

DO Bodegas Tradicionales. Arquitectura y Cultura del Vino

FÉLIX JOVÉ SANDOVAL. UNIVERSIDAD DE VALLADOLID

Los planos y documentos que se muestran en la exposición que, con motivo de la celebración del Día Internacional de la Arquitectura, ha organizado este año el Colegio de Arquitectos de Valladolid en el Museo de Arte Contemporáneo Español “Patio Herreriano” son el fruto de diez años de trabajo del Grupo de Investigación y la Cátedra Juan de Villanueva de la Universidad de Valladolid. En ella se recoge una muestra de los trabajos realizados durante estos años referente al estudio y documentación de las bodegas tradicionales.

Estas singulares construcciones, o más bien estos singulares espacios excavados, destilan una gran sabiduría tradicional al tiempo que denotan una alta tecnificación vinculada a la cultura del vino. En términos productivos podríamos decir de las bodegas tradicionales que se trata de espacios preindustriales altamente cualificados destinados a la elaboración y guarda del vino. En sí mismas constituyen un documento

vivo de la actividad vinícola y edificatoria del pasado, al tiempo que atesoran un alto valor cultural -tangible e intangible- y son una parte esencial del patrimonio cultural enológico de nuestra Comunidad.

En términos constructivos las bodegas tradicionales son arquitecturas sustractivas, es decir; se construyen por sustracción del material que las contiene en lugar de por adición de materiales constructivos. Las bodegas tradicionales son espacios latentes esperando ser excavados por la mano del hombre. Y fueron excavadas durante siglos en el pasado, remontándose las más antiguas, y de acuerdo a los datos aportados por la documentación histórica conservada, a los siglos XV y XVI, aunque sin lugar a dudas aún son anteriores.

Desde hace siglos la actividad productiva y económica del vino ha sido fundamental para el desarrollo y la prosperidad de las ciudades, y para el mantenimiento y alimentación de su población. Y la pro-



ducción del vino requería de unas condiciones ambientales muy particulares que garantizaran una temperatura y humedad constante durante todo el año. Esas condiciones ambientales sólo se encuentran bajo tierra, de manera que descubrieron y desarrollaron procesos constructivo-sustractivos para conseguirlas; bajo tierra el terreno es húmedo y, como consecuencia de la atenuación de la onda térmica, el subsuelo se muestra como un estabilizador de la variación térmica de las temperaturas ambientales externas.

En 2012, desde la Cátedra y el Grupo de Investigación comenzamos a realizar algunos trabajos de documentación y puesta en valor de las bodegas tradicionales conscientes de su gran valor patrimonial y de su acelerado proceso de degradación dentro de la denominada “arquitectura tradicional”. En 2013 emprendimos los trabajos



de documentación, el barrio de bodegas de Baltanás sería declarado Bien de Interés Cultural por la Junta de Castilla y León en la categoría de Conjunto Enológico y los traba-

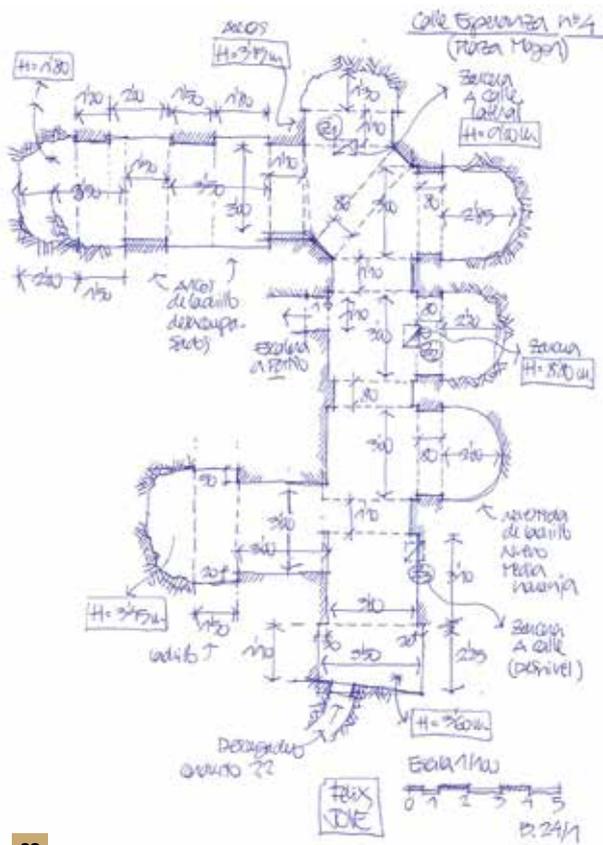
jos realizados en el barrio de Torquemada, y en 2017 le llegaría el turno al barrio de bodegas de Atauta. En definitiva, tres conjuntos de bodegas tradicionales que han sido declarados BIC. Sin duda un hito histórico que ha abierto el camino a la valorización de este tipo de construcciones tan características de nuestro entorno rural y cuyo resultado se encuentra publicado en los libros que se reseñan.



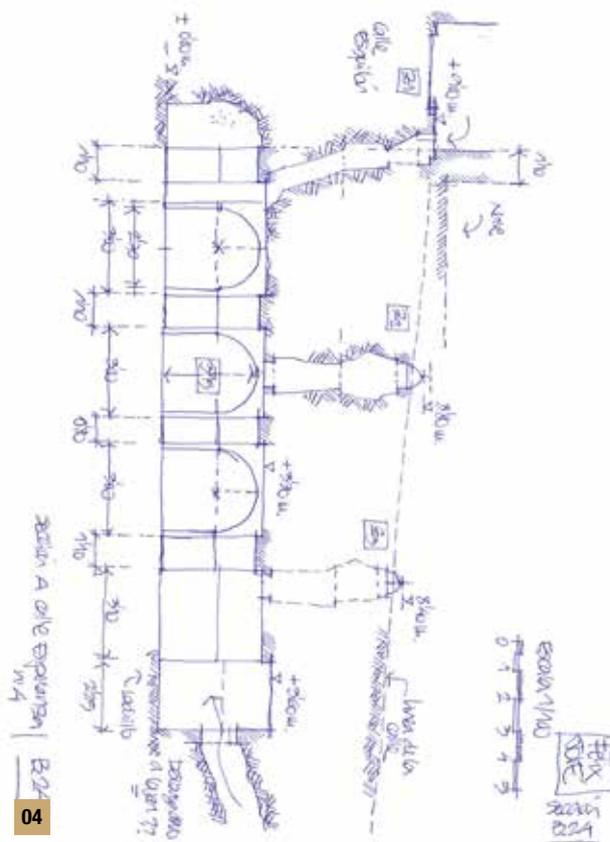
En 2021 será la Diputación de Valladolid quien encargue a la Cátedra los trabajos de documentación de los barrios de bodegas de la provincia con el objeto de conocer la realidad de su estado de conservación, sus características constructivas y las diferentes tipologías de asentamiento. Normalmente estos conjuntos de bodegas están situados en la periferia de los cascos urbanos formando un barrio o agrupación, más o menos extensa, con variadas tipologías y modelos de agrupación. El resultado del trabajo fue publicado en el libro “*Barrios de bodegas tradicionales de la provincia de Valladolid*”. Dentro de la campaña de divulgación y puesta en valor de las bodegas se realizó una exposición en el Palacio de Pimentel acompañada de una Jornada Técnica para arquitectos y técnicos municipales de Ayuntamiento.

de documentación de las bodegas de Baltanás que más tarde serían publicados y mostrados en una exposición en el Museo del Cerrato Castellano acompañados de un video de divulgación. Dos años más tarde, tras sucesivas fases de docu-

mentos realizados fueron mostrados en la Bienal AR&PA del Patrimonio Cultural. Ese mismo año de 2015, y también a partir de los estudios de documentación realizados por la Cátedra, fue declarado Bien de Interés Cultural el barrio de bodegas



03



04

En este tipo de agrupaciones es la topografía del terreno la que define la tipología del asentamiento, de tal manera que podemos encontrar conjuntos de bodegas excavadas en terreno llano o en ladera. Las segundas aprovechan la existencia de la ladera de un cerro o de un promontorio para efectuar la excavación en horizontal, mientras que las primeras han de hacerlo profundizando en vertical. En realidad, esta clasificación tipológica es una simplificación de la multitud de variables que es posible encontrar. En cualquier caso, el objetivo de ambas es adentrarse en el terreno para obtener unas condiciones ambientales favorables de humedad y temperatura constantes como ya se ha explicado. En muchos casos las dos tipologías coexisten dentro de un mismo conjunto de bodegas, sobre todo en el caso de la implantación en ladera, donde las curvas de nivel y la pendiente del terreno no

resulta uniforme, sucediéndose zonas de máxima pendiente con otras casi horizontales.

En cuanto a sus características constructivas, el frente de fachada de la bodega está normalmente formalizado por un cuerpo adelantado que conforma un pequeño caseto en el que se enmarca la puerta de la bodega. En las más sencillas este frente de fachada está construido de fábrica de adobe, aunque normalmente está construido mediante mampostería de piedra con algunos elementos de sillería en las esquinas y en la formación de los dinteles y jambas de las puertas. La puerta de acceso es uno de los elementos más característicos de la bodega. Suele ser de baja altura, fabricada de gruesa madera con un enrejado que sirve como elemento de ventilación del espacio interior; aunque en realidad es el aire frío quien desciende por la escalera de la bodega empujando

al aire más caliente, que es obligado a salir por las chimeneas, respiraderos o zarceras. Las puertas presentan variadas y diferentes tipologías. La alteración o supresión de la ventilación a través de la puerta de acceso tiene una relación directa con la degradación y hundimiento de la bodega, por lo tanto, debe llamarse la atención sobre una práctica muy extendida actualmente entre los propietarios y tremendamente perjudicial para la conservación de las bodegas, como es la de la sustitución de la puerta original por otra de chapa metálica y sin huecos de ventilación.

Traspasado el umbral se accede a la escalera en la que podemos distinguir dos partes: una construida y otra excavada. La construida da continuidad a la puerta de la fachada y se prolonga hasta el perfil natural del terreno, se la denomina habitualmente "el cañón" de la

bodega. El cañón está construido mediante muros laterales de adobe o mampostería de piedra y se cubre, en unos casos mediante una falsa bóveda adintelada de lajas de piedra, en otros mediante una bóveda de roscas de pequeña mampostería de piedra o de adobe y en otros mediante vigas rectas de madera, generalmente de enebro. Por encima de esta estructura se rellena con la tierra procedente de la excavación, a modo de cubierta, conformando un nuevo perfil del terreno natural. La parte construida de la escalera enlaza con la parte excavada que se cierra con bóveda irregular de medio punto tallada en el terreno.

En el interior se organizan las naves de la bodega. Puede ser una sola; la principal, que de forma longitudinal sigue la dirección de la escale-



ra, o varias naves conectadas con la principal. A las naves también se las denomina “sisas”, y conforman el entramado subterráneo de la bodega. Están excavadas directamente en el terreno y presentan con claridad la marca del pico del artesano en su proceso de construcción. Son de proporción alargada y se cierran mediante bóveda curva más o menos apuntada o aplanada. Son espacios tranquilos, diseñados para el curado y reposo del vino. En uno de los laterales se sitúan las cubas y en el otro pueden presentarse huecos o nichos para aumentar la cabida del número de cubas.

Algunas tienen una configuración más compleja, con proliferación de naves, incluso muchas conservan la prensa y el lagar en su interior. En ese caso hay una nave específica; la del lagar, con la característica prensa de viga romana, con “el husillo” o tornillo de madera y “la piedra” o

contrapeso. El espacio se acompaña del pilón, la pila y el pocillo o pozal. Encima del pilón, en la curvatura de la bóveda, se encuentra el conducto de “el descargadero” que emerge hasta la superficie y desde el que se vertía la uva para su prensado. En muchas de las bodegas aún es posible encontrar elementos propios de la cultura tradicional de la producción y elaboración del vino.

En la actualidad, los trabajos de la Catedral se están centrando en las bodegas situadas bajo los cascos históricos de las ciudades, habiéndose realizado estudios en Medina de Rioseco y Simancas. Sus resultados han sido mostrados en las exposiciones “Medina de Rioseco ignota, la ciudad desconocida de los Almirantes” (2021) y “Simancas desconocida, bodegas históricas bajo el caserío de la villa” (2022), ambas realizadas en colaboración con el Colegio de Arquitectos de Valladolid.

*Bibliografía

01. *Arquitectura excavada, las bodegas de Baltanás Bien de Interés Cultural* (2015).
02. *Patrimonio excavado, las bodegas de Torquemada Bien de Interés Cultural* (2016).
03. *Bodegas tradicionales, las bodegas de Atauta Bien de Interés Cultural* (2018).
04. *Barrios de bodegas tradicionales de la provincia de Valladolid* (2021).

*Imágenes del artículo

01. **Arquitectura y cultura del vino, envases de vidrio.**
02. **Nave de bodega, picotadas del proceso de excavación.**
03. **Croquis toma de datos, planta de bodega CE04.**
04. **Sección de bodega CE04, croquis.**
05. **Nicho en bodega, proceso de sustracción.**
06. **Superposición del estrato excavado y construido, Simancas.**
07. **Arquitectura y cultura del vino, gran cuba en nave cimbrada.**



07

