸ indican que el éxito es palpable, en el año 2007 apostaron claramente por el enoturismo entendiéndose como tal la apertura de la bodega a usos turísticos. Por tanto, se da un salto entre lo que se venía haciendo hasta la fecha que incluía la producción y la venta directa de los vinos hacia las visitas guiadas por las instalaciones incluyendo degustaciones y catas comentadas. Los resultados han sido más que notables. Las visitas se han visto incrementadas en los últimos años hasta alcanzar un incremento de más de un 30 % anual. Pero no sólo se constatan resultados en cuanto al número de visitantes sino también en cuanto a la mejora en imagen de marca de los vinos, al incremento en el conocimiento de los vinos de la zona así como su historia y al conocido como efecto boca a boca. La conclusión, por tanto, es que la bodega tradicional incluida en los paquetes de oferta turística es sinónimo de éxito; sirvan de ejemplo las 1681 personas⁹ que en 2015 se acercaron al Aula de Interpretación de Mucientes o las 5.500 visitas¹⁰ que recibieron en Cigales con las bodegas tradicionales como reclamo turístico.

No obstante, la verdadera riqueza no radica exclusivamente en reconvertir los usos antiguos en nuevos para conservar, sino que exponer la arquitectura de nuestras bodegas, lagares y casas cueva en su estado original permitiendo al visitante vivir y sentir la cruda esencia de lo que en el pasado aconteció en nuestro patrimonio subterráneo. Por tanto, acompañando a las mencionadas e innovadoras propuestas de usos, lo que hay que lograr es que los dueños de esta riqueza patrimonial abran las puertas de los diamantes escondidos que bajo tierra poseen, y concienciar en su recuperación y conservación para su exposición, estudio y disfrute.

Emiliana Bórmida en el curso “El paisaje del viñedo: desde todas las miradas” (2011) enfatizaba la idea “de ir más allá, no sólo de ver el vino como una bebida, sino empaparse de su historia, de cómo se hace y dónde, de entenderlo como bien cultural, lo cual influirá en un incremento en la rentabilidad del vino. Hay que conseguir vender experiencias”. Y nosotros decimos, que mejor manera de vender las experiencias del vino que allá donde nacía, donde dormía, donde estuvo arropado por grandes vigas de maderas que esperaban a que de su cuna, “la cocera”, creciera en cuerpo y alma, para el disfrute de los que ahora invitamos a la visita. Invitar a las visitas a las Bodegas, es convidar a acercarse a la naturaleza, porque las paredes de las bodegas son naturaleza pura, oscura, con olor de humedad y frío, y gracias a las manos que primero las cavaron y después las llenaron de vid, con fragancia a vino, al vino de la D.O Cigales.

No olvidamos el actual uso de muchas de estas construcciones, y que creemos que gracias a ellos se han conservado muchas de ellas, el de punto de reunión y disfrute de familias y amigos, que también defendemos aquí. Alcalde (1995) decía sobre lo acogedor de la bodega, amigable y familiar, que ha desempeñado en estos últimos años una función de mentidero y senado popular, reposo y aljibe de “caldos”, sin grandes pretensiones, ha sido el lugar de asamblea familiar y de novedoso divertimento de forasteros. Escasos serán los lagares que ya maceren caldos autóctonos, pero no por ello tiene que perder nuestra bodega el tradicional trajinar de hombres y mujeres, alegres joviales y hasta bulliciosos, al encuentro con un pan bregado, unos

⁸Datos cedidos por Amada Salas Ortega, Gerente de la Bodega Remigio Salas Jalón

⁹Datos aportados por Gloria Martín Martín, Técnica de Turismo de Mucientes

¹⁰Datos aportados por Jesús Pilar Sobejano, Técnico de Turismo de Cigales

chorizos a la brasa o unas costillas de lechazo churro al sarmiento. Comer de lo nuestro, vivir de lo nuestro y en lo nuestro, ese ha de ser el sueño, que no la utopía.

Y tampoco queremos obviar el dato de las aproximadamente 38 bodegas¹¹ no comerciales, es decir el 3% de las bodegas cuantificadas, que a día de hoy producen vino para consumo particular y presumir ante las amistades de los deliciosos gustos de los caldos sin etiqueta.

4.1.1. Triángulo de Conservactivación ABCD

Conscientes de que la conservación del patrimonio se debe abordar en el presente para asegurar su futuro. Conocer nuestro patrimonio y la problemática que puede acarrear su conservación es fundamental para su protección. Para concienciar sobre esta cuestión es necesario que los agentes de los municipios de la D. O. Cigales, Administraciones, Consejo Regulador, la Ruta Cigales, Bodegueros, Comercio, Hostelería, propietarios y propietarias particulares de bodegas, lagares y casas cueva, etc., se activen coordinadamente.

Por tanto, la apuesta que sugiere ABCD ha de encaminarse a través del concepto de "conservactivación", que alude a la necesidad de activación sobre los procesos de conservación para revalorizar los bienes patrimoniales. Considerando, por tanto, que el mundo de vino es cultura propia debemos venderlo como tal, y por ello necesario entrar en el triángulo de la activación cultural (Figura 14).



Figura 14. Triángulo de Conservactivación ABCD. Elaboración propia

Se trata, en definitiva, que los agentes implicados se interrelacionen para sacar el máximo rendimiento (riqueza y conocimiento) del patrimonio subterráneo que posee la D. O Cigales. Poner en Valor este patrimonio ha de ser uno de los primeros pasos, siempre después de realizar el necesario diagnóstico de la situación que atraviesa, tanto en el entorno, el continente, como en los interiores, el contenido. Por consiguiente, proteger desde la Administración con las necesarias normas que establezcan los modos de intervención y de financiación, incluir en los planes de promoción de patrimonio general el patrimonio de las bodegas, colaborando directamente con la hostelería, el comercio, las y los bodegueros comerciales y los y las propietarias particulares de las propias bodegas, lagares y casas cueva. Un triángulo de agentes que aunando esfuerzos logrará poner en relieve los valores etnográficos, culturales, históricos, enoturísticos, económicos, generación de empleo, etc., en el ámbito de la vitivinicultura que dispensan las bodegas, lagares y casas cueva que ABCD se ha empeñado en defender.

¹¹Dato propio aportado por distintas personas de los distintos municipios

5. BIBLIOGRAFÍA

Alcalde Crespo, G. (1995). *Arquitectura Vernácula en la Provincia de Palencia (La vivienda tradicional)*. Discurso del Académico Electo D. Gonzalo Alcalde Crespo con motivo de su Recepción Pública, que tuvo lugar en el Salón de Actos del Palacio de la Diputación Provincial de Palencia. *Publicaciones de la Institución Tello Téllez de Meneses*, ISSN 0210-7317, N.º 66.

Cañas, I., Cid-Falceto, J. y Mazarrón, F. R. (2012): “Bodegas subterráneas excavadas en tierra: características de los suelos en la Ribera del Duero (España)”. *Informes de la Construcción* Vol. 64, 527, 287-296.

Cárdenas Chávarri, J., Maldonado Ramos, L., Barbero Barrera, M. y Gil Crespo, I. J. (2008): “Sostenibilidad y mecanismos bioclimáticos de la arquitectura vernácula española: el caso de las construcciones subterráneas”. Fundación Diego de Sagredo, Madrid: Convención científica de ingeniería y arquitectura.

Díez Anta, S. (1992): *Las bodegas en la provincia de León*. Caja España.

Duque Herrero, C. (2005): *Vino, lagares y bodega*.

Elías Pastor, L.V. (2006): *El Turismo del Vino. Otra experiencia del Vino*. Documentos Estudios de Ocio nº 30, 155. Universidad de Deusto. Bilbao. ISBN: 978-84-9830-457-2.

Fernández Portela, J. (2014): *La industria del vino y la viticultura en Castilla y León: su incidencia en el paisaje y el desarrollo rural*. Tesis Doctoral. Universidad de Valladolid. <http://uvadoc.uva.es/handle/10324/8502>

Fernández Portela, J. y García Velasco, M. A. (2014): *Las bodegas tradicionales: patrimonio olvidado en la cultura del vino en la denominación de origen de Cigales (Castilla y León, España)*. *Geographica*, ISSN 0210-8380, N.º 65, 61-86.

Franco Jubete, F. y Luis del Rio, S. (2005). *Cultura vitivinícola del Cerrato castellano. Viñedos, Vinos y Bodegas del Cerrato palentino*. Palencia, Itagra.

García Mercadal, F. (1981). *La casa popular en España*. Colección Punto y Línea. Gustavo Gili. Barcelona, 16.

Informe sobre el Curso “El paisaje del viñedo: desde todas las miradas” Los días 20, 21 y 22 de julio 2011 se celebró, patrocinado por la FUNDACIÓN PARA LA CULTURA DEL VINO.

Jiménez-Landi, A. (1985). *Arquitectura popular española*. 1.

Jové Sandoval, F. (2006): “La vivienda excavada en tierra: el barrio del Castillo en Aguilar de Campos; patrimonio y técnica constructiva.” Valladolid: Univ. de Valladolid. *Arquitectura y urbanismo*

Lasaosa Castellanos, M.J., Ron Cáceres, A., Santiago Lardón, J.A. y De Torres López-Muñoz, R. (1989): “Arquitectura subterránea” *Cuevas de Andalucía. Conjuntos Habitados*, Vol. I, 74.

Martín Criado, A. (2008). *Rutas para descubrir. Cuevas habitadas en Castilla y León*. AMBITO Ediciones S.A ISBN: 978-84-8183-167-2. Deposito lega: P-270/2008

Ministerio de Educación Cultura y Deporte. (2014). *Plan Nacional de Arquitectura Tradicional*. 7.

Sainz Guerra, J. L. (2012). *Edificios y conjuntos de la arquitectura popular en Castilla y León*. Versión electrónica: Consejería de Cultura y Turismo, Junta de Castilla y León

O. Martín Caballero, V. Rincón Blas, R. Frías Palenzuela, A. Salas Ortega

Sánchez González, A. (2012). Los “Privilegios Rodados” originales del Archivo Ducal de Medinaceli: I. Alfonso VIII de Castilla (1158-1214). En *la España Medieval* 2012, vol. 35 367-412. ISSN0214-3038.