

Bodegas

Regocijo en las entrañas de la tierra



La propia necesidad de preservar el vino para ser consumido a lo largo del año fue lo que propició la edificación de bodegas. Para ello se necesitaba una temperatura constante entre ocho y doce grados. La mayor parte se encontraban en manos de pequeños propietarios condicionados por las características propias de sus viñedos. Además servían para guardar muchos alimentos perecederos indispensables en la vida campesina como legumbres o la matanza del cerdo. También se utilizaban como lugares de reunión y celebraciones entre amigos y familiares.

Las zonas destinadas a bodegas constan de dos partes. El Lagar donde se extrae el jugo de la uva y la reservada a la fermentación y conservación del vino. En muchas ocasiones el lagar es compartido, llevando el caldo cada vecino a su almacén. En León existen cuatro tipos de bodegas: Las subterráneas enterradas en el suelo a modo de cuevas. Las excavadas en los sótanos de las viviendas. Las construidas de fábrica en el bajo de la vivienda o en un anexo y en último lugar las industriales.

Las más pintorescas son sin duda las dragadas en la tierra con un aire tribal y primitivo. Herederas de las cuevas prehistóricas, los enterramientos megalíticos y los hipogeos egipcios. Su origen se remonta a varias centurias atrás, sirviendo para fijar y dar estabilidad a la población. La dirección técnica corría a cargo de un maestro albañil experimentado conocido como "afinador". El emplazamiento solía estar próximo al casco urbano intentado realizar el menor movimiento de tierras.

La comunicación con el exterior se realizaba a través de unas chimeneas conocidas como "ventanos" con forma cónica o troncopiramidal que servían para ventilar y eliminar los gases procedentes de las fermentaciones. El conducto también se utilizaba para extraer las tierras excavadas mediante un torno de madera denominado "carreto" al cual se enrollaba una cuerda de la que colgaba una artesa de madera. La tierra sobrante se depositaba sobre la parte exterior de la bodega, de forma convexa, configurando así una cubierta natural y discurriendo sobre ella el agua de lluvia de forma rápida.

Las bóvedas interiores se configuran a base de arcos de medio punto realizándose pequeños huecos laterales denominados "nichos" para colocar las cubas de madera. En los comienzos los recipientes eran tinajas de barro y a partir de los años treinta de cemento y metal. La mejor conservación del vino se obtiene de los toneles de roble, aunque también se utiliza el cerezo, castaño e incluso nogal.

La parte más significativa del silo se encuentra en la fachada con innumerables motivos estéticos y singulares aderezos. La bodega restablece un símbolo de integración entre la arquitectura popular y la naturaleza siendo el hombre su abnegado mediador.

JAVIER CABALLERO CHICA
Historiador del Arte

