



UNIVERSIDAD DE VALLADOLID
GRADO EN FUNDAMENTOS DE LA ARQUITECTURA

Trabajo Fin de Grado

CARACTERIZACIÓN PATRIMONIAL DE LAS BODEGAS SUBTERRÁNEAS DE MORALEJA DE COCA.

Autora: Inés Llorente Pérez

Tutor: Javier Pérez Gil

7/07/2017



RESUMEN / SUMMARY

El objetivo de este trabajo es el estudio e interpretación del conjunto de bodegas subterráneas de Moraleja de Coca, Segovia, desde un punto de vista constructivo y sobre todo cultural, como parte del patrimonio vernáculo de esta localidad. Para ello se han analizado y estudiado 11 de las 18 bodegas que encontramos en el denominado Cerro de las Bodegas, las 7 restantes, a las que no se ha podido acceder, se han interpretado en base a las semejanzas con las analizadas y a los testimonios recogidos.

Primero se ha realizado una investigación histórica del municipio y su entorno para entender la función y el significado de esta arquitectura vinculada a la producción del vino. Después se ha analizado la situación y tipologías de las bodegas y de cada una de sus partes, accesos, descargaderos y lagares, junto con un estudio constructivo de la excavación de cañones y naves.

Todo esto para llegar al análisis antropológico y así reconocer su identidad práctica en nuestros días y poder valorar este conjunto de bodegas como una arquitectura vernácula que debemos conservar.

The aim of this study is to ascertain the potential development of the set of subterranean wine cellars in Moraleja de Coca, Segovia, with a view to their construction, and above all, their human interaction. In order to do this, 11 of the 18 subterranean wine cellars that are on the “Cerro de las Bodegas” have been analysed. Where it wasn’t possible to access them, the cellars have been interpreted by intuition and by using witness statements collected on the site.

Firstly a historical investigation of the village and its surroundings was carried out, in order to understand the function and the meaning of this wine related group of buildings. Thereafter, the location and cellar types were analysed, alongside a constructive study of the excavation works.

Lastly, human interaction with the cellars was analysed in order to identify the practical nature of this group of wine cellars, and to enable their vernacular architecture to be valued and that must be conserved.

PALABRAS CLAVE / KEYWORDS

BODEGAS SUBTERRÁNEAS, MORALEJA DE COCA, ARQUITECTURA VERNÁCULA, ANÁLISIS CONSTRUCTIVO, ESTUDIO ANTROPOLÓGICO, CULTURA TRADICIONAL DEL VINO.

SUBTERRANEAN WINE CELLARS, MORALEJA DE COCA, VERNACULAR ARCHITECTURE, CONSTRUCTION ANALYSIS, ANTHROPOLOGICAL STUDY, TRADITIONAL WINE CULTURE.

AGRADECIMIENTOS

Quiero expresar mi especial agradecimiento a todos los vecinos de Moraleja de Coca, que durante los meses del desarrollo del trabajo me han facilitado desinteresadamente el acceso a sus bodegas, además de las charlas con los señores Ángel Sanz y Luis Llorente con sus conocimientos y anécdotas. También a Víctor Gómez Sobrino su aportación de estudios sobre la elaboración del vino y del mismo modo a Álvaro Ruiz Ocaña y de Pascual por su colaboración en el análisis constructivo de las bodegas y la documentación prestada.

También quiero agradecer al profesor Félix Jové Sandoval su colaboración a través de los libros de *Arquitectura en Tierra*, *Las bodegas de Baltanás* y *Las bodegas de Torquemada*, además de su interés en el trabajo.

Por último, quiero mostrar mi agradecimiento al tutor de este trabajo, D. Javier Pérez Gil, por su dedicación, interés y disponibilidad durante el desarrollo del trabajo y todos los conocimientos que me ha aportado a través de su libro, *¿Qué es la arquitectura vernácula?* y en las tutorías.

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN

8.....	1.1. OBJETIVOS
9.....	1.2. ESTADO DE LA CUESTIÓN Y METODOLOGÍA DEL TRABAJO

2. LOCALIZACIÓN

11.....	2.1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA
12.....	2.2. APROXIMACIÓN HISTÓRICA
13.....	2.3. ANÁLISIS URBANO

3. LA CULTURA TRADICIONAL DEL VINO

14.....	3.1. TRADICIÓN DEL VINO EN LA LOCALIDAD
16.....	3.2. PROCESO DE CULTIVO, VENDIMIA Y PRODUCCIÓN

4. LAS BODEGAS DE MORALEJA DE COCA

18.....	4.1. UBICACIÓN, ORIENTACIÓN Y ACCESOS
	- PLANO DE SITUACIÓN
	- NIVELES
	- PLANO GUÍA DEL CONJUNTO EXCAVADO
19.....	4.2. PAISAJE URBANO Y RELACIÓN VISUAL
21.....	4.3. INFORMACIÓN TOPOGRÁFICA Y PROCESO DE CONSTRUCCIÓN
25.....	4.4. CLASIFICACIÓN
	- BODEGAS COMUNITARIAS
	- CATÁLOGO DE BODEGAS
	- PLANIMETRÍA BODEGA N° 9

5. CONCLUSIONES

39..... 5.1. CONJUNTO DE BODEGAS COMO BIEN CULTURAL

- CRÉDITOS FOTOGRÁFICOS

- FUENTES / BIBLIOGRAFÍA

1. INTRODUCCIÓN

1.1. OBJETIVOS

Este trabajo académico lo he realizado para la asignatura “Trabajo Fin de Grado” que pertenece al Grado en Fundamentos de la Arquitectura impartido por la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de la Universidad de Valladolid. Su título es “Caracterización patrimonial de las bodegas subterráneas de Moraleja de Coca” y ha sido tutorado por el profesor D. Javier Pérez Gil que pertenece al departamento de Teoría de la Arquitectura y Proyectos arquitectónicos (área de Composición Arquitectónica).

La realización de este Trabajo Fin de Grado, viene motivada por varios puntos.

En primer lugar mi vínculo familiar con el municipio de Moraleja de Coca, que junto con el estudio de este Grado en Fundamentos de la Arquitectura, ha generado en mí un especial interés por entender sus particulares bodegas subterráneas. Antes de continuar me gustaría señalar que la mayor parte de la información surge por un intenso trabajo de campo, empezando en septiembre con el conocimiento del proceso vitivinícola y de producción y elaboración de vino, además de entrevistas durante toda la realización del trabajo a vecinos de Moraleja de Coca para conocer el pasado de estas bodegas.

En segundo lugar la lectura del libro de Javier Pérez Gil *¿Qué es la arquitectura vernácula?*, antes de iniciar este trabajo, me ha ayudado a decidir los objetivos del mismo, centrándome no solo en lo constructivo sino también en lo antropológico, un tema que desconocía, como análisis fundamental de la arquitectura vernácula, que además en la actualidad tiene una creciente valorización social.

Por tanto el objetivo de este trabajo es estudiar estas bodegas como parte de la arquitectura vernácula y llegar a conocer su sentido y valor cultural a través del análisis de estas variables:

1. Como testimonio histórico.
2. Su vínculo con una actividad económica.
3. La ubicación que lo convierte en hito.
4. Como parte del paisaje.
5. Construcción y materiales.
6. Medidas de conservación y puesta en valor.

1.2. ESTADO DE LA CUESTIÓN Y METODOLOGÍA DEL TRABAJO

Quiero destacar la importante y difícil búsqueda bibliográfica ya que no he podido encontrar ningún estudio anterior sobre las bodegas de Moraleja de Coca, por tanto este análisis parte prácticamente de cero, aunque sí han sido de gran ayuda estudios sobre otras bodegas de Castilla y León, en especial los diferentes libros de *Arquitectura en Tierra*, en los que se recogen varias conferencias realizadas en los congresos de arquitectura de tierra en Cuenca de Campos y los libros de Félix Jové y José Luis Sáinz Guerra de *Patrimonio excavado* y *Arquitectura excavada*. También he podido consultar libros sobre arquitectura popular como *¿Qué es la arquitectura vernácula?* de Javier Pérez Gil, *Itinerarios de Arquitectura popular española* de Luis Feduchi, *La casa tradicional en las tierras de Alba y Aliste* de Juan Manuel Báez Mezquita y Ángel Luis Esteban Ramírez, etc.

Teniendo en cuenta los objetivos redactados en el punto anterior he recurrido a una serie de estudios previos:

1. Fuentes bibliográficas:

Como punto de partida para este trabajo he investigado y estudiado publicaciones y documentación que abordan el concepto de la arquitectura vernácula, en particular el libro de Javier Pérez Gil, *¿Qué es la arquitectura vernácula?* (Valladolid, 2016) y otros como el de Luis Feduchi, *Itinerarios de Arquitectura popular española* (Barcelona, 1975), se compone de cinco volúmenes, en el número 1- *La meseta septentrional*, el capítulo VIII analiza cuevas habitables y bodegas en la provincia de Segovia, o el libro de Juan Manuel Báez Mezquita y Ángel Luis Esteban Ramírez, *La casa tradicional en las tierras de Alba y Aliste*, (Zamora, 2000). De Carlos Flores, *Arquitectura popular española*, (Madrid, 1973), de Fernando Linares García, *La arquitectura de las brañas Sonedanas*, (Valladolid, 2004), etc.

El siguiente paso ha sido la búsqueda de información para analizar qué es una bodega y su construcción, para lo que han sido fundamentales, como he dicho anteriormente, los libros de Félix Jové, *Patrimonio excavado, las bodegas de Torquemada*, (Valladolid, 2016) y de Félix Jové y José Luis Sáinz Guerra, *Arquitectura excavada, barrio de bodegas de Baltanás*.

También han sido necesarios para el acercamiento histórico y cultural libros como el de Carlos Sanz Mínguez y Fernando Romero Carnicero, *El vino y el banquete en la Europa Prerromana*, (Valladolid, 2009) y el de Felipe Rodríguez Martínez, *Ordenanzas de la Villa y Tierra de Coca 1583*, (Coca, 2003).

2. Trabajo de campo:

Trabajo de campo como una investigación cultural, no meramente constructiva. Se realizó un seguimiento del proceso vitivinícola durante la vendimia y de la producción y elaboración del vino desde septiembre de 2016.

También se han realizado visitas a 11 de las 18 bodegas para tomar fotografías y medidas de cada una de ellas y estudiar su proceso de construcción, para acceder a ellas he precisado de la colaboración de los propietarios y vecinos de Moraleja, de aquellas bodegas a las que no he tenido acceso he deducido sus características a partir de sus elementos exteriores y de su posible semejanza con las bodegas visitadas. Además de entrevistas a vecinos de Moraleja para entender el pasado de las bodegas y tomar nota de los términos específicos. También han sido fundamentales estas entrevistas para analizar la tradición del vino en la localidad.

- A. Informantes: Álvaro Ruiz Ocaña y de Pascual 51 años de Moraleja de Coca, Ángel Sanz, 85 años de Moraleja de Coca, Bernardo Crespo Galindo, 61 años de Moraleja de Coca, César Llorente, 59 años de Moraleja de Coca, Eduardo Sobrino, 51 años de Moraleja de Coca, Luis Llorente, 89 años de Moraleja de Coca, Víctor Gómez, 26 años de Moraleja de Coca.

- B. Sesiones de tutorías: Javier Pérez Gil, Félix Jové Sandoval.

2. LOCALIZACIÓN

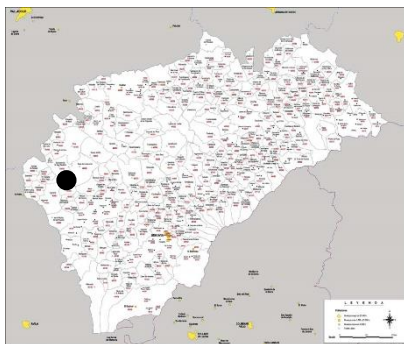
2.1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA

Moraleja de Coca está enclavada en la Meseta Sur del Duero, al noroeste de la provincia de Segovia a unos 40 km de la capital, bañada por el río Voltoya y el arroyo de Malvecino. Limita con los municipios de Codorniz, Aldeanueva del Codonal, Nava de la Asunción y Santiuste de San Juan Bautista. La cota más alta de todos ellos se encuentra en Moraleja de Coca en el cerro denominado Cuesta de la Mora o del Bernal, con una altitud de 861 m, el Cerro de las Bodegas tiene una altitud máxima de 853 m.

A continuación voy a hablar de las características del terreno, aspecto muy importante para comprender los trabajos de excavación en la construcción de las bodegas¹.

Se asienta en la llanura de arenas del Terciario que cubren la submeseta Norte, en los profundos cortes provocados por el río Voltoya se pueden apreciar los estratos geológicos. En la provincia de Segovia adquieren gran importancia las rocas calizas, las margas y areniscas, con sedimentos arcillosos y arenosos. Y concretamente en el término de Moraleja de Coca encontramos terrenos arenosos y arcillosos, aunque incluye también rocas calizas, en los Páramos. A medida que predomina la componente arenosa va apareciendo con mayor frecuencia el pinar hasta constituirse la Tierra de Pinares, arenas recientes, calizas claras debajo de las cuales se sitúan capas horizontales de arenas de espesor variable desde un metro a decenas de metros.

En cuanto a las condiciones climáticas, por estar en el centro de la península, se encuentra sujeto a constantes propias del clima continental, inviernos fríos y veranos calurosos y del clima mediterráneo por su régimen de lluvias irregular, con máximos en primavera y otoño².



1. Cartografía digital. Mapas vectoriales de España. Mapa geográfico de la provincia de Segovia. (<http://www.dipsegovia.es/cartografia-provincial>)



2. Normas urbanísticas municipales Nava de la Asunción, tomo II planos de ordenación. Catálogo de bienes inmuebles de Moraleja de Coca.



3. Mapa geológico continuo de España. Moraleja de Coca. IGME.

1. Amador Marugán Arribas y Benjamín Redondo Marugán, *Nava de la Asunción, Crónicas de medio siglo. 1950-2000*. (Segovia, 2000). Repaso histórico del municipio de Nava de la Asunción, a cuyo ayuntamiento pertenece el de Moraleja de Coca.

2. Juan Manuel Santamaría, *Paisajes forestales de la provincia de Segovia*. (Segovia, 1979). Estudio de la fauna y flora de algunos municipios de la provincia de Segovia, con apuntes geológicos.



4. Fotografía aérea de la localidad de Moraleja de Coca. (Sistema de información urbanística de Cyl, <http://www.idecyl.jcyl.es/siucyl/index.html?codigo=40138>)

2.2. APROXIMACIÓN HISTÓRICA

Puesto que a lo largo del tiempo Moraleja ha estado estrechamente vinculada a los municipios de Coca y posteriormente de Nava de la Asunción, las fuentes históricas no hablan específicamente de la localidad de Moraleja de Coca. Por lo tanto, a continuación voy a hacer una reseña histórica relativa a la Comunidad de Villa y Tierra de Coca de la que formó parte y con la que comparte su historia. El conocimiento de la historia de esta localidad también está limitada por el incendio del archivo de la comunidad en Coca provocado por los soldados de Napoleón el día 2 de diciembre de 1808.

En el término de la Comunidad de Villa y Tierra de Coca se han encontrado restos arqueológicos romanos y prerromanos ya que fue un asentamiento vacceo. A partir del 151 a. C. entra en contacto con Roma con la expedición de Licinio Lúculo. Diferentes fuentes la consideran patria del Emperador Teodosio I.

Se han encontrado fragmentos de cerámica de cronología medieval en varias localidades de la Comunidad de Villa y Tierra de Coca que confirman la existencia de aldeas medievales en la zona. En el caso de Moraleja nos encontramos con el yacimiento arqueológico localizado en el Cerro de las Bodegas con la presencia de material cerámico de época altomedieval y bajomedieval y algunos restos constructivos³. Según fuentes orales de la localidad existió en el Cerro de las Bodegas un poblado medieval llamado de San Pedro.

Tras la conquista de Toledo en 1085 por Alfonso VI se efectúa una repoblación en el valle del Duero, esta zona se convierte definitivamente en territorio cristiano repoblada por agricultores y ganaderos procedentes del norte, y surgen los concejos de villa y tierra denominados a principios del siglo XIX comunidades de villa y tierra. Los antecedentes de estas comunidades quizá fueran las asambleas de vecinos de los núcleos rurales, se reunían periódicamente los cabeza de familia para tratar asuntos comunes y organizar la defensa de la villa y aldeas. En 1150 se funda la Comunidad de Villa y Tierra de Coca, y Coca se constituyó en cabeza de las demás aldeas de la comarca, su castillo y sus murallas sirven de refugio ante posibles ataques. En la villa se encontraba el centro administrativo de la agrupación que poseía bienes comunes como prados, baldíos, pinares, viñedos... Más tarde las aldeas fueron conquistando derechos. En un principio la comunidad se regía por los Fueros y más tarde se adoptaron ordenanzas para regular los terrenos comunales y propios.

La Comunidad de Villa y Tierra de Coca estaba formada por los siguientes pueblos: Coca, Villagonzalo, Bernuy, Villeguillo, Fuente de Santa Cruz, Nava de la Asunción, Navas de Oro, Moraleja, Santiuste y Ciruelos y estaba delimitada por las comunidades de Segovia, Cuéllar, Íscar, Olmedo y Arévalo⁴.

Tras abandonar la Comunidad de Villa y Tierra de Coca y hasta 1969 Moraleja de Coca fue un municipio independiente y en esa fecha se agregó al municipio de Nava de la Asunción, posteriormente se constituye en Entidad Local Menor.

3. Catálogo y normativa de protección arqueológica de Nava de la Asunción. Ficha técnica del ayuntamiento de Nava de la Asunción. Pág. 54-61. (<http://www.navadelaasuncion.org/media/multimedia/ficheros/874.pdf>)

4. Felipe Rodríguez Martínez, *Ordenanzas de la Villa y Tierra de Coca*, (Coca, 2003). Donde se recopilan las ordenanzas de la villa de Coca firmadas por Felipe II en 1583.



1. Vista de la iglesia de Moraleja de Coca.



2. Vista de la plaza de Moraleja de Coca.



3. Vista cartográfica de un tramo del río Voltoya entre los términos de Moraleja de Coca y la villa de Nava de la Asunción, en Segovia"

Archivo: Archivo de la Real Chancillería de Valladolid.

5. Tomás González, *Censo de población de las provincias y partidos de la Corona de Castilla en el siglo XVI*, (Madrid, 1829).

6. Pascual Madoz, *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España*, (Madrid, 1846-1850).

7. Novísimo diccionario geográfico, histórico, pintoresco universal, tomo tercero, (Barcelona, 1853).

2.3. ANÁLISIS URBANO

Actualmente Moraleja de Coca es una Entidad Local Menor que pertenece al municipio de Nava de la Asunción desde 1969. Existen datos de población desde 1829 que nos hablan de 36 habitantes⁵, en 1848 se confirman 99 habitantes⁶. En 1868 observamos un importante crecimiento demográfico llegando a los 529 habitantes⁷. En 1900, 329, en el año 2000, 130. Y en la actualidad la localidad cuenta con 104 habitantes, 60 hombres y 44 mujeres. Destaca la población de personas mayores (65 y más), y un 10% son inmigrantes.

La agricultura, viticultura y ganadería tiene un gran peso en la economía de la localidad, el clima constituye uno de los principales factores productivos junto con el suelo.

Uno de sus rasgos a destacar es el barrio de las bodegas, que forma parte del paisaje de Moraleja, situado al Nordeste de la localidad, un conjunto de 18 bodegas subterráneas que ocupan la ladera del cerro donde antiguamente se situaría el poblado de San Pedro. La actividad económica en torno al vino generó en el municipio esta arquitectura destinada a la producción y almacenamiento de vino. Actualmente las bodegas han sufrido numerosas modificaciones desde su construcción, pero aún se conservan los elementos más importantes que han permitido este estudio. La localidad tiene forma oval, la plaza marca la jerarquía del municipio y en ella convergen las carreteras principales, la de Nava de la Asunción que divide el Cerro de las bodegas, la de Santiuste de San Juan Bautista y la de Aldeanueva del Codonal, también el camino del cementerio o el que lleva a los viñedos. Estas carreteras y caminos forman manzanas grandes con parcelas paralelas y ordenadas. La mayoría de las viviendas tienen un desarrollo longitudinal, en la parte delantera la casa y en la posterior el corral.



- Barrio de las bodegas.
- Zona recreativa.
- Iglesia.
- Ayuntamiento.
- Carreteras principales.

3. LA CULTURA TRADICIONAL DEL VINO

3.1. TRADICIÓN DEL VINO EN LA LOCALIDAD

Tal como ocurre en el punto de la aproximación histórica, también considero interesante hacer una referencia a la tradición del vino en el municipio de Coca, ya que existen estudios que pueden corroborar esta información, y por su proximidad a la localidad en la que se centra este trabajo.

En la conferencia de Juan Francisco Blanco García, *Los inicios del consumo de uva y ¿del cultivo de la vid? en Cauca vaccea* Universidad Autónoma de Madrid, que aparece publicada en el libro *El Vino y el Banquete en la Europa prerromana*, encontramos el vínculo más antiguo con el vino y más cercano a Moraleja de Coca.

El autor se refiere en primer lugar a la excavación denominada Calle Azafranales nº 5 como la que más datos le ha aportado al conocimiento de cómo vivían los caucenses durante los tres últimos siglos antes del cambio de era. En dos de los estratos registrados se recuperaron las más antiguas semillas de uva cultivada en Coca, pertenecían a la fase de ocupación de la Segunda Edad del Hierro, identificaron semillas de uva cultivada entre los granos de cereal y estimaron que ese nivel se hubo de formar en los inicios del siglo II a. C. o incluso a finales del III a. C. Esto abre la posibilidad de que en *Cauca vaccea* ya se cultivara la vid, aunque cabría la posibilidad de que a *Cauca* hubiera llegado uva cultivada en otras zonas peninsulares por vía del comercio. Lo que es un hecho objetivo es que en Coca se consumía uva desde este momento, aunque nada demuestra que se estuviera obteniendo vino en Coca porque no se han hallado restos de lagares, ni analizado residuos en vasos cerámicos vinculados a su consumo, aunque por datos obtenidos en la cercana necrópolis de “Las Ruedas”, parece lógico pensar que en estas cronologías ya sería un hecho la elaboración de vino en *Cauca*. El consumo de bebidas alcohólicas está relacionado con ceremonias y rituales, entre los que podemos destacar los funerarios. También jugó un papel importante en los banquetes de carácter “familiar”⁶. En otro municipio cercano a Moraleja de Coca, Santa María la Real de Nieva, encontramos en los capiteles del Claustro de la iglesia imágenes de la vendimia que datan del S. XIV, una fecha mucho más avanzada, pero que confirmaría la obtención de vino en este territorio⁸.

Durante la Edad Media en España, en las ordenanzas y fueros de villas, destacan las dedicadas a la protección del viñedo y del vino. En el siglo XVI las Ordenanzas de la Villa y Tierra de Coca dicen: “*por cuanto en esta villa de Coca y su Tierra hay mucha cantidad de viñas*” (ordenanza 73).

Desde la ordenanza 53 hasta la 78 se trata, por ejemplo, la guarda de las viñas, en orden a la vendimia, sobre la rebusca, sobre los vinos.

8. *El vino y el banquete en la Europa prerromana*, donde se recogen las conferencias de varios profesores, durante un curso celebrado en el verano de 2004 en el marco del castillo de Peñafiel, en concreto el de Francisco Blanco García sobre *Cauca vaccea* y el de Fernando Romero Carnicero, Carlos Sanz Mínguez y Cristina Górriz Gañán. (Valladolid, 2009).

73. *Que no entre vino de fuera parte. Otrósí, por quanto en esta villa de Coca y en su Tierra hay mucha cantidad de viñas y la mayor parte de la gente de la dicha Villa y su Tierra se sustentan del aprovechamiento de ellas y las tienen por la más principal y aprovechada hacienda que hay en la dicha Villa y Tierra, y fuera de esto hay muchas personas que sin las tener viven del trato y grangería del vino y es grande la cantidad que en la dicha villa de Coca y su Tierra se encierra, de que todos generalmente, así de los unos como de los otros, son aprovechados y conviene al bien público de ella que las dichas viñas y el trato y grangería de ellas vaya en aumento siempre y no en disminución, y para esto es muy conveniente y necesario que el vino que en esta Villa y su Tierra se encerrare se gaste y venda para el dicho aprovechamiento, y para esto el remedio es que de fuera parte no se pueda meter, ni meta ningún vino, y para lo remediar hicieron las ordenanzas siguientes.*

El vino de esta villa es mencionado por novelistas y dramaturgos del siglo XVI, considerándolo como de los mejores de Castilla. Existían numerosas bodegas, lo más común es que estuvieran debajo de la vivienda, excepto las de Moraleja de Coca, que se ubican a las afueras de la población. El vino estuvo considerado producto de consumo fundamental, junto al gran número de vecinos que vivían del trabajo y negocio del vino: *“por quanto en esta villa de Coca y en su Tierra hay mucha cantidad de viñas y la mayor parte de la gente de la dicha Villa y su Tierra se sustentan del aprovechamiento de ellas y las tienen por la más principal y aprovechada hacienda que hay en la dicha Villa y Tierra”*¹⁰.

También en el Catastro del Marqués de la Ensenada, del año 1750, a la pregunta sobre la sustentación económica de Moraleja de Coca, dice: *“basándose en el comercio de comprar mosto para venderlo en vino” “es toda tierra pedregosa y de canto pelado, cuestecita con 12 bodegas subterráneas”* y en el Diccionario Madoz, del año 1845: *“en un pequeño cerro titulado de San Pedro, se encuentran 19 bodegas soterrizas, algunas con su casita pequeña, que sirven para trasegar los vinos y conservarlos en ellas”*

Históricamente, la población de Moraleja de Coca, ha utilizado las bodegas subterráneas para producir y almacenar el vino, para el pequeño comercio y como sustentación económica. La mayoría de las familias disponían de bodega, toda la vendimia se hacía a mano, se ayudaban entre amigos y familiares y servía para el autoconsumo, para la venta en las tabernas o para los segadores que venían a trabajar en verano a la localidad, *“tenías que darles comida y bebida, todo el mundo llevaba la bota de vino a trabajar al campo, el agricultor tenía cebada, trigo y vino de cosecha”*

Encontramos ejemplos de bodegas similares en localidades cercanas como Aldeanueva del Codonal, Rapariegos o Codorniz.

En la actualidad este uso de las bodegas casi ha desaparecido, debido a la creciente despoblación de las zonas rurales y el reemplazo de las técnicas ancestrales de elaboración del vino por métodos industrializados.

9. Ordenanza número 73 recogida en el libro *Ordenanzas de la Villa y Tierra de Coca* de Felipe Rodríguez Martínez.

10. *Ordenanzas de la Villa y Tierra de Coca* de Felipe Rodríguez Martínez, Coca, 2003. Donde se recopilan las ordenanzas de la villa de Coca firmadas por Felipe II en 1583.

3.2. PROCESO DE CULTIVO, VENDIMIA Y PRODUCCIÓN

La planta de vid, es una planta leñosa que se ha adaptado a las condiciones de las zonas templadas con inviernos fríos, y primaveras y veranos calurosos. Esta zona cuenta con unos medios naturales muy favorables para la producción de vinos de alta calidad, siendo una zona especializada en la elaboración de vinos blancos.

La producción del vino comienza en el viñedo, para el cultivo de la vid se destinaban las peores tierras, que prácticamente no servían para el cultivo de ningún otro producto. Esta zona tiene unas condiciones de suelo favorables para su cultivo, los suelos son arenosos y soportan muy bien la aridez del verano y las difíciles condiciones del invierno⁹.

Durante el primer trimestre del año se realizaba lo que conocemos como *poda seca*, los sarmientos recogidos de otros viñedos se enterraban, y en el mes de abril se plantaban en el nuevo viñedo. En la actualidad las vides se obtienen directamente de los viveros.

Tras cuatro años aproximadamente comenzaban las vendimias anuales. Una vez que el viñedo está en funcionamiento, transcurren varias etapas, en invierno se realiza la poda, la vegetación brota tardíamente, con podas hasta el mes de marzo incluso abril. Las lluvias son escasas alcanzando unos mínimos de 300 litros y unos máximos de 500 litros anuales. En primavera con el aumento de la temperatura comienza a brotar y a desarrollarse la planta hasta finales del mes de septiembre que acaba con la vendimia. Actualmente la vendimia puede realizarse de forma manual o mecánica dependiendo de la tipología del viñedo, ya no se trata de una economía de autoconsumo sino de cultivos extensivos.

Antiguamente al final del invierno se hacía una excava alrededor de la cepa para concentrar el agua de la primavera. A principios del verano, se realizaba un “cobijo” acumulando de nuevo la tierra en torno a la cepa y enterrándola hasta la mitad para protegerla de la evaporación estival. Hoy, la mejora del cultivo y la incorporación del goteo, compensa estas labores imposibles de poner en práctica en la actualidad. La uva recogida durante la vendimia llegaba al lagar a través de los “descargaderos o cerceras”, una abertura excavada en la tierra que comunica el exterior con el lagar, algunas bodegas no contaban con lagar subterráneo sino que se encontraba en la superficie. La uva se exprimía, primero se pisaba para romper el fruto y luego se aplastaba con la viga hasta obtener el mosto que se guardaba en tinajas y toneles de roble donde se fermentaba el vino. Se sometía a varios trasiegos, separando el vino de las heces, las partes más sólidas floculaban y precipitaban al fondo, dejando los vinos más limpios y brillantes, y con una estructura propia que es lo que caracteriza los verdejos de la zona. Aproximadamente en el mes de diciembre se realizaba el primer trasiego. El último paso sería el embotellado. Las bodegas no solo se usaban para producir el vino sino también para almacenarlo el resto del año.



1. Viñedo en Moraleja de Coca.



2. La vendimia en Aldeanueva del Codonal.



3. Prensado de la uva en el lagar de Ángel Sanz.



4. Embotellado en la bodega de Víctor Gómez Sobrino.

El interior de las bodegas genera un ambiente perfecto para la cura del vino, con unas condiciones específicas de temperatura, humedad y ventilación. La profundidad a la que está excavada la bodega proporciona estabilidad térmica, cuanto mayor sea la profundidad, menor variación de temperatura. Además todas las bodegas cuentan con ventilación, a través de huecos en sus puertas o chimeneas, por el desprendimiento de CO₂ que produce el mosto al fermentar¹¹.

Actualmente solo un pequeño porcentaje de viticultores producen su propio vino, y los lagares han quedado en desuso. Esto se debe al éxodo rural que provocó el abandono de un gran número de viñas o la transformación de éstas en cultivos de cereal, además la mano de obra era escasa y el precio de la uva bastante bajo. Pero durante los últimos 20 años aproximadamente, la creación de la denominación de origen Rueda que promocionaba el vino verdejo aumentó el valor de la uva e incentivó la plantación de viñedos, que en Moraleja se ha multiplicado por 10, el cultivo en espaldera precisa menos mano de obra. Además la climatología actual perjudica a los cultivos de cereal y sin embargo hace más rentable a los viñedos.

La mayoría venden la uva a bodegas productoras consolidadas en el sector del vino. La uva llega a la báscula de la bodega, donde se pesa y se certifica su estado sanitario para proceder a la descarga. Después se realiza el despalillado, que consiste en separar el raspón del grano de uva y posteriormente el estrujado, que consiste en provocar la rotura de los hollejos y el desprendimiento de la pulpa. Antes de la fermentación se realiza el prensado y la separación de las materias sólidas que se encuentran en suspensión en el mosto. En estas bodegas las fermentaciones se llevan a cabo en depósitos de acero inoxidable, con temperatura controlada y filtros que limpian el mosto. A los tres meses el vino toma un color ligeramente amarillo con un matiz verdoso, este es el momento del embotellado. Actualmente algunas bodegas llevan a cabo la fermentación en bodega¹³.



1. Bodega nº 1, mantiene algunos de los elementos del lagar y barricas muy antiguas.

11. Roger B. Boulton, *Teoría y práctica de la elaboración del vino*, (Zaragoza, 2002).

12. Jacques Blouin, *Conocimiento y elaboración del vino*, (Madrid, 2004)

13. Ángel Luis, Barreda Gómez, *Proyecto de bodega para elaboración de vino blanco acogido a la denominación de Origen "Rueda"*.

4. LAS BODEGAS DE MORALEJA DE COCA

4.1. UBICACIÓN, ORIENTACIÓN Y ACCESOS.

El barrio de las bodegas se encuentra en las proximidades al núcleo de Moraleja de Coca, al nordeste de la localidad, aprovechando el cerro donde antiguamente se situaría el poblado medieval de San Pedro en una posición defensiva, la cota más alta de la zona con 859 m de altitud. El denominado actualmente Cerro de las Bodegas nos ofrece una visión de todo el territorio. Accedemos a él por la carretera que conecta con Nava de la Asunción, y divide al cerro en dos partes, la mayoría de las bodegas se localizan en el fragmento situado a la derecha, solamente dos bodegas quedan en la parte izquierda. Las bodegas se construían aprovechando el desnivel de las laderas del cerro, así era mucho más fácil conseguir la temperatura y la humedad óptimas para la elaboración del vino. Los caminos periféricos siguen las líneas de nivel del terreno y desde ellos accedemos a cada una de las entradas.

Las bodegas se configuran como un elemento de identidad que ha pasado de unas generaciones a otras a lo largo de la historia. Sus propietarios las han conservado hasta la actualidad, aunque han sufrido modificaciones debidas a su cambio de uso, desde la elaboración del vino, uso que pocas conservan, hasta un uso recreativo hoy en día.

Se trata de una agrupación de 18 bodegas y 2 lagares. Estas bodegas fueron ejecutadas para el autoconsumo de unidades familiares. Las construcciones se agrupan en varios niveles, entre dos y tres. Los accesos se realizan mediante sendas peatonales con frentes orientados en todas las direcciones, apareciendo una continuidad, pero con accesos independientes, hacia la carretera Moraleja de Coca – Nava de la Asunción. No se aprecia que siguieran un plan de calles y accesos durante su construcción, siguen las distintas curvas de nivel del terreno. Además de las bodegas excavadas también encontramos otros ejemplos de arquitectura relacionada con el vino, como los lagares, con muros de fábrica de ladrillo y cubierta a dos aguas con fácil acceso desde el camino para la descarga de la uva. El barrio no dispone de energía eléctrica.

- NIVELES:

Las bodegas se distribuyen en varios niveles, tienen distintas profundidades según la cota en la que se accede a cada una, no debemos entenderlas de manera individual, la mayoría estaban conectadas entre sí. El terreno varía en los diferentes puntos del cerro, con zonas de elevada cohesión y resistencia, y otras en la que se han producido desprendimientos y precisan de refuerzos estructurales, estas últimas se encuentran en la zona más alejada del punto de mayor altitud del cerro.





Nº II - NIVELES DE PROFUNDIDAD

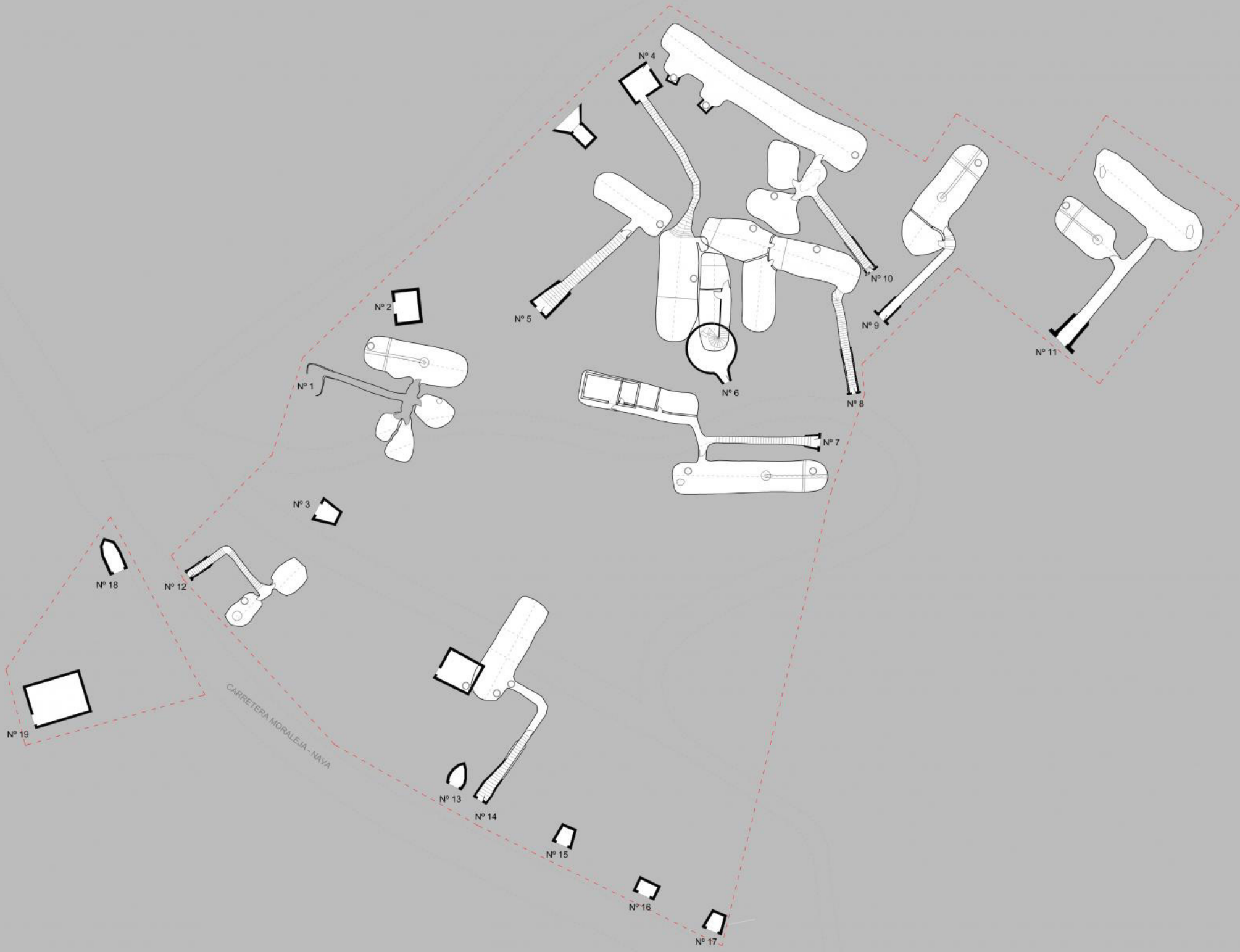
- BODEGAS SUBTERRÁNEAS DE MORALEJA DE COCA

■ NIVEL 1 - (8m de profundidad).

■ NIVEL 3 - (12 m de profundidad).

■ NIVEL 2 - (10m de profundidad)

■ NIVEL 4 - (16m de profundidad).





Recorrido plano nº 3: 1



Recorrido plano nº 3: 2



Recorrido plano nº 3: 3



Recorrido plano nº 3: 4



Recorrido plano nº 3: 5



Recorrido plano nº 3: 6

4.2. PAISAJE URBANO Y RELACIÓN VISUAL.

El barrio de las bodegas forma parte del entorno de Moraleja de Coca, conformando un paisaje característico. Desde cualquier punto de la localidad podemos apreciarlas por su situación aislada y su elevada altitud.



1. Vista de las bodegas desde la localidad.



2. Vista de las bodegas desde la localidad.

Por detrás del Cerro de las Bodegas encontramos otra elevación, la cuesta de La Mora o del Bernal, el punto de mayor altitud que se puede apreciar desde municipios cercanos y con el que existe una importante relación visual. Por el sur el barrio se pone en contacto con el núcleo urbano, arriba las bodegas y abajo las viviendas.

Sus puertas y “cerceras” asomándose por encima de la tierra ofrecen unas vistas particulares que junto con los viñedos de Moraleja señalan la importante y remota actividad vinícola del municipio.

También describimos la visión contraria, desde lo alto del cerro dominamos todo el territorio circundante, el núcleo urbano, los viñedos, tierras de cultivo y pinares.



3. Vista de Moraleja de Coca desde el cerro de las bodegas.



4. Vista de los viñedos desde el cerro de las bodegas.



3. Foto aérea de Moraleja de Coca, los puntos negros indican la posición de las fotografías.

Con esta secuencia de fotos quiero mostrar cómo no se trata de una mera construcción, sino que forma parte de la vida cotidiana como hito arquitectónico. En la aproximación al Cerro de las Bodegas vamos descubriendo los diferentes elementos que componen el conjunto. Los elementos de conexión con el exterior, las chimeneas, cerceras, descargaderos y puerta conforman el paisaje.

Primero, desde la carretera vistas fugaces en el coche, las bodegas más próximas a esta vía parece que se orientan hacia el conductor señalando el acceso a la localidad.

Podemos llegar al barrio de las bodegas a través de dos puntos que enlazan la carretera con el camino. El más cercano a la localidad da acceso a las bodegas situadas al sur del cerro. El punto más elevado comunica con las bodegas situadas al norte, podemos considerar que este es el principal, el camino se ensancha formando un espacio libre de mayor tamaño, donde suelen aparcar los coches cuando se reúnen las familias o los amigos para merendar. Desde este punto elevado podemos apreciar el paisaje que rodea a la localidad, hacia el norte la Cuesta del Bernal, “el mar de pinos” de Las Ordas y el Cerro de San Isidro en un punto más alejado.

A continuación se produce una bifurcación, estos dos caminos dan acceso a todas las bodegas, serpenteantes recorren cada una de las puertas, son estrechos y pedregosos. Uno de ellos comunica de nuevo con la carretera en el punto más cercano a la localidad, siguiendo esta dirección suroeste podemos ver la localidad de Moraleja de Coca y el paisaje de viñedos al oeste.



Recorrido plano nº 3: 7



Recorrido plano nº 3: 8



Recorrido plano nº 3: 9



Recorrido plano nº 3: 10



Recorrido plano nº 3: 11



Recorrido plano nº 3: 12

4.3. INFORMACIÓN TOPOGRÁFICA Y PROCESO DE CONSTRUCCIÓN.

Para explicar el proceso constructivo he recogido información procedente de varias fuentes. Por un lado los testimonios de los propietarios durante las visitas a las bodegas, quienes relataron algún detalle que habían observado mientras realizaban reformas en ellas. También referencias a la construcción comentadas por algún vecino durante las entrevistas. Y en especial la ayuda del arquitecto Álvaro Ruiz Ocaña y de Pascual con los conocimientos aportados durante una de las visitas a las bodegas. Una vez obtenida esta información me sirvió de gran ayuda el texto de B. Aparicio, para analizarlo y compararlo con el caso de Moraleja de Coca.

1. El primer paso era la excavación. Se efectuaba a pico, empezando por la entrada, se cortaba la ladera y continuaban con el cañón de acceso, por donde se iba sacando la tierra, podemos apreciar perfectamente las marcas del pico en las paredes de la bodega.



1. Marcas del pico durante la excavación.

En las bodegas de mayor tamaño encontramos huecos verticales que no tienen la función de descargadero ni respiradero, servían para sacar la tierra durante la excavación por medio de poleas, para que el operario no tuviese que volver hasta la entrada¹⁴.



2. Huevo vertical en bodega nº 10.

14. B. Aparicio. "Acercamiento comprensivo a la experiencia de la bodega tradicional del cerrado palentino. Caso de Villaconancio", en el libro *Construcción con tierra. Pasado, presente y futuro. Congreso de Arquitectura de tierra en Cuenca de Campos 2012*.

2. Cuando conseguían la profundidad deseada continuaban con la excavación horizontal de las diferentes naves también abovedadas y de proporción alargada. Suelen tener una anchura de entre 2,5 y 3 metros, 3 metros de altura en la parte más alta de la bóveda y longitudes desde 5 a 31 metros.



3. Nave de uso recreativo en bodega nº 8.

En algunas bodegas encontramos huecos o nichos en los laterales que contenían las cubas.



4. Nicho lateral con la función de almacén, lo encontramos en la bodega nº 4.

3. Para los respiraderos y descargaderos, llamados “cerceras”, parece que comenzaban su construcción en la superficie y empezaban a bajar hasta llegar a las diferentes naves, para rematar en el exterior con una construcción de piedra y en épocas más recientes lo harían en ladrillo o mortero de cemento.



5. “Cercera” en bodega nº 5.



6. Construcción exterior sobre cercera, en la bodega nº 14.

4. El cañón está constituido por dos partes una excavada, de la que ya hemos hablado, y otra construida, adelantada al perfil natural del terreno, mediante muros laterales y bóveda de ladrillo, se pueden apreciar las marcas de la cimbra. Esta segunda parte llega hasta la puerta de acceso, antiguamente de madera y con algún elemento de ventilación, hueco o rejilla.

Las escaleras podían ser talladas directamente en el terreno, con escalones irregulares y con la misma anchura que el cañón de acceso y en otros casos bajaban a través de una rampa.



7. Frente de acceso a bodega nº 5.



8. Cañón de entrada en bodega nº 8.

5. Algunas bodegas tenían lagar que servía para el prensado de la uva, un cuadrado limitado por un peto y sobre éste la viga que prensaba, a través de un conducto se recogía el zumo de la uva pisada en un depósito contiguo. Otras tenían el lagar en la parte superior y en la bodega solo guardaban el vino. Actualmente pocas bodegas conservan la viga y la piedra, la pila del lagar normalmente aparece al fondo en las bodegas pequeñas, o en uno de los extremos en las bodegas de mayor tamaño, y encima de la pila encontramos el descargadero, por donde caía la uva.



9. Lagar tradicional en bodega nº 1.

4.4. CLASIFICACIÓN.

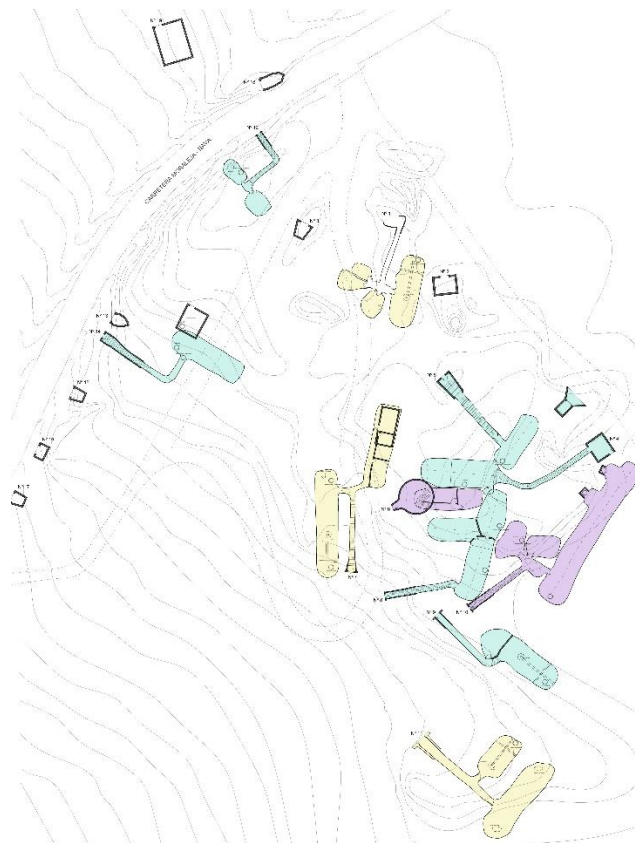
Después de analizar estas bodegas podemos clasificarlas en dos tipos, desde el punto de vista funcional y desde el punto de vista espacial. Los elementos que marcan los diferentes tipos en este estudio son los frentes de acceso, el cañón, los tipos de escaleras, el número y el tamaño de las naves, los lagares y los elementos de conexión con el exterior.

4.4.1. Tipo funcional.

A.- Bodega tradicional, corresponde a aquellas bodegas que se han intentado conservar en su estado inicial, manteniendo sus elementos más característicos como puertas originales o el lagar, aunque a diferencia de otros barrios de bodegas que he analizado durante el estudio, ninguna mantiene todos los elementos. Actualmente se utilizan para almacenar vino. ■

B.- Bodega de uso productivo, se trata de bodegas que han sufrido ciertas modificaciones para poder seguir produciendo vino pero con técnicas más modernas, por ejemplo reformas de las cerceras, del pavimento o de las puertas. ■

C.- Bodega de uso recreativo, en este grupo incorporamos bodegas que han sufrido importantes reformas, reconstrucción del frente de acceso, de la escalera y parte del cañón, construcción de chimeneas, y además se ha incorporado mobiliario relacionado con este nuevo uso. ■

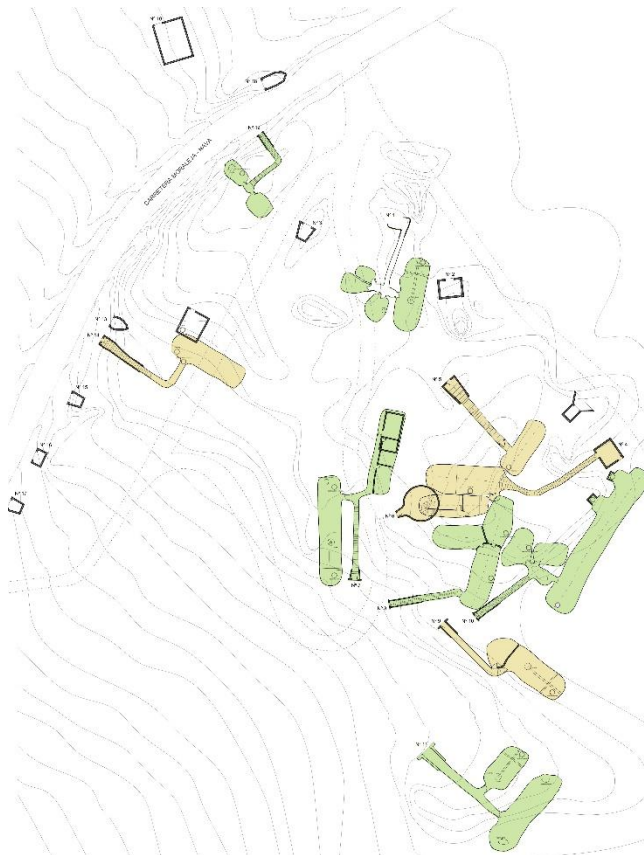


4.4.2. Tipo espacial.

A.- Bodega de una entrada y una única nave.

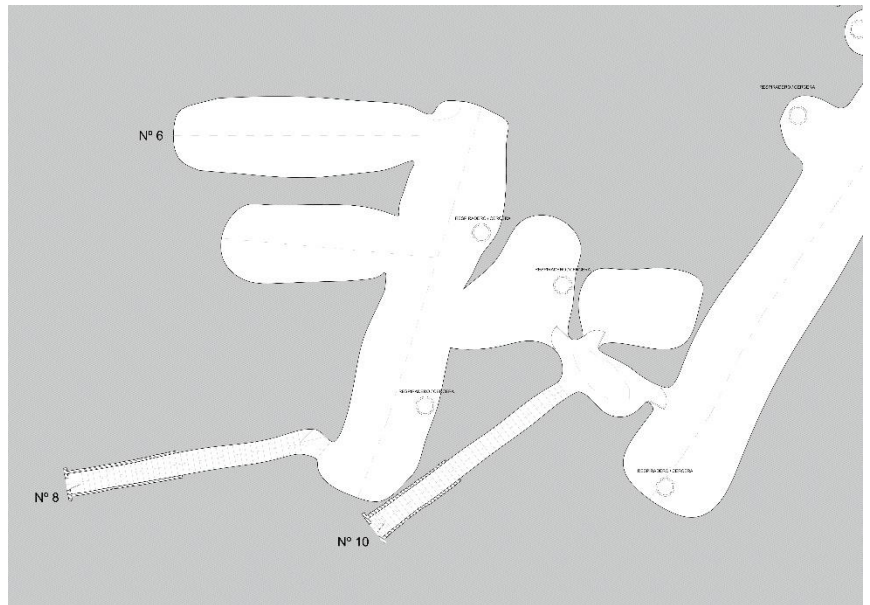
B.- Bodega de una entrada y varias naves.

C.- Bodega comunitaria.

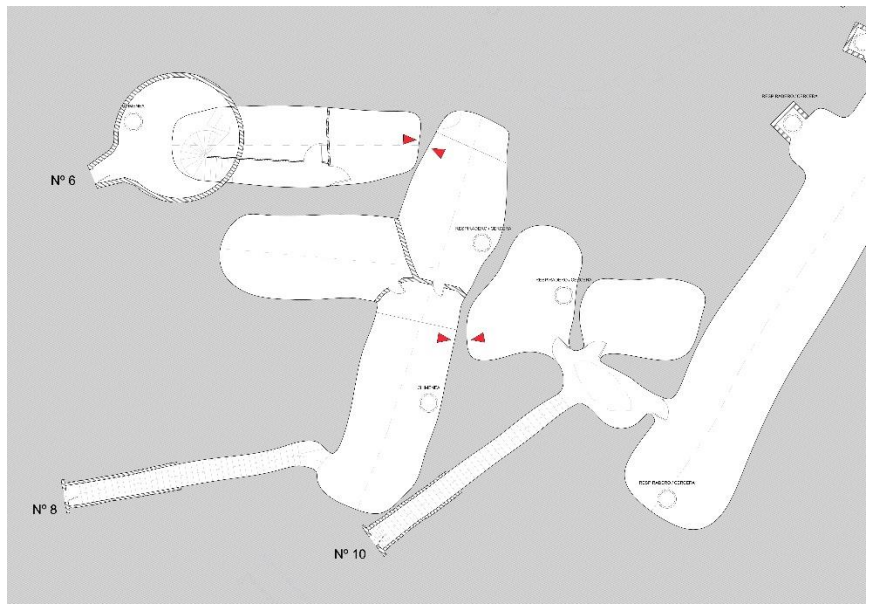


- BODEGA COMUNITARIA:

Dentro del tipo espacial podríamos incluir a las “bodegas comunitarias”, lo definiríamos como bodega de varias entradas y varias naves conectadas. Encontramos un conjunto de naves interconectadas, creemos que varias familias se asociaban para producir el vino. En este barrio serían tres las bodegas que formarían la comunidad. Los propietarios han ido cerrando los espacios mediante tabiques de ladrillo ya que actualmente funcionan como espacios recreativos o merenderos individuales, y no para la producción del vino. Cada una de ellas tiene su acceso independiente, se corresponde con las bodegas número 6, 8 y 10.



1. Planimetría de la bodega comunitaria antes de la división.



2. Planimetría de la bodega comunitaria en la actualidad.

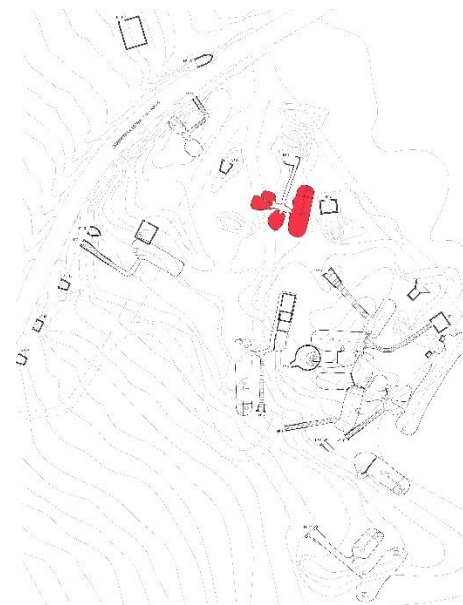
- CATÁLOGO DE BODEGAS:

Pasamos a analizar individualmente cada una de las bodegas visitadas, un total de 11 bodegas.

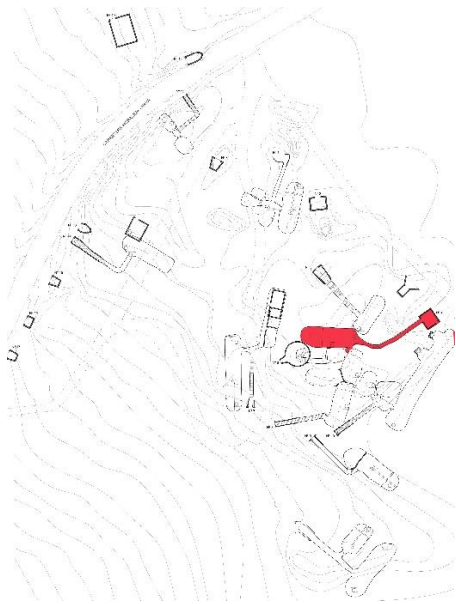
Bodega nº 1 (Propietario/a Amparo Gómez y Fernando Rueda) – Tradicional, una entrada y varias naves.

Podemos observar que la entrada principal no mantiene el frente de acceso, está destruido, entramos directamente al cañón compuesto por 3.5 metros de bóveda construida con ladrillo, y 15 metros excavada en el terreno, recorremos el cañón a través de una rampa directamente en el terreno, aproximadamente en el punto medio de la bajada encontramos un hueco o sisa de pequeñas dimensiones, actualmente sin uso. Cuando llegamos a la excavación horizontal, nos encontramos con un hueco vertical cerrado, podría ser para sacar tierra durante la excavación, ya que no funciona ni como descargadero ni como respiradero. Desde este “vestíbulo” podemos acceder a cuatro naves independientes, que mantienen sus puertas originales, son de madera gruesa con huecos para la ventilación del espacio interior. Sólo hemos podido acceder a una de ellas, con unas dimensiones de 2.5 m de anchura, 2.8 m de altura y una longitud de 18 m, esta bodega corresponde a una bodega tradicional, no ha sufrido prácticamente modificaciones intentando mantener el uso para el que fue concebido. Mantiene en uno de los extremos de la nave el largar, aunque no todos sus elementos, falta la viga. La bóveda está reforzada en algunos puntos con ladrillo. Se mantiene el suelo de tierra.

De la segunda nave podemos decir que tiene unas dimensiones mucho más pequeñas y cuenta con un pozo, es en la única bodega en la que encontramos este elemento. Podemos apreciarlo a través de las rejillas de la puerta.



1. Bodega nº 1 frente de acceso destruido.
2. Bodega nº 1 nave principal.



Bodega nº 4 (Propietario/a Águeda Sobrino) – Recreativa, una entrada y una única nave.

En esta bodega podemos ver un primer cuerpo de acceso de nueva construcción que funciona como vestíbulo de 2.6 x 2.8 m, está construido mediante fábrica de ladrillo enfoscado. Es la bodega más profunda a la que hemos accedido, con una profundidad máxima de 16.4 m medida a través de la chimenea, bajamos un total de 52 escalones, reconstruidos recientemente mediante ladrillo cerámico. El cañón realiza dos quiebros hasta llegar a la nave horizontal. En los dos primeros tramos de escalera, el cañón está cubierto por ladrillo nuevo, el tercer tramo tiene una parte de ladrillo más antiguo y comienza la parte excavada directamente en el terreno. La nave principal tiene las siguientes dimensiones 17 m de longitud, 3 m de anchura y 2.7 m de altura, actualmente funciona como merendero. A la derecha junto a la entrada encontramos un hueco o nicho lateral de menor tamaño que en la actualidad se utiliza como almacén. Toda la parte baja de la nave está reforzada con ladrillo. En el suelo se han colocado plaquetas cerámicas.



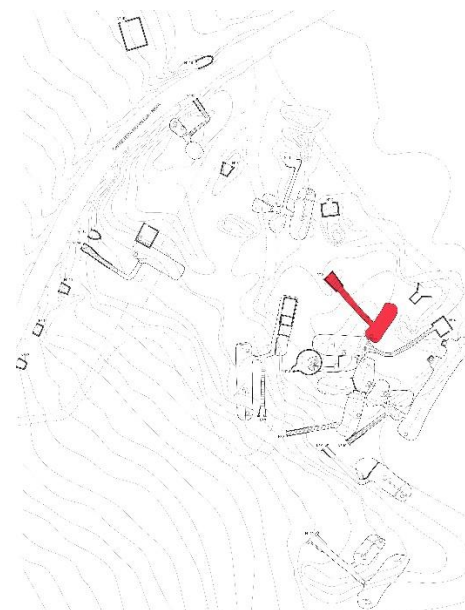
3. Bodega nº 4 cuerpo de acceso.



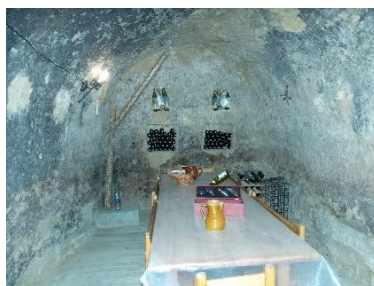
4. Bodega nº 4 cuerpo de acceso.

Bodega nº 5 (Propietario/a Andrés Martín Canora) – Recreativa, una entrada y una única nave.

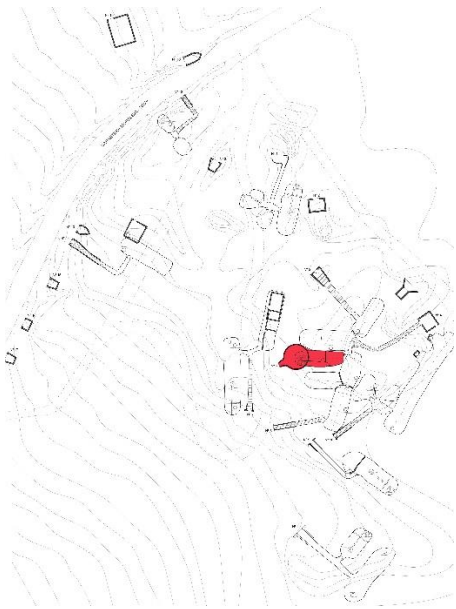
Encontramos en el acceso a la bodega elementos que cualifican la entrada como acabados en pico o ladrillos en forma curva. La puerta de acceso ha sido sustituida por otra de madera imitando la tradicional. Este cuerpo de acceso está construido con ladrillo enfoscado y ladrillo visto en las esquinas, realizando dibujos geométricos. Dividimos el cañón en tres partes, los primeros 2.2 m de ladrillo nuevo enfoscado, los siguientes 9 m de ladrillo antiguo, donde apreciamos las marcas de la cimbra, la junta de trabajo, a partir de aquí comienza el tramo excavado en el terreno de 6 m de longitud, destaca en el último tramo la altura del cañón de solo 2 m, transcurre en una línea completamente recta. La nave está dispuesta en una posición perpendicular al cañón, con 6.5 m de longitud y 2.5 m de anchura. La cercera o descargadero está situada a la derecha del acceso. El suelo del interior de la nave es de placas de madera. Actualmente se usa como merendero, una función recreativa.



7. Bodega nº 5 detalles en la entrada.



8. Bodega nº 5 nave principal.



Bodega nº 6 (Propietario/a Antonio Sobrino y Eliodoro Sobrino) – Productiva, una entrada y una única nave. Comunitaria.

En esta bodega se reconstruyó el frente de acceso, entramos a un primer espacio circular, a través de una puerta de chapa, que se utiliza como lagar y merendero, tiene una chimenea en un lateral y un diámetro de 5.4 m. Bajamos a las naves a través de una escalera de caracol metálica, cuando se reconstruyó el acceso se hizo vertical y directo, no a través de cañón, tiene una profundidad de 11 m. El espacio subterráneo está dividido en dos naves, esta división también es más actual, la escalera llega a un pasillo con una puerta lateral, que da acceso a una de las naves y otra al final del pasillo para la segunda nave. La primera tiene 7.4 m de longitud y 2 m de anchura, con algún hueco o nicho en los laterales para almacenar el vino. Esta es una de las pocas bodegas en las que aparte de almacenar el vino, también se elabora, aunque con medios mucho más modernos. La segunda nave tiene 5.3 m de longitud y 2.6 m de anchura, suelo de plaquetas de madera y un uso más recreativo, aunque también almacenan el vino. En esta bodega aparece una conexión, ahora cerrada, con otra bodega cercana.



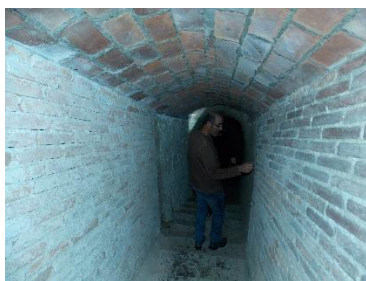
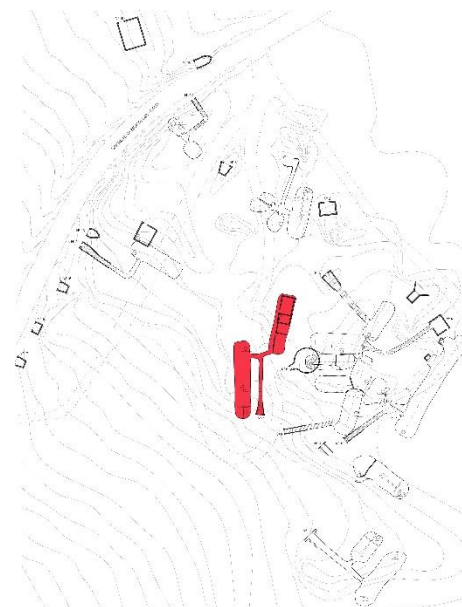
9. Bodega nº 6 nave 1.



10. Bodega nº 6 nave 2.

Bodega nº 7 (Propietario/a Eduardo Sobrino y familia Sanz) – Tradicional, una entrada y varias naves.

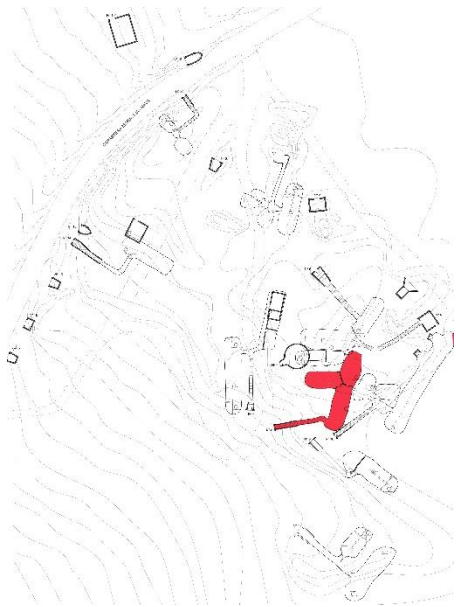
El acceso a esta bodega está construido con ladrillo cerámico visto, un acabado en forma de pico cualifica la entrada, la puerta de acceso se ha sustituido por otra de chapa, con pequeños huecos para la ventilación. Dentro de esta bodega existían dos naves, una de ellas está dividida en la actualidad en tres. Solo he podido acceder a una de las naves principales, actualmente está en desuso y ha sido colonizada por los murciélagos. El cañón de acceso tiene una primera parte de ladrillo, con bóveda menos apuntada que en otras bodegas y un segundo tramo excavado en el terreno. Bajamos por una escalera con escalones bastante regulares. Llegamos a la nave con aproximadamente 10 m de longitud y 3 m de anchura, cuenta con un descargadero y dos cerceras, mantiene el cuadrado y muro del lagar y en su interior vimos algunas de las barricas más antiguas. Las paredes de la nave están reforzadas con ladrillo.



11. Bodega nº 7 cañón de acceso.



12. Bodega nº 7 nave principal.

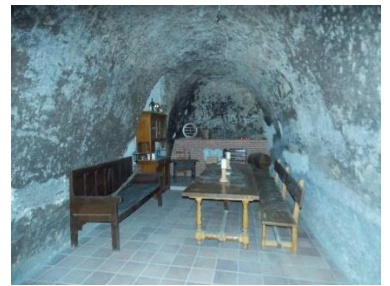


Bodega nº 8 (Propietario/a familia Llorente) – Recreativa, una entrada y varias naves. Comunitaria.

El cuerpo de acceso a esta bodega ha sido reconstruido recientemente mediante ladrillo enfoscado, y ladrillo cerámico visto en las esquinas, la puerta ha sido sustituida por otra de acero corten. Accedemos al cañón a través de un tramo con mayor anchura, 1.4 m y desde aquí a las escaleras, que conservan un estado más original, talladas en el terreno y cubiertas con plaquetas de ladrillo en los bordes. El cañón tiene una longitud de 14 m, hasta llegar a una profundidad de 11 m, los primeros 8 m están contruidos con ladrillo y el resto excavado directamente en el terreno, donde ya tendría suficiente resistencia, tiene una altura de 2.4 m, baja en línea recta pero el acceso se sitúa en un lateral, probablemente para dar otra orientación más favorable a la nave, en este quiebro se mantiene el marco de la puerta de madera original. En la actualidad se ha dividido en tres naves, la primera con 3 m de anchura y 9 m de longitud, funciona como merendero y cuenta con una chimenea y suelo de pizarra. La segunda con 8.2 m de longitud y 3 m de anchura, actualmente en desuso, mantiene el suelo de tierra y encontramos alguna tinaja antigua. La tercera nave tiene 9 m de longitud y 2.5 m de anchura y funciona en la actualidad como merendero, con suelo de plaqueta cerámica. En esta bodega aparecen dos puntos de conexión con otras cercanas, ahora cerrado mediante muro de ladrillo enfoscado. Cuenta con dos cerceras.



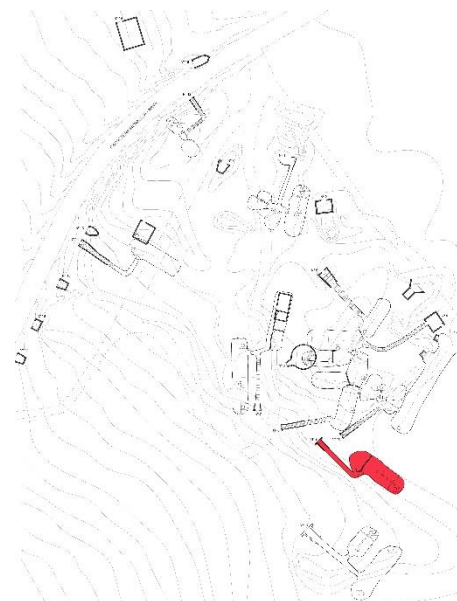
13. Bodega nº 8 cuerpo de acceso.



14. Bodega nº 8 nave 3.

Bodega nº 9 (Propietario/a Carlos Conde) – Recreativa, una entrada y una única nave.

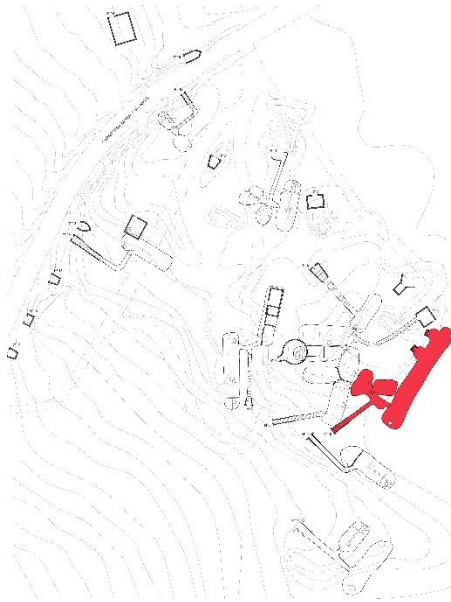
Accedemos a esta bodega a través de una entrada sencilla, de ladrillo enfoscado y puerta de chapa. El primer tramo del cañón no es abovedado, está construido mediante viguetas de hormigón y bovedilla cerámica, las paredes son de ladrillo, este tramo tiene 6.5 m de longitud, a partir de aquí empieza la parte excavada en el terreno con 13.6 m de longitud, bajamos a través de una rampa. En este punto el cañón tiene un quiebro hacia la izquierda, como en otros casos suponemos que es para conseguir una orientación mejor o por la calidad del terreno, en este último tramo de 4.7 m se ha construido posteriormente una escalera de madera. Desde aquí podemos acceder a dos naves, una de ellas cerrada y en desuso por su pequeña dimensión, se mantiene la puerta original de madera con huecos para la ventilación. La segunda nave tiene aproximadamente 5 m de longitud y 2.5 m de anchura. Actualmente se usa como merendero, en uno de los extremos aparece el cuadrado y muro del lagar, con rebajes en las paredes que se hacían para meter cubas de mayor tamaño y que ahora están ocupados por asientos. En el otro extremo encontramos una pared, en la parte baja de tapial y arriba de adobe que marca una separación con la nave que comentábamos anteriormente. Esta bodega cuenta con una cercera y suelo de madera. Adjunto la planimetría de esta bodega por ser una de las más representativas.



15. Bodega nº 9 hueco lateral.



16. Bodega nº 9 hueco lateral.



Bodega nº 10 (Propietario/a familia Gómez Herrero) – Productiva, una entrada y varias naves. Comunitaria.

El cuerpo de acceso está construido con ladrillo enfoscado, formando picos que cualifican la entrada. El cañón de acceso tiene una longitud de 11 m, los primeros 8 escalones tienen una huella muy alta originando una gran pendiente, cubiertos por un techo plano con aproximadamente 2 m de longitud construido posteriormente, a partir de aquí comienza la bóveda de ladrillo y por último el tramo excavado, llegamos a un “vestíbulo” con un hueco vertical cerrado, que no funciona como descargadero ni como respiradero por lo que entendemos que podía usarse durante la excavación para sacar la tierra sin tener que llegar hasta el acceso. Desde aquí observamos los accesos a tres naves que mantienen sus puertas originales de madera gruesa con huecos para la ventilación. Solamente pude acceder a una de las naves y destaca por su gran longitud, con 31 m, los propietarios nos cuentan que se amplió en varias ocasiones. Tiene tres cerceras, dos de ellas reconstruidas recientemente con pared de ladrillo. Esta bodega funciona como almacenamiento para el vino que elaboran los propietarios. A través de los huecos de las otras puertas podemos observar que se trata de naves mucho más pequeñas.



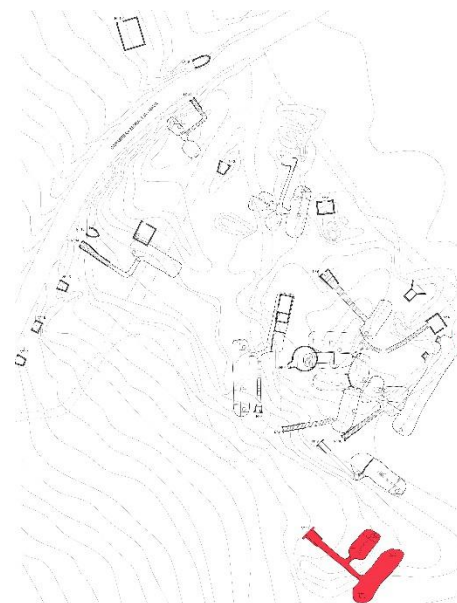
17. Bodega nº 10 cañón de acceso.



18. Bodega nº 10 nave principal.

Bodega nº 11 (Propietario/a familia Martín Crespo y Eugenio Tello) – Recreativa, una entrada y varias naves.

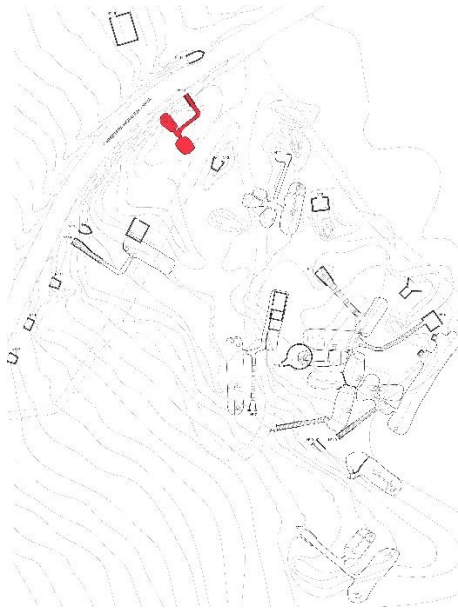
Accedemos a través de una construcción sencilla de ladrillo enfoscado en forma de pico, con una puerta de chapa. Bajamos un cañón de 25 m de longitud a través de una rampa de tierra, aproximadamente en la mitad del cañón encontramos el acceso a la primera nave con 12 m de longitud y 3 m de anchura, mantiene la puerta original y el lagar con el cuadrado y el muro de hormigón, en la actualidad se usa para almacenar el vino. Al fondo del cañón tenemos el acceso a la segunda nave, actualmente está en desuso, esto junto con la menor resistencia que tiene el terreno en este punto han provocado el deterioro, el daño principal es causado por la filtración del agua por las paredes y techo llevándolas al colapso, también las cerceras al taponarse impiden la ventilación lo que aumenta la humedad interior y reblandece la tierra.



19. Bodega nº 11 puerta original.

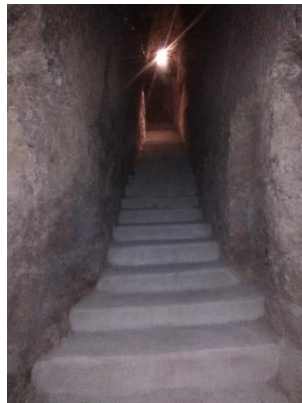


20. Bodega nº 11 colapso del terreno.



Bodega nº 12 (Propietario/a Alberto y Ángel Conde) – Recreativa, una entrada y varias naves.

En esta bodega el frente de acceso está construido con ladrillo cerámico visto colocado formando figuras geométricas o en una posición curvada para cualificar la entrada. Tiene una instalación eléctrica mediante placas solares colocadas recientemente. Llegamos al cañón con forma abovedada, recorreremos 5.5 m en línea recta y en este punto se produce un quiebro hacia la derecha con un tramo de 11.9 m de longitud, descendemos a través de unas escaleras de mortero de cemento. La bodega cuenta con dos naves, a las que entramos por dos puertas de madera que sustituyen las originales y que están posicionadas en los laterales del vestíbulo. La primera nave tiene 5.7 m de longitud y 2.5 m de ancho. La segunda 5.1 m de longitud y 2.7 de ancho, cuenta con una cercera. El uso de estas bodegas es recreativo.

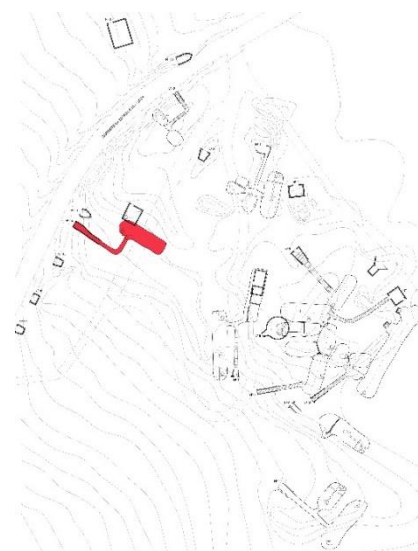


21. Bodega nº 12 cañón de acceso.
22. Bodega nº 12 nave 2.



Bodega nº 14 (Propietario/a Óscar Fernández) – Recreativa, una entrada y una única nave.

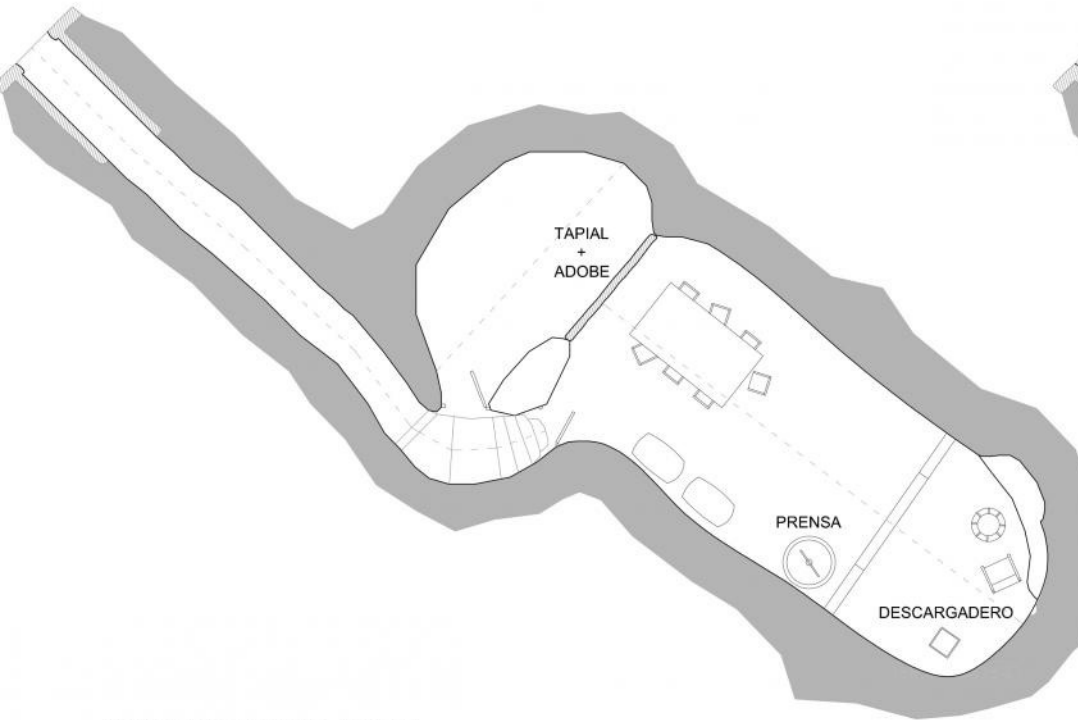
El cuerpo de acceso está construido mediante ladrillo cerámico visto, los ladrillos colocados formando un arco en la parte superior cualifican la entrada. El cañón tiene un primer tramo construido de 4.5 m de longitud y 7 m excavados en el terreno, en este punto hace un quiebro hacia la izquierda con una longitud de 5.6 m hasta llegar a la entrada de la nave. La nave tiene 8 m de longitud y 2.2 m de ancho. En el extremo izquierdo de la nave, conectaría con otra bodega cercana, actualmente este acceso está cerrado. Cuenta con una chimenea y una cercera sobre la entrada a la nave. El uso de esta bodega es recreativo.



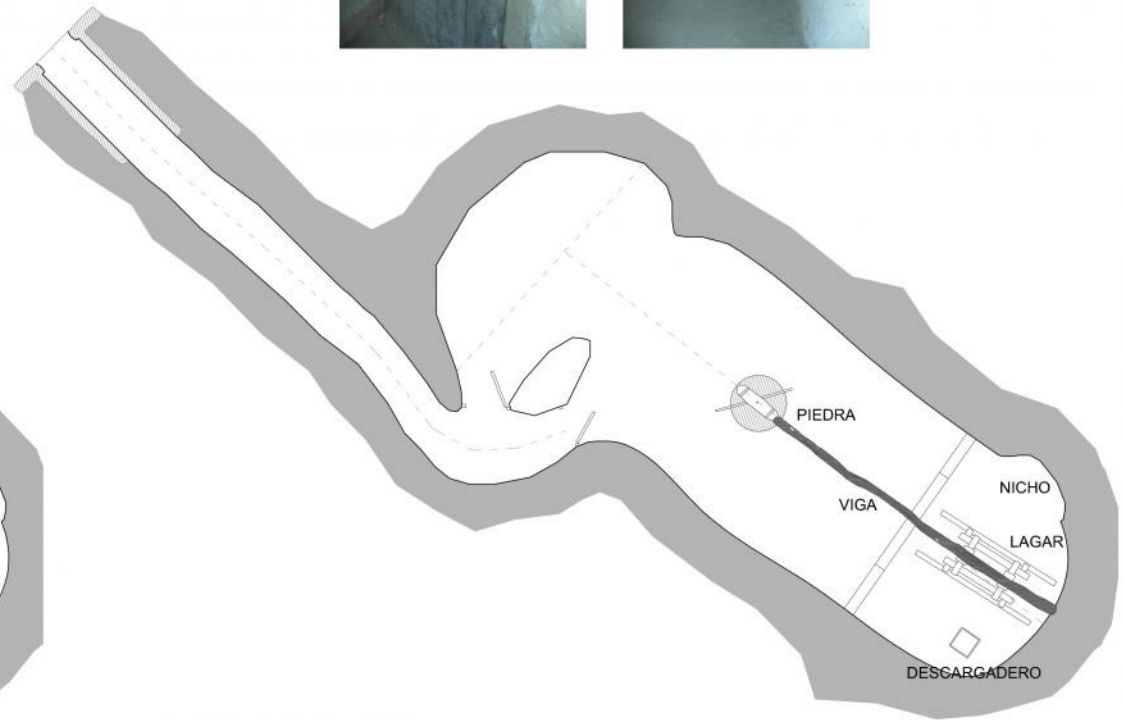
23. Bodega nº 14 nave.



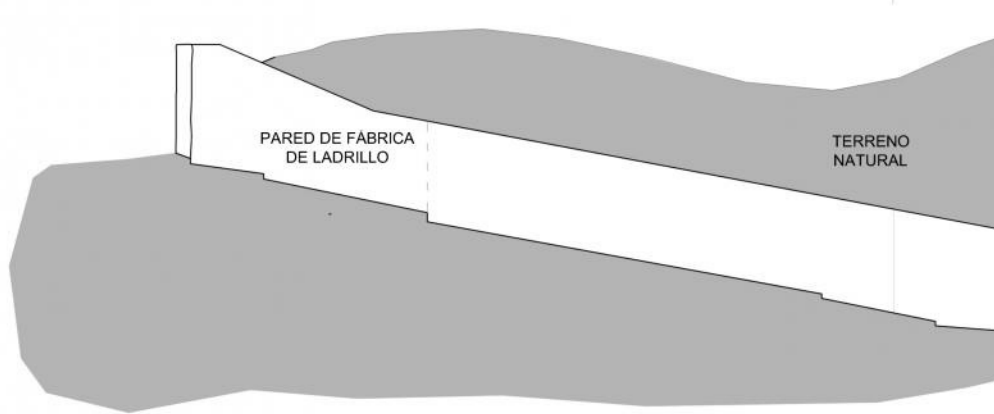
24. Bodega nº 14 cañón de acceso.



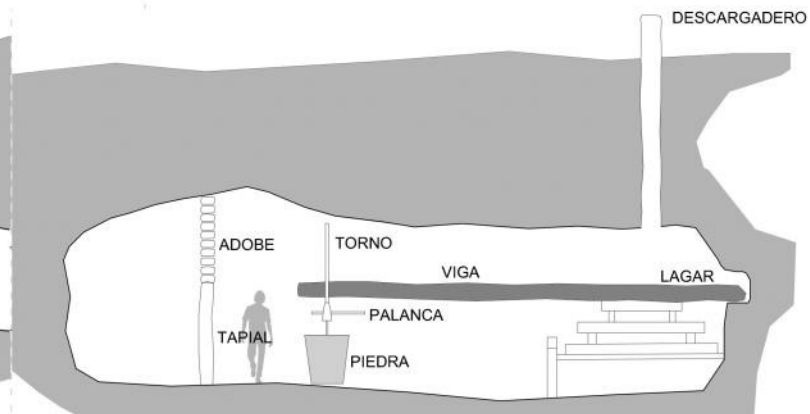
PLANTA SITUACIÓN ACTUAL.



PLANTA USO ANTERIOR.



SECCIÓN CAÑÓN



SECCION NAVE



5. CONCLUSIONES

5.1. CONJUNTO DE BODEGAS COMO BIEN CULTURAL.

Tras la elaboración de este trabajo sobre las bodegas de Moraleja de Coca he llegado a las siguientes conclusiones:

1. La cultura del vino desde época antigua marca un vínculo ancestral con Moraleja de Coca, que ha llegado hasta nuestros días.
2. Aunque actualmente la mayor parte de los propietarios no elaboran su propio vino y esta actividad no funciona como sustentación económica para las familias, podemos considerarla un importante recurso económico para Moraleja de Coca porque los viñedos siguen siendo uno de los principales cultivos de la localidad y permiten obtener grandes beneficios a través de la venta de la uva a las bodegas productoras de mayor tamaño.
3. El éxodo rural y la aparición de técnicas industrializadas en la elaboración del vino ha hecho que muchas de estas bodegas hayan perdido esta función hoy en día. En el caso de Moraleja el uso social, que sí ha llegado hasta nuestros días, ha evitado el abandono de las bodegas porque asegura un mínimo mantenimiento.
4. La ubicación de las bodegas en uno de los puntos de mayor altitud de la localidad hace que se puedan observar desde cualquier punto. En el recorrido de aproximación se van reconociendo poco a poco los diferentes elementos que componen el conjunto de las bodegas, que pasan a formar parte del paisaje de Moraleja.
5. Al visitarlas podemos apreciar las primitivas técnicas de construcción, lo que facilita su estudio. Aunque han presentado cambios en su función, siguen manteniendo los elementos tradicionales.
6. El análisis de las prácticas culturales y la observación participante me llevan a valorar las bodegas como símbolo arquitectónico que define la localidad, pudiendo algún día llegar a considerarlas bien cultural por su interés etnográfico.
7. Se podrían llevar a cabo medidas de protección que permitan sensibilizar a los propietarios en la conservación del carácter tradicional, orientándolos a la hora de rehabilitar la bodega e intentar recuperar su primera función de elaboración del vino. Para que se conozca la importancia que realmente tienen promocionarlas a nivel turístico a través de las redes sociales podría ser una medida a tomar. Actualmente es muy frecuente el enoturismo por lo que podrían aprovecharse promociones realizadas en otras zonas cercanas para organizar rutas turísticas que se complementarían con el interés paisajístico y gastronómico de la zona.

CRÉDITOS FOTOGRÁFICOS

Todas las fotografías son propias a excepción de las que adjunto en la página número 16, que han sido aportadas por vecinos de Moraleja de Coca.

FUENTE / BIBLIOGRAFÍA

Aparicio, B., “Acercamiento comprensivo a la experiencia de la bodega tradicional del cerrato palentino. Caso de Villaconancio”. *Construcción con tierra. Pasado, presente y futuro. Congreso de Arquitectura de tierra en Cuenca de Campos 2012*, (Valladolid, 2013). Pp. 83-92.

Barreda Gómez, A. L., *Proyecto de bodega para elaboración de vino blanco acogido a la denominación de Origen “Rueda”*.

Blanco García, F., F. Romero Carnicero, C. Sanz Mínguez, C. Górriz Gañán *El vino y el banquete en la Europa prerromana*. (Valladolid, 2009).

Blouin, J., *Conocimiento y elaboración del vino*, (Madrid, 2004).

Boulton, R. B., *Teoría y práctica de la elaboración del vino*, (Zaragoza, 2002).

Carrasco Muñoz de Vera, C., *Castilla y León. Guía de la naturaleza*, (León, 1985).

Fernández Sánchez, J. S., *Análisis gráfico y métrico del Atlas Geográfico de España de Tomás López de 1804*, (Almería, 2013).

González, T., *Censo de población de las provincias y partidos de la Corona de Castilla en el siglo XVI*, (Madrid, 1829).

Hernández Guerra, Liborio, *El tejido urbano de época romana en la Meseta septentrional*, (Salamanca, 2007).

Jové, F., D. Muñoz, L. Pahíno, R. Adrián, “Barrios de bodegas tradicionales excavadas en el valle del Esgueva. Burgos, Palencia y Valladolid”. *Construcción con tierra. Pasado, presente y futuro. Congreso de Arquitectura de tierra en Cuenca de Campos 2012*, (Valladolid, 2013). Pp. 73-82.

Jové, F., D. Muñoz, L. Pahíno, “Bodegas tradicionales excavadas; la bodega comunal de “La Pólvora” en Peñafiel, trabajos de documentación y análisis”. *Arquitectura en tierra. Patrimonio Cultural. XII CIATTI. Congreso de arquitectura en tierra en Cuenca de Campos 2015*, (Valladolid, 2015). Pp. 67-76.

Jové, F., D. Muñoz, L. Pahíno, “Arquitectura excavada; planificación urbana y construcción de los barrios de bodegas periféricas, el caso de Torquemada”. *Arquitectura en tierra. Patrimonio Cultural. XII CIATTI. Congreso de Arquitectura en tierra en Cuenca de Campos 2015*, (Valladolid, 2016). Pp. 77-86.

Madoz, P., *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España*, (Madrid, 1846-1850).

Marugán Arribas, A., Benjamín Redondo Marugán, *Nava de la Asunción, Crónicas de medio siglo. 1950-2000*, (Segovia, 2000).

Paredes Obispo, C., "Estudio de las bodegas tradicionales excavadas del cerrado castellano. Vías de conservación mediante instrumentos de sensibilización de sus propietarios". *Congreso Internacional de Arquitectura de Tierra en Cuenca de Campos 2014*, (Valladolid, 2015). Pp. 161-170.

Pérez Gil, J., *¿Qué es la arquitectura vernácula? Historia y concepto de un patrimonio cultural específico*, (Valladolid, 2016).

Rodríguez Martínez, F., *Ordenanzas de la Villa y Tierra de Coca (1583)*, (Coca, 2003).

Rodríguez Martínez, F., *Los acontecimientos de Coca 1808 1813*, (Madrid, 2000).

Santamaría, J. M., *Paisajes forestales de la provincia de Segovia*. (Segovia, 1979).

Páginas web:

Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado, B.O.E. Moraleja de Coca, 1976. (Documento de Internet disponible en: <https://www.boe.es/boe/dias/1976/03/03/pdfs/A04437-04438.pdf>).

Ayuntamiento de Nava de la Asunción, Catálogo y normativa de protección arqueológica. (Documento de Internet disponible en: <http://www.navadelaasuncion.org/media/multimedia/ficheros/874.pdf>).

Instituto Nacional de Estadística, Alteraciones de los municipios en los Censos de Población desde 1842. (Documento de Internet disponible en: <http://www.ine.es/intercensal/intercensal.do;jsessionid=1DF74A0F1B37257E5CB5F92690339732.intercensal02?search=1&cmbTipoBusq=0&textoMunicipio=moraleja+de+coca&btnBuscarDenom=Consultar+selecci%F3n>).

Tierra de Pinares, Estructura económica. (Documento de Internet disponible en: <http://tierradepinares.es/estructura-economica/>).

