

# Las bodegas subterráneas de la ribera



Plano general de las bodegas subterráneas de Aranda de Duero (obtenido del libro «Viñedo, vino,...»)

por Javier Iglesia Berzosa.

La existencia en los pueblos de la «ribera» de huecos excavados en la roca, profundos y habitualmente agrupados, suele ser del conocimiento de los habitantes de la provincia y de fuera de ella. Estos huecos o cuevas, vienen a formar los barrios de bodegas subterráneas, conjuntos arquitectónicos singulares y diferenciados del resto de construcciones del pueblo.

Los caracteres fisonómicos de este tipo de construcción tradicional viene dado por una serie de aspectos:

su especial ubicación en las «cuestas» de los páramos que conducen a los lugares más elevados, junto a los municipios, pero diferenciados de ellos:

por el conjunto de elementos que se agrupan en su exterior, edificaciones de vinificación o lagares, y de vanos que conducen a las naves subterráneas, entradas de bodega y de *zarceras* o chimeneas de aireación por su carácter de profundidad formando un conjunto de galerías subterráneas, generalmente intercomunicadas, separando a veces sus naves y «capillas» por «redes» de maderas de enebro, de manera que limiten las propiedades particulares formadas por «sitios» o «suelos», de los lugares destinados a la ubicación de las cubas.

Tras el abandono de las bodegas a partir de los años 60, por las modernas construcciones de bodegas cooperativas, el estado en que aparecían estos espacios, era lamentable. En la actualidad se está produciendo una recuperación de las bodegas, con un nuevo carácter lúdico y de relación que es ostensible en la mayoría de los pueblos con bodegas.

No obstante, esta reocupación no siempre se realiza adecuadamente. La ausencia de normativas para regular las obras y transformaciones realizadas para la nueva

función de las bodegas, ya no fundamentalmente de elaboración y conservación de vino, sino de recreo y diversión, conlleva el riesgo de desfigurarlas. La ausencia de todo tipo de uniformidad constructiva, la utilización de materiales de construcción modernos, habitualmente de desechos, y la desaparición por tanto, de los caracteres propios de barrio de bodegas, da como resultado en demasiadas ocasiones, un conjunto disarmónico de chabolas multiformes, dispuestas de forma caótica e irrecuperable. Merenderos y pequeñas casas que hacen perder su personal carácter, no sólo como singulares espacios arquitectónicos, sino también como legado histórico de una habitual dedicación de la comarca a la elaboración de vino.

## I. El viñedo, cultivo predominante

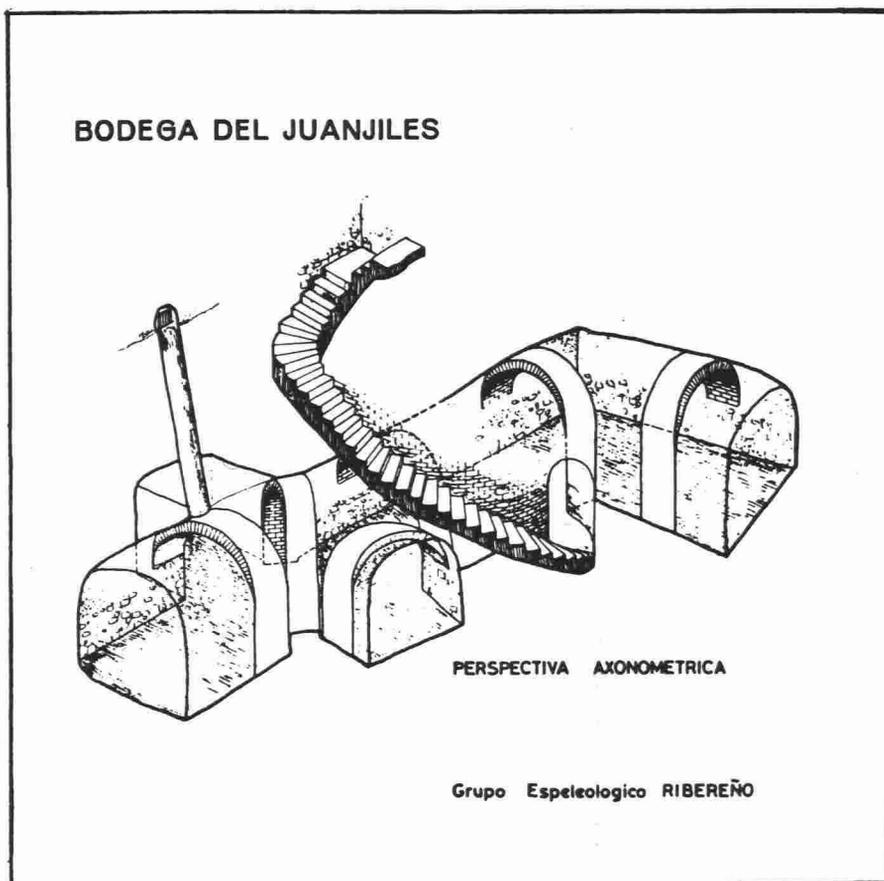
Las condiciones ecológicas para el cultivo del viñedo en la comarca ribereña no son todo lo deseablemente buenas que pudiera parecer, a pesar de que el vino obtenido es de una indudable calidad. La escasa duración del verano y sus elevadas temperaturas durante julio y agosto, la pérdida de buen número de cosechas en los meses de abril y mayo en los que no son desconocidas las heladas, produciéndose desde un retraso en la brotación del viñedo, que altera el ciclo con la consiguiente merma de producción, hasta una pérdida más o menos cuantiosa por helarse directamente la vegetación del año, así como unas precipitaciones no excesivamente abundantes, habían como resultado un vino de capa, de color muy subido y de gradación escasa que era difícil de mantener de un año para otro.

Estos motivos, obligaron a los campesinos de la ribera, como a otros de la cuenca del Duero, a construir recintos especiales para un bien de tan fácil deterioro. La solución consistía en excavar en el terreno hasta conseguir espacios que permitieran la conservación del vino

bajo unos límites de humedad, aireación y temperatura. Y fundamentalmente de temperaturas constantes entre los 9° y los 12°. Estas necesidades, motivaron la construcción de galerías subterráneas, sistema conocido desde antiguo, y que evitaba la pérdida del producto.

Este inmenso esfuerzo de construcciones subterráneas, no llega a generalizarse en los principales núcleos urbanos de la comarca hasta que se producen unas especiales condiciones para ello. Sin embargo, durante los primeros siglos medievales, la actividad económica de las familias campesinas, tendía a un difícil autoabastecimiento alimenticio, debido a ello en lugares tan insos-

saria la construcción de una infraestructura adecuada para hacer frente a su abundante producción. Y cuándo se edifican gran parte de la red de bodegas subterráneas de Aranda de Duero, como se deduce de la escasa documentación existente. La producción media de vino al año en Aranda, en la segunda mitad del siglo XVI oscilaba entre las 315.000 y las 350.000 cántaras (entre 50.000 y 57.000 hectolitros de vino), mientras la producción de trigo era en muchos años incapaz de abastecer a la ciudad. Esta dedicación vitícola es fundamental para entender el desarrollo demográfico-urbanomonal de la comarca, y en especial de su mayor centro, Aranda de Duero, durante los siglos XV y XVI.



Perspectiva axonométrica de la bodega del Juanjiles. Aranda de Duero (del libro «Viñedo, vino...»)

pechados hoy, como Burgos o Soria, de condiciones ecológicas tan adversas para la vid, vemos que esta no era desconocida. Su presencia es notoria, no sólo por lo declarado en los Fueros de estos municipios, si no por la presencia de bodegas, en comarcas donde no se recuerda que se haya cultivado el viñedo.

Los cambios económicos que originó el difícil e inestable siglo XIV provocaron para la comarca ribereña una definitiva especialización vitícola.

Si por un lado, la demanda aumentaba, por el auge demográfico y económico de la ciudad de Burgos, centro espiritual del Camino de Santiago y capital del mercado de la lana a Flandes, por otro, las condiciones ecológicas y la calidad del vino de la ribera eran superiores a cualquier otro competidor. En una época de difícil y gravoso transporte, Aranda y la ribera en general, cercana y bien comunicada con Burgos, convertirían el viñedo en su producción predominante y al vino en un producto no sólo dedicado al autoconsumo, sino especialmente a su comercialización. Es ahora, cuando es nece-

Esta simbiosis tan estrecha entre la zona de producción y la de mercado, produjo una fuerte crisis comarcal durante la centuria siguiente, provocada por las dificultades económicas y el despoblamiento que atravesó Burgos. Sólo la lenta recuperación de la ciudad, y la búsqueda de nuevos mercados, produjo un nuevo impulso en el viñedo durante gran parte de los siglos XVIII y XIX, que supuso la puesta a punto de algunas instalaciones dedicadas a la elaboración del vino, y la construcción de otras nuevas, sobre todo en los pueblos de menor entidad de población.

## II. Las bodegas subterráneas de Aranda de Duero

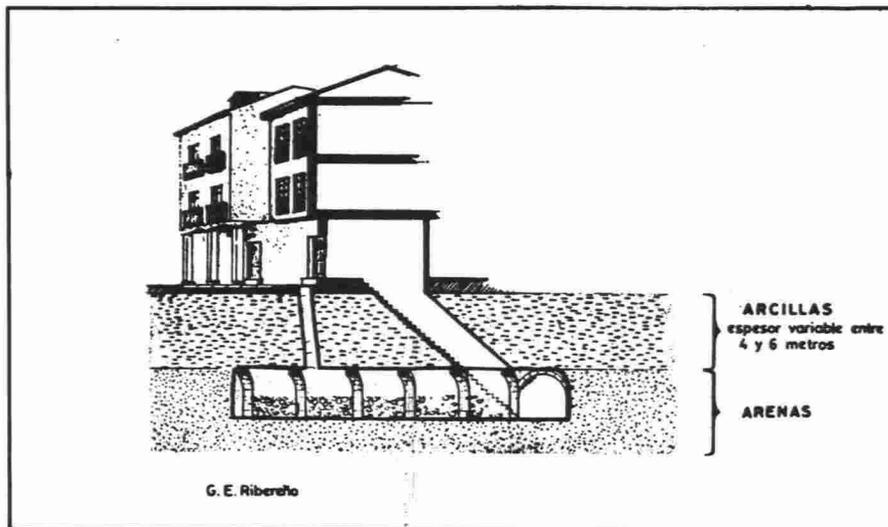
Las bodegas subterráneas de la «ribera» aparecen bien fuera del recinto del pueblo, o bien dentro del continuo urbano que forman las casas y debajo de ellas. Posiblemente sea este último caso el más espectacular por lo que supone de superposición de edificaciones. Veremos el caso representativo de las bodegas de Aranda de Duero, sabiendo que situaciones similares se dan en núcleos de población que poseyeron cierta entidad y que se protegieron con cercas y murallas durante

la antigüedad, como ocurre en Roa, Gumiel de Hizan o Peñaranda.

Aunque la existencia de bodegas profundas bajo las casas quede documentada en algunos casos desde muy antiguo, la primera documentación referente a Aranda es escasa y poco explícita. En cualquier caso no todas ellas se construyeron al mismo tiempo, sino según las necesidades de mercado que se creaban. A comienzos del siglo XVI, el número y la calidad de muchas de ellas era suficiente como para pensar que su construcción se debiera a una época muy anterior, como parece desprenderse de la documentación de un pleito del año 1503. Es posible, que gran parte de ellas se construyeran durante la baja edad media. Posteriormente en

cas y «no necesitan bóvedas ni arcos para su sostenimiento, excepto en raros casos».

La anchura de las naves suele ser regular entre 9 y 11 pies (2,52 mts. y 3,08 mts.), salvo el caso excepcional de «Requejo» que llega a tener 4,50 mts. de anchura. La altura es hoy muy variable al caer al suelo «léganos» de arcilla del techo debido a la humedad de las fugas de la red de aguas del municipio, pero suele oscilar entorno a los 10 pies (2,80 mts.). Los «sitios» o «suelos», venían salvo ligeras oscilaciones a ser cuadros de 10 pies de largo, ancho y alto, en los que se situaban las cubas de 100 a 300 cántaras, paralelas a la nave, sobre «tajones» o maderos de enebro, dejando un estrecho pasillo de comunicación.



Situación de la bodega de Aranda en los niveles estratigráficos infrayacentes (del libro «Viñedo, vino...»)

1551, el rey Carlos, tras la petición del concejo, concede la construcción de nuevas bodegas subterráneas: «... hiziesen ciertas bodegas soterranas dentro en la dicha villa e fuera della dando cierto censo para propios della porque el vino en la dicha villa se hiziese se mejorase con las dichas bodegas con las cuales se ha visto por experiencia mejorar...»

Las bodegas forman un conjunto de galerías intercomunicadas de especiales características. Su entrada, suele corresponder al portalón de la vivienda que habitualmente ejercía funciones de taberna o venta al por menor, según las normas que se establecían en unas rígidas ordenanzas de los cosecheros. Las bajadas de acceso a las naves, son estrechas y empinadas, recubiertas sus paredes, con piedras arenisca y su techo protegido con bóvedas en forma de V invertida y en algún caso bóveda de cañón. La profundidad oscila según el lugar del plano donde esté situada la bodega. Siempre por debajo de los 8 metros, y a veces hasta los 12 o 13 como la bodega de las «Calderonas» (12,93 mts.), o las del «corro de Puerta Nueva», por debajo de los 11 mts. bodega de la «Gamarra», 11,32 mts.; bodega de los «Frailes», 11,17 mts...

La profundidad depende del especial aprovechamiento de las diferentes condiciones edáficas de los estratos. De esta manera, excavan las bajadas en el nivel perteneciente a la arcilla gredosa del subsuelo, compacta e impermeable, hasta acceder a partir de los 6 mts. al nivel arenoso permeable y poco compacto, en donde trazan las galerías. Consiguen con ello no sólo las condiciones ideales de vinificación si no unas condiciones arquitectónicas de seguridad inmejorables, ya que, el estrato arcilloso hace una función de bóveda y al mismo tiempo de filtro de humedad. En el año de 1845, como recuerda Muñoz, las bodegas de Aranda son se-

En la construcción de las bodegas se excavaba primero la escalera, hasta llegar al nivel base de las naves. Luego se trazaba el eje de la bóveda, y a partir de él se excavaba a uno y otro lado del pasillo central, hasta configurar la nave según las dimensiones deseadas. Se construían las *zarceras* o chimeneas de aireación, que mantienen la greda arcillosa dura y que permiten una regulación de las temperaturas del interior de las naves y que en este momento constructivo servían en ocasiones para extraer la arena del interior. Las *zarceras* aparecen excavadas habitualmente en las paredes de las naves, y a veces en las bóvedas, salen al exterior en portales, patios interiores o junto a las paredes de las casas. La dirección de las naves en las bodegas de Aranda suelen coincidir con la línea de fachadas de las edificaciones, por lo que cuando éstas han dejado lugar a calles más anchas, la bodega aparece bajo éstas, facilitando la reconstrucción del plano antiguo de la población.



«Zarceras» de La Horra



Bodega de La Horra

A pesar de la cantidad de bodegas hundidas o desaparecidas en los últimos años el número de bodegas existentes en Aranda es grande. En nuestro reciente trabajo hemos topografiado 105 bodegas de las 120 censadas, lo que supone algo más de cuatro kilómetros de longitud y más de 33.600 m<sup>3</sup> de arena extraída. Cifras sorprendentes aún sabiendo que según un laborioso recuento que realizamos en las respuestas particulares del Catastro del Marqués de la Ensenada, el número de «sitios» o «suelos» de bodega era de 1.575, lo que supone para el conjunto de bodegas de Aranda en ese momento, una capacidad potencial de almacenado de vino de alrededor de 315.000 cántaras.

### III. Las bodegas subterráneas fuera de las poblaciones

Es frecuente que aparezcan inscripciones en las piedras de lagares y bodegas con fechas que atestiguan su construcción o remodelación. La dedicación al viñedo de la comarca generaliza la construcción de bodegas en todos los núcleos de población, especialmente a partir del siglo XVIII, en que se produce un nuevo relanzamiento de los caldos ribereños.

Estos conjuntos arquitectónicos aparecen habitualmente agrupados por lo que conforman un espacio cercano pero diferenciado del resto del municipio. El motivo es el hecho de estar construidas en lo «común» del municipio, buscando los vanos de *zarcera* y puertas una orientación norte o noroeste, así como la facilidad que suponía una excavación transversal a las «cuestas» de los páramos.

En efecto, el relieve de la ribera está formado por un conjunto de plataformas estructurales, semi-horizontales y originadas por la diferente erosión de los ríos. De esta manera, los lugares en resalte pertenecen a los materiales más compactos, calizas y areniscas, mientras entre ellos aparecen suaves lomas, de no excesiva pendiente que corresponde a las arcillas y arenas, más deleznable y blandas. Las bodegas se construyen junto a los núcleos de población, en las cuestas de los cerros, bajo estos lugares en resalte. Se conseguía así por un lado la protección de las bodegas por la presencia de los materiales más compactos en la zona más elevada de los cerros, mientras la excavación de la cueva se producía en el sector infrayacente, en los niveles estratigráficos menos coherentes. Se puede decir por tanto, que los conjuntos de bodegas aparecen generalmente por debajo de los sectores más coherentes de areniscas («asperón»), o de calizas. Es decir, bajo las arenas y areniscas que van de los 813 a los 820 mts. (Fresnillo de las Dueñas, Vadocondes...); bajo el nivel de areniscas de altitud entre 840-860 mts. (Fuenteliso, Olmedillo...); o bien bajo los niveles de margas, yesos, y calizas de los niveles superiores (Haza...).

La similitud de este tipo de arquitectura popular no esconde diferencias entre los distintos barrios de bodegas comarcales. Así aparecen barrios muy definidos con bodegas y lagares como en San Juan del Monte, o como ocurre al otro lado del río Riaza en Milagros, excepcionalmente alejadas como sucede en Fresnillo de las Dueñas y Vadocondes, donde la ubicación del municipio en lecho mayor del río Duero, obligó a la construcción del barrio de bodegas a más de un kilómetro de distancia. En otras ocasiones, ocupan una disposición regular y casi simétrica como en Zazuar, o bien se distribuyen a uno y otro lado, siguiendo la línea directriz de una calle como en Campillo de Aranda. A veces aparecen situadas bajo el pueblo, como en Haza, o en otras, ocupan un cerro próximo bajo el amparo de alguna ermita o iglesia, como son los casos de Baños de Valdearados o de Sotillo de la Ribera, en donde bajo la ermita de San Jorge se superponen tres pisos de bodegas. En algún caso, ocupan más de un espacio, y aparecen dos barrios de bodegas (Castrillo de la Vega...).



Bodegas de Fuentecén

Los elementos más visibles al exterior, en estos conjuntos arquitectónicos son los formados por puertas de entrada y *zarceras*. Las primeras pueden ser sólo simples huecos de bajada, a veces emparejadas y de gran pobreza de materiales, como ocurre en algunas de Fuentecén, aunque por lo general posean merenderos y sus entradas estén cerradas por puertas de madera caladas. En otras ocasiones forman conjuntos de *zarcerapuerta*, como algunas de Campillo, o incluso se rematan con cruces, como si de un edificio religioso se tratara (Gumiel del Mercado). Las *zarceras* finalmente, escasas en determinados pueblos de la cuenca del río Riaza (Adrada de Haza, La Sequera...), en la mayoría de los barrios de bodegas son habituales y el elemento más visible. Las chimeneas se rematan con pináculos de piedras de cierta altura, en los que se abren huecos para la ventilación de la bodega en verano y que se cierran cuando las temperaturas son frías. De formas diversas algunas son especialmente notables, como las de tipo de «colmillo» de la Horra; las de tipo «palomar» de La Aguilera o el tipo «torre» de Gumiel del Mercado.

### BIBLIOGRAFIA:

- ARENALES DE LA CRUZ, María de los Reyes.: «Habla rural y habla urbana en Aranda de Duero». Universidad de Salamanca, 1979 (Inédito).  
 HUETZ DE LEMPS, Alain.: «Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne». 2 tomos. Bordeaux, 1967.  
 IGLESIA BERZOSA, Javier y VILLALBA GARCIA, Alberto.: «Viñedo, vino y bodegas en la historia de Aranda de Duero». Ayto. de Aranda de Duero, 1982.  
 MOLINERO HERNANDO, Fernando.: «La tierra de Roa: La crisis de una comarca vitícola tradicional». Universidad de Valladolid, 1979.