

# Bodegas y zarceras



por Alberto Villahoz

Zarquera y sección

## I. INTRODUCCION

Es característico ver en el paisaje de «La Ribera del Duero» —denominación territorial que comprende las áreas colindantes con el Duero de las provincias de Soria, Burgos y Valladolid—, más o menos próximo a las poblaciones rurales, un cerro o ladera con gran cantidad de huecos, en su mayoría cerrados por una puerta hecha de gruesos maderos en forma de enrejado; por encima de ellos, las vetustas siluetas de piedra que protegen a las «zarceras».

Todo ello es signo inequívoco de la existencia en ese lugar, de «Las Bodegas».

Existen también bodegas dentro de los cascos urbanos de algunas poblaciones, dándose la circunstan-

cia de que en la mayoría de los casos coinciden con lugares que ostentan el título de Villa. Por ejemplo: Aranda de Duero, Roa, Astudillo, Tordesillas, Toro, Zamora, etc.

Estas típicas construcciones, tras largos años de abandono en los que se produjeron pérdidas irrecuperables por hundimientos, en la actualidad se encuentran en fase de recuperación y conservación. Gracias a ello, las generaciones venideras podrán seguir disfrutando de un patrimonio histórico-artístico-cultural tan característico del área Castellano-Leonesa.

## II. TIPOS DE BODEGAS Y ZARCERAS

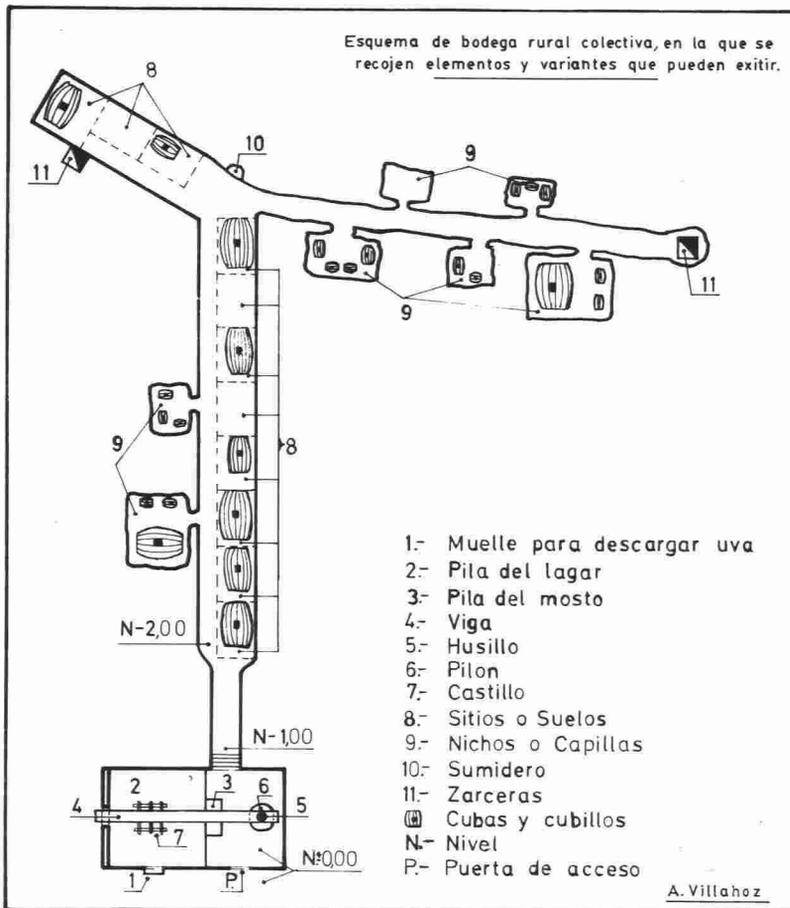
Como he apuntado anteriormente,

existen dos tipos bien definidos de «bodegas»: *rurales y urbanas*, pudiendo ser ambas, a su vez *colectivas o familiares*.

Deben entenderse como bodegas rurales las construidas en cerros más o menos próximos a las poblaciones, pero fuera de éstas. Como en los casos de Fresnillo de las Dueñas, Vadocondes, Quemada, La Aguilera, Peñafiel, etc.

También deben encuadrarse en este apartado, las bodegas familiares existentes dentro de las zonas urbanas rurales, en las que su medio de vida, es y ha sido, la agricultura, como las de Peñaranda.

Bodegas urbanas son aquellas en que las naves fueron excavadas den-



tro de los recintos amurallados de las poblaciones, si bien con el paso del tiempo, ante el crecimiento urbanístico, económico y productivo se prolongaron o extendieron más allá de las murallas.

No debe confundirse bodega familiar urbana, con «bodegón», siendo éste último un pequeño sótano o habitación, excavado inmediatamente por debajo del edificio, sirviendo el suelo de éste como techo.

### Bodega rural colectiva:

Suele componerse de rampa o escalera descendente, excavada en la ladera de un cerro, dando a uno o varios túneles (naves) cuya longitud total, puede llegar a superar los cien metros lineales.

En este tipo de bodegas las entradas suelen orientarse hacia el norte.

Las galerías o naves, han sido excavadas por debajo de una capa de tierra arcillosa y compacta, o de vetas de caliza, consiguiendo con ello su impermeabilización.

A unos o ambos lados del túnel, se sitúan los «nichos» o «capillas» (1) donde se colocan las «cubas» o «cu-

billos» (2) para almacenar el vino; en la actualidad, estos compartimentos suelen ser de un solo propietario. Con anterioridad, la mayoría de estas bodegas (lo mismo que las urbanas colectivas), fueron propiedad del municipio o de cofradías.

Las «zarceras», parten del techo del túnel en sentido ascendente hasta alcanzar el exterior, con el fin de ventilar las naves, eliminando el tufo (3); también sirven para regular la humedad y temperatura en el interior de la bodega, lo cual se logra tapando los orificios que tienen, según convenga.

### Bodega rural familiar:

Suele tener el mismo tipo de acce-

(2) **Cubas:** Tonel o barril de gran capacidad.

**Cubillo:** Tonel o barril de menor capacidad.

En la comarca de la Ribera del Duero se clasifican del siguiente modo:

- Cubillo de 3 a 20 cántaras.
- Cubeta de 20 a 60 cántaras.
- Cubas de 80 a 500 cántaras.

Dentro de la categoría de cuba existen unas llamadas «bastos». La diferencia de esto radicaba en el mayor grueso de las tablas, con lo cual se lograba «hacer» mejor vino.

Su capacidad oscilaba entre 130 y 500 cántaras.

Una cántara equivale a 16 litros.

(3) **Tufo:** Emanación gaseosa que se desprende de la fermentación del vino, a veces de efectos mortales.

so que la anterior. Al final de éste, se halla una sola más o menos larga y ancha, entre 10 y 20 m<sup>2</sup>. Pertenece a un solo propietario o familia y carece en la mayoría de los casos de zarceras.

### Bodega urbana colectiva:

Estas bodegas tenían gran cantidad de accesos desde recintos situados en el interior de los inmuebles y llamados portales, «cabañones» o «contadores» (4). De ellos partían las escaleras, generalmente de piedra.

Las naves o túneles, componen un complicado laberinto que puede llegar a contar con varios miles de metros lineales (5) produciendo la sensación de una construcción anárquica. Nada más lejos de la realidad.

Su distribución, anchura, longitud y altura, fueron estudiadas y realizadas con toda precisión, conocimiento del terreno y capacidad de resistencia a las presiones que sobre éste se ejercieran.

Las naves se excavaron bajo los inmuebles, cruzando las calles en los casos más imprescindibles y en las distancias más cortas.

Parece que el motivo por el cual se hacía así, era que la vibración de los carros al circular por las calles, estropeaba el vino (6).

Las zarceras al igual que en el caso rural, parten del centro o lado del techo de la nave hasta aflorar a la superficie, en este caso junto a la fachada de los edificios.

Otro elemento de las bodegas urbanas, son los «sumideros». Se trata de pequeños hoyos o pozos de poca profundidad, en muchos casos, con antepecho de piedra, en el cual, se vertía el agua que se había empleado en el lavado de las cubas, antes de rellenarlas con el mosto (7) de la nueva cosecha.

### Bodega urbana familiar:

Consta de escalera, zarcera y una sola nave. En algunos casos tiene sumidero.

No es muy frecuente este tipo de

(4) **Contadores:** Este nombre les viene dado por que en dicho lugar se colocaba la persona que llevaba la cuenta de las cántaras de vino que entraban o salían de la bodega.

(5) El total de las bodegas de Aranda de Duero, superaban los cinco mil metros. En la actualidad esta cifra se ha visto reducida por hundimientos o eliminaciones de naves al levantar nuevos edificios con varias plantas de sótanos.

(6) En el proceso del año 1503 sobre derribo de una casa en Aranda de Duero para abrir una nueva calle, uno de los testigos, afirma que «el vino se avinagraba en bodegas emplazadas en calles muy transitadas».

Véase: «Aranda Industrial» Valladolid 1981 pág. 33.

(7) **Mosto:** Zumo exprimido de la uva, de cuya fermentación se obtiene el vino.

(1) **Nichos o capillas:** A modo de habitaciones.

En algunos pueblos de esta zona, como por ejemplo en Fuentelcéped, también se las llama «Bocinos».

bodegas, ya que dentro del área urbana, para la excavación de las naves se trabajaba en colectividad. La fecha de su construcción es relativamente reciente. Corrobora esta afirmación, el hecho de que casi todas ellas, se hallen fuera del perímetro de las murallas.

Las características que diferencian a estas bodegas, es el no haber estado comunicadas con la red de las bodegas urbanas colectivas siendo por lo demás, iguales o muy similares en las medidas, al otro tipo de naves.

La temperatura en el interior de las bodegas suele ser constante a lo largo de todo el año, manteniéndose entre los 9 y 11 grados.

Las bodegas de Aranda de Duero forman parte del tipo descrito en este apartado. Oscilando su altura en términos generales, entre 2,50 y 3 metros. La longitud de las naves es muy variada, teniendo solamente un factor común: siempre es un múltiplo de 2,80 metros, que es lo que medía un «sitio» o «suelo» (8).

donde esta protección se prolonga hasta alcanzar la totalidad de la zarcera.

También se denomina zarcera, a los conos de piedra que protegen a éstas en el tipo de las bodegas rurales. Sobresalen del suelo, llegando en la mayoría de los casos, a sobrepasar los dos metros de altura.

Constan de unos agujeros por medio de los cuales, se realiza la ventilación.

El remate de la parte superior de los conos, queda a gusto del constructor, pudiendo ser redondeado, con una piedra en punta, o con un adorno de piedra tallada. En cada lugar, suelen adoptar uno de estos modelos, generalizándose su empleo.

#### IV. DENOMINACION Y ORIGEN:

Si nos remontamos en el tiempo buscando el origen de las bodegas, veremos que ya los griegos, disponían de lugares para guardar el vino,

este tipo de construcciones; esto pudo ser debido, a que en un principio, o en ciertas ocasiones, se aprovecharan cuevas naturales de poca profundidad, que tras ampliarlas, se convirtieron en bodegas.

La única función que han tenido las bodegas, a lo largo de la historia, es la de almacenar y conservar el vino tras el proceso de elaboración de éste. Dada la gran cantidad de mosto que podían albergar tantas naves, cabe pensar en la enorme producción de uva que se necesitaba para llenarlas.

No se tiene ninguna prueba de que durante las épocas prerromanas y romana, ni, en general, antes de la invasión musulmana, se produjeran cantidades considerables de vino en esta región. Antes bien, sabemos que los celtíberos que ocuparon estas tierras eran bebedores de «celia», una especie de cerveza hecha con trigo fermentado. Con ella se emborrachaban los numantinos para soportar mejor su suerte en los últimos días del cerco a que fue sometida su ciudad. Por cierto que aquí, como en otras poblaciones celtibéricas también se han encontrado «bodegones» o pequeños sótanos bajo las casas, aunque quede descartado su uso como «bodegas de vino».

La reconquista y repoblación más o menos definitiva de la cuenca del Duero, se produjo en el siglo X siguiendo durante largos años, una situación de inseguridad derivada de las incursiones musulmanas.

Todo esto hizo que no se dieran condiciones óptimas durante los siglos X y XI para dedicarse a cultivos que necesitan de muchos trabajo y cuidados, como el viñedo.

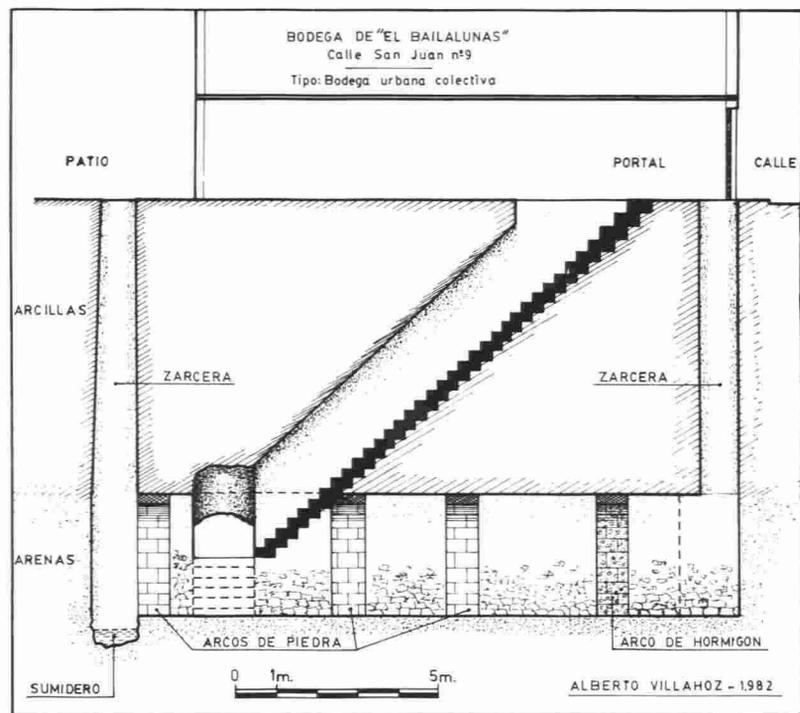
Alejado el frente de los combates y pacificada esta zona a finales del siglo XI, se registra un aumento considerable de población durante los siglos XII y XIII, creciendo paralelamente la producción y exportación de productos, entre ellos el viñedo y el vino.

Es entonces cuando se dan las condiciones idóneas para la construcción de las bodegas.

Ello no significa que todas las bodegas daten de la misma época. En el siglo XIX aún se excavaron galerías en algunos lugares; incluso algunas bodegas de las tipificadas como rurales familiares, son de reciente construcción.

#### NOTA

Este artículo sobre bodegas y zarceras, no es más que una pequeña exposición del tema quedando muchos datos y aspectos que tocar, como podría ser todo lo relacionado con los lagares, los cuales, son parte fundamental en la elaboración del vino. En el caso de las bodegas rurales, suelen estar enclavados junto a la puerta de acceso, incluso, existen algunos construidos dentro de las naves.



#### III. ZARCERAS

Como ya mencioné al final del apartado dedicado a bodegas rurales colectivas, las zarceras son taladros hechos con el fin de ventilar y regular la temperatura en el interior de las naves.

Sus formas son redondas o cuadradas, estando la boca superior en el caso de bodegas urbanas forrada con un brocal de piedra al ras del suelo, siendo función de éste, evitar la caída de la tierra vegetal. Existen ca-

llamados «apotheke». Los romanos los llamaron «apotheca», de donde deriva directamente nuestra denominación de «bodegas».

Estos compartimentos, venían a ser lo que hoy aquí, conocemos como «bodegones» es decir pequeños sótanos excavados a poca profundidad, por debajo del suelo de la vivienda.

En el siglo X, en la ciudad de León, a las bodegas se las conocía con el antiguo nombre de «apotecas», aunque también se las llamaba «cuevas».

En la zona de La Ribera del Duero, hasta fechas muy recientes, también se les daba el nombre de «cuevas» a

(8) Sitio o Suelo: Espacio ocupado por una cuba, mide 2,80 metros de largo.