



Arquitectura en Tierra

Patrimonio Cultural

XII CIATTI 2015

Congreso de Arquitectura de Tierra en Cuenca de Campos 2015.

Coordinadores: Félix Jové Sandoval, José Luis Sáinz Guerra.

ISBN: 978-84-617-4586-9

D.L.: VA 620-2016

Impreso en España

Agosto de 2016

Publicación online.

Para citar este artículo:

JOVÉ, Félix; MUÑOZ, David; PAHÍNO, Luis. "Bodegas tradicionales excavadas; la bodega comunal de "La Pólvora" en Peñafiel, trabajos de documentación y análisis". En: *Arquitectura en tierra. Patrimonio Cultural. XII CIATTI. Congreso de arquitectura en tierra en Cuenca de Campos 2015*. [online]. Valladolid: Cátedra Juan de Villanueva. Universidad de Valladolid. 2015. Pp. 067-076

URL de la publicación: <http://www5.uva.es/grupotierra/publicaciones.html>

Este artículo sólo puede ser utilizado para la investigación, la docencia y para fines privados de estudio. Cualquier reproducción parcial o total, redistribución, reventa, préstamo o concesión de licencias, la oferta sistemática o distribución en cualquier otra forma a cualquier persona está expresamente prohibida sin previa autorización por escrito del autor. El editor no se hace responsable de ninguna pérdida, acciones, demandas, procedimientos, costes o daños cualesquiera, causados o surgidos directa o indirectamente del uso de este material.

This article may be used for research, teaching and private study purposes. Any substantial or systematic reproduction, re-distribution, re-selling, loan or sub-licensing, systematic supply or distribution in any form to anyone is expressly forbidden. The publisher shall not be liable for any loss, actions, claims, proceedings, demand or costs or damages whatsoever or howsoever caused arising directly or indirectly in connection with or arising out of the use of this material.

Copyright © Todos los derechos reservados

© de los textos: sus autores.

© de las imágenes: sus autores o sus referencias.

BODEGAS TRADICIONALES EXCAVADAS; LA BODEGA COMUNAL DE “LA PÓLVORA” EN PEÑAFIEL, TRABAJOS DE DOCUMENTACIÓN Y ANÁLISIS

XII CIATTI 2015. Congreso Internacional de Arquitectura de Tierra
Cuenca de Campos, Valladolid.

Félix Jové. Doctor Arquitecto, profesor Titular de Construcciones Arquitectónicas. ETS de Arquitectura. Universidad de Valladolid. Grupo de Investigación en Tecnología de la Construcción con Tierra.

David Muñoz. Arquitecto, doctorando del Departamento de Construcción, ETS de Arquitectura, Universidad de Valladolid. Becario Fundación Patrimonio Histórico de Castilla y León, V Convocatoria, 2008-2010. Beca de Investigación Cabero.

Luis Pahíno. Arquitecto, doctorando del Departamento de Construcción ETS de Arquitectura, Universidad de Valladolid. Becario Fundación Patrimonio Histórico de Castilla y León, VI Convocatoria, 2009-2011.

PALABRAS CLAVE: bodegas tradicionales excavadas, documentación y análisis, Peñafiel

1. Introducción

En la localidad de Peñafiel, a los pies del cerro en el que se encuentra el Castillo, se conserva un conjunto importante de bodegas tradicionales excavadas que se extiende de norte a sur, en la ladera oeste del cerro, en contacto con el caserío del núcleo urbano. El objeto del presente trabajo de investigación es la puesta en valor del conjunto de bodegas como parte del patrimonio etnográfico local, mediante el estudio y análisis de una pequeña muestra de ellas. La ponencia aquí presentada tiene como fin último la documentación y análisis de la bodega comunal de “la Pólvora”.

Las bodegas son una parte importante del patrimonio arquitectónico vernáculo y constituyen, dentro de la cultura tradicional asociada a los sistemas productivos del vino, un elemento fundamental que es preciso conservar. Son construcciones excavadas en el terreno, obtenidas como resultado de un proceso constructivo-sustractivo, con un inmenso pasado, que pueden ser explotadas como recurso económico y cultural de Peñafiel. Un estudio en profundidad, acompañado de un estudio de las fuentes y documentos históricos, podrá ayudarnos a datar su fecha de construcción. Como se verá, muchas de ellas son anteriores al siglo XIV, aunque el auge de las bodegas, y por lo tanto de su

construcción y de la posible ampliación de las existentes, se produjo durante el siglo XVIII época en la que se produce un aumento del consumo doméstico del vino.

Para garantizar la protección de las bodegas será necesario regular las intervenciones que se hagan en ellas y en su entorno, de manera que en las conclusiones del presente trabajo se recomienda la elaboración de una serie de aspectos normativos que deberían concretarse con la redacción de un documento de planeamiento urbanístico específico en la figura de un Plan Especial de Bodegas del casco urbano de Peñafiel.

Las bodegas ya no son utilizadas para la producción de vino, salvo algunas en las que sus propietarios siguen reproduciendo los sistemas de antaño. Los nuevos sistemas de producción -con sus nuevas técnicas- han sometido a estas bodegas subterráneas a una cierta decadencia, de manera que en la actualidad solo son utilizadas como almacén o han evolucionado hacia espacios de ocio, como merenderos o zonas de reunión, y por ello mismo empiezan a ser nuevamente valoradas.

2. La importancia histórica de las bodegas de Peñafiel

Las bodegas han tenido una gran importancia en el desarrollo histórico de la villa de Peñafiel. El abastecimiento de vino -de calidad y en abundancia- era una condición casi obligada en la antigüedad para garantizar el asentamiento de flujos de población y el crecimiento de las ciudades. El extenso territorio perteneciente a la villa y la riqueza de los valles del Duero, Duratón y Botijas, permitió a Peñafiel un importante aprovechamiento agrícola, ganadero y forestal. Entre el aprovechamiento agrícola, además del cerealista, destaca desde época inmemorial el del viñedo, de manera que la villa de Peñafiel se abastecía de vino gracias al que ella misma producía.

Este aspecto aparece reseñado en el documento más relevante del pasado medieval de Peñafiel: las Ordenanzas de 1345. El documento hace referencia, entre otras muchas cuestiones, a la organización económica de la villa y del territorio, detallándose las principales actividades económicas y el modo en que éstas debían

desarrollarse. La actividad agrícola destaca dentro de las ordenanzas como base de la economía local, junto con la ganadería y el aprovechamiento forestal.

En 1345, entre las ordenanzas dedicadas al sector de la agricultura destacan las específicas dedicadas al viñedo y al vino, lo que demuestra su importancia en la economía local de la época. *“Este cultivo solía concentrarse en determinadas zonas o pagos, unos lugares perfectamente delimitados, cercados y vigilados por oficiales concejiles específicos los viñaderos o vinateros. El concejo elaboró una serie de disposiciones sobre la vid, entre las que destacan todas las referidas a su vigilancia y protección, tanto contra el hurto como contra los daños causados por algunos animales como las cabras, ovejas, vacas o perros. También era competencia concejil señalar la fecha en la que podía comenzar la vendimia y el salario que debían percibir los jornaleros ocupados en ella”* (Olmos Herguedas, E., 2013).

También regulan las Ordenanzas los aspectos relativos a la comercialización de los productos más importantes con el objeto de garantizar su calidad y asegurar el aprovisionamiento de la población. *“Una referencia especial merece el vino, un producto abundante en la zona, altamente demandado y cotizado, y cuya venta se encontraba estrictamente controlada por el concejo... el regimiento de Peñafiel impide y sanciona la entrada de vino foráneos y apoya de modo insistente el consumo de los vinos propios, algo que resulta habitual en la época y que podía tener un significado fiscal”* (Ibídem, p.177).

Un producto de tanta importancia para la población como el vino, se producía y se conservaba en bodegas subterráneas. No existe en las Ordenanzas una referencia explícita al proceso de construcción de estos espacios subterráneos, por lo que debemos suponer que su proceso no representaba ninguna dificultad para la época. En el año 1345 el número de bodegas, y su extensión, debía de ser grande dado el celo con el que se regula su explotación y venta para garantizar el aprovisionamiento de una población en continua expansión.

Cien años más tarde, en el padrón de 1459, Peñafiel estaba dividida en seis barrios intramuros, organizándose cada uno de ellos



Fig. 1. Peñafiel. Interior de una bodega.
Fuente: F. Jové.



Fig. 2. Peñafiel. Frente exterior; lagar y merendero.
Fuente: F. Jové.

alrededor de su propia iglesia (incluso alguno de ellos contaba con dos iglesias): San Miguel, Santa Olalla, San Salvador de Reoyo-Santa María, San Salvador de los Escapulados, Santa María la Pintada-San Juan y San Andrés-San Esteban. Puede decirse que en el interior de la muralla medieval Peñafiel fue creciendo colmatando el espacio disponible y muchas de sus bodegas quedaron en pie como referencia de su pasado. *“Algunas de las bodegas de Peñafiel más antiguas pueden estimarse construidas en el siglo XII, aunque las disposiciones actuales de las mismas se remontarían al siglo XIV o XV, y muchas de ellas fueron reformadas en el siglo XVIII”* (Sanz Platero, D. 2015). Un estudio en profundidad de tipologías, trazas y referencias constructivas podrá completar el presente trabajo y ayudar a determinar la antigüedad de las bodegas para su mejor puesta en valor.

El análisis del Catastro del Marqués de la Ensenada de 1749-1756 pone en evidencia la especialización de Peñafiel -a mediados del XVIII- en el viñedo y en la producción de vino; *“un 40 por ciento del término (municipal) se destina al cultivo de la vid, cultivo que genera una gran demanda de jornaleros y moviliza un comercio importante para dar salida a los caldos”* (García Sanz, B. 2013). Esta especialización trae como consecuencia el incremento de la superficie destinada a bodegas. Será en aquellos años cuando debieron construirse nuevas bodegas y ampliarse otras para obtener espacio suficiente donde fermentar el mosto y generar los caldos. También debieron construirse grandes lagares para poder prensa toda esa cantidad de uva, de los que se conservan aún

interesantes ejemplos en el barrio alto de San Vicente.

Por lo tanto, la especialización vitivinícola que había empezado en el XVII se afianza en el siglo siguiente. *“En el año 1634 se pagan en concepto de tercias (una tercera parte del diezmo) mil cántaras que extrapolándolas a la producción suponen nada menos que unas 30.000 cántaras. Un siglo y medio más tarde el pago por este concepto se ha elevado a 1.577 cántaras lo que supone una producción de 50.000 cántaras. Parece claro que entre ambos periodos la producción se incrementa nada menos que un 58 por ciento, y coincide con el despegue de la población...”* (Ibídem, p.218). En el dintel de la puerta de acceso a la bodega “La Labradora” aparece cincelada la fecha de 1716 -fecha probable de su construcción- que ilustra la creciente importancia que irían adquiriendo las bodegas a lo largo del siglo XVIII.

2. La bodegas de Peñafiel en época moderna

En 1845 Madoz refiere la importancia de la producción de vino en Peñafiel, aunque curiosamente parece que hace más hincapié en la producción de aguardiente -con la existencia de seis alambiques- refiriéndose con ello no sólo al ingenio si no a la fábrica donde se produce el aguardiente. Como referencia de esta actividad queda el nombre de la *“calle Destiladeros”* en el barrio de San Vicente, lugar en el que sin duda se encontraban los edificios dedicados a la producción del aguardiente que se obtenía a partir del prensado de los hollejos de la uva.



Fig. 3. Peñafiel. Cañón de acceso a la bodega.
Fuente: F. Jové.



Fig. 4. Peñafiel. Sitio de cuba cercado en la bodega "la Pólvara". Fuente: F. Jové.

Como se ha comentado anteriormente esta es precisamente la zona donde se encontraban los lagares, de manera que nos encontramos ante dos procesos productivos claramente vinculados, podría decirse casi industrializado.

A finales del siglo XIX el viñedo ocupa el segundo lugar en importancia económica en Peñafiel, exportándose sus vinos incluso a Francia al extenderse la plaga de la filoxera en los viñedos franceses. *"Es tal la importancia de este cultivo que en marzo de 1885 se constituye en la villa una asociación denominada Gremio de Cosecheros del Vid de la que forman parte propietarios de viñas y elaboradores de vino. Sus objetivos, a corto plazo, son aumentar la producción de vino común y abaratar los precios y, a largo plazo, mejorar la calidad de los vinos, creando comisiones para el estudio de posible innovaciones, intentando incluso la creación de una escuela enológica, cuestión que queda en el papel por la disolución de la sociedad en 1900"* (González Marcos, G. 2013).

Por último, un censo del Ayuntamiento del año 1938, recoge la producción de cántaras de mosto de ese año; un total de 124.882 cántaras. En el documento también aparece la relación nominal de los lagares existentes en Peñafiel; en total se relacionan 44 lagares, de los que desgraciadamente hoy no se pueden reconocer más de una docena. También se relacionan el número de cargas de uva recibidas en cada uno de ellos, lo que nos da una idea de su tamaño. Llama la atención, por encima de todos, el lagar de la bodega cooperativa Ribera de Duero, que recibe un aforo de 7.515 cargas. Pero también otros que

sobrepan las 500 cargas, como el lagar de la Bodega Alta, el de Elías Velasco, el de San Vicente, el de Los Bocos, el de las Monjas o el de Benito García Parra. Otros tantos que están por encima de las (recibe) 600 como el lagar de la viuda de Tomas Molinero (680), el de Tamariza (653) o el de Vitorios (690). Incluso algunos que sobrepasan las 700 cargas, como el lagar de Trifón Burgoa o el de Faustino García.

La importancia que las bodegas tuvieron en el paisaje urbano de Peñafiel se hace patente observando colecciones de fotografías antiguas (Moral Daza, J.J. 2014). Nos referimos no sólo a las bodegas de la falda del cerro del castillo -que aparecen casi siempre como fondo de las imágenes- si no también a la estampa de las luceras o respiraderos que emergen en pleno casco urbano, bien sea en las aceras, en el medio de las calles o en las plazas y jardines. Estas luceras, de gran presencia física, son características de Peñafiel y forman parte inseparable de su paisaje urbano.

3. Tipología

En la zona de estudio las bodegas se encuentran excavadas en la base de la ladera del cerro del Castillo, aunque en muchos casos aparecen ocultas tras un cuerpo adelantado que da un frente construido y unitario a la calle. Puede apreciarse que en la pendiente del cerro se ha realizado un pequeño desmonte del terreno, generando un espacio horizontal previo y un frente vertical en el cerro. Este espacio horizontal, ganado al cerro, genera un pequeño solar



Fig. 5. Peñafiel. Lucera de bodega en casco urbano. Fuente: F. Jové.



Fig. 6. Peñafiel. Lucera de bodega en periferia del casco urbano. Fuente: F. Jové.

que permite la construcción de una pequeña edificación acostado contra la pared del cerro. Esta edificación oculta la verdadera entrada a la bodega, que se encuentra en el interior, excavada en el frente vertical del terreno que quedó expuesto tras el desmonte.

El edificio, o cuerpo adelantado de la bodega, es utilizado actualmente como merendero, pero antiguamente era el lugar donde se situaba el lagar -de viga y usillo- utilizado para el prensado de la uva. Este espacio era también usado como “vendedor”, es decir punto de venta de vino, en aquellas bodegas de mayor tamaño y con excedentes de producción. Está construido mediante muros de mampostería de piedra. Es de planta baja con cubierta a un agua que va desde el alero de la fachada, hasta encastrarse en el terreno o en el muro de contrapeso de la viga del lagar.

Estas bodegas se excavan en horizontal contra la pared vertical del terreno. El proceso de construcción es más sencillo que el de las bodegas excavadas hacia abajo ya que no precisan profundizar en vertical bajo el terreno. También es más sencilla la extracción de la tierra procedente de la excavación ya que puede hacerse directamente mediante carretillas. En algunos casos, el suelo de la bodega tiene una ligera pendiente hacia abajo según se adentra en el terreno, esto era para permitir la caída del mosto por gravedad hasta los puntos más alejados del lagar.

Las más sencillas suelen ser de una sola nave, en dirección perpendicular al frente de

la entrada, aunque otras adquieren grandes proporciones con múltiples naves conectadas entre sí. Las luceras se excavan en la parte más profunda de la bodega, de manera que éstas emergen a la altura del camino superior; el camino del cementerio o de “malduermes”, según se le conoce tradicionalmente. La altura de la lucera, desde el techo de la bodega hasta el exterior, puede superar los diez metros.

En la calle Pintada, actual calle Bodegas Protos, puede verse un interesante grupo de once bodegas de las que ocho se conservan en pie, aunque con desigual estado de conservación. Se describe la bodega “Cagarreales”, en la calle Pintada nº 10, que representa uno de los tipos más sencillos. Es de una sola nave de unos tres metros de ancho por diez de largo, con el techo abovedado, de medio arco tendido, con una altura en el punto medio de unos tres metros. El suelo tiene una ligera pendiente del 2% hacia el interior de la bodega. En el lateral derecho entrando se abre un nicho, o “sitio de cuba” de 2,78m de ancho por 1,90m de fondo. La nave se prolonga en continuidad formal con otro tramo de menor anchura y altura que tiene unos dos metros y medio de ancho por cinco metros de fondo, y la altura al punto medio del arco de la bóveda es de 2,60m. La lucera se localiza precisamente en el fondo del primer tramo y arranca desde el techo de la bodega hasta emerger en la superficie a más de 10 metros de altura. A este grupo de bodegas corresponden la nº02: Bodega Calle Olmilla y la nº03: Bodega las Monjas.

4. Las bodegas comunitarias

Otro tipo más complejo de Bodega es el formado por un conjunto de naves interconectadas. Actualmente son bodegas comunitarias en las que existen muchos propietarios, siendo cada uno propietario de uno o varios “sitios de cuba”. Estos “sitios” son los lugares donde se disponían las cubas, de manera que están formados por los poños o vigas dispuestas en el suelo para colocar la cuba. El espacio que ocupa la cuba es propiedad particular, que lo tiene para sí y para albergar el vino. Con el tiempo los propietarios fueron cercando su “sitio de cuba” mediante empalizadas de postes de madera para evitar el hurto. Estas empalizadas, aunque modifican la percepción del espacio, dan una imagen sugerente al interior de la bodega y permiten la visión del conjunto. Más tarde las cubas fueron desapareciendo, pero la propiedad del sitio permanece, de manera que algunos propietarios fueron cerrando su espacio mediante tabiques de ladrillo o bloques de hormigón, convirtiendo su “sitio de cuba” en un pequeño merendero o trastero. Este modo de proceder ha modificado sustancialmente el espacio interior de las bodegas comunitarias.

La bodega comunitaria más grande de Peñafiel es la que es objeto de esta ponencia. Es la bodega de La Pólvara, situada en la calle la Olmilla; tiene dos naves paralelas que se comunican al fondo, con numerosas ampliaciones, una de ellas en un nivel inferior que parece ser se cruza por debajo de las dos naves principales. Tiene seis respiraderos, los de las partes más profundas de la bodega situados a más de 20 metros de altura respecto de la bóveda de la nave.

Las sucesivas ampliaciones de la bodega se identifican por la diferente huella de las picotadas del pico dejadas en su proceso de excavación. También por su diferente hechura: *“En muchas de las bodegas antiguas de la villa, como es el caso de la Bodega de la Pólvara, hay partes internas que tuvieron que ampliarse debido al auge de la producción vinícola. Esta nueva concepción vinícola tendría que denominarse protoindustrial, debido a su tamaño superior y a la factura en donde se disponía. Si desde etapas medievales se habían producido los vinos en cubas o barricas medianas y pequeñas, en esta etapa se construyen las grandes barricas, de hasta 3500 litros, en la mayoría de*

los casos dispuestas sobre pares de sillares de piedra de dos metros y medio de largo, como los varios ejemplares destacados en uno de los tramos finales de la bodega de la Pólvara” (Sanz Platero, D. 2015). Todavía hoy podemos ver esas inmensas cubas en algunas partes de la bodega. La nave en la que están asentadas se cierra con una bóveda de medio punto de ladrillo macizo aplantillado con arcos de sillería de piedra bien labrada, típica de la arquitectura industrial del siglo XIX.

Otra de las bodegas comunitarias más importante de Peñafiel es la Bodega de San Juan. Tiene cuatro naves principales con otras secundarias. Su hechura es muy regular, tanto en la disposición de las naves como en su construcción, por lo que podríamos pensar en que se construye de forma unitaria, en un momento determinado, y a partir de un plan preconcebido. Al parecer estaría vinculada al monasterio de San y San Pablo.

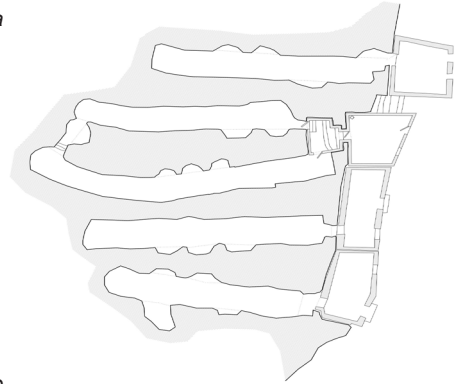
5. La bodega de la Pólvara, levantamiento planimétrico

Se ha realizado el levantamiento planimétrico de la bodega de la Pólvara y un análisis gráfico de su evolución, que puede enmarcarse en cuatro etapas diferenciadas (véanse las cuatro figuras a, b, c, d de las etapas evolutivas). La metodología desarrollada ha sido mediante toma de datos de campo con técnicas de medición láser y triangulación y el posterior trabajo de gabinete. Para el acceso a la bodega ha sido inestimable la colaboración del Ayuntamiento y de los propietarios. Se ha realizado el plano de planta indicando los espacios exteriores, el acceso a la bodega, sus dependencias y espacios interiores, identificando las chimeneas y luceras. Se completa la información gráfica realizada con una sección longitudinal y el plano de situación general.

5.1. El frente exterior

El frente exterior de la bodega está constituido por un cuerpo adelantado que conforma una línea edificada. Este frente de fachada está construido mediante fábrica de mamposería de piedra con algunos elementos de sillería en las esquinas y en la formación de los dinteles y jambas de las puertas. Estos espacios se corresponden con el antiguo lagar y hoy en día son utilizados como merenderos o espacios de reunión vinculados más al disfrute y al uso

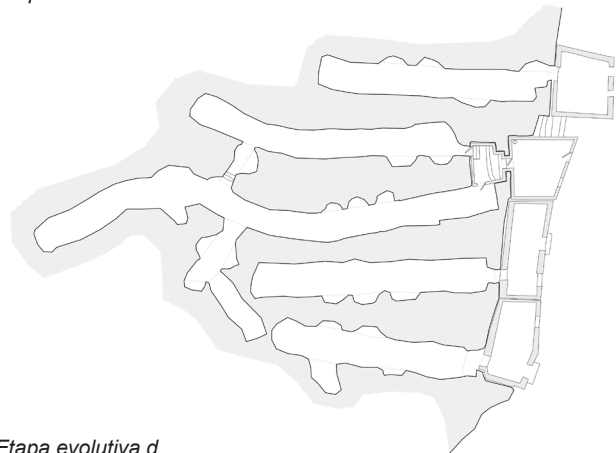
Etapa evolutiva a



Etapa evolutiva b



Etapa evolutiva c



Etapa evolutiva d



Fig. 7. Peñafiel. Bodega la Pólvora, cuatro figuras con las etapas evolutivas; a, b, c, d. La superficie total de la bodega supera los 500 metros cuadrados, tiene 145 metros de longitud de galerías y 55 metros de fondo máximo respecto del acceso. Posee seis respiraderos de más de 20 metros de altura respecto de la bóveda de la nave. Fuente: los autores.



Fig. 7. Bodega la Pólvara, Peñafiel. Un “sitio de cubas” original, con su cuba de madera, y otros cerrados con empalizada de madera o tabique de ladrillo. Fuente: Félix Jové.



Fig. 8. Bodega la Pólvara, Peñafiel. Boca de un respiradero o chimenea de ventilación en la bóveda de la nave, a veinte metros de profundidad. Fuente: Félix Jové.

social que al curado y a la producción del vino. Actualmente pocas bodegas conservan la prensa, pero en las que todavía existe es de gran calidad. Es la característica de husillo de madera y contrapeso de piedra con una gran viga de madera como brazo de palanca. Las puertas originales de acceso a las bodegas son de gruesa madera, conformando con la propia escuadría de los elementos que la conforman, un enrejado que sirve como elemento de ventilación del espacio interior. Algunas son francamente antiguas.

5.2. El espacio interior

Las naves interiores, denominadas sisas, conforman el entramado subterráneo de la bodega. Excavadas directamente en el terreno, presentan con claridad la marca del pico en su proceso de construcción. Son de proporción alargada y se cubren mediante bóveda más o menos apuntada o aplanada. Son simplemente espacios para el curado y reposo del vino y pueden presentar huecos o nichos en los laterales que contienen las cubas.

5.3. Las luceras

Los elementos de conexión con el exterior son las chimeneas, humeros, zarceras y descargaderos o echaderas. Interesa matizar su localización interior para referenciarlas con su posición exterior. Así mismo, se hace necesario reconocer su formalización exterior, rica en matices; las podemos encontrar de sección cuadrada o circular, de mayor

o menor tamaño en función de su uso. Los procesos de transformación observados son: entubado del conducto mediante tubos de hormigón, aparición de remates de chimenea prefabricados de hormigón del tipo shunt o chimenea urbana, modificación de su tamaño, alteración del acabado de su envolvente exterior mediante “chapados” de piedra en lugar de fábrica de mampostería. Todas estas transformaciones son ajenas a los modelos tradicionales existentes, de los que todavía hoy se conservan abundantes ejemplos.

6. Conclusiones

El presente trabajo pretende la puesta en valor del conjunto de bodegas de Peñafiel como parte integrante de su patrimonio etnográfico. La ponencia aquí presentada tiene como objeto la documentación y análisis de la bodega comunal de “la Pólvara”. Las bodegas comunales son de grandes dimensiones -formadas por multitud de naves interconectadas- en las que existen muchos propietarios, siendo cada uno dueño de uno o varios “sitios de cuba”. Las sucesivas ampliaciones de la bodega han sido documentadas y reflejadas en un plano evolutivo, identificándose por las diferentes huellas de las picotadas del pico dejadas en su proceso de excavación.

Históricamente, los propietarios fueron cercando su “sitio de cuba” mediante empalizadas de postes de madera para evitar el hurto. Estas empalizadas, aunque modifican la percepción del espacio, dan una

imagen sugerente al interior de la bodega y permiten la visión del conjunto. Más tarde las cubas fueron desapareciendo, de manera que algunos propietarios fueron cerrando su espacio mediante tabiques de ladrillo o bloques de hormigón, convirtiendo su "sitio de cuba" en un pequeño merendero o trastero. Este modo de proceder ha modificado sustancialmente el espacio interior de la bodega, siendo una intervención totalmente ajena a su valor patrimonial.

Para garantizar la protección de las bodegas es necesario regular las intervenciones que se hagan en ellas y en su entorno. El Ayuntamiento debería promover la redacción de una serie de aspectos normativos que podrían concretarse con la redacción de un documento de planeamiento urbanístico específico en la figura de un Plan Especial de Bodegas del casco urbano de Peñafiel.

Agradecimientos

Queremos expresar nuestro agradecimiento al Ayuntamientos de Peñafiel y a los propietarios de la bodega de la Pólvora por las facilidades ofrecidas para el acceso al interior de la bodega.

Bibliografía

GARCÍA SANZ, Benjamín. *La villa de Peñafiel en la encrucijada de la modernidad*, en Historia de Peñafiel, p.216. Valladolid, 2013.

GONZÁLEZ MARCOS, Gloria. *El siglo XIX, el paso de la sociedad estamental al modelo liberal*, en Historia de Peñafiel, p.262. Valladolid, 2013.

JOVÉ, Félix; CAMINO, Soledad; LLORENTE, Alfredo; SAINZ GUERRA, Jose Luis; OLMOS, Pedro; *Las Bodegas subterráneas en los Cascos Urbanos de los municipios de la provincia de Valladolid*. Diputación de Valladolid, 2006.

JOVÉ, Félix y otros. *El barrio de bodegas de Baltanás. Caracterización del espacio excavado y su relación con el medio exterior. Baltanás, Palencia (España)*. Construcción con Tierra; Tecnología y Arquitectura. CJdV, Valladolid, 2011.

JOVÉ, Félix; MUÑOZ, David; PAHINO, Luis; ADRIÁN, Raquel. *Barrios de bodegas tradicionales excavadas en el valle del Esgueva. Burgos, Palencia y Valladolid*. Construcción con Tierra; Pasado, Presente y Futuro. CJdV, Valladolid, 2013

MADOZ. *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España*. ÁMBITO Ediciones, 1984.

MORAL DAZA, Juan José. *Peñañiel, una historia gráfica*. Valladolid, 2014.

OLMOS HERGUEDAS, Emilio. *La expansión medieval*, en *Historia de Peñañiel*, p.171. Valladolid, 2013.

SANZ PLATERO, Daniel. *La temprana legislación señorial sobre la vid y el vino en la Ribera del Duero*. Valladolid, 2015.

VELASCO GARCÍA, Rosario. *Las bodegas excavadas en la zona de los Oteros, León*. Construcción con tierra. Tecnología y Arquitectura. CJDV, Valladolid, 2011.