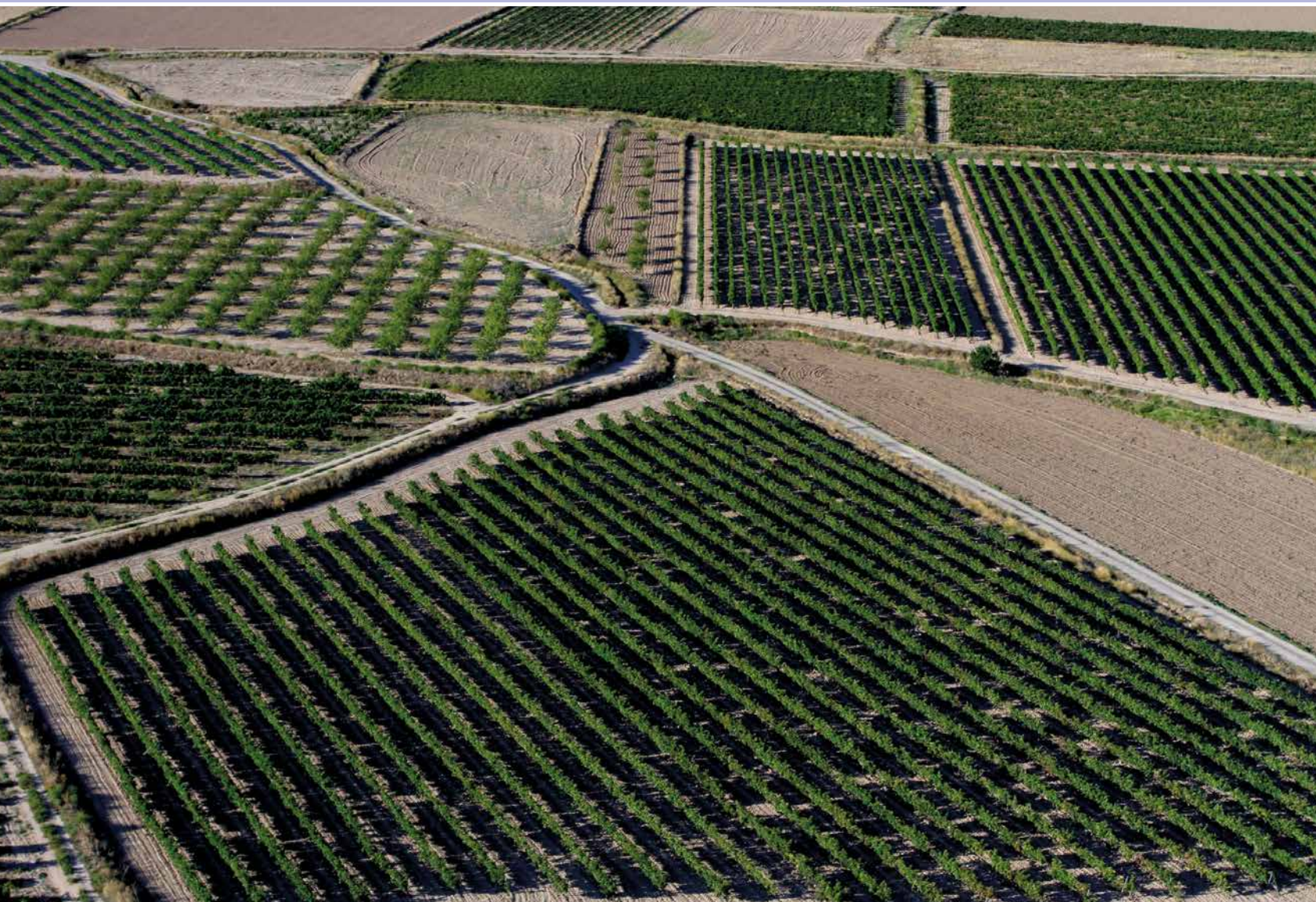


BODEGAS EN CERRO, EL REFUGIO DE LA GARNACHA

Texto Vicente Chueca

Fotos (salvo firmadas) Roberto Regueiro-Ruta de la Garnacha



La cultura del vino dentro del mundo Mediterráneo lleva con nosotros mucho tiempo. El somontano del Moncayo no ha sido ajeno a esa relación. Prácticamente, desde los lejanos tiempos de celtíberos y romanos las cepas han formado parte del paisaje de estas tierras.

Durante la Edad Media, primero con los musulmanes y después con los sucesivos dominios cristianos, continuó la tradición de la viña. Hay que remarcar que, si los musulmanes no bebían vino sí que plantaban cepas, ya que con uva y mosto pueden realizarse diversas comidas y bebidas.

Por otro lado, sería con la reconquista, y desde el monasterio de Veruela, cuando más se intensificó el cultivo vitivinícola y así comenzó a asentarse una tradición que perdura hasta nuestros días.

No podemos perder de vista el pasado sefardí del territorio y la vinculación de sus tradiciones con el mundo del vino, el vino judiego.

En todo este camino, las bodegas han cumplido un papel fundamental. Existe un primer tipo de bodega localizada en los castillos. Fortalezas como la de Ambel, en el convento sanjuanista, son ejemplos de espacios dedicados a la conservación y fabricación de vino.

Un segundo tipo de bodegas serían aquellas que se localizan debajo de las propias casas. Así, en la zona del Campo de Borja, aparecen en localidades como Borja, Magallón, Vera, Bisimbre, Mallén, El Buste, etcétera.

El tercer tipo de bodegas son las ubicadas en cerro. Son esas oquedades excavadas en las afueras de algunas localidades y que se integran perfectamente en el paisaje. Uno de los ejemplos más vistoso en el territorio lo encontramos en Tabuenca e, incluso, en Maleján.

Vista aérea de viñedos en el Campo de Borja



DEL CAMPO A LA BODEGA

La recogida de la uva ha sufrido un cambio cronológico a lo largo del siglo XX. A principios de siglo y hasta los años cincuenta, el período para vendemar en el campo iba entre mediados de octubre y Todos los Santos. Actualmente se lleva a cabo en la primera mitad del mes de octubre (no así con las variedades de uva blanca, que se empiezan a recoger más hacia finales del mes de agosto).

Con gabinetes, conocidos en otras tierras de Aragón como fanzinos, se recogía la uva en cestos de mimbre llamados cuévanos o covanos. Realizados estos últimos por gitanos, su

misión era transportar la uva a las caballerías o a los carros. Los cuévanos tenían una forma cilíndrica más ancha por su parte superior que por la inferior.

Cuando la uva había llegado a la bodega, se echaba por las lumbreras o chimeneas en piedra. Estas se introducen varios metros en tierra hasta llegar a la llamada pisadera, un espacio excavado en la roca, de forma aproximadamente circular o cuadrada, en el cual se pisa la uva. El pocico era el espacio excavado en la roca que tenía por objeto recoger el mosto que brotaba tras pisar las uvas. Solía estar al pie de la pisadera.

Con gamellas, troncos de pirámides con sus ángulos más o menos desgastados, se trasegaba el vino del pozo a la cuba, de manera manual. La madera ideal para esta herramienta era el olmo. Las bombas llegarían en torno a los años 30, y no a todas las bodegas.

Las cubas eran recipientes hechos de tablas curvas, unidas y reforzadas con aros. La misión de la cuba era la fermentación del mosto, junto a la raspa y el orujo de la uva. Se solía tardar de quince a veinte días. Era un momento delicado por la presencia de anhídrido carbónico, el conocido como tufo.

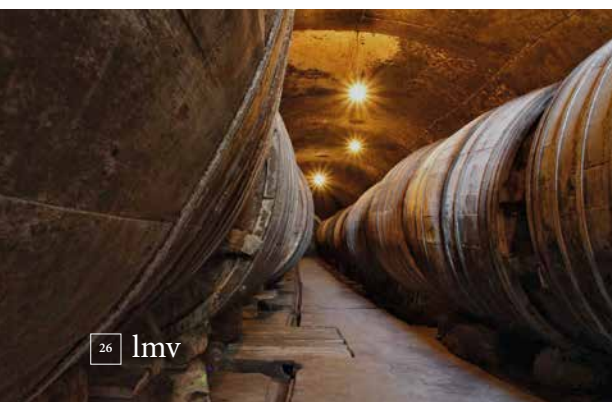
Los mecanismos de protección eran bastante simples. Un candil encendido y el resto venía solo. Si se apagaba, había que salir de la bodega. En algunos casos se llegaba a entrar de espaldas, con el candil a su vez aún más atrás del cuerpo, para poder salir mejor si se apagaba.

Cuando la bodega tenía tufo, las propias lumbreras hacían de respiradero al igual que las puertas abiertas de la bodega. En ese caso se ponía una piedra delante del acceso a la bodega o dos palos en forma de aspa, para advertir a amigos y extraños que no se entrase en ella.

Una vez que el vino había fermentado y el tufo había desaparecido era preciso vaciar la cuba. Para ello se solía poner un medio tonel o pipa a la que llamaban tineta y que tenía por objeto recoger, en primer lugar, el vino que salía por la canilla. Procedían a introducirse por la boca lateral en forma de media luna y vaciar la cuba de brisa (orujo, hollejo de la uva), con una gamella. Este era uno de los momentos con más riesgo, ya que siempre

Arriba, izquierda, vendimia; derecha, cabezo de bodegas junto al municipio de Maleján. Al fondo, el castillo de Borja. Abajo, algunas de las bodegas en cerro siguen con su uso convencional, para producción de vinos crianza y reserva

Arriba, catas y degustaciones de productos locales; sobre estas líneas, una prensa



Detalle de numeración en las puertas de las bodegas. Foto José Miguel Larranz



Ariba, desde la pisadera el mosto se canalizaba para pasar directamente a las cubas

Abajo, pórtico de una bodega.
Fotos José Miguel Larraz

podía quedar tufo, de ahí la manera de entrar peculiar de los que accedían al interior.

El vino iba a las pipas o a los toneles. La brisa, el resultado sobrante de raspa y orujo de uva se trasladaba a la prensa. Los marganchos, especie de rastrillos metálicos con los dientes más finos, ayudaban en este trasiego, que aconsejaban fuera siempre en el menguante de la luna.

El vino fermentado que quedaba en la uva, por presión, brotaba por la parte inferior de la prensa y por los espacios entre las costillas de las linternas. Todo se canalizaba e iba a un pocico o pozo madre. Este podía ser el mismo al que había ido a parar el mosto que había salido de la pisadera o podía ser otro.

FIESTAS, COSTUMBRES Y CREENCIAS EN LA BODEGA

El mundo del vino siempre se ha asociado con elementos sagrados o mágicos. Así, la sala dónde se guardaba el mejor vino, en botellas o toneles, se llamaba «sacristía» o las salas dónde se guarda el vino más añejo, en pipas o toneles, se les llamaba «capillas».

A lo largo de la vida del ser humano el nacimiento, el bautizo, la comunión, la boda o la muerte eran momentos trascendentes y por lo tanto el vino hacía su aparición. Aún hoy en día se conserva la tradición de guardar una botella con la fecha del nacimiento de un hijo/a, la comunión o la boda.

Los almuerzos de judías y las meriendas tradicionales en bodegas, en las que mayoritariamente sólo entraban hombres, se ven complementadas, si no sustituidas en muchos casos, por «dar la vuelta» a la bodega por la mañana.



Detalle de la "sacristía" de Bodegas Bordejé

Almuerzo en una bodega en cerro



Sustituye este paseo al vermú en el bar o se convierte en un almuerzo de media mañana, «antes más» con arenques y algo de cerdo en función de las posibilidades, si bien hoy en día la dieta es más variada, incluso pizza.

No son pocos los juegos que se realizaban en la bodega.

UN PATRIMONIO A SALVAGUARDAR

En 2019, la Ruta de la Garnacha, diseñó un plan de acción cuyo objetivo era el de lograr unas directrices que seguir a la hora de conservar y mantener uno de los patrimonios materiales más emblemáticos de su cultura del vino: las bodegas en cerro, también conocidas como cuevas vinarias.

Inicialmente, el plan tenía una duración de tres años, 2019-2021 sin embargo la pandemia, y una posterior falta de recursos económicos para dar continuidad al mismo, hizo que tuviera que esperar a mejores tiempos. Se dieron los primeros pasos con la celebración de varias mesas de trabajo abiertas al territorio, en algunas ocasiones limitadas a un perfil concreto (político y/o empresarial) y, en otras, abiertas a la ciudadanía en su conjunto. Ha sido un trabajo ambicioso, y a su vez clave, ya que la estrategia ha sido buscar el compromiso de municipios dispuestos a apostar por el proyecto; en definitiva, la recuperación de buena parte de su arquitectura popular vía sus bodegas. Un patrimonio no exento de notoriedad, pues forma parte del identitario del territorio y de la Ruta del Vino de la Garnacha. Un patrimonio material y a su vez inmaterial, recuerdo popular de nuestras gentes, de nuestros antepasados.



Visita del cabezo de bodegas en cerro, Tabuena; derecha, el paisaje de la Ruta de la Garnacha está declarado de Interés Turístico de Aragón desde el 30 de junio de 2015

El pasado 15 de junio de 2024, y con motivo del izado de la Bandera Verde en Tabuena, se presentó una publicación con todo el trabajo realizado y los conocimientos adquiridos, vía procesos participativos, proyectos pilotos y casos de éxito en otros territorios, junto con el asesoramiento de técnicos que han participado. Además, y como una parte de las más relevantes, se incluye una guía de buenas prácticas en la conservación y mantenimiento de las bodegas en cerro.

Dicha publicación, a fecha de hoy, única en el territorio, tanto por sus contenidos como por sus recomendaciones a la hora de recuperar y mantener dicho patrimonio, va dirigida principalmente a las entidades locales cuyos municipios albergan bodegas en cerro. Tal y

como viene a indicar la guía, este trabajo facilitará la labor de estas instituciones comprometidas con la conservación del patrimonio pues, con ella en mano, podrán prescindir, en buena parte, de consultorías externas y trabajar directamente con las directrices expuestas, desde la planificación hasta la ejecución de obras.

PARA SABER MÁS

Bodegas en cerro en el Campo de Borja, Vera de Moncayo y El Buste

Vicente Miguel Chueca, Mura Estudio, 2024; promueve: Asociación para la Promoción de La Ruta de la Garnacha

Abajo, una de las mesas de trabajo del proyecto de bodegas en cerro; derecha, las visitas teatralizadas son otra forma atractiva dar a conocer las bodegas en cerro



mandarinas libros ilustrados



Regala libros, regala naturaleza

Búscalo en tu librería o también en libreriaprimes.com