

Luis Vicente Elías

Las arquitecturas del vino en La Rioja (España)

INTRODUCCION

En La Rioja (España) la bodega es uno de los espacios más característicos ya que toda la producción vinícola pasa por ese lugar. Además de una muestra de la arquitectura tradicional es un espacio social donde se reúnen las gentes en determinados momentos del día y del calendario. Pero la tipología de este tipo de construcciones no es única y se observan variantes en casi todas las localidades. A fin de ofrecer una visión geográfica hemos agrupado los tipos de bodegas en dos áreas geográficas, que responden también a dos formas de preparar el vino en nuestra Comunidad.

La elaboración del vino precisa de una serie de útiles, instrumentos y máquinas que se albergan en un espacio adecuado para su producción.

A lo largo de la historia tanto el proceso de elaboración como las herramientas utilizadas han variado considerablemente.

A partir de la recolección de los frutos las técnicas se han modificado. Encontramos referencias de elaboración del mosto en la propia viña, unas veces pisando la uva en lagaretas o lagares rupestres, y en otras utilizando prensas portátiles que se llevaban a la viña, en las que se extraía el mosto que posteriormente se transportaba a la vivienda o algún otro edificio.

Esta forma tan simple de elaboración se va volviendo más compleja y precisa de un espacio propio que puede ser exento o estar situado dentro de un edificio. Hallamos bodegas en viviendas, palacios, monasterios y otras construcciones.

En los alrededores de los pueblos, aprovechando laderas y terrenos blandos, se excavan y construyen espacios específicos para la elaboración del vino, son "los barrios de bodegas", algunos separados del pueblo y otros en la zona de pendiente.

El urbanismo de muchas localidades riojanas está condicionado por la disposición de las bodegas, de la misma forma que el comercio del vino influyó en el desarrollo de las comunicaciones, primero en los caminos, como "los carravinate-

ros", que recorren La Rioja Alta y posteriormente el trazado de vías elaborado por la Sociedad de Amigos de La Rioja Castellana.

En el siglo XVIII se hacen bodegas dentro de las edificaciones de interés arquitectónico como las del Palacio de Igea o las de los Marqueses de Legarda en Abalos. También se construyen bodegas exentas como "la obra de la Tuerta" de Abalos, dedicadas exclusivamente a la elaboración del vino.

Desde mediados del siglo XIX se produce un cambio arquitectónico importante, al producirse el vino de manera diferente y con destino distinto a las aplicaciones anteriores. El vino destinado a ser enviado a Francia se elabora y se conserva en barricas, y así nacen los famosos "almacenes de Haro".

Surgen también bodegas en zonas nuevas, al lado de un nuevo sistema de comunicación, como es el ferrocarril, en el caso de Haro, o en las márgenes de la ciudad, como las Bodegas Franco Españolas o Ygay en Logroño.

Aquí aparece una nueva concepción arquitectónica, muchas veces con influencia francesa y en todos los casos adecuadas al nuevo destino que se le va a dar a esas instalaciones.

Ya en nuestro siglo se van incrementando las construcciones dedicadas a la elaboración del vino, tanto en lo referente a las bodegas familiares o de "cosechero", como a las bodegas de crianza. La propia normativa del Consejo de la Denominación de Origen Calificada de Rioja ha condicionado el tamaño y la forma de la bodega, acentuando la especialización de sectores tales como el cosechero por un lado y la crianza con sus salas de barricas por otra.

A lo largo de la historia del vino en La Rioja, hay una relación directa entre el incremento de superficie de viña y por tanto de litros de vino con el aumento de los lugares para elaborar y almacenar los vinos. Por esta razón para entender el proceso constructivo de las bodegas hay que tener información de la estadística agraria de cada época.

A partir de los años 70, el número de bodegas de crianza se incrementa y aparece una arquitectura de bodega muy diversa que culmina con la variedad tipológica actual.

El final de siglo ha venido marcado por las nuevas construcciones en bodegas ya históricas que por diversas razones cambian de ubicación o amplían sus instalaciones. Aparecen "las bodegas de autor" en las que el proyecto técnico es realizado por ingenieros y arquitectos de renombre internacional y la obra en si misma ya es un espacio visitable con valor arquitectónico que generará una afluencia de público a la bodega.

A través de las obras y de su arquitectura se conoce la historia del vino de La Rioja, y esta comunicación trata de exponer la relación entre la obra, su construcción y el producto que contiene.

TIPOLOGIA DE BODEGAS

La construcción de las bodegas está adecuada al tipo de suelo y a sus condiciones geológicas. La tipología de las bodegas varía en La Rioja según el tipo de material geológico de cada zona. En general, hay una tradición común a toda La Rioja de que las bodegas han sido excavadas. Desde la época de las vendimias se contrataban los peones que comenzaban recogiendo la uva, pisándola en los lagos y procediendo a la prensa y labores posteriores.

Estos peones repartían su labor entre el campo y la excavación de las bodegas. En los atardeceres largos del otoño y en los días de lluvia y nieve los peones serranos y gallegos picaban el terreno para hacer calados.

En La Rioja Baja la mayor parte de las cuevas han sido excavadas, bien directamente desde el exterior en el caso de excavaciones horizontales y perpendiculares a la pendiente.

En los casos de bodegas que descienden unos metros a través de escaleras se procedía a desmontar el terreno haciendo un gran hueco que profundizaba hasta la horizontal del calado, dejando los escalones excavados y dos paredes laterales que configuraban la escalera, y desde estas se levantaba una bóveda en mampostería generalmente, aunque se ve alguna con sillares mejor trabajados. En esta construcción se utilizan los materiales y las técnicas habituales en la arquitectura popular de cada comarca. Se observa la piedra de río, la piedra toba y el ladrillo, como ocurre en viviendas y otras edificaciones

Una vez que se había construido la bóveda se echaba tierra cubriendo toda la superficie y dando la impresión de una excavación directa.

En muchos casos al lado de la puerta de acceso a la escalera que conduce al "caño", se construye el lago que se sustenta directamente sobre el suelo, ya que va a contener la uva y el mosto, y se cubre con una cubierta a una agua con teja árabe.

Se observa una tipología particular en Pradejón, ya que el lago está dispuesto como en el resto de las localidades de La Rioja Baja, pero para cubierta se hace una cúpula en ladrillo por aproximación de hiladas, muy similar a las que cubren los hornos del pan. Por esta razón al lado de la puerta de la bodega surge un espacio con una forma redonda que encierra la cúpula.

Esta tipología sólo la hemos encontrado en esta localidad, y en un censo efectuado en este lugar en 1919 existían 320 bodegas, la mayor parte de este tipo.

Por lo observado en La Rioja Baja la excavación horizontal ha sido la más común debido al tipo de terreno que se encuentra. Hemos visto algunos casos de excavación vertical, o más bien inclinada, de los accesos, como en Agoncillo o Alcanadre, a fin de alcanzar cierta profundidad en el calado horizontal. Esta tipología proporciona al exterior unos montones de tierra sobre las puertas y la primera

parte de las escaleras. Otro ejemplo de excavación vertical es el que se observa en Quel, para oradar el monte de las bodegas y que hace unos conductos que permiten arrojar la uva desde arriba hasta la propia bodega.

La razón de estos conductos está en que los caminos de acceso a las bodegas en esta zona, son muy estrechos y dificultaban el acceso de las caballerías con sus comportillos, en este lugar hechos de mimbre o de tabla con cellos de hierro.

Ante estos problemas de transporte de la uva, los queleños inventaron un acceso para los racimos desde la parte superior oradando el monte y dejando al exterior unas pequeñas construcciones con sus puertas, por las que se arrojaba la uva desde una altura de hasta 12 metros.

En los casos consultados en esas zonas que continuaron excavando bodegas hasta los años cincuenta, como en el caso de Alcanadre y otros, la labor se realizaba con picos y picachones, sacando la tierra con cestos o carretillos y depositándola en la parte superior o en los alrededores de la bodega.

Esta tipología de bodegas excavadas continúa río Ebro arriba hacia La Rioja Alta, pero aparecen nuevos tipos de bodegas en pueblos y ciudades.

En toda La Rioja Baja se encuentra también una tipología relacionada con la abundancia de viviendas excavadas, y es la bodega realizada siguiendo las técnicas de las casas cueva y con el hueco al exterior para la entrada de la uva. En el interior y según la dureza de la tierra se hacen varias estancias y corredores laterales que salen del principal.

Este tipo de bodegas se observa en Los Molinos de Ocón, Ausejo, Arnedo y están condicionadas por la formación del terreno de carácter arcilloso.

Otra tipología es la de la bodega situada en el interior de la casa, en su parte inferior aprovechando también una ladera que se excava y se perfora, y se acomoda el talud para elevar los pisos de la vivienda.

Este ejemplo se encuentra en Alfaro en las laderas de El Castillo, en varias casas bodega como la que reflejamos en una maqueta de la exposición¹.

En los casos en que no hay pendiente, sobre todo dentro de los cascos urbanos, se excava de forma vertical hasta alcanzar cierta profundidad, en lo que posteriormente será la escalera y una vez en la cota elegida se perfora horizontalmente.

Es esta una tipología habitual en muchas localidades riojanas, en algunos casos aprovechando la diferencia de desnivel se extrae la tierra por la parte inferior, como es el caso de Logroño, en algunas de la calle Ruavieja, cuya parte posterior se abría a través de la muralla al río Ebro. Este modelo se puede dar gracias a las diferentes alturas entre la calle Ruavieja y la ribera del río o calle de San Gregorio.

Este tipo de casa-bodega aparece en muchas localidades de La Rioja Alta, aunque encontremos algunos ejemplos en Calahorra.

¹ Exposición sobre «La Arquitectura del vino en La Rioja», Logroño, Septiembre-Octubre 2001.

Logroño, Navarrete, Haro, San Asensio, Briones, San Vicente de la Sonsierra, Abalos y otras muchas localidades, poseen esta tipología. Hemos de destacar el pueblo de Cenicero, que pese a estar en una ladera, sólo posee bodegas excavadas en la parte inferior de la vivienda. En los casos anteriores se dan los dos tipos, unas excavadas en las afueras del pueblo y otras bajo la casa.

Con respecto a este modelo urbano existen buenos ejemplos, como los que se observan en Abalos, alrededor de la Plaza Fernández de Navarrete. En el levantamiento de los planos del subsuelo de esta plaza encontramos una explicación que por tradición oral se ha dado de cómo se realizaron estas bodegas, y que pese a lo sorprendente, se repite en otras localidades al mostrar una nueva tipología constructiva.

Se trata de bodegas urbanas situadas bajo la vivienda y la explicación justifica que todas estén en la misma cota y que exista una red de conducción de aguas que va de bodega en bodega y sale al río Zarabel, para facilitar la limpieza y dar salida a las filtraciones.

Según esta interpretación para mostrar como se realizaban este conjunto de varias bodegas, todas situada su planta a cinco metros de profundidad, pero con una ligera pendiente, primero se excavaba el hueco con un tamaño variable, y a partir de aquí se construía la bóveda, en piedra de sillería y se elaboraba la escalera, para posteriormente colocar la tierra sobre la bóveda y sobre ella comenzar a construir la vivienda con una cimentación exterior al perímetro de la bodega.

Ejemplos de este tipo tenemos en Briones y una de gran tamaño en el despoblado de Cuzcurritilla que perteneció a la Abadía de Herrera.

En otras tipologías similares se hacían los dos muros laterales y se dejaba la tierra en su interior y con la forma semicircular en la parte superior que servía como molde para la futura bóveda. Se construía la bóveda y posteriormente se extraía la tierra del molde.

De esta forma se han construido los corrales semiexcavados de Muro de Aguas y otras bodegas.

Conforme nos vamos acercando a nuestros días, la excavación de bodegas se va transformando por la dificultad de la excavación subterránea y el precio de la mano de obra, pese a conocer casos de calados excavados hasta los años 50 de este siglo.

Por esta razón se crea una nueva tipología que aprovecha técnicas y modelos anteriores.

Desde los años sesenta del siglo XIX, se produce un incremento de la viña en La Rioja motivado sobre todo por la necesidad de exportación de vinos a Francia, donde las plagas habían reducido la producción.

Por esta razón se construyen nuevas bodegas en la segunda mitad del siglo XIX, algunas excavadas con las tipologías ya explicadas y otras nuevas siguiendo los modelos que se crean para cubrir necesidades de una nueva forma de elabo-

rar vinos y sobre todo de conservarlo en barricas. Otra técnica para construir bodegas es la de aprovechar desniveles del terreno y una vez excavadas se realiza un forjado que divide dos espacios construyendo el lago sobre el terreno firme, ya que su peso, una vez llenado de uva, precisaba de una sustentación sobre suelo firme y el resto del espacio de esa planta se hacía sobre un forjado.

Esta sería la planta superior, por donde accede la uva. En la planta inferior algunas veces a piso llano y otras con un ligero descenso a través de escaleras se construyen los depósitos de cemento, e incluso en algunas hemos visto un espacio sobre el terreno para situar la prensa en el piso inferior, al lado de los tinós, pero en un espacio más alto y directamente sobre el terreno.

Ollauri puede ser un modelo de esta tipología, en su barrio de bodegas. Aprovechando la diferencia de nivel se accede con la uva por la parte superior, que daba entrada al fruto a las tinas de madera para su pisado y fermentación, y en épocas más recientes la tina ha sido sustituida por lagos de cemento con la misma función la planta baja es la de sustentación de las tinas, sobre grandes bloques de piedra y en esa planta se comienza a excavar el calado o cueva de diversa profundidad, habiendo algunas de gran extensión. Al exterior es característica la imagen de "las tuferas" por las que respiran y se airean los calados.

Edificación similar la encontramos en el barrio de bodegas de Villaba de Rioja, pero sin excavar cueva, y en la planta inferior se construyen los depósitos de cemento. Esta zona de bodegas cercana a la Ermita de los Remedios, puede corresponder a una época de gran demanda de vinos por parte de las bodegas de Haro y también lo demuestra la fecha de algunos dinteles de las puertas.

Hay repartidas por toda La Rioja otra tipología de bodega, que aprovecha este espacio para compartir su uso con otra actividad agrícola. Nos referimos a las bodegas-pajar que almacenan la paja de las cosechas cerealistas en el espacio superior de la edificación y aprovechar la zona baja, al nivel del suelo para situar el lagar y a partir de este piso excavar la cueva en profundidad o en la misma planta hacia el interior.

Este tipo se observa en Alberite, Albelda, Villamediana, Entrena o Murillo. En otros lugares este edificio se abre en la parte superior a la era de trilla, en la que se desgrana el cereal, y se guarda en la construcción anexa y en su parte más alta, empleando la inferior para bodega y acceso a la zona excavada. Ejemplos de este tipo los encontramos en Treviana, aunque la combinación de bodega, pajar y era se halla en muchos pueblos de La Rioja. Así en Albelda hay un barrio de bodegas en "Las eras del Rosario" y se observan otros en Alcanadre y Pradejón.

Otra combinación no tan frecuente es la observada en Villarroya donde se excavan pequeñas cuevas pareadas con un patio delantero, y uno de los caños se utiliza para la conservación del vino y el otro junto con el patio exterior, se empleaba para corral de un reducido número de ovejas o cabras.

Nos queda de exponer la tipología de bodegas de crianza que inician su andadura a partir de 1860, siguiendo un modelo de elaboración bordelés, con diferente tecnología y con otras necesidades de espacio y constructivas.

LA CONSTRUCCION DE UNA BODEGA EN EL SIGLO XVII

Según un estudio de los documentos notariales de Haro, en el siglo XVII² se incrementa la construcción de bodegas, y más concretamente entre 1650 y 1680, y son sobre ésta las referencias constructivas que ofrecemos.

Sorprende en primer lugar, de la lectura de estos documentos, el hecho de que las casas posean un espacio en planta baja al que llaman "bodega" y que tenía función vinícola, pero que en esas fechas se amplía: «a tratado de hacer y fabricar una queva arquiada en la vodega de la casa donde vive»³, una queva en la vodega que tiene en la calle que va a san Martín⁴, «una cueva de bobeda en la bodega»⁵.

En la mayor parte de los casos nos encontramos con una ampliación de una instalación anterior que se encuentra en superficie, en el acceso a la vivienda, por lo que se ha de excavar, «lo primero que ade ondar en dicha bodega conforme al presente esta el suelo de la dicha bodega asta el suelo donde ade quedar la queba fija diez pies de a terzia de bara»⁶.

En la documentación encontramos explicada la forma de construcción del tipo de bodegas urbanas, como las que hemos visto en muchas localidades de La Rioja Alta: «Que en dicha cueba ade ahondar lo necesario de manera que desde encima de las dovelas de ella se pueda hacer bodega cuyo suelo que lo ade cubrir, ade ser el que al presente esta en el dicho sitio entrando por la puerta de dicha casa a pie llano de manera quel gueco de altos que dicha cueba y bodega ade tener veinte y tres pies sin lo que ocuparen las dichas dovelas en forma de cueba y bodega quede con la capacidad necesaria para en ellas poder poner cualesquiera cubas y administrarlas»⁷.

Otra descripción de este tipo de bodegas que llamamos "vaciadas", es esta de 1672: «le ara en la casa que el susodicho al presente abita en esta dicha villa una cueba arquiada que ade coger todo lo que dize la dicha casa llegando de calle a

² CAÑAS MARTÍNEZ, Yolanda – *Estudio documental de las artes en Haro durante la segunda mitad del siglo XVII, a partir de los protocolos notariales*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 1993. (Las referencias son a los documentos de este trabajo).

³ Documento 9.

⁴ Documento 5.

⁵ Documento 12.

⁶ Documento 12.

⁷ Documento 23.

calle que dicha cueba ade comenzar a ondarse desde la superficie de la bodega que tiene dicha casa y echa y acabada dicha cueba desde dicha superficie ade tener de alto honce pies y onze y medio de ancho»⁸.

La descripción de una obra del año 1679, es muy clara de cómo se construía la parte superior de la cueva: *«asimismo es condizion que sobre la bobeda de dicha cueba debajo del losado de dichos lagos se echara un hormigon con buena cal y arena con grijos y mamposteria menuda una quarta de alto o medio pie y sobre una cama se asentara el losado que ade tener una quarta de grueso antes mas que menos en lo mas alto de la bobeda y demas que le corresponda»⁹.*

La necesidad de espacio parece ser la principal razón para llevar a cabo ampliaciones en las bodegas y sobre la zona vaciada una vez que se cerraba con bóveda bien construida, se enlosaba y se continuaba la obra en la parte superior: *«en la calle mayor della un pedazo de cueba de veinte y quatro pies de larga y de ancha y alto beinte pies y desde el suelo de la bodega ade hondar catorze pies para dicha cueba que ade ser arqueada empezando arquear desde el arrancamiento de la peña firme y asi bien ade hazer dicho Julian sobre dicha cueba y arqueado dos lagos cada uno de ocho pies en quadro»¹⁰.*

El proceso, por lo tanto era hacer las escaleras labradas y comenzar a vaciar el hueco de la cueva y una vez extraída la tierra y piedra continuar levantando los dos muros laterales de piedra de sillería, de la propia obtenida en la excavación, o si *«se allare peña biva de los cinco y medio abajo se ade azer zimiento para que sobre ellos pueda fundar la bobeda»¹¹.*

En el caso de que la piedra obtenida fuera de mala calidad: *«y si en el mismo sitio saliere piedra buena para embobedarlo dichos maestros se ande sacar y carretear toda por su quenta de las canteras que dichos maestros quisiesen»¹²*; y con la piedra y *«la madera y clavos necesarios para las cimbras y andamios»¹³*, se procedía a construir la bóveda, que posteriormente se cubría de tierra y otros materiales extraídos: *«que encima de la voveda se pueda echar la tierra necesaria para cargarla y hacer el dicho licenciado Perez un surco encima dejando de gueco una tercia. Y dicho suelo ade quedar parejo con la calle»¹⁴.*

De esta forma se doblaba la superficie de la bodega y en algunos casos se extraía y excavaban verdaderas cuevas a partir de la zona vaciada. Las medidas más habituales de vaciado eran de 11 pies de alto por la misma medida de ancho, alrededor de 3 metros por 3; y el fondo se reducía a la superficie de la vivienda,

⁸ Documento 38.

⁹ Documento 47.

¹⁰ Documento 50.

¹¹ Documento 12.

¹² Documento 16.

¹³ Documento 13.

¹⁴ Documento 9.

normalmente «*ade ser de parte a parte de una calle a otra ondandola diez pies de abajo o nueve o menos en el caso que salga agua*»¹⁵.

Los canteros que realizaban esta tarea eran del norte, generalmente de Mendata, Manaria, Abadiana, Garnica y otras localidades del señorío de Vizcaya o de la comarca de Trasmiera en Cantabria de pueblos como Ribamontán. San Mamés de Aras o Ajo.

Generalmente en cada obra trabajaban 3 ó 4 empleados, «*mi persona y tres oficiales*»¹⁶. El propietario les dejaba un lugar para vivir y dormir, dándoles además ropa, medias y zapatos, pasando todo su tiempo en el trabajo a excepción de los días festivos, que debían comer por su cuenta y de un descanso «*si quisieren ir a su tierra para la pasqua de navidad*»¹⁷.

La duración del trabajo era muy variable, en relación a la medida de la obra, pero para tener una aproximación, el compromiso de hacer una cueva de 40 pies de largo por 11 de ancho y alto, se precisaba de un año. No obstante se cita una obra de 36 pies de largo con 10,5 de ancho y alto, es decir de 10,50 metros por casi tres de alto por ancho y se realizó en sólo tres meses.

El trabajo se realizaba con herramientas manuales como el picón, el pico, el azadón, la pala, el herrón y cestas para sacar la tierra. Además se precisaba de madera para cimbras, tablas y clavos. Y se les entregaba también candiles, aceite de ballena y algodón para la iluminación.

Una vez concluida la bodega era obligación de los canteros rearmar las cubas, que generalmente eran de entre 200 y 350 cántaras y situarlas sobre combos de piedra, que ellos mismos labraban.

Otra función de los canteros era la de preparar los lagos para que recibieran la uva para ser pisada, y precisaban de «*guebos y azeyte que se nezesitare para el betún que se ade hazer para dichos lagos*»¹⁸. Este repaso anual de los lagos para evitar las filtraciones se ha hecho hasta nuestros días con diversas sustancias.

En el pago a los maestros canteros se entregaba una cantidad en metálico y se le añadía un abono en cántaras de vino.

La cueva y la bodega se completaba en muchos casos con un espacio dedicado a la venta de vino por lo que «*se ade azer una ventana que sirva de tablero para el despacho y benta de vino por menudo si combiniere*»¹⁹.

Esta técnica que parece la habitual en construcciones bajo edificios o viviendas, se completaba con las bodegas propiamente excavadas, tan comunes en muchas localidades de toda La Rioja.

¹⁵ Documento 16.

¹⁶ Documento 37.

¹⁷ Documento 21.

¹⁸ Documento 50.

¹⁹ Documento 47.

En este caso la técnica era iniciar la excavación por la escalera, sacando los peldaños de la propia roca, con la medida de un pie de altura, y una vez que se alcanzaba la profundidad adecuada se iniciaba la excavación horizontal. En la práctica se daba anchura a la boca y se iban haciendo escalones en la roca, en los que se incrustaban cuñas, y esos escalones permitían la ascensión de los picadores a las partes más altas de la bóveda, en algunos casos estas bodegas también se abovedaban, según la calidad de la piedra, o por lo menos se construían arcos fajones, que mantenían a tramos todo el conjunto.

Cuando se abovedaba una bodega, se dejaba un espacio entre las dovelas y la roca, que se rellenaba desde adentro hacia fuera con tierras y piedras que presionaban el arco. Este hueco permitía el trabajar con las piedras de las dovelas, que se instalaban sobre una cimbra de madera, soportada por sacos de arena, que posteriormente se rompían desparramando la arena y permitiendo el desmontaje de las cimbras.

Las bodegas más simples eran exclusivamente excavadas y no tenían estos arcos de sustentación, ya que la propia roca sostenía el conjunto. De esta tipología encontramos abundantes muestras en La Rioja Baja, donde además es muy escasa la piedra de calidad para las dovelas de los arcos.

Veamos una descripción de la realización de una bodega en un pueblo leonés: *«es tan ingeniosa la práctica de la perforación de estas cuevas en el barro, que dos hombres solos excavan, fácil y muy económicamente, algunas de cincuenta y aún cien metros de longitud por dos de alto y otro tanto de ancho en las galerías y catorce metros de alto por cinco de diámetro, más los nichos, en los ventanos (ensanchamientos). Estos hombres solo se ayudan de pala, pico, un torno rudimentario y primitivo y un cuevo para evacuar las tierras procedentes de la excavación. Buena práctica de evacuación de estas tierras residuales es aquella que se verifica, no por la boca de la cueva, sino por los pozos-ventanos; de esta suerte, el acarreo a distancia queda suprimido, y las tierras sobrantes se utilizan para disponerlas sobre la bodega en forma de conos, que protegiendo el interior, al aumentar el espesor de la capa superficial, cubierta natural de la cueva, obligan por su pendiente, siempre exagerada a propósito, a las aguas a discurrir con familiaridad y muy rápidamente; así quedan suprimidas las filtraciones minerales hacia el interior»²⁰.*

Esta tipología es la que se ha empleado en La Rioja Baja hasta los años 1950, y poco ha variado con los siglos.

Las técnicas de construcción mientras han sido manuales, no han sufrido variación, y en la actualidad algunas excavaciones que se están realizando lo hacen con potentes máquinas excavadoras.

²⁰ FERNÁNDEZ VALBUENA, G. – *La arquitectura humilde de un pueblo del Páramo Leonés*. «Rev. Arquitectura». N° 4 (1922) p. 242.

Sorprende al visitar muchos de los pueblos riojanos, la profundidad de sus cuevas y el trabajo que precisaron para construirse. En todos los casos se habla de los sufridos trabajadores que venían de Galicia o de zonas serranas y que pasaban hasta seis meses en nuestra tierra, desde la vendimia a la cava. En los días de invierno de lluvia o nieve y en los momentos vespertinos los trabajadores con la exclusiva ayuda de un pico y una pala, perforaron esas galerías que hoy nos sorprenden.

LOS BARRIOS DE BODEGAS

Algunos pueblos riojanos crean cerca de su emplazamiento un enclave en el que se sitúan las bodegas. Normalmente es un montículo cercano al núcleo en el que se aprovechan sus laderas para excavar las bodegas.

Su orientación depende de la propia formación geológica, aunque hay una tendencia, si la orografía lo permite, a buscar el norte o la zona más fresca.

La razón de localizar estos lugares fuera del casco urbano, no es única ya que a la dificultad de excavar bajo las viviendas, cosa que se hace en algunas poblaciones como Haro, Cenicero, San Vicente de la Sonsierra o Abalos, encontramos otras que buscan una ladera arcillosa cercana al pueblo.

Además para la actividad vinícola es más adecuado el tener las instalaciones apartadas del domicilio, e incluso se podría hablar de lo pernicioso de las vibraciones que producen los carros y vehículos dentro de los pueblos, como lo reflejan algunas ordenanzas municipales.

Hay una razón que nos parece adecuada a las variaciones de producción que ha sufrido la viña a lo largo de la historia. Por ejemplo, la segunda mitad del siglo pasado fue una época de incremento exagerado de la producción de uva, lo que trajo consigo la construcción de bodegas en muchos pueblos de La Rioja.

En este caso se excavaron cuevas en muchas laderas y colinas cercanas a los pueblos riojanos, normalmente en terrenos blandos lo que facilitaba la operación y con la anchura adecuada para el transporte y descarga de la uva. Sorprende por ejemplo la amplitud del Barrio de Bodegas de Villalba al lado de la ermita y construido en esa época.

Otra razón es la de la propiedad. Según las encuestas, muchas bodegas se hicieron sobre terrenos municipales concedidos por los ayuntamientos a los vecinos que los solicitaban en terrenos estériles. No obstante a principios del siglo XX muchas construcciones de este tipo se inscriben como propiedad, y hoy se tiene documentación registral de muchas bodegas, que se excavaron en terrenos municipales en momentos de abundancia de uva.

La tipología de cada barrio de bodegas está en relación con la arquitectura local, y existen muchas variantes locales analizadas en el capítulo correspondiente.

Los barrios de bodegas han sufrido una curiosa transformación. A partir de la aparición de las bodegas cooperativas, las bodegas del productor tradicional se transforman ya que no cumplen su función al llevar sus uvas a vinificar a las cooperativas.

Por esta razón las bodegas se convierten en espacios sociales para el ocio y la gastronomía, y terminan siendo merenderos, aunque conserven sus lagos y calados.

El paso siguiente ha sido la reconstrucción de estas instalaciones, con dudoso gusto y sin ningún control y el tercer paso ha sido la construcción de vivienda en la parte superior de muchas de esas bodegas.

De esta forma han surgido merenderos, restaurantes y pisos en el espacio más emblemático de la viticultura riojana.

Dentro del barrio de bodegas, existía alguna con mayor espacio y capacidad que albergaba la prensa, a la que acudían los cosecheros de la zona con los cestos de uva ya pisada, a que fuera prensada, pagando al trujalero el servicio en vino a razón de una cántara por cada cien obtenidas.

En algunas localidades en el propio barrio de bodegas se instalaba "la aguardientería" o destilería de orujas y heces, que aprovechaba los subproductos de la vinificación. Restos de esta tradición han sido las alcoholeras que han existido en muchos pueblos de La Rioja y que se mantienen hoy en Cenicero, Ezcaray, Quel y San Vicente de la Sonsierra.

En el paisaje del barrio de bodegas destacan "las tuferas, zarceras o lumbresas" que son la construcción exterior de los sistemas de aireación de los caños subterráneos y que surgen al exterior con variada tipología, que cambia según las zonas.

En algunos barrios aparecen características propias de cada pueblo. Así en Tudelilla surgen unas construcciones a través de las cuales la uva llega al lago, o igual sistema al exterior, con tubos que recorren el monte cortado, en las laderas del barrio de Quel.

En Villamediana el acceso de la uva por la parte posterior del edificio construido en ladera, con cubierta a una agua hace que sobre el tejado surja una pequeña construcción que permite la entrada de la uva y que se refleja en el exterior a través de un pequeño tejado abuhardillado.

Es curiosa la aparición de localismos como los citados, o la particular cubierta de los lagos de Pradejón por medio de una cúpula de horno, y que sólo se observa en este pueblo.

Otros barrios de bodegas se crean en momentos concretos por la necesidad de elaborar vino y de comercializarlo. Nos referimos a los espacios que se acomodan a mediados del siglo XIX en algunas localidades riojanas y que se sitúan al lado del recién creado ferrocarril, para dar salida al producto.

El ejemplo más característico es Haro con el barrio de la Estación, pero existen otros ejemplos de vinculación de la bodega al tren como es el caso de Cenicero, Fuenmayor y Logroño.

No podemos hablar de una tipología única de barrios de bodegas en La Rioja, pero si hay algunas constantes que se repiten. En general se busca una ladera cercana al núcleo de población y el conjunto de las bodegas buscan la parte geológicamente más blanda de ese espacio.

En el caso de Grávalos se aprovecha para excavar la parte más blanda y cuando se llega a la zona caliza terminan las bodegas.

La orientación sigue la tendencia común a todas las bodegas, de plantearse de cara al norte o al noroeste, mientras la zona residencial se pretende orientar hacia el mediodía. Ejemplos de este tipo los encontramos en Grávalos o en Entrena. Sin embargo hay casos en los que esta orientación no se produce como en Ausejo en la que muchas bodegas se abren al sur este. Esta tipología de zona residencial y de bodegas en el mismo cerro es común en varios pueblos de La Rioja, pero con esa variante norte-sur.

Ejemplos de cerros de bodegas orientados al norte los hallamos en Villamediana y Alberite, aunque hoy están totalmente deteriorados y reducidos a un espacio residencial y de ocio. De la misma tipología participan las de Albelda o las de Nalda. Un fenómeno mixto se encuentra en Briones donde hay bodegas dentro del pueblo, bajo las viviendas y otras excavadas en la ladera norte que da al río Ebro de menor tamaño, en relación con las urbanas.

Otra tipología que se repite es la de la zona de bodegas separada del pueblo, con las variantes de la distancia, que puede ser larga como en el caso de Medrano o más próximo como en Rodezno, separado por el río.

En El Redal aparecen dos barrios de bodegas, uno alrededor del templo de San Justo, antiguo emplazamiento del pueblo, que al abandonarse paso a ser un barrio de bodegas y un poco más al sur este, el enclave de Cuesta-Mujía, con bodegas hoy abandonadas en su uso y utilizadas como merenderos y viviendas.

Con respecto a la altura del barrio en relación al pueblo, hay las dos variantes, la de la situación inferior al pueblo como en Lagunilla o Villaba y la contraria del enclave de bodegas, más alto que la zona residencial.

En todos estos casos las bodegas se situaban en sus enclaves precisos por estar en perfecta relación entre el trabajo de la excavación, el poblamiento, el transporte de los frutos y la venta de los productos.

En la actualidad con la facilidad del transporte por carretera, tanto para las materias primas como para el producto terminado, las nuevas bodegas se sitúan en lugares muy diversos, sin estar condicionadas ni por el producto ni por su comercialización.

LA BODEGA. ESPACIO SOCIAL

La elaboración del vino ha sufrido diversas transformaciones a lo largo del tiempo. La acción más simple es la de estrujar el racimo entre las manos y obtener el mosto, que puede fermentar por su alto contenido en azúcares.

Esta actividad se ha desarrollado en la propia viña en tinas o envases portátiles o se han utilizado "las lagaretas" excavadas en la roca.

Los mostos obtenidos se transportaban a lugares cerrados donde fermentaban. Las cuevas naturales han podido ser los primeros abrigos para el hombre y su utilización para granero y almacén es evidente. La excavación de una bodega, a imitación de una cueva natural, proporciona un espacio protegido, que siendo el material blando como la arcilla, se perfora fácilmente.

En muchos lugares de La Rioja a la bodega se le conoce como "la cueva", con las reminiscencias de tiempos pretéritos; también se emplean los términos "sitio", "calao" o "trujal", aunque cada uno es diferente y tiene sus peculiaridades.

Este oscuro espacio mantiene una temperatura constante a lo largo del año, lo que beneficia al vino allí depositado. Con la bodega se evitan las fluctuaciones de la temperatura y las variaciones del día y la noche.

La calma y la oscuridad también beneficia a los caldos y hasta el sonido y las vibraciones pueden deteriorar los vinos. La bodega mantiene además la humedad constante y adecuada a la conservación de los caldos. Por todas estas razones los espacios excavados siguiendo las diversas técnicas expuestas, han sido los elegidos desde siglos para la conservación de los vinos.

La bodega que inicia sus funciones como espacio para conservar y almacenar, se va ampliando en superficie para participar además en la elaboración. A la parte excavada se le añade un espacio a veces exterior que cobija el lagar en el que se deposita la uva para su fermentación y pisado. En algunas bodegas se reserva un espacio para la prensa.

Este importante lugar con empleo vitivinícola ha cumplido otras tareas en la sociedad tradicional. Ha servido de almacén, de granero, ha ocultado en épocas bélicas y ha tenido funciones sociales.

La costumbre habitual de visitar la bodega para vigilar las labores de la fermentación o el estado de las cubas, ha llevado a una función social como lugar de reunión para amigos y familiares. La merienda de cada día, el almuerzo festivo o el ágape al forastero se han consumido en la bodega, al lado de tinas y barricas.

La proximidad del vino a la temperatura adecuada, el olor, el silencio o la relación con la propia actividad vinícola, pueden ser los atractivos que proporciona la bodega y le confieren a ese espacio un carácter particular, casi sagrado.

De esta magia ya sabían en el siglo XVIII, y había muchas voces críticas contra esas costumbres: «*Contentándose los de este país con sólo el plantío y cultivo de*

las viñas, en lo que consumen una parte del año, estando lo restante desocupados, sin más destino ni ejercicio que visitar las bodegas, de que nacen vicios, la pobreza y la miseria»²¹.

Otros autores pintan y describen la bodega en sus obras. En operas y arias se canta a este espacio como lugar de placer, y el poeta castellano dice:

*«Esta es la bodega, la noble bodega
Que guarda en su fondo los vinos añejos;
Calmante que todos los males arregla
Locuaz dictadora de sanos consejos»*²².

Un escritor del siglo pasado, riojano de Quel ya había descubierto esta relación de la bodega con el espacio sagrado. Bretón de los Herreros nos describe así la zona de las bodegas de su lugar natal, *«Al margen opuesto hay otra peña paralela a la ya citada, no tan alta, pero más tratable, y tanto, que fácilmente y a poca costa han podido labrarse en ella sobre trescientas bodegas, número casi igual al de los vecinos, y algunas muy espaciosa. Tal es la cosecha de vino recogida en una vasta llanada a espaldas de las bodegas, que por ella ha sido necesario fundar una nueva población; y es de notar que bastando al culto del Salvador una mediana iglesia con el apéndice de una triste ermita en el campo. Baco tuvo allí más templos que tuvo en Gracia.*

*Para visitar estos dionisiacos adoratorios, cosa que a muchos y muy a menudo acontece, se trepa por una cuesta, no de largo camino, pero digna rival en lo ardua y pedregosa y resbaladiza de las que escalan el Pirineo o las Alpujarras; y si es de admirar que ni hombres ni animales despeñen a la subida, el no precipitarse a la bajada (por razones que no se ocultarán al discreto lector) téngolo por maravilla»*²³.

Con la transformación de las técnicas de elaboración, la aparición de cooperativas y la venta de la uva a las grandes empresas, la bodega familiar ha variado su función y hoy es casi exclusivamente un lugar de reunión con fines gastronómicos.

La arquitectura de la bodega ha variado y muchos barrios de bodegas han visto transformar su aspecto agrupando espantosas construcciones que han deteriorado entornos como en Alberite, Villamediana, Medrano, El Redal y otras muchas localidades.

No obstante y pese a la pérdida de la función de la clásica bodega familiar, ese espacio alberga un cierto carácter mágico. Su escasa iluminación, el silencio subterráneo, los olores y la sensación de humedad que despiden el entorno, crean una situación de encanto que siempre atrae a los visitantes.

El regresum ad uterum, la caverna de Platón, las brujas de Zugarramurdi, o el

²¹ CORVALÁN, J. Loperráez – *Descripción Histórica del Obispado de Osmá*. Madrid, 1788, t. III, p. 6.

²² CRUZ BURGOS, Fray Valentín de la – *Viña y Bodega*. Caja de Ahorros Municipal de Burgos, 1990, p. 36.

²³ HERREROS, M. Bretón de los – *OBRAS*. Madrid, 1883-84. Tomo 5, p. 529-535.

viaje al centro de la tierra se mezclan con los olores de los alimentos, que hoy remiten sobre todo a las chuletas asadas sobre una gavilla de sarmientos.

“Ir a la bodega” es un acto social habitual en La Rioja, que entraña la degustación del vino, la alimentación, la compañía de amigos y familiares, y el hecho de estar en un lugar peculiar muy unido a la tradición local. El bodeguero ejerce funciones sacerdotales, en cuanto que conduce al neófito a un espacio desconocido, le ofrece un producto que surge de un proceso mágico casi alquímico y le hace participar de ciertos misterios, que desvela a través de sus conocimientos.

El visitar una bodega es uno de los actos preferidos y buscados por los viajeros que nos visitan. La bodega familiar atrae por su sencillez, pero las de crianza o las cooperativas impresionan al visitante, en muchos casos por su magnitud, por el número de barricas o por la cantidad de botellas que almacenan. Pero además del tamaño, la propia actividad de elaborar el vino atrae más que otras labores agroalimentarias.

Por todos estos aspectos la bodega no es un espacio laboral más, es un lugar mágico con implicaciones muy variadas, que atrae y encanta casi tanto como el producto que contiene.

CONCLUSION

Este recorrido por uno de los espacios más característicos de la arquitectura tradicional de La Rioja, nos demuestra que las variantes son innumerables y que es necesaria una exhaustiva descripción de todas las muestras, que hoy por diversas razones se están destruyendo.

La elaboración del vino precisa de unas condiciones de temperatura y humedad que en los lugares excavados se consiguen más fácilmente por eso la realización de esas cuevas o calados que perforan gran parte de nuestro subsuelo.

Los momentos álgidos de la producción lo son también en la construcción. Por eso a finales del siglo XVII, y a mediados del siglo XIX se construyen bodegas por toda La Rioja. En la actualidad aparece una nueva tipología de bodegas, también en un momento de incremento de la producción de uva.

Hoy la bodega es una construcción realizada por un autor y en base a un proyecto técnico. Incluso se busca la firma de arquitectos de gran prestigio para dignificar la construcción.

La dificultad de realizar una tipología única nos ha llevado a descripciones por localidades, agrupadas en los dos espacios tradicionales de La Rioja Alta y Baja. La realización de una carta de las bodegas de La Rioja debiera ser uno de los objetivos de nuestros estudios, ante la destrucción y transformación de este rico patrimonio²⁴.

²⁴ Después de concluido el «II Simposio Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho» se ha publicado el libro: *La arquitectura del vino*. Logroño: Gobierno de La Rioja, 2001.