

La vid en las tierras altas de Lorca

María Luján Ortega*

Licenciada en Historia del Arte

Tomás García Martínez**

Licenciado en Documentación

Ángel Luis Sánchez López

Diplomado en Arquitectura Técnica

“Aquel que tiene tres viñas
y el tiempo le quita dos,
que se contente con una
y le de gracias a Dios¹.”

PALALABRAS CLAVE

Lorca; vino; vid; bodega; vendimia; costumbre; gastronomía; etnografía

RESUMEN

En el presente artículo se analiza la presencia de la vid en las Tierras Altas de Lorca como resultado de un proceso socioeconómico que impregna las formas de vida, las costumbres y la gastronomía de sus habitantes. Mostrando cómo era el proceso de recogida, selección, elaboración y venta del vino en las pedanías del norte de Lorca.

KEY WORDS

Lorca; vine; grapevine; warehouse; vintage; custom; gastronomy; ethnography

ABSTRACT

The presence of the grapevine is analyzed in the north of Lorca as result of a socioeconomic process that impregnates the forms of life, the customs and the gastronomy of his inhabitants. Showing how it was the process of withdrawal, selection, production and sale of the wine in the north of Lorca.

¹ Cantares. *Diario de Murcia*. 10/8/1879, página 4.

* marialujanortega@hotmail.com

** huertano21@hotmail.com

I. INTRODUCCIÓN

Ya son muchos los vinos procedentes de las Tierras Altas de Lorca que han sido premiados en importantes concursos estos últimos años, por poner algún ejemplo salido de la Bodega Contreras² (Avilés), el vino *Sortius Syrah* de 2008, premiado con la medalla de oro en el Concurso Mundial de Bruselas. Nuestra premisa en las próximas páginas no es hablar de enología: conjunto de conocimientos relativos a la elaboración de los vinos³, sino de establecer, a *grosso modo*, unas estructuras socio-económicas en estas poblaciones a través de la producción del vino, como es la relación entre la climatología y la agricultura, las labores y transacciones que se organizan en torno al vino, la ubicación de bodegas y la comensalía propia emanada de la producción del vino.

II. OBJETIVOS

En el presente trabajo se pretende plantear una reflexión sobre la importancia que ha tenido y tiene, en estos momentos, el cultivo de la vid en las Tierras Altas de Lorca, y así la configuración de una estructura social:

- Mostrar la influencia del clima en la agricultura.
- Conocer las variedades de uva que se daban en Lorca.
- Identificar la bodega particular como un elemento más dentro de la casa.
- Analizar un prototipo de bodega particular.
- Ubicar las grandes bodegas de la zona.
- Poner en práctica la gastronomía local.

Estos objetivos serán abordados desde nuestra humilde visión y desde la vertiente de la etnografía. La etnografía es el estudio directo de personas o grupos durante un cierto periodo de tiempo, utilizando la observación participante o las entrevistas para conocer su comportamiento social siendo imprescindible el trabajo de campo como herramienta básica. La investigación etnográfica pretende revelar los significados que sustentan las acciones e interacciones que constituyen la realidad social del grupo estudiado; esto se consigue mediante la participación directa del investigador, como ha sido el caso.

III. METODOLOGÍA

Nuestra manera de abordar el tema y comenzar con el análisis ha sido mediante la realización de varias visitas al entorno, de esta forma hemos comprobado la gran extensión de viñedo en producción desde La Paca, hasta antes de llegar a las poblaciones de Zarcilla de Ramos, Avilés, Doña Inés y Coy.

² <http://www.bodegas-contreras.com/>

³ www.rae.es



Lámina 1. Viñedos en Doña Inés (Lorca). Año: 2010. Foto: Tomás García Martínez.

Se han realizado varias sesiones de trabajo de campo, creemos que suficientes para comenzar a bosquejar la gran importancia que ha tenido la producción de la vid en Lorca. Se han hecho entrevistas a personas mayores de la zona, han sido pocas, pero a la vez muy productivas, ya que estas personas nos han proporcionado sus conocimientos y experiencias en torno a la vid, nos han abierto una pequeña ventana de su pasado y a la vez hemos entramado una cordial amistad. Como es el caso de Jesús Salinas Sánchez, de 84 años “cumplidos”, que cada vez que vamos a buscarlo está dispuesto a contarnos su vida, a abrirnos su bodega, hacerle reiteradas entrevistas, fotos, preguntarle por todo, etc., con una gran amabilidad. Hace cinco años que nos lo encontramos, en la puerta de su casa, y le pareció curiosa nuestra presencia, haciéndoles fotos a la fachada de su bodega en desuso, sin duda una persona carismática, todo un tesoro humano vivo. También se han realizado interesantísimas entrevistas y mantenido conversaciones con Rosa Martínez Cánovas y María Díaz Sánchez, que nos han dicho y enseñado la receta de las tortas de mosto, así como los trabajos y recetas que han realizado para el tiempo de la vendimia. Otros puntos de vista para forjar este estudio nos lo han apartado Teresa Paco Bernal originaria de Zarcilla de Ramos y su marido Simón.

Dentro de la metodología propuesta, vimos interesante el estudio de una bodega particular que cumpliera como premisa y se configurara como prototipo de las demás bodegas de la zona, para ello, hemos tenido la complacencia de contar con Ángel Luis Sánchez López, diplomado en Arquitectura Técnica y gran profesional, que nos ha hecho un exhaustivo estudio de la construcción por dentro y por fuera del inmueble en cuestión, en el desarrollo de este artículo se irá desgranando.

IV. DESARROLLO

IV.1. Situación geográfica

Las pedanías altas del municipio de Lorca o “Tierras Altas de Lorca”, limitan al norte con los municipios de Caravaca, Cehegín y Mula, al este con Totana y al oeste con la provincia de Almería. Las Tierras Altas de Lorca, la conforman las pedanías de Coy, Avilés, Barranco Hondo, Culebrina, Doña Inés, Fontanares, Jarales, La Paca, La Tova, Ortillo, Río, Torrealvilla, Zarcilla de Ramos y Zarzadilla de Totana⁴. El sector primario es la base de producción económica de estas pedanías.

Se ubican entre dos montañas y una vasta altiplanicie. Así se configura esta inmensa comarca. Entre las sierras del Gigante al oeste, sierras de Burete, la Lavia y Ponce al norte y la de Espuña, al este. Las Tierras Altas de Lorca se extienden a lo largo de un ondulado territorio por donde circulan los ríos Luchena y Turrilla, y a veces también algo montañoso con las sierras de la Culebrina, del Gigante, del Madroño y del Cambrón. Al sur el valle del Guadalentín y los llanos de Torrealvilla.

IV.2. La influencia del clima en la agricultura

Las pedanías altas de Lorca, al igual que el resto de la Región de Murcia disfrutan de un clima mediterráneo, los veranos son cálidos y los inviernos frescos por su posición meridional; la estación seca se produce en verano debido a las oscilaciones estacionales del frente polar. La altitud supone otro factor que incrementa las variaciones de temperatura a escala local, siendo por este factor los inviernos fríos. La temperatura media anual se sitúa entre los 14 y 15°C, presentando una oscilación térmica considerable que se acerca a cierto clima continental. Los inviernos son fríos y largos, con una media de 4 y 5°C en enero, mientras que la del mes de julio ronda los 25°C. Las precipitaciones medias presentan valores de entre 350 y 400 mm, siendo las lluvias de marcado carácter torrencial. Por ello este condicionante hace que las cepas de las Tierras Altas de Lorca sean de tan buena calidad y de tan buen aprovechamiento, teniendo el mismo comportamiento que las cepas de la localidad cercana de Bullas, sin olvidar que en la actualidad, la denominación de origen “Bullas”⁵, corresponde a la producción de los terrenos ubicados Bullas, Cehegín, Mula y Lorca, más concretamente las pedanías de Avilés, Coy, Doña Inés, La Paca y Zarzadilla de Totana, por lo que el microclima de esta zona condiciona el tipo de agricultura y la manera de la producción de la tierra.

IV.3. Los frutos de la vida y su rentabilidad

La cultura mediterránea es la cultura del vino y del aceite, a España llega el vino desde las antiguas civilizaciones mediterráneas con los fenicios⁶ y los griegos. Para algunos autores⁷ que han tratado la función

⁴ www.lorca.es

⁵ www.vinosdebullas.es

⁶ En las necrópolis fenicias se recogen con frecuencia las ampollas, *oil-bottles*, muchas de procedencia oriental, a juzgar por la forma. Los *oinochoes* de boca de seta y engobe rojo, también debían contener perfumes que, igualmente, se depositaron en la mayoría de las tumbas fenicias en compañía de los de boca trilobulada, que debían contener vino.

⁷ JIMÉNEZ A.M., GARCÍA F.J. y CAMACHO M.: “*In vino Humanitas*: el vino y su función socio-ideológica en el mundo orientalizante”, *AespA*. XXXV.

socio-ideológica del vino en el período orientalizante, las ciudades fenicias estaban ubicadas en un territorio productor de vino, donde éste era consumido en banquetes o en fiestas. En los banquetes de palacio su consumo era una exhibición de riqueza y de emulación de los convites de los dioses. El vino adquiere su mayor valor en el marco ideológico y religioso, es la ofrenda líquida por excelencia, junto a la leche y el agua. Se utiliza en los ritos de sacrificio y en libaciones, y se ofrece a los dioses. Se bebía en banquetes litúrgicos y en rituales fúnebres (JIMÉNEZ, 2005).

El vino era un elemento fundamental en la alimentación, parece ser que se trataba de un vino pobre resultado de un mosto de uva simple que se guardaba en ánforas de barro arenoso y en ocasiones se agregaba a los guisos, mientras que en otras, se transformaba en vinagre y se utilizaba para aderezo y conservación de los alimentos. El vino era conocido en toda la cuenca mediterránea pero las costumbres de entonces eran distintas a las de ahora, ya que se servía con agua fría o caliente. El vino ha tenido un gran empleo culinario desde los orígenes con una serie de técnicas que renovamos, mantenemos y recuperamos. El vino acompaña a los alimentos tanto en la cocina como en la mesa, de hecho encontramos gran cantidad de técnicas culinarias e incluso previas a la elaboración de las recetas como aromatizantes en los adobos y en las maceraciones (GONZALEZ-BLANCO, 2005).

Desde mediados del siglo XIX, se fueron rotando nuevas tierras, lo que contribuyó al aumento de la agricultura de secano. Hacia 1860 el mayor crecimiento tuvo lugar en el Altiplano de Yecla-Jumilla, en las pequeñas colonias de Lorca como Cabezo de la Jara, Carrasquilla, Zarzadilla, Cehegín, algunas áreas del noreste y en el campo de Cartagena. Posteriormente, desde finales de 1870 y hasta 1890, la viticultura se vio favorecida debido a la demanda de vino por los franceses, debido a la plaga de la filoxera⁸ que estaban sufriendo en este país. Con el fin de que no se estropearan en el transporte a Francia, muchos importaron alcohol de Alemania que añadían al vino antes de enviarlo a Francia.

En 1889 según un estudio estadístico realizado en la provincia de Murcia se cultivaban 28.841 hectáreas de vid en secano y 4.456 hectáreas en regadío, siendo el total de 33.297 hectáreas, y existía una gran riqueza de variedades de vid⁹. En Lorca hacia el año 1889 encontramos las siguientes variedades cultivadas:

Partido Judicial	Variedades	Nº. de Variedades
Lorca	Uva del Reino, Rubial, Verdal, Gayata o Casca, Valencí, Moscatel Real y Menudo, Ojo de Liebre, y Gordal u ojo de Buey.	9

Cuadro 1: Variedades de uva dadas en Lorca en 1889.

⁸ La filoxera hizo su aparición en la Región de Murcia en el año 1893, aunque las noticias más claras llegaron hacia 1894. La primera zona que se vio afectada fue el campo de Cartagena con las poblaciones de El Albuñón, La Aljorra y Miranda. Con el paso de los años, esta plaga devastadora se fue extendiendo por los diversos pueblos de la geografía murciana llegando a destruir desde sus inicios hasta el año 1909, 7.546 hectáreas, siendo el Altiplano la zona menos perjudicada. La filoxera hizo que cambiara la producción del viñedo en la Región conllevando una redistribución del mismo. Desapareció gran parte del viñedo del noroeste y en Lorca, Murcia y Cartagena se vio mermada su producción vitícola. MARTÍNEZ CARRION, J.M. (2002): *Economía de la Región de Murcia*. Editora Regional de Murcia, Murcia.

⁹ ANÓNIMO (1891): *Avance Estadístico sobre el Cultivo y Producción de la Vid en España formado por la Junta Consultiva Agronómica 1889*. Ed. Tipo litografía de L. Peant e hijos, Madrid.

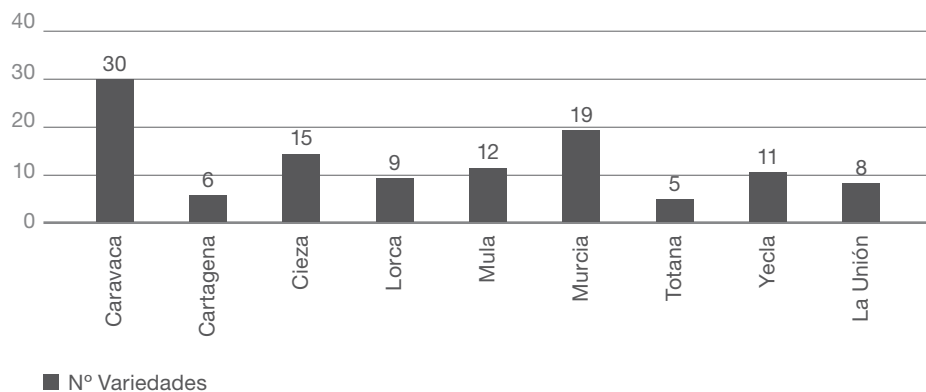


Figura 1. Diversidad de variedades en 1889.

Los cultivos mediterráneos más característicos son la vid, almendro, olivo y los cereales. La economía de las tierras altas lorquinas sigue estando basada fundamentalmente en el sector primario con unos secanos tradicionales de muy escasos rendimientos por la aridez del clima, que han ido siendo abandonados al tiempo que la población emigraba. La mayor parte de las 55.115 hectáreas de secano registradas en el municipio de Lorca, se localizan en estas tierras altas, teniendo en cuenta que más de la mitad de esas tierras labradas quedan en barbecho cada año, y algunas con carácter permanente. Los cereales, aunque han disminuido mucho, siguen siendo todavía el cultivo más extendido en los secanos con unas 10.000 hectáreas (5.000 de cebada). Los secanos lorquinos que se completan con el típico árbol mediterráneo de secano, el almendro (8.650 hectáreas). Las ovejas y las cabras, que llegaron a tener gran importancia, están hoy reducidas a poco más de 7.000 y 3.000 cabezas, respectivamente. Por su parte, la vid y el olivo tienen escasa importancia, algo más de 1.500 hectáreas cada uno. En las tierras altas septentrionales están difundidos ampliamente el espartizal abandonado y los baldíos, que dan un aspecto pardusco y árido al paisaje. La vid se puede ver aún en las diputaciones más septentrionales, fundamentalmente en Avilés. En los bordes montañosos de este área, la repoblación forestal pone una pincelada boscosa en un panorama general de tierras desnudas y secas.

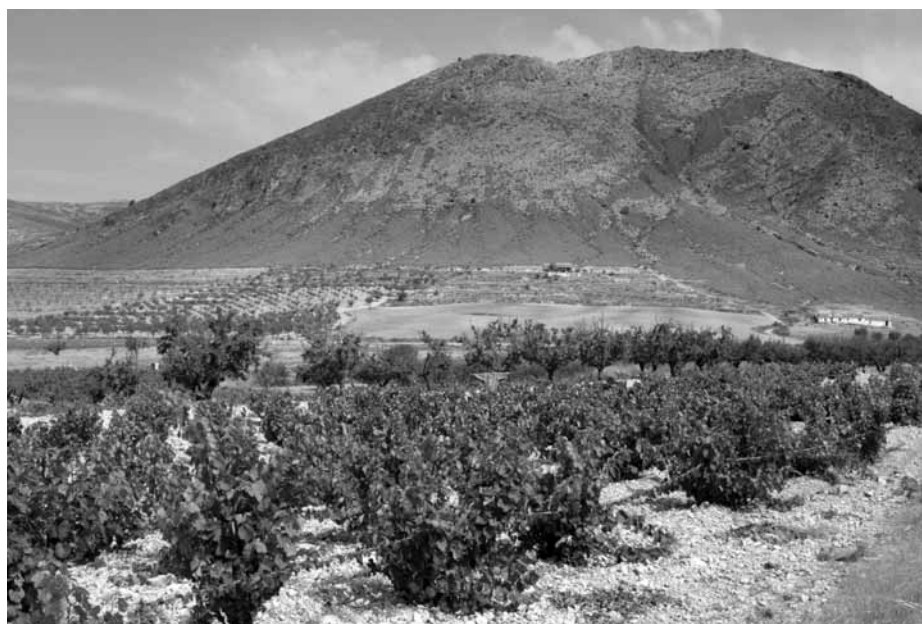


Lámina 2. Foto: Viñedos en Doña Inés (Lorca). Año: 2010. Foto: María Luján Ortega.

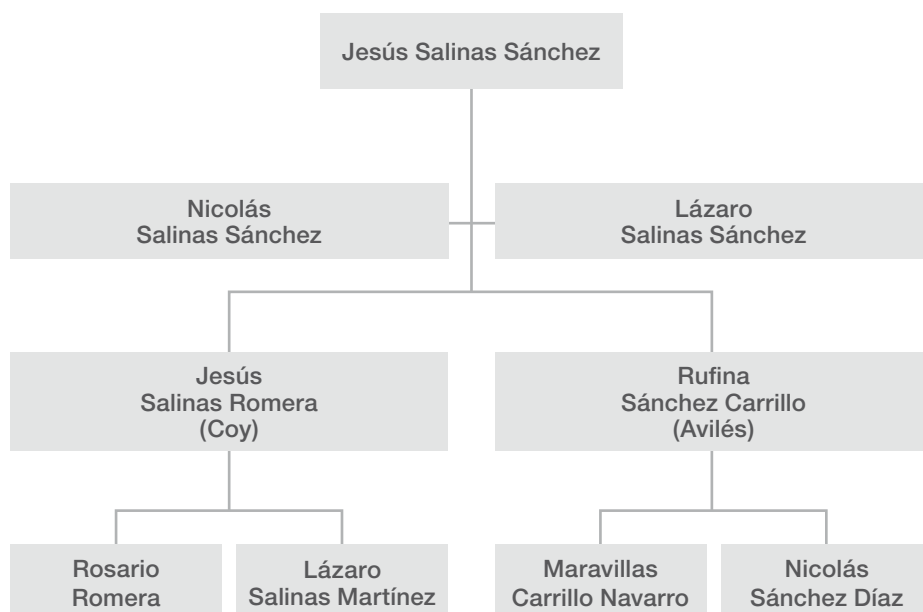
En Lorca¹⁰ era usual que en las casas, caseríos y cortijadas existieran dentro de sus dependencias varias construcciones que sirvieran para almacenar y originar beneficios de autoabastecimiento para todo el año, como son el palomar, horno, pajar, bodega, almazara, molino, cuadras, era, etc. Entre las múltiples subastas que anualmente se celebraban en los juzgados encontramos, gracias a su publicación en el *Diario de Murcia*, la siguiente noticia: “El día 3 de noviembre, y hora de las 10 de la mañana, se celebrará en el juzgado de primera instancia de Lorca, la subasta de una labor con once casas, molino de aceite, bodega y jaraíz, etc. Valorados en 71.953 escudos 467 milésimas y una casa con cuadra y pajar, al lado de la misma, patio, etc. Valorada en 9.720 escudos 900 milésimas.”

V. LA VID EN LA POBLACIÓN DE AVILÉS

La población de Avilés se concreta como ejemplo y referencia de la vid en las Tierras Altas de Lorca, y que en la actualidad tiene unas 380 personas¹¹, de las que más del 52% son mujeres. La demografía, en las últimas tres décadas, ha descendido manifiestamente, ya que Avilés, en 1977, estaba habitado por unos 1.300 habitantes. Toda la población de Avilés ha tenido presente el cultivo de la vid, como propietaria, jornalera, para la elaboración del vino o para la vendimia.

Una persona que resume toda su vida ligada a la elaboración del vino en la población de Avilés, es Jesús Salinas Sánchez de 84 años de edad¹², como último eslabón de tres generaciones dedicadas al mundo del vino. La bodega primitiva de esta familia fue construida por sus abuelos, que corresponde con la primera nave de bóveda cañón de ladrillo, y fue ampliada por sus padres con otra nave perpendicular a la primitiva, de mayores proporciones espaciales y de mayor capacidad de tinajas. Por ser un oficio generacional la producción de vino fue llevada por los tres hermanos.

Figura 2. Árbol genealógico de los hermanos Salinas Sánchez.



¹⁰ Avisos oficiales. *La Paz de Murcia*. 15/10/1885, página 1.

¹¹ www.ine.es

¹² Entrevista Jesús Salinas Entrevista realizada el 3 de agosto de 2010 en el pueblo de Avilés (Lorca).

Su vida transcurrió entre las poblaciones de Coy y Avilés, trabajando entre otros oficios, el de las esencias entre Mazarrón y Cieza, camino que tal y como nos comentó en la entrevista recorría con su bicicleta: “Yo hice de todo, cuando me casé, me dejé la cosa de las esencias, nosotros estábamos en el campo destilando romero, tomillo y espliego y lo hacía todo en bicicleta desde Mazarrón hasta Cieza, una bicicleta nada más, la primera bicicleta que vino a mi casa, vino de Eibar en un cajón y costó 33 duros”. Jesús también trabajó como representante en Lorca de José Nicolás Barba, empresa de licores ubicada en Murcia, hasta que junto a sus hermanos heredaron el negocio familiar.

V.1. Cuidados de la vid

Las tareas que requiere la vid para la producción de vino son muchas, todas ellas tienen la misma finalidad: obtener una buena cosecha, pero cada tarea se debe realizar en un momento exacto del año, siendo compaginada con los factores climatológicos. Después de la vendimia, que se solía hacer a últimos de octubre y primeros de noviembre, se dejaba descansar la tierra: “a partir de noviembre, tras coger la uva, se dejaba el campo un poco de tiempo sin hacer nada”, posteriormente se podaban las viñas: “la cepa cuando se retalla mucho, a otro año echa mucho menos; se podaban y a labrar las veces que querías, cuanto más labrabas mejor estaba la uva, poco a poco iba retallando, saliendo los brotes que crecen, después sale la uva, después viene el cerner, que es el cuajal. Cuando por ejemplo en el mes de mayo, abril o primeros de junio llueve, la uva se queda clara porque pierde granos, se le cae, no cuaja el grano que hay dentro siendo malo para las cepas. Aquí el 6, 8 ó 10 de octubre, llevábamos un termómetro, cogíamos un grano y lo ponías el termómetro y te marcaba el azúcar que tenías en él, entonces estrujabas tu uva, llevabas tu pisamostos, tu cacharrico lo pisabas y decidías si íbamos a cortar”, también en este proceso se realizaban las compras y ventas a pie de cepa: “si ibas a comprar la uva escurrías de la uva que menos tenía, para que te costara más barata”, pero por el contrario si era para uso privado: “si era para ti cogías de la que mejor veías”.

En Avilés, al igual que en las demás poblaciones, se cultivaba la variedad monastrell, es una variedad de uva tinta que se encuentra generalizada en su cultivo. En España es la segunda variedad más importante de uva tinta después del tempranillo. La monastrell, en la actualidad, es variedad recomendada en la Región de Murcia, en la denominación de origen de Jumilla, Yecla y Bullas. Siguiendo el discurso de Jesús Salinas, nos contaba cómo preparaban las cepas en el campo: “las cepas las hacíamos nosotros, de sarmiento se ponía el vivero y después del vivero se sacaba a la cepa, o de sarmiento sin vivero, ponías lo grueso para abajo con una cama, doblabas la cama, la pisabas hacías tu hoyo y espachado. Había que hacer hoyo, se ataban con cintas y lo hacía la gente, a tanto el hoyo, pues a contar los tuyos y a pagarlos. Las cepas de nuestros campos eran de mi padre y nuestras. El vino aquí salía tinto, mi hermano sabía hacer un tinto y otros menos tinto, porque sabía y se traía los productos de Valencia”.

V.2. La vendimia

En el tiempo de la vendimia la mayor parte de la población cambiaba sus hábitos y se dedicaba a la recogida de la uva en el campo, largas jornadas de trabajo desde que salía el sol hasta que se ponía, pagándose los jornales en la década de 1950 de quince a veinte pesetas: “Antes se trabajaba de sol a sol, ahora ocho horas, entonces no, había que sacar toda la uva a los carriles porque los carros, si entraban no podían salir. Cuando llegaba la época de la vendimia, todo el mundo a trabajar hasta los zagales pequeños”.

Una vez recogida la uva en el campo, los carreteros traían los racimos almacenados en una vasija llamada la “portaera”, útil usado desde antaño que se colgaba una a cada lado de la caballería, posteriormente se impuso el uso de capazos de pleita, se utilizaban para recoger la uva, cada uno de un asa, atados con un hilo, se llenaba en el campo, llegaban a la bodega en el carro uno encima de otro para ser descargados. La uva venía en carros tirado normalmente por una reata mulas: “con el picarillo: el más listo, iba la punta adelante para que las otras la siguieran”.

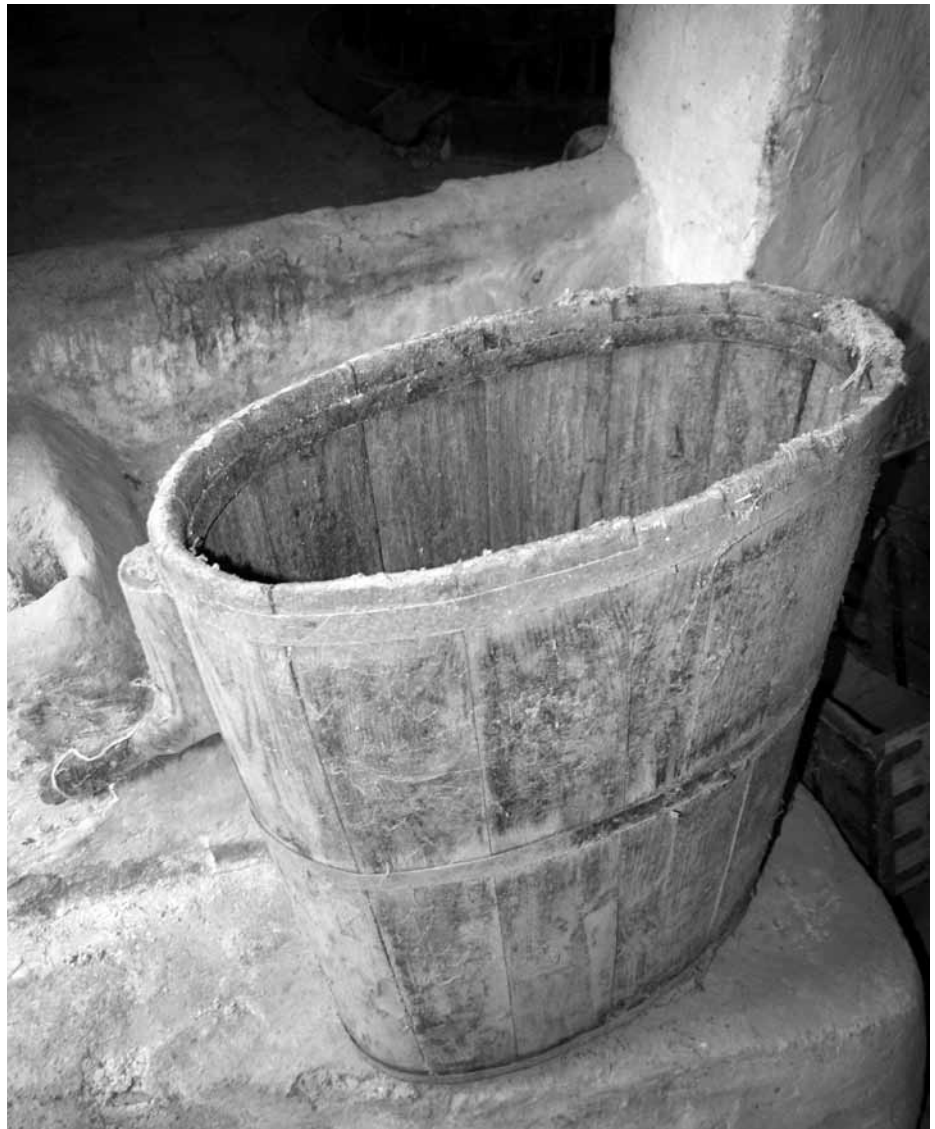


Lámina 3. La portaera. Bodega de Jesús Salinas. Avilés (Lorca). Año: 2010. Foto: Tomás García Martínez.



Lámina 4. Capazo de pleita. Bodega de Jesús Salinas. Avilés (Lorca). Año: 2010. Foto: Tomás García Martínez.

A la bodega de los abuelos, padres y hermanos de Jesús Salinas venían a traer la uva de los campos de Avilés, ya que tal y como nos comentaba nuestro informante: “este pueblo en uva ha sido el más fuerte de este campo”, de La Paca y de Coy fundamentalmente.

La uva se pesaba antes de ser pisada, en la misma ventana alargada que servía para abocarla en el jaraíz, la uva se pesaba con una romana en los inicios de la bodega. Posteriormente el Ayuntamiento de Lorca instaló una báscula, pero los vecinos fueron reacios a la nueva incorporación. Por ese motivo, los propietarios de las bodegas decidieron comprar una, siendo Jesús Salinas su presidente: “en la puerta estábamos esperando a que llegaran los carros, ¡venga un carro!, se pesaba con la romana, ¡venga a descargar!, y la gente a pisar, un carro llevaba arrobas de once kilos y medio, 1.000 kg, 1.200 kg y 1.500 kg depende de cómo era el carro y en capazos de pleita, en cada capazo podía entrar 20, 25, 30 kg, los capazos no se llenaban mucho porque la uva se estrujaba en los capazos, chorreaba y perdías”.

Como ya hemos comentado a lo largo de nuestro relato, la uva era transportada en carros desde los bancales de los viñedos hasta las bodegas de las poblaciones, ésta era descargada en el jaraíz o lagar, que era un pequeño habitáculo en forma de V, cuyo piso se encontraba ligeramente inclinado para que el mosto fuera dirigido por los orificios de las paredes para ser conducidos por medio de conductos que estaban adheridos a las paredes perimetrales de la bodega; estos canalillos finalizaban en la boca de las tinajas, donde se vertía el primer líquido. La uva en el jaraíz se pisaba con esparteñas: “pisaba gente del pueblo, gente que sabía porque si empezaban a pisar tres y no iban los pies juntos unos a otros... después compramos una estrujadora a mano y después la estrujadora eléctrica, del suelo a la prensa de jaula se echaba con palas y de hay salía el mosto por los canales a las tinajas...”. Por lo que el primer líquido era prensado y colado varias veces.

V.3. Comprar y vender vino

A por el vino de la bodega de los Salinas venían de muchas partes de la Región, llegaban carreteros de Cartagena, de Totana, de Alhama, de Librilla y por supuesto de Lorca, tal y como nos relataba Jesús, recién acabada la Guerra Civil se ponía en la escalera que baja a las dependencias de la bodega mientras su abuela decía: “moreno, cada talla dímelo, esto eran tallas de diez decalitros, cada talla diez decalitros, entonces échame los diez duros, y ponía el delantal y caían los diez duros.” Cuando se refiere a tallas, éstas son las incisiones que se hacían en la pared para llegar un recuento de lo vendido en este caso. Al inicio vendían el vino directamente en la bodega, ya después fueron los tres hermanos los que montaron varios negocios o depósitos de vino; uno de sus hermanos instaló el punto de venta en Caravaca y el otro hermano un establecimiento en Lorca, en la calle Santa Rita, mientras tanto Jesús les proporcionaba vino con una camioneta Ford de 17 caballos costeada por su padre en 17.000 pesetas, todavía recuerda el precio que tenía vino: “mi hermano en Caravaca lo vendía a 50 céntimos el litro y el de Lorca a 30 céntimos el litro, a tres perros gordos negros”.¹³

Otra manera de venta que se practicaba en el negocio vitivinícola, además de la venta directa en las bodegas de elaboración o en la venta en establecimientos, es la venta de vino mediante la correduría de vino, pues según Jesús: “en este pueblo había dos corredores de vino, que eran el tío Sebastián “El Pintao” y el tío Moreno, medían todo el vino del pueblo, cuando uno estaba en el campo, un día y el otro estaban vendiendo vino”.

V.4. Elementos y características formales de la bodega

“Mira qué techo, en esta bodega los vinos están igual en el mes de enero que en el mes de agosto.”

Lámina 5. Fachada de la Bodega de Jesús Salinas. Avilés (Lorca). Año: 2010. Foto: Tomás García Martínez.

¹³ La perra gorda era el nombre con el que se denominaba a la moneda española de 10 céntimos de peseta. Este nombre fue dado en alusión al león que se confundía con un perro, que aparecía en el reverso de dicha moneda. Fue emitida en 1870 por el Gobierno provisional, tras la reforma de 1868, en la que aparecían nuevas monedas, entre ellas la peseta. Tuvo un papel importante en la economía española hasta que tras varios intentos de retirarla de la circulación, fuera prohibida a partir del 29 de octubre de 1941. Fue sustituida por nuevas monedas de 10 céntimos acuñadas en aluminio, que ya no mostraban los mismos anagramas, pero muchos siguieron llamándola igual.



La bodega está compuesta por varias estancias, en un primer término la escalera que servía como lugar de recibimiento, así como de venta y pagos de mercancía, y otra habitación el jaraíz donde estaban los útiles para pisar la uva, como es la prensa y las estrujadoras. Para llegar a la nave donde se encontraban las tinajas semienterradas, había que descender un metro hasta llegar al piso de las tinajas, el hecho que estuvieran las tinajas a un nivel inferior del nivel de la calle no era por algo aleatorio, sino que se buscaban las mejores condiciones para mantener y conservar el vino, de igual manera la bóveda de cañón construida con ladrillo macizo, cumple con los mismos objetivos, mantener una temperatura constante todo el año.

Las tinajas de la bodega de 3.000 y 4.000 litros fueron traídas de la población de Villarrobledo (Albacete), tienen alturas diferentes entre 4 y 5 metros, su estructura es de forma cónica. En Villarrobledo existían unos pozos llamados Barreros¹⁴ a los que se les había practicado grandes galerías, de donde se extraían dos clases de barro arcilloso: uno rojizo con el que se fabricaban tejas, ladrillos o baldosas, y otro más amarillento que era el empleado en la fabricación de las tinajas. Desde el siglo XVII, Villarrobledo contaba con una sólida industria tinajera, llegando a poseer decenas de hornos alfareros en el siglo XIX. Una vez recogida la uva y obtenido el mosto en el mes de noviembre se vertía sobre las tinajas, al poco tiempo de ello los bodegueros cataban los primeros mostos. El hermano de Jesús empezaba a dirigir el proceso de la fermentación del vino pues había que conseguir que todas las tinajas obtuvieran los mismos grados para sacar una buena cosecha. En el mes de las ánimas algunas tinajas se dejaban “en caliente”, se mudaban de una tinaja a otra quitándole “la madre” que había en su interior, otras tinajas se dejaban tal y como estaban, ya que el mosto empezaba a aclararse, cuando se llegaba a capas inferiores en las que el vino estaba turbio, se colaba con la ayuda de filtros y mangas: “en el mes de noviembre, unos se mudaban en caliente y otros en frío, los que se hacían en frío se les quitaban las tapas y se dejaban que agarraran solos: los que no se mudaban en caliente iban un poco desnudando, por ejemplo dejábamos dos tinajas en caliente. Mi hermano medía la temperatura con un termómetro, el vino había que tenerlo siempre a la misma temperatura, si son a 30° a 30°, ni 28°, ni 34°, porque si se pasa, se asfixia. El vino en caliente dependía de su temperatura, si la uva tenía más grados, más grados tenía el mosto. Los mostos tenían diferentes grados, por ejemplo con 13’5, 14’5, 15 y 16°. Los de 16 grados, mi hermano, le echaba agua para rebajarlos porque si no se trabaja mucho para rebajar el alcohol y el azúcar”. Lo normal era cortar la uva de 13 grados y medio en adelante, según nuestro informante, ya que si la fermentación era la idónea la cosecha terminaba con un grado más.

Para verter el vino en la tinajas había que tenerlo todo preparado, la bodega limpia e impoluta: “ninguna persona entraba con el calzado de la calle, hay tenía unas alpargatas, dejaban las suyas en la escalera y se ponían las esparteñas”, también las tinajas eran vaciadas de los restos sobrantes de años anteriores, para limpiarlas se metían escaleras de gran altura. Antes de verter el mosto, a cada tinaja se le añadía “la madre” que consistía en el caldo primero que se pisaba con la piel y los huesos, a cada tinaja se le echaban entre unos 15 ó 18 cubos de

¹⁴ <http://es.wikipedia.org/wiki/Villarrobledo>

madre: “el vino tras prensarlo en la jaula, se sacaba en calderos y con los cofines de esparto se prensaba otra vez para sacar el caldo que quedaba dentro del orujo y se quedaba todo seco”.



Lámina 6. Tinaja de la bodega grande. Avilés (Lorca). Año: 2005. Foto: Tomás García Martínez.

Los útiles más significativos que se usaban en la confección del vino son la raspadora, el termómetro, el porrón, la pica, etc. La raspadora es un tipo de colador donde se quitaba el raspajo y se dejaba la carne de la uva. El termómetro de gran longitud servía para medir los grados de la uva, ya que los mostos debían cocer siempre a la graduación justa. Si fermentaban a una temperatura mayor el mosto se “trasegaba” de una tinaja a otra para quitarle graduación, para ello se usaba el porrón, a modo de utensilio para transportar y para ver el color del mosto: “y si estaba el vino pasado de calor, hay que mudarlo, airearlo para que bajara”. El vino se trasvasaba de una tinaja a otra para conseguir las mismas condiciones de fermentación: “el mosto lo trasegábamos con porrón, trasegar era sacar en limpio y mudarlo a otro lado y cuando llegaba al empolvado se dejaba, se juntaban todos los empolvaos y se pasaban por las mangas, empolvado quiere decir que no pasaba el

filtro que no estaba limpio”. La media se usaba para echarle cualquier cosa que le faltaba al vino.



Lámina 7. Termómetro. Bodega de Jesús Salinas. Avilés (Lorca). Año: 2005. Foto: Tomás García Martínez.



Lámina 8. Porrón. Bodega de Jesús Salinas. Avilés (Lorca). Año: 2005. Foto: Tomás García Martínez.

De la comarca de las pedanías del norte de Lorca fue la de Avilés la que mayor producción de vino realizó, fue por ello que en tiempos de hambrunas y después de la Guerra, sus habitantes subsistieran en mejores condiciones, ya que todos eran propietarios de tierra y en todas las casas existía una pequeña bodega. En cambio, en Doña Inés o Coy, cuyo suelo agrícola pertenecía a unas pocas familias, fue más difícil el sustento de la población de a pie. En el siglo XVIII, las Tierras Altas fueron divididas en diferentes señoríos: los Riquelme en Coy, Don Gonzalo Musso en La Paca, Diego Bravo y Alfonso Osorio en Zarcilla de Ramos, etc. Esta dependencia de las tierras de la administración de sus propietarios hipotecó de alguna manera su futuro. Durante el siglo XIX los campos de las Tierras Altas siguieron inmersos en una

economía de subsistencia, y durante el s. XX la falta de desarrollo de infraestructuras de comunicación determinó en la despoblación del territorio.

En casi todas las casas de Avilés existía y existe una pequeña bodega con dos, tres, cuatro o cinco tinajas para consumo propio y vecinal. Por otro lado, esta localidad constaba con grandes bodegas como la Bodega Contreras¹⁵, recientemente restaurada, la bodega de Jesús Salinas, la bodega de Ayacara y la bodega de Antonio Sánchez Díaz. En la población de Casas Nuevas de Zarzadilla de Totana había una bodega y en población de Zarcilla de Ramos había dos bodegas. En Coy, entre muchas señalamos la bodega del Convento, bodega que contiene hoy el Albergue Juvenil, y la gran cantidad de pequeñas bodegas que posee la población de Doña Inés.



Lámina 9. Bodega Grande. Avilés (Lorca). Año: 2005. Foto: Tomás García Martínez.

VI. ARQUITECTURA

*“Bendita sea esta casa
y el albañil que la hizo
que por dentro está la gloria
y por fuera el paraíso.”*

Las edificaciones de nuestros campos presentan en cada región una particular fisionomía que muestra una variedad semejante a la de nuestras costumbres. Las viejas construcciones son fruto del sano racionalismo de las regiones naturales, y el estudio de éstas debe ser inseparable de la arquitectura popular. El clima, los materiales y también la estructura social de cada pueblo influyen de manera importante en la distribución de la planta de la edificación

¹⁵ La bodega Contreras fue fundada hacia 1940, capaz de elaborar un millón de litros.

así como en su estructura. Toda edificación de una misma comarca suele tener características comunes, materiales idénticos, empleados de la misma manera, igual disposición y un mismo reparto; como resultado de la similitud se produce un mismo aspecto. Este es el caso de las bodegas de Avilés, pedanía perteneciente a las Tierras Altas de Lorca, donde su clima Mediterráneo continental y su localización geográfica la sitúan en una de las zonas vitivinícolas más importantes de la Región de Murcia. Para la construcción de estas bodegas se emplearon materiales propios de la arquitectura popular tales como piedra, madera, arena, agua y cal y a su vez se utilizaron técnicas propias para poder dar un carácter estructural y funcional a estas bodegas.

La bodega a analizar¹⁶ es una construcción de principio de siglo enclavada en el centro de la misma pedanía, su estructura es a base de muros portantes de piedra y tapial al igual que su cimentación pero con un mayor espesor con el objetivo de evitar punzonamiento. La cubierta a dos aguas está resuelta con rollizos de madera, sobre la cual se apoya un cañizo ceñido con cañas maestras, y sobre éste, las tejas árabes aparejadas con ayuda de un mortero de barro y paja todo sobre estructura de colañas de madera. En la zona del jaraíz o lagar, el forjado se conforma con un envigado horizontal, generalmente con luces muy cortas, formado por vigas de madera. Sobre estas vigas se tiende rollizos de esparto o sisca y revoltones de yeso. En la zona de bodega o almacén el forjado está compuesto por una bóveda de ladrillo con un aparejo de forma “espiga de pez”, las bóvedas representan una solución muy práctica para combinar luces cortas y grandes espacios, a la vez que ellos mismos ejercen de elementos portantes. En cuanto a la fachada, presenta un revestimiento de mortero de cal muy utilizado en fachada principal y expuesta a la acción de la lluvia y el viento, también presenta un zócalo decorativo a base de mortero de barro con el fin de atajar la humedad por capilaridad. El revestimiento interior es igual al de la fachada principal pero en un mínimo grosor con el fin de conseguir una calidad del ambiente, luz y humedad óptima para la fermentación del vino.

VII. COMENSALÍA

*“Voy a decirte de veras,
Que he perdido mi camino
A ver si de esto te enteras
Yo iba en busca del vino¹⁷
Y me encajé en Las Terreras¹⁸.”*

¹⁶ Localización: 30 S 0605897. UTM 4196324. Altitud 785 m, en la calle Vinateros. Avilés (Lorca).

¹⁷ Copla improvisada en la entrevista realizada 18 de septiembre de 2010 a Juan Tudela Piernas “Tío Juan Rita”.

¹⁸ Las Terreras, pequeña población que se encuentra entre Casas Nuevas de Zarzadilla de Totana, La Paca y Zarcilla de Ramos.

La gastronomía de esta comarca se sustenta con carne de caza y corral, productos de la matanza, conservas, hortalizas, legumbres y verduras, acompañadas por los sabrosos vinos afrutados que se elaboran en las diputaciones de Coy, Avilés, La Paca, Zarcilla de Ramos, Zarzadilla de Totana y Doña Inés. Estos vinos, de una graduación entre 12° y 17° y de gran sabor, son elaborados artesanalmente por los propios vecinos año tras año.

En tiempo de vendimia, los vecinos de Avilés¹⁹, cuando salían a primeras horas a vendimiarse, portaban en sus capazas migas de harinas, patatas sofritas con tomate o con pimientos, patatas al ajillo, sardinas saladas, tomate frito con carne, tortilla de patatas y algún que otro tomate para acompañar.

En tiempo de Navidad, las cuadrillas de músicos salían a pedir el aguinaldo por las casas de la localidad, durante esos días se consumían los productos obtenidos de la matanza, así como dulces, acompañados tal como nos comentaba Juan Tudela Piernas²⁰ de vino. El resto del año no se bebía casi pero siempre había alguna taberna o ventorrillo en la que tomar un chato acompañado de torraos. En los años finales de la década de 1920, en los que una arroba de vino costaba un duro, los que no podían costearse un buen vaso tomaban el vino un poco agrio, vendido a un precio más barato,

Otra de nuestras informantes, natural de la Zarcilla de Ramos y residente en Avilés, Teresa Paco Bernal²¹, de joven recuerda cuando iba a comprar el vino en la bodega de Jesús Salinas. Por otro lado en la conversación nos habló de los momentos en los que tomaba vino con huevo como alimento reconstituyente, que su madre le preparaba un vaso hasta la mitad de vino con un huevo escalfado, tras los duros días de vendimia en los campos de Avilés.

VII.1. Tortas de mosto

Lámina 10. Foto: Anuncio.
Fuente: Diario de Murcia. 22-12-1892, página 1.

**Mazapan, Tortas de Mosto
Y MELONES DE ALHAMA.**
Martina la Corsaria de dicho pueblo,
que está de parada en la posada del Malecon,
ofrece á sus parroquianos dichos
géneros á los precios siguientes:
Mazapan 8 reales libra. Tortas de mosto 3 id.
Melones superiores 30 reales quintal.
Posada del Malecon. 3 1

¹⁹ Entrevista realizada a María Díaz Sánchez, de 64 años de edad y natural de Avilés (Lorca), el 3 de agosto de 2010 en el pueblo de Avilés (Lorca).

²⁰ Entrevista realizada el 18 de septiembre de 2010 a Juan Tudela Piernas "Tío Juan Rita".

²¹ Teresa Paco Bernal (64 años). Entrevista realizada 8 de octubre de 2010.

²² Receta facilitada por Rosa Martínez Cánovas y María Díaz Sánchez.

Al tratar constantemente aspectos relacionados con el vino, también creemos interesante darle protagonismo a una receta²² que se hace cuando termina la vendimia, como son las tortas de mosto. Estas tortas tienen de peculiar que se hacen con el vino de la primera prensada que se le da a la uva, además del gran trabajo que requiere el amasarlas y el reposo que necesitan hasta en dos ocasiones en diferentes días. A continuación, explicamos la confección de las tortas de mosto que pueden ser degustadas en cualquier momento del día.

Ingredientes: 1 litro de mosto, 1 litro de aceite de oliva, 1 kilo de azúcar, masa de creciente hecha la noche de antes que esté fermentada (bocadillo de masa), un poco de levadura de pan, levadura de fuerza o levadura fresca, harina de pan, gaseosas del tigre y un poco de bicarbonato.

Modo de elaboración: En un barreño se pone el agua templada, se añade la masa de creciente para deshacerla, y cuando está disuelta se le incorpora la levadura de pan para deshacerla. A continuación se añade la harina de pan, se va amasando con la mano, introduciendo poco a poco la harina en el agua, hasta que se quede la masa para trabajar. Se deja reposar tapada con un paño o dos y se pone en un sitio que haga calor para que la masa suba. Después de cenar se hace la masa, y al otro día por la mañana temprano, se sigue con la elaboración de las tortas introduciendo más ingredientes. Al día siguiente se calienta el mosto y se templó el aceite, entonces se vierten en la masa que la hemos dejado reposar toda la noche, y se incorpora todo al barreño, se mueve toda la masa y se deshacen enseguida, se le añade otro trozo de levadura, se le añaden las gaseosas y un poco de bicarbonato y el azúcar, se mueve todo que para se vaya mezclando y se introduce otra vez harina poco a poco en la masa, se convierte en una masa muy pegajosa. Cuando tenga bastante harina y se quede en su punto, se deja la masa reposar tapada con sus trapos y se deja de cuatro a cinco horas, cuando la masa se despega de las orillas y le salen “ojitos” es que está en su punto para heñir la tortas, después de comer se hacen las tortas mojándose la mano por completo en aceite para evitar que la masa se pegue, y se hacen en el horno y tardan unos 45 minutos.

VIII. CONCLUSIONES

Las Tierras Altas de Lorca se han revalorizado tras un proceso de decadencia debido a la reutilización de la arquitectura popular convirtiéndolas en casas rurales o en albergues juveniles, se han convertido en enclaves turístico y de interés por el rescate de tradiciones, venta de productos artesanales y formas de vida; como ejemplo de ello es el gran número de artesanos que se dedican a la confección de jarapas en Coy y el gran renombre que ya tienen.

En la realización del trabajo se ha llegado a su fin con una sensación satisfactoria, corroborando la necesidad de seguir investigando, recavando más datos, recogiendo más historia de vida, para ir recomponiendo el universo de la historia popular de nuestros pueblos. Aún así, en el presente análisis se exponen mucha información y se extrae un léxico propio de las labores de elaboración del vino.

Sin duda el patrimonio etnográfico no carece de atractivos, no menos en el caso de las bodegas, que nos asombra la manera de funcionar, la forma que están construidas, la certeza de elaborar el vino, y más, si son miradas con ojos de siglo XXI.

Informantes

Jesús Salinas Sánchez (84 años)
Rosa Martínez Canovas (44 años)
María Díaz Sánchez (64 años)
Teresa Paco Bernal (64 años)
Juan Tudela Piernas “Tío Juan Rita” (98 años)

BIBLIOGRAFÍA

Avance Estadístico sobre el Cultivo y Producción de la Vid en España formado por la Junta Consultiva Agronómica (1889): Ed. Tipo litografía de L. Peant e hijos, Madrid.

ALCÁZAR GARCÍA DE LAS BAYONAS, J. (1997): *Lorca Siglo XX: anecdotario y sucesos de la vida local en la primera mitad del siglo*. Lorca: Ayuntamiento de Lorca, Consejo Municipal de Cultura y Festejos, Caja Murcia.

BARNÉS MARTÍNEZ, P. (2000): *El gozo de mis raíces y su entorno*. Lorca: Ayuntamiento de Lorca.

GONZALEZ-BLANCO GARCIA, E. (2005): “El vino en la cocina. Historia, tradición y originalidad”. *Revista murciana de antropología. Actas del I Congreso sobre Etnoarqueología del vino. N° 12*, Universidad de Murcia.

GONZÁLEZ ORTIZ, J.L. (1987): “Las diferencias comarcales en la utilización agraria del suelo de la Región de Murcia”. *Papeles de geografía*, N° 13, Págs. 65-74.

GUIRAO GARCÍA, J. (1995): *Diputaciones lorquinas*. Lorca: Concejalía de Cultura, Educación y Festejos.

JIMÉNEZ FLORES, A.M. (2005): “*In vino Humanitas*: el vino y su función socio-ideológica en el mundo orientalizante”. El periodo orientalizante: Actas del III Simposio Internacional de Arqueología de Mérida, Protohistoria del Mediterráneo Occidental. Vol. 1, Mérida.

SEMPERE FLORES, A. (1997): *Estudio socioeconómico de Lorca*. Lorca: Consejería de Economía y Hacienda.

GIL OLCINA, A. (2004): *El campo de Lorca: estudio de geografía agraria*. Consejo Municipal de Cultura y Festejos, Lorca.

CHACÓN JIMENEZ, F. (1986): *Agua, riegos y modos de vida en Lorca y su comarca*. Caja de Ahorros de Alicante y Murcia, Obras sociales.

CHACÓN JIMENEZ, F. (1986): *Lorca, pasado y presente: aportaciones a la historia de la Región de Murcia*. Lorca: Ayuntamiento.

LLORACH ASUNCIÓN, A. (2005): “Toponimia del vino de la Región de Murcia”. *Revista murciana de antropología*. Actas del I Congreso sobre Etnoarqueología del vino. Nº 12, Universidad de Murcia.

LUJÁN ORTEGA, M. y GARCÍA MARTINEZ, T. (2008): “Recorrido etnográfico por la romería del Pradico: fiesta y rito en la Navidad lorquina por San Antón”. En: *Alberca: Revista de la Asociación de Amigos del Museo Arqueológico de Lorca*. Nº. 6 (2008), p. 217-248.

RIVERA, D. y OBÓN, C. (2005): “Evolución histórica del sustrato vegetal vitícola en la Región de Murcia”. *Revista murciana de antropología*. Actas del I Congreso sobre Etnoarqueología del vino. Nº 12, Universidad de Murcia.

SALA VALLEJO, R. (1998): *Lorca y su historia*. Lorca: Cayetano Méndez.