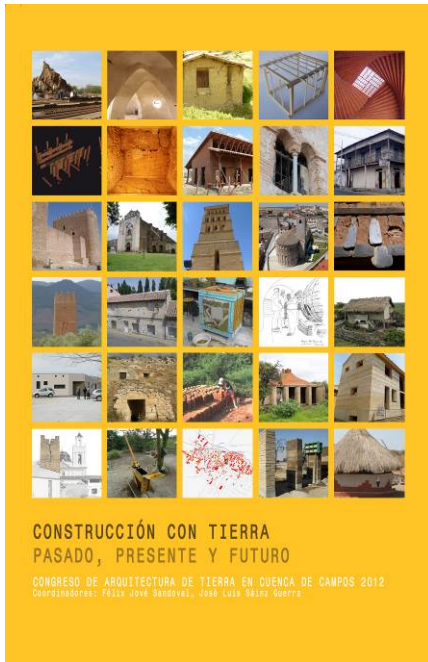




Construcción con Tierra Pasado, presente y futuro

Congreso de Arquitectura de Tierra en Cuenca de Campos 2012.

Coordinadores: Félix Jové Sandoval, José Luis Sáinz Guerra.

ISBN: 978-84-616-3485-9

D.L.: VA 257-2013

Impreso en España

Abril de 2013

Publicación online.

Para citar este artículo:

Aparicio, B; "ACERCAMIENTO COMPRENSIVO A LA EXPERIENCIA DE LA BODEGA TRADICIONAL DEL CERRATO PALENTINO. CASO DE VILLACONANCIO". En: *Construcción con tierra. Pasado, presente y futuro. Congreso de Arquitectura de tierra en Cuenca de Campos 2012*. [online]. Valladolid: Cátedra Juan de Villanueva. Universidad de Valladolid. 2013. P. 83-92. Disponible en internet: <http://www5.uva.es/grupotierra/publicaciones/digital/libro2013/07tr-aparicio.pdf>

URL de la publicación: <http://www5.uva.es/grupotierra/publicaciones.html>

Este artículo sólo puede ser utilizado para la investigación, la docencia y para fines privados de estudio. Cualquier reproducción parcial o total, redistribución, reventa, préstamo o concesión de licencias, la oferta sistemática o distribución en cualquier otra forma a cualquier persona está expresamente prohibida sin previa autorización por escrito del autor. El editor no se hace responsable de ninguna pérdida, acciones, demandas, procedimientos, costes o daños cualesquiera, causados o surgidos directa o indirectamente del uso de este material.

This article may be used for research, teaching and private study purposes. Any substantial or systematic reproduction, re-distribution, re-selling, loan or sub-licensing, systematic supply or distribution in any form to anyone is expressly forbidden. The publisher shall not be liable for any loss, actions, claims, proceedings, demand or costs or damages whatsoever or howsoever caused arising directly or indirectly in connection with or arising out of the use of this material.

Copyright © Todos los derechos reservados

© de los textos: sus autores.

© de las imágenes: sus autores o sus referencias.

ACERCAMIENTO COMPRENSIVO A LA EXPERIENCIA DE LA BODEGA TRADICIONAL DEL CERRATO PALENTINO. CASO DE VILLAONANCIO

IX Congreso de Tierra en Cuenca de Campos, Valladolid, 2012

Boris Aparicio Tejido, estudiante de Arquitectura y estudiante de Antropología social y cultural.

Universidad de Valladolid, UVA. España

E.T.S. Arquitectura

Universidad Nacional de Educación a Distancia, UNED. España

PALABRAS CLAVE: *Bodega tradicional, Cerrato, óptica antropológica*

Resumen

En mi comunicación me interesa mostrar experiencias variadas en torno a la vivencia o las vivencias de la bodega tradicional (cerrato palentino), teniendo en cuenta que si hablamos de bodega tenemos que hablar de vino. Trataremos especialmente del “vino subjetivo”, ese vino personal convertido en imagen comunicable, dotado de rasgos simbólicos que relacionaremos con la gran experiencia del bienestar. La bodega constituye, en el corazón del cerrato, un espacio complejo cuyas explicaciones nos las tienen que dar forzosamente los creadores de esa “construcción cultural”. Nos interesa, de las bodegas del en-

torno referido, tanto el soporte físico (estudio etnohistórico, arquitectónico, tipológico) como su relación y asociación con el vino, un vino natural, y un vino cultural, creado en la mente de las personas y depositado en la vivencia transmisible de la colectividad. También nos interesa la experiencia de la bodega abordada desde otros simbolismos locales que trataremos de acercar a los oyentes.

1. INTRODUCCIÓN

Nuestro trabajo se centra en el marco referencial del cerrato palentino, concretamente en el caso de Villaonancio. Sin profundizar

en indagaciones lingüísticas y etimológicas, sí creemos conveniente señalar ciertas notas que clarificarán el punto de partida comprensivo de este discurso.

En primer lugar, nos referimos al sustantivo “cerro”. Tradicionalmente, ha sido común trasladar metafóricamente términos propios de los animales al campo de la geografía física (espinazo, loma, etc). En este caso también se da este fenómeno, ya que, etimológicamente, derivaría del término latino referido al cuello o pescuezo de un animal, particularmente animales fuertes como el toro y el caballo.¹

Por otra parte, encontramos el sufijo “-ato”, con gran variedad significados y usos, de entre los cuáles señalamos el que *denota acción o efecto*.²

Partimos de la consideración de la bodega en el cerrato como un espacio cultural-vivencial. Distinguimos en este espacio: el soporte físico, y la información asociada. El soporte físico constituye toda la parte material del entorno referido. Es decir, la construcción-excavación de las bodegas en el ámbito rural, así como las técnicas y estrategias en que se apoya. La información asociada es el conjunto de referencias de los usuarios provenientes de las experiencias (individuales y colectivas) relacionadas con la cultura local y más concretamente con las tradiciones alrededor del vino.

Diferenciamos un estudio físico y técnico de otro más antropológico para poder acercarnos a la comprensión del espacio cultural como unidad que significa la bodega tradicional. Pero, en realidad, y en la práctica, espacio físico y asociación cultural forman parte de una sola referencia, que es la bodega tradicional tal como se ve y nos han transmitido en el cerrato.

Haremos una pequeña referencia a la historia reciente, con contrastes con comarcas vecinas y especificaremos aspectos de las construcciones (tipologías, clasificaciones, etc).

Completaremos nuestro estudio con algunas narraciones de informantes locales, tanto en lo referente al tema constructivo como en lo que se refiere a usos y disfrute.

Por último, aportaremos nuestras propias informaciones de experiencia, fruto de las interacciones, de la convivencia y del estudio

específico del trabajo de campo.

Conceptos previos

Filoxera: insecto que, en forma de plaga devoró la viña del sur de Europa a comienzos del s. XX.

Resveratrol: pigmento antioxidante contenido en la uva y en otros frutos pequeños.

Mozárabes: en época de puja territorial peninsular entre musulmanes y cristianos (s. XIII-XV), aquellos cristianos que vivían bajo dominación musulmana.

Idiosincrasia: conjunto de factores distintivos, propios, característicos de algo en concreto.³

2. EL SOPORTE FÍSICO

En este apartado partimos de la exposición de ciertas clasificaciones generales para finalizar con el análisis detallado de dos bodegas tipo del cerro de Villaconancio, que posteriormente veremos contrastadas con algunas de otros lugares como Torquemada (también en el cerrato) y Pesquera de Duero (en la ribera del Duero).

Proceso de construcción de una bodega excavada-tradicional.

a) Excavación. Se efectuaba “a pico y pala”. En bodegas de grandes dimensiones, sobre todo en cuanto a profundidad, hallamos huecos verticales denominados “escombreras”. No tienen función de respiradero, aunque en algún caso sí se dejan abiertos. Normalmente sirven tan sólo para el momento de excavación: mediante poleas, se va sacando la tierra por el hueco, ahorrando al operario el largo trayecto hasta la entrada; posteriormente (si no se deja como respiradero) se sella en la superficie con una gran piedra plana, evitando la entrada de luz y agua.

b) Entibación, abovedado. A medida que se iba avanzando en la excavación, se procedía al asegurado de la parte superior del túnel, mediante vigas empotradas a ambos lados.

c) Huecos (respiraderos y/o escombreras). Ya nos hemos referido antes a ellos. Su factura comenzaba en la superficie, e iban bajando, “a pico y pala”.



d) Pozo. Son más típicos de la zona de Torquemada. El modo es el mismo: un hombre se situaba en un punto desde el que empezaba a bajar, con el pico, y a sacar tierra con la pala, hasta dar con algún flujo de agua subterráneo. Entonces, picaba un poco más y terminaba.

e) Lagar y mostera. Aunque con “lagar” solemos referirnos comúnmente a la bodega en general, el lagar propiamente dicho es el lugar, dentro de ésta, donde se vierte la uva para su pisado y la elaboración del mosto tras la vendimia. Se constituye como un cuadrilátero sensiblemente cuadrado, de dimensiones variables, limitado por un peto que no sobrepasa los 80cm de altura, y dominado por una gran viga que ayudará a la labor de prensado de la uva. Hacia el interior, las paredes y el peto se cubren con pintura alimenticia (denominada así por usar como disolvente alcohol etílico en lugar de alcohol metílico, perjudicial y peligrosamente venenoso), o en otros casos con puzolana (herencia de la tradición romana, en la ribera del Duero). La mostera es un depósito contiguo y de menor tamaño en relación al anterior, vinculado a aquél por un pequeño conducto o caño perforado en el

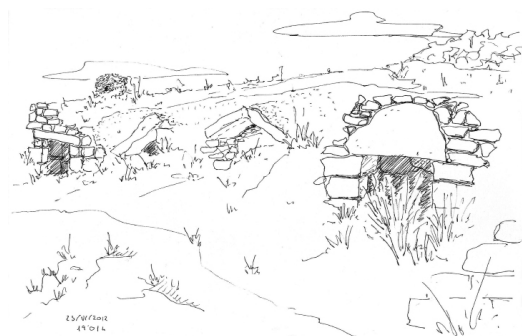
peto. Tenía la función de recoger el zumo de la uva pisada para su inmediatamente posterior guardado en las barricas.

f) Puerta. No podemos obviar este elemento, ya que, en caso de las bodegas, tiene la función añadida de establecer una corriente de ventilación con los huecos respiraderos, renovando y oxigenando constantemente el aire. Suele mirar al este o hacia el camino de llegada, nunca hacia el sur (por ser el lado de mayor insolación, dificultando la manutención de la frescura en el interior de la bodega).

Dentro de la bodega excavada tradicional en el cerro de Villaconancio, podemos distinguir varios tipos de **entradas**:

- a) Entrada romana. Es la más frecuente. Parte de una solución abovedada de la directriz que viene del interior del cerro y se prolonga hasta el acceso, en forma de dos grandes piedras contrapuestas, con un ángulo de entre 20-45°.
- b) Dintel vasto. Consiste, como su propio nombre indica, en una gran piedra que soluciona el hueco de acceso.

CONSTRUCCIÓN CON TIERRA.



Dibujos de los diferentes tipos de entradas en bodegas del cerro de Villaconancio. De izda a dcha: de dintel plano, romana (caída), romana (mejor conservada), dintel vasto, y otras soluciones. Autor: Boris Aparicio.

c) Dintel fino. En este caso se emplea una viga de madera o una piedra que imita su forma.

d) Otros. Es el lugar de excepciones, como soluciones que recuerdan una bóveda catalana, con una primera capa de ladrillo macizo aparejado con mortero en escopeta, al que se une, mediante mortero también, la capa de baldosa de terrazo que queda finalmente vista.

A continuación, mediante el estudio de caso, señalamos dos tipologías de bodegas, atendiendo a la **configuración formal**: a) la mixta-merendero y b) la excavada-tradicional.

a) La bodega mixta parte de la reconcepción del ámbito de la bodega en el último siglo. Se trata de bodegas encabezadas por una entrada que, a modo de merendero, recoge la esencia funcional de todo el espacio, cobrando protagonismo frente a la parte excavada que se adentra en el cerro, relegada a una mera función de despensa y/o exposición, un anejo que palpita remanente por una llamada a su origen.

b) La bodega excavada-tradicional corresponde a todas aquellas que se han querido conservar tal y como se concibieron inicialmente. Pese a su clara superioridad numérica en relación al tipo anterior, la mayoría de éstas se hallan en desuso. Tan sólo es posible entrar en unas pocas, mantenidas por un afortunado azar o, en el menor de los casos, por propie-

tarios interesados en valorar este espacio característico heredado.

Ambas construcciones no suelen pasar de los 14-15m de profundidad (dimensión máxima).

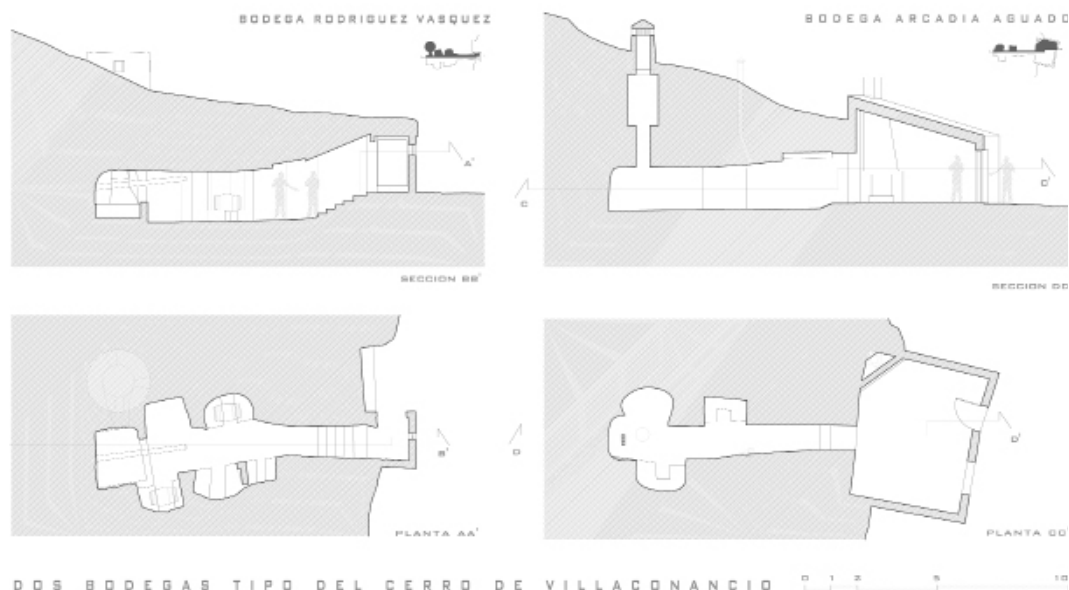
Bodega de Arcadia Aguado

Esta bodega corresponde al primer tipo señalado. Podemos ver claramente un primer cuerpo de “nueva” construcción, que funciona como merendero, y la parte excavada, con sus sisas y respiraderos correspondientes.

Se puede apreciar ya en planta la última intervención, fijándonos en la rectificación de las sisas, por una capa de ladrillo, con fines higiénicos. También el piso, así como parte del techo, ha sido alisado con mortero, bajo el mismo pretexto. Con respecto a los respiraderos, vemos uno pequeño, estrecho, a la altura de la primera sisa, y otro mayor al fondo. Éste es de factura posterior. Nos cuenta Yago, albañil del pueblo, cómo él mismo, con un pico y una pala, fue trazando, a través de unos 6m de caliza, el hueco cilíndrico que lo conforma.

Bodega Rodríguez Vázquez

Podemos hablar en este caso de una bodega excavada-tradicional. Se trata de una rehabilitación del espacio sin otro fin que la reutilización del mismo para aquello para lo que fue concebido.



Levantamiento de las dos bodegas anteriormente referidas, atendiendo a la clasificación por tipos que planteamos. Autor: Boris Aparicio.

En él podemos observar la entrada original, materializada en un pequeño cuerpo que sobresale de lo excavado para poder efectuar la entrada desde el lateral. El acceso quebrado se debe a la orientación de la bodega: la excavación en el cerro va de sur a norte, por lo que el inicio de la misma recibe a lo largo del día la mayor insolación. Por ello, para evitar que se transmita calor al interior de la bodega y mantener el espacio fresco, el muro sur se ciega (o se deja un pequeño hueco como en este caso), ubicando la puerta en uno de los laterales (el orientado al este o el que mira al sentido de llegada a la bodega por el camino, que en este caso coinciden). A medida que nos adentramos y descendemos unos pocos escalones, ya podemos ver las sisas, algunas de ellas con las “barriletas” que fueron usadas por última vez. Apreciamos aquí escasa intervención posterior, salvo el soporte-pilar de ladrillo que se colocó en la primera sisa por su longitud. Al fondo, el lagar, aún con su viga original (que, suponemos, fue introducida por el muro sur) y restos de la pintura alimenticia. De pequeñas dimensiones, ha sido usado hasta hace 15-20 años por gente del pueblo, bajo el nombre de “lagareta”. Hablando con

los actuales propietarios, hemos llegado al acuerdo de intentar volver a usar esta bodega para hacer vino, la temporada próxima.

Bodegas de Torquemada

Las bodegas de Torquemada tienen cerca de 400 años de antigüedad. Guardan más relación con el segundo tipo de bodegas que con el primero. Es decir, entramos directamente a la parte excavada. No obstante, al contrario que aquéllas del cerro de Villaconancio, se trata de espacios de mayores dimensiones, pudiendo llegar a los 40m de profundidad.

Al no haber cerro cercano al pueblo, de tradición vitivinícola, las bodegas se sitúan en una gran planicie, lo que hace que tengan que buscar el frescor del interior de la tierra mediante una entrada con gran desnivel, su rasgo más característico: un descenso de 22 escalones, en la mayoría de los casos, que hace que la variación térmica sea muy notable. Las bodegas de Torquemada fueron concebidas como una auténtica planificación, dividida desde su origen en barrios y calles (cuenta con 35 calles).

CONSTRUCCIÓN CON TIERRA.



Fotografía panorámica del barrio de bodegas de Torquemada (Palencia), desde la cubierta natural de una de ellas. Al fondo, el pueblo. Autor: Boris Aparicio.

Bodegas de Pesquera

El cerrato palentino hace frontera con la provincia de Valladolid coincidiendo sensiblemente con el valle del río Esqueva. Cruzando éste hacia el sur, entramos en la fértil ribera del río Duero. El paisaje se torna entonces más verde y fresco. De este entorno, hemos tenido oportunidad de visitar Pesquera de Duero.

En los años 60 llega la revolución industrial al campo en España, y en el año 1967 llega el agua a Pesquera. La tradición de la bodega de la ribera del Duero no se remonta a siglos antes, como en el caso del cerrato. La actividad vitivinícola de esta zona debe su origen a la influencia de un contexto industrial (vino como negocio) más que el propiamente tradicional (vino como herencia).

En Pesquera los lagares son construidos levantados, exentos, no excavados, con la única función de albergar el proceso de elaboración del vino. Son denominados por los locales “cocederas”, distinguiéndose así de las bodegas (sí excavadas), que en este caso desempeñan el cometido exclusivo de almacenamiento del vino producido en las anteriores. Se sitúan cerca una de la otra, facilitando el traslado de los garrafones.

Así como en el cerrato las bodegas solían ser unifamiliares (aunque el día de la elaboración

se juntasen miembros de varias familias), en la ribera del Duero, concretamente en Pesquera, nos encontramos con que una misma entrada desde la calle da acceso a un pasillo que a su vez contiene el acceso a bodegas de varias familias de todo el pueblo, cada una con su correspondiente cerradura.

3. LA INFORMACIÓN ASOCIADA

Antropológicamente hablando, la “realidad” es la “realidad” que comunicamos. Sin entrar en conflicto con el estudio físico, objetivo, positivo, la visión antropológica de las bodegas ha de completarse con las referencias de los locales. Esas referencias provienen de experiencias con el medio físico (bodegas, viñedos, vendimia, elaboración), con el medio humano (la “bodega social”), y con el medio cultural-tradicional (simbolismos particulares y comarcales).

A las interacciones sensoriales sumamos categorías culturales (asociaciones de ideas personales o colectivas-convencionales) a la pura experiencia sensorial para obtener lo que entendemos por **experiencia comunicable** y transmisible a través de la palabra (oralidad). De esta manera podemos tener:

a) Bodegas culturales-simbólicas, siguiendo la convención local comarcal (es decir, que to-



Dibujo del interior de la bodega de Pedro Nieto, con éste, Alfonso y Tana, junto a las grandes barricas donde antiguamente guardaban el mosto para fermentar. Autor: Boris Aparicio.

das las personas que pertenecen a ese grupo refieren algo parecido y se entienden cuando hablan de ello).

Ej.: "Tana", Germán, y Pedro, hablándonos de las bodegas de Torquemada, sus escombreras, los 22 escalones, etc, o José Ignacio y Epifanio, hablándonos de las "cocederas" de Pesquera de Duero.

(toda esa riqueza de matices referenciales de las personas, individuales, y relacionados con las vivencias particulares en torno a la bodega tradicional).

Ej.: Pedro, hablándonos de su bodega, de los arreglos que ha ido haciendo, del tiempo y las meriendas que ha celebrado allí, le gente con quien ha estado, etc.

b) Bodegas culturales simbólicas personales

A continuación, exponemos, a través de cinco

CONSTRUCCIÓN CON TIERRA.

preguntas, las cualidades de esa información asociada:

1. ¿Quién/quienes la transmiten/reciben?

En primer lugar, los propios habitantes de la comunidad y comarca, los locales.

En segundo lugar, aquellos descendientes de los locales que, viviendo habitualmente fuera, visitan el pueblo y/o la comarca periódicamente (fines de semana, vacaciones, celebraciones familiares, etc).

Encontramos también otros visitantes ocasionales, gente invitada, etc., que contribuyen al flujo de esta información asociada.

2. ¿Cómo llega hasta nosotros? Vías de recepción de la información asociada

Podríamos hablar de una inercia convivencial, es decir, la transmisión y recepción de la información asociada por el propio hecho de encontrarse vinculado a un grupo que la comparte (familia, amigos, vecinos...), en ese contexto.

Otra manera posible sería el interés (búsqueda, recuperación voluntaria y personal de las tradiciones locales), es decir, a partir de una interacción buscada, con un propósito definido de antemano.

Un tercer camino son los medios de comunicación, que difunden estudios y trabajos cercanos al tema.

Por último, cabe destacar la acción de organismos oficiales, que promueven el interés por el turismo cultural, folklórico, etnográfico, etc.

3. ¿Cuándo?

Aquí tenemos que distinguir entre el pasado de hace 30-40 años y la actualidad.

En la época anterior, la información asociada formaba parte de los discursos de la vida comunitaria y cotidiana, por lo que esa cultura se conocía y asumía desde la infancia (niños y niñas ayudaban y participaban en las tareas relacionadas con el viñedo, la bodega, y la elaboración del vino).

En el periodo actual, por razones diversas

(tipo económico-institucional, enfermedades como la filoxera), las bodegas perdieron uso. La gente se interesó y se interesa, desde las ciudades, bien por el deseo de volver a sus raíces, o bien por novedad y moda, cuando alcanza una cierta madurez y autonomía económica que le permite interesarse por las tradiciones de su infancia.

4. ¿Cuánta información asociada a la cultura del vino y la bodega reciben y adquieren los interesados?

No podemos responder de forma cuantitativa, numérica, precisa, pero, por nuestra experiencia en el trabajo de campo y por nuestros propios conocimientos al ser nosotros locales, consideramos dos niveles, el superficial y el profundo.

El superficial corresponde a la generalidad. El profundo corresponde al interesado, que quiere ahondar en la herencia cultural de su familia, de su pueblo y de su comarca. Tanto unos como otros pueden vivir en el medio rural como en el urbano.

5. ¿Qué informaciones asociadas a la bodega y su vivencia se transmiten/reciben? Usos del vino.

En este epígrafe nos vamos a referir única y exclusivamente a las que nosotros hemos obtenido en el trabajo de campo (entrevistas, convivencia, referencias espontáneas, experiencias propias, etc), en el cerrato palentino (Villaconancio, Torquemada) y, como un contraste puntual, también en la ribera del Duero (Pesquera de Duero).

a) Referencias de uso alimenticio.

Los informantes nos han hablado del vino como alimento, distinguiendo entre el pasado de los abuelos y el presente.

En el pasado de los abuelos, se solía consumir la producción local en las comidas (casa), meriendas con amigos (bodegas acondicionadas), celebraciones (pueblo).

En el presente, se consume el vino artesanal (local) y vino de otros orígenes, tanto a nivel familiar como en grupo, tanto en la casa como en la bodega. En este último caso solamente en ocasiones especiales (fiestas con amigos, fiestas locales, etc).

b) Referencias de uso lúdico.

Hablaríamos en este aspecto tan sólo del ámbito de la bodega, y muy esporádicamente.

En las zonas que hemos estudiado, en los bares, se suele tomar muy poco vino (éxito de refrescos, cerveza, bebidas destiladas...).

c) Referencias de uso socializador.

En este caso, nuestros informantes, nos han alabado las virtudes del vino para relacionarse con los demás.

“El vino te deshine” (Belén)

“El vino te expande [...] te hace cantar, por eso los de la ribera somos tan cantarines” (José Ignacio)

“El vino te suelta la lengua” (Basilio)

“El vino te ayuda a relacionarte con los demás” (Germán)

d) El vino como elemento curador.

Este uso se advierte ya en poblaciones prerromanas del valle del Duero. Existen publicaciones⁴ que hablan exclusivamente del poder terapéutico del vino. Nuestro informante Basilio (productor en Arlanza y médico) nos habló claramente del poder antioxidante, vasodilatador, digestivo, relajante, y más, que tiene el vino. Todos estos hechos están referidos a partir del estudio, pero también de la experiencia. Por ejemplo, el vino te sube el nivel de calorías, lo que ayuda al sistema defensivo principalmente en otoño e invierno, contra la agresión externa permanente del tiempo. Como hemos dicho anteriormente, el vino, como alimento que es, además de compartir con otras bebidas los componentes alcohólicos, aporta componentes nutritivos exclusivamente suyos.

En épocas precedentes, en los veranos, cuando las aguas locales podían ser origen de enfermedades y problemas (tifus, diversas fiebres, gastroenteritis, etc), se fomentaba el consumo de vino, que hidrataba, aislaba y protegía de los gérmenes transmitidos por el agua.

“El vino se convierte en sangre de Cristo y el agua hay que bendecirlo” (dicho popular).

Ese mismo principio puede servir hoy en día, si no para todos, para algunos problemas que continúan existiendo. Se ha desarrollado una amplia industria de cosméticos y productos parafarmacéuticos en torno a las propiedades

del vino. El resveratrol, por ejemplo, es un pigmento que se encuentra en su mayor cantidad en la pepita y en el hollejo, con mayor propiedad antioxidante que la vitamina E.

e) El vino como elemento de unión.

Algunas referencias de valoración del vino vienen de su uso en la religión: capacidad de convertirse en la sangre de Cristo, o en un alcohol espirituoso: gentes de muchas culturas (monjes, judíos, etc), consideran en este caso el licor proveniente del vino o de sus mismos materiales (a través de destilación) como entes superiores no contaminantes, que, por ser símbolo de pureza, se convierten en elementos compartibles, por encima de las particularidades que puedan diferenciarlos.

En un contexto de culturas religiosas diferentes como la cristiana (nuestra), la musulmana o la judía, en épocas históricas anteriores, el consumo de vino jugaba un papel importante, y los lugares donde se consumía, también. De esta manera, los cristianos, principales consumidores, se separaban de judíos y musulmanes (quienes consideraban el vino en muchos casos como un elemento hasta maligno, pecaminoso, impuro...), fabricándose en relación con esa seña de identidad, las bodegas, que también eran una construcción que separaba a un grupo de otros que tenían otras construcciones de acuerdo a sus propias costumbres. Así es que la bodega, sin ser un lugar sagrado, desde el punto de vista religioso, sí era una especie de “santuario” cultural que, a su vez, apoyaba las tradiciones del consumo de vino.

En la actualidad, los simbolismos del consumo de vino en las comarcas que hemos estudiado, se centran en torno al placer sensorial y al placer convivencial, considerándose al vino como una especie de “duende” de la fiesta. Otro simbolismo del vino es la unión con la tierra, la unión con lo ancestral, el puente generacional, vínculo con la época de los abuelos, contacto con la idiosincrasia de un pueblo, etc.

“El vino tradicional, artesanal, me permite sentir lo que sentían mis abuelos. El vino moderno me abre una puerta interior que me aísla del extrínsecos, las preocupaciones y el cansancio de la rutina” (Alfonso).

Agradecimientos

Mostramos nuestro agradecimiento a todos nuestros informantes (Rubén, “Tana”, Germán, Pedro, Basilio, Alfonso, José Ignacio, Epifanio, Francesco), en Villaconancio, Torquemada, Herrera de Valdecañas y Pesquera de Duero, por su amabilidad,

disposición, y cálida acogida, sin olvidar a todos aquellos autores de estudios relacionados que nos preceden por el interés por transmitir esta parte de nuestra cultura y servirnos de base consistente en la que apoyar futuros trabajos.

Bibliografía

COROMINAS, Joaquín., “Breve diccionario etimológico de la lengua castellana”. Ed. Gredos. Madrid, 1973.

GARCÍA GRINDA, José Luis, “Arquitectura popular de Burgos”. Colegio Oficial de Arquitectos de Burgos. Fuenlabrada (Madrid), 1988.

PONGA, Juan Carlos, y RODRÍGUEZ, M^a Araceli, “Arquitectura popular en las comarcas de Castilla y León”. Junta de Castilla y León, Consejería de Cultura y Turismo. Valladolid, 2003.

O’GORMAN, David, “Los sorprendentes efectos preventivos y terapéuticos del vino”. Ed. Sirio S.A. Barcelona, 2003.

BORONIAN, Jean Baptiste. “Les arts du vin”. Ed. Snock. Paris, 1995.

Citas y Notas

1. Corominas, J. “Breve diccionario etimológico de la lengua castellana”. Ed. Gredos. Madrid, 1973.
2. Tomado de <http://forum.wordreference.com/showthread.php?t=260005&langid=24>, foro dedicado a la gramática de la lengua castellana, en el que se dice:
“Según el DRAE: -ato1, ta.(Del lat. -ātūs o-ātum). [...] 3. suf. En ciertos sustantivos masculinos y en otros femeninos, denota acción o efecto. Asesinato, caminata, perorata” [...].
3. Según J. Corominas: “Cpt. Idiosincrasia, 1765.83, gr. Idiosynkrasia, id., de ídios ‘propio’ y synkrasis ‘temperamento’.”
4. Libros de O’ Gorman y de Boronian, citados en la bibliografía

Tradicionalmente, el cerrato ha sido característico por su cerro de bodegas. Referido en cada lugar de un modo u otro, este lugar ha significado un entorno anejo al resto del pueblo. ¿Podríamos hablar de una segregación espacio-funcional dentro de un ámbito rural, tradicionalmente?

Si bien podríamos responder afirmativamente a priori, debemos considerar el contexto en que estos espacios fueron creados. De este modo, viajando hasta posiblemente hace cuatro siglos, nos hallamos en un cerrato empapado en la cultura vitivinícola. El vino no era un placer ni una excusa para llevar a cabo encuentros sociales, tan sólo. El vino constituía una forma de vida. Colinas plagadas de pequeñas producciones, lagares familiares o multifamiliares. Con el tiempo, y ciertos acontecimientos absolutamente desafortunados (plaga de la filoxera, subvenciones para el cultivo de cebada, etc), esa tradición se ha ido perdiendo, hasta desaparecer por completo en la consciencia de las últimas generaciones. Un espacio creado en función de una forma de vida ha sido sustituido por un espacio de recreo, cada vez menos vinculado a su cometido inicial, la esencia del ámbito rural al que pertenece. Por ello más que de una especificación espacial hablaríamos de una especificación de uso por el paso del tiempo.

Este trabajo nace como adaptación específica para el congreso, a partir de un proyecto mayor que añade otras visiones en torno a la vivencia del vino.