

Patrimonio excavado: construcción y puesta en valor de las bodegas subterráneas en la campiña del Pisuerga

Excavated heritage: construction and enhancement of underground wineries in the Pisuerga countryside

JULIO FERNÁNDEZ PORTELA  0000-0002-1677-8103

jfportela@geo.uned.es

Departamento de Geografía. Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED)

Recibido: 20 de noviembre de 2024 · Revisado: 28 de marzo de 2025 · Aceptado: 28 de marzo de 2025

Resumen

Las bodegas tradicionales se constituyen como elementos del patrimonio rural de Castilla y León. Su expansión por la mayor parte de los municipios de las llanuras centrales del Duero es reflejo del papel socioeconómico que tuvieron en siglos pasados donde el cultivo de la vid y la elaboración del vino eran actividades de la vida cotidiana de la población. Este trabajo se centra en el patrimonio excavado, en las bodegas de la campiña del Pisuerga, y tiene como objetivo estudiar la expansión territorial, su construcción y elementos arquitectónicos, estructura interna y organización en barrios. Todo ello permitirá conocer este tipo de patrimonio, su importancia y la necesidad de ponerlo en valor como un valioso recurso endógeno. Para ello, se han empleado fuentes geohistóricas y actuales y el trabajo de campo.

Palabras clave: Patrimonio excavado, bodegas, vino, paisaje, medio rural, campiña del Pisuerga, Castilla y León.

Abstract

Traditional wineries are elements of the rural heritage of Castilla y León. Their expansion throughout most of the municipalities of the central plains of the Duero River is a reflection of the socioeconomic role they played in past centuries where vine cultivation and winemaking were activities of daily life of the population. This work focuses on the excavated heritage, in the cellars of the Pisuerga countryside, and aims to study the territorial expansion, its construction and architectural elements, internal structure and organization in neighborhoods. All this will allow to know this type of heritage, its importance and the need to value it as a valuable endogenous resource. To this end, geohistorical and current sources and field work have been used.

Keywords: Excavated heritage, wineries, wine, landscape, rural environment, Pisuerga countryside, Castilla y León.

CÓMO CITAR ESTE TRABAJO | HOW TO CITE THIS PAPER

Fernández Portela, J. (2025). Patrimonio excavado: construcción y puesta en valor de las bodegas subterráneas en la campiña del Pisuerga. *Cuadernos de Arte de la Universidad de Granada*, 56: 39-62. <https://doi.org/10.30827/caug.v56.31972>

Introducción: la relevancia de las bodegas tradicionales

Castilla y León es una comunidad autónoma que posee un rico patrimonio histórico, artístico y cultural que se encuentra amparado bajo figuras de protección como es la declaración de Patrimonio Mundial de la Humanidad por la UNESCO, la figura de Patrimonio Histórico Español o el Bien de Interés Cultural (BIC) y cuyos objetivos son salvaguardar, proteger, conservar, difundir, mantener, etc., dicho patrimonio. Un territorio repleto de castillos, iglesias, monasterios y palacios que recuerdan el esplendor de esta región en siglos pasados y el papel destacado en la historia de España. Junto a estos elementos hay que mencionar otras construcciones que también forman parte del patrimonio, principalmente de los entornos rurales, que han sido claves en el desarrollo socioeconómico y, que en la mayoría de los casos, carecen de políticas y medios que los protejan de la falta de mantenimiento y del olvido al que se ven abocados estos territorios. Algunos ejemplos lo constituyen los palomares, los chozos de pastor y los corrales, los colmenares, los molinos, las harineras, las casas-cueva, los guardaviñas, los lagares y, como no, las bodegas tradicionales. Según la Junta de Castilla y León:

Las bodegas tradicionales forman parte de la historia y cultura de múltiples localidades de Castilla y León al estar vinculadas a la producción y custodia del vino que ha formado parte de la alimentación. Estas construcciones también han constituido espacios en los que se ha desarrollado una habitual e intensa actividad social y familiar. Pueden localizarse en las propias edificaciones residenciales o bien formar conjuntos o barrios específicos. En el primero de los casos, constituyen una parte especial de la estructura urbana y de las viviendas y, en el segundo, configuran paisajes o enclaves con una estructura y disposición adaptada a su funcionalidad¹.

Las bodegas constituyen un documento vivo de la actividad vitivinícola y edificatoria de los siglos pasados (Jové Sandoval et al., 2016), con un alto valor cultural, con elementos tangibles como la maquinaria para elaborar el vino y todos los aperos empleados en el proceso de vinificación y almacenaje del vino, así como de elementos intangibles compuestos por las canciones, refranes, dichos, etc., en torno al mundo de la vid y el vino, y que conforman un rico y variado folclore para el área geográfica en el que nos encontremos. Por todo ello, las bodegas excavadas, constituyen un patrimonio inmueble de tipo etnográfico singular y peculiar que es necesario conservar y proteger, tanto por su valor patrimonial, como por la fuente de información tan valiosa que ofrecen sobre la historia agraria del medio rural. Unas construcciones asociadas a un paisaje agrario concreto que han llamado la atención a lo largo del tiempo de los viajeros decimonónicos europeos que recorrían las tierras castellanas como Gautier (1980), Twiss (1999) o Ford (2008) y que quedaban asombrados ante su arquitectura tan peculiar. Destaca un testimonio del francés Gautier a su paso por el municipio de Dueñas, en la actual DO Cigales, sobre las bodegas ubicadas en la ladera del cerro de Pico Castro

1 <https://patrimoniocultural.jcyl.es/web/es/conocimiento-difusion/bodegas-tradicionales-castilla-leon.html>

y que comentaba lo siguiente “Dueñas situado sobre una colina, tiene el aire de un cementerio turco; las bodegas, cavadas en la roca viva, reciben ventilación por torrecillas de forma de turbante, que ofrecen un falso aspecto de minarete muy singular.” (recogido en De Figueroa y Melgar, 1971: 246).

Sin embargo, a pesar de la importancia histórica que las bodegas han tenido en el ámbito socioeconómico del medio rural, se han producido una serie de cambios técnicos que han provocado un abandono de la elaboración del vino en las bodegas y, por tanto, un deterioro de estas construcciones. Entre los factores que han contribuido a esta situación se encuentran el éxodo rural que azota a los pueblos desde mediados del siglo XX, las nuevas exigencias en materia sanitaria que requieren los productos agroalimentarios, a las diversas políticas europeas que han afectado a los viñedos con arranques de plantaciones, a la potenciación de determinadas zonas vitivinícolas con mayor dinamismo frente a otras, así como a los cambios en los modos de vida de la población y en los gustos de su alimentación. Esto ha dado lugar a que, determinados territorios hayan conservado sus barrios de bodegas y otros vean como el abandono y los derrumbes van sembrando de hoyos y agujeros los cotarros de estas construcciones.

Esta situación de desidia tiene su origen, además de en los factores mencionados anteriormente vinculados al abandono del medio rural, a la complejidad legal a la que se enfrentan estas construcciones, algunas de las cuáles carecen de escrituras y, en otros muchos casos, a los problemas derivados de las herencias. Tras la muerte de sus dueños, la propiedad se fragmentaba en tantas partes como herederos hubiese, los cuales, en su mayoría habían abandonado los pueblos para residir en el medio urbano, generando un desinterés por la mayor parte de ellos que conducía a las bodegas a su desuso, posterior cierre y a la desatención. Todo ello provocó tal deterioro que, finalmente, y en muchos casos, ha dado lugar a su hundimiento y posterior desaparición, considerando por algunos autores a las bodegas un patrimonio olvidado (Fernández Portela y García Velasco, 2014).

Pero desde hace unas décadas y, debido al interés por volver a las tradiciones y a la necesidad de buscar alternativas económicas para revitalizar el medio rural, siendo el turismo una de las elecciones más destacadas, se ha puesto en valor este tipo de patrimonio con el objetivo de preservar estas construcciones, así como la difusión de la actividad principal que se desarrollaba en su interior a través de la musealización de estos espacios (Fernández Portela, 2018). El interés y el apoyo por parte de administraciones locales, grupos de acción local, asociaciones de vecinos, universidades, empresas privadas y otros colectivos, ha permitido poner en marcha una serie de proyectos cuyo objetivo era el reconocimiento de las bodegas como un elemento patrimonial, como parte de la historia de los pueblos y como un atractivo distintivo que permita el progreso de actividades que fomenten al desarrollo rural. Sin duda, un trabajo arduo y complejo, pero que ha tenido resultados positivos en algunos casos al lograr algún grado de protección que evite las profundas alteraciones que han tenido lugar en la mayoría de los barrios de bodegas de Castilla y León.

Los ejemplos más significativos han sido la declaración de Bien de interés Cultural (BIC), una figura de protección regulada por la Ley 16/1985, de 25 de junio, del Patrimonio Histórico Español, la máxima distinción a nivel nacional que puede tener un bien, y también contemplada dentro de la Ley 12/2002, de 11 de julio, de Patrimonio Cultural de Castilla y León, en su artículo 8, de cuatro barrios de bodegas de la comunidad como son Aranda de Duero² en la provincia de Burgos, Baltanás³ y Torquemada⁴ en la provincia de Palencia, y Atauta⁵ en la provincia de Soria, al considerarse un patrimonio histórico de relevancia y singular para la sociedad (Jové Sandoval, 2016). A los efectos de la Ley 12/2002 de Castilla y León, en el artículo 8.3 apartado f, se consideran a estos barrios de bodegas dentro de la categoría *Conjunto etnológico* “Paraje o territorio transformado por la acción humana, así como los conjuntos de inmuebles, agrupados o dispersos, e instalaciones vinculadas a formas de vida tradicional”.

A pesar del gran número de barrios de bodegas existentes en Castilla y León, solo han logrado esta figura de protección los cuatro mencionados y se dispone de información detallada de los mismos en la página web de la Junta de Castilla y León en la sección de Patrimonio Cultural⁶. Además, dentro de esta página oficial, se incluye un folleto informativo de otro conjunto de barrios de bodegas, el de las pertenecientes a la Ruta del Vino de Cigales, no aparece ningún otro barrio de bodegas de la comunidad autónoma, lo que demuestra la importancia que tienen en el conjunto regional y que constituye nuestra área de estudio.

Por ello, los objetivos que se persiguen con este trabajo son los siguientes: i) Destacar la importancia que tienen las bodegas excavadas en la campiña del Pisuerga, y en concreto en la comarca vitivinícola de Cigales; ii) Identificar y describir la heterogeneidad de estas construcciones; y iii) Estudiar la importancia de los elementos arquitectónicos característicos de las bodegas subterráneas como son las zarceras, los respiraderos, las fachadas y los cotarros, para comprender su funcionalidad, su singularidad y su valor patrimonial.

Marco teórico: los estudios sobre el patrimonio excavado vitivinícola

Las bodegas tradicionales excavadas han sido trabajadas desde diversas perspectivas, destacando el mundo de la arquitectura, de la geografía, de la antropología y del arte.

2 Acuerdo 40/2015, de 25 de junio, de la Junta de Castilla y León, por el que se declaran las Bodegas de Aranda de Duero (Burgos), bien de interés cultural con categoría de conjunto etnológico.

3 Acuerdo 142/2015, de 10 de diciembre, de la Junta de Castilla y León, por el que se declara el Barrio de Bodegas de Baltanás (Palencia), Bien de Interés Cultural con categoría de conjunto etnológico.

4 Acuerdo 143/2015, de 10 de diciembre, de la Junta de Castilla y León, por el que se declara el Conjunto de Bodegas de Torquemada (Palencia), bien de interés cultural con categoría de conjunto etnológico.

5 Acuerdo 12/2017, de 2 de marzo, de la Junta de Castilla y León, por el que se declara el Conjunto de Bodegas de "El Plantío" en Atauta, municipio de San Esteban de Gormaz (Soria), bien de interés cultural con categoría de conjunto etnológico.

6 <https://patrimoniocultural.jcyl.es/web/es/conocimiento-difusion/bodegas-castilla-leon.html>

Principalmente, estos trabajos se centran en el proceso de su construcción, en su estructura, en su uso, en el paisaje en el que se insertan, en los nuevos usos vinculados al turismo y, más recientemente, el interés se ha orientado hacia la conservación de estas construcciones como elemento patrimonial. Por ámbito geográfico destacan los trabajos centrados en Castilla y León, pero también de otras regiones como La Rioja, Galicia, Comunidad Valenciana o Aragón.

Las investigaciones que se centran en la construcción de bodegas son las más características y en ellas se reflejan las técnicas y los procesos empleados en su excavación, es decir, dónde y cómo se construyen, y se manifiesta la importancia que tienen como un elemento del patrimonio cultural, como un patrimonio arquitectónico vernáculo de la localidad en la que se ubican (Jové Sandoval, 2018; Jové Sandoval et al., 2021), y que por lo tanto le confiere diferenciación con otras comarcas vitivinícolas, e incluso con los municipios de su entorno más inmediato.

Castilla y León es una región con un número importante de barrios de bodegas. El viñedo era un cultivo muy extendido por el territorio junto con el cereal, pues formaba parte de la dieta alimenticia de la población y, además, era un cultivo que complementaba la economía familiar. La existencia de estos viñedos iba asociada a la necesidad de disponer de unos espacios para elaborar el vino y conservarlo, los lagares y las bodegas. A lo largo del río Duero y de su entorno más inmediato, así como de sus principales afluentes como el Pisuerga, el Esla o el Arlanza, existen numerosos barrios de bodegas, o restos de estos, y que son testigos de la actividad vitivinícola a lo largo de los años. Destacan los estudios de caso, más específicos y locales, como por ejemplo, la Ribera del Duero, explicando los principales elementos arquitectónicos exteriores que conforman las bodegas como son los respiraderos o las fachadas, y que las confieren unos rasgos propios capaces de configurar un tipo de paisaje, pero también de su estructura interior compuesta por una diversidad de galerías y de plantas (Cañas Guerrero et al., 2005); en la comarca vitivinícola de Cigales (Fernández Portela, 2015) donde las bodegas han creado un paisaje arraigado en la población y que lo identifican como una seña de identidad de su territorio y como parte de su historia, y como ejemplos más concretos se encuentran los trabajos llevados a cabo en las localidades de Cubillas de Santa Marta (Gómez Lacort e tal., 1998) y Mucientes (Martín Martín, 2016); en el Valle del Esgueva cuyo objetivo es realizar un análisis constructivo y un estudio del estado de conservación de una serie de bodegas de distintos municipios ubicados a lo largo del río Esgueva en las provincias de Valladolid, Palencia y Burgos (Muñoz de la Calle et al., 2013), un espacio donde la actividad vitivinícola ha desaparecido en su mayor parte y el abandono de las bodegas excavadas ha sido mayor. Como espacios más globales, en este caso a escala provincial, destacan los trabajos en la provincia de Burgos (Montoya García-Reol, 2012) o en la Valladolid (Jové Sandoval et al., 2023).

Es interesante destacar trabajos que tienen como área de estudio otras comunidades autónomas, lo que refleja que el patrimonio excavado de las bodegas es rico, variado y se encuentra extendido por el espacio geográfico. Como ejemplos, mencionar el caso

de La Rioja, donde el viñedo ha sido y lo sigue siendo, un motor para la economía, posee un papel relevante para la sociedad y es uno de los pilares de la cultura de la región. Un emblema de su identidad que ha permitido reconocer a este territorio como un espacio vitivinícola, no solo a nivel nacional, sino internacional, por lo que, existe un gran interés por todo lo vinculado con el mundo vitivinícola. En este caso, los trabajos también se centran en dar a conocer el papel que las bodegas tradicionales y sus elementos arquitectónicos adquieren en el paisaje del vino y del viñedo, pasando en ocasiones desapercibido, pero que son identificables en el espacio y en el tiempo por los miembros de la comunidad (Palacios García, 2014). Como ejemplo más concreto se encuentra un trabajo sobre las bodegas riojanas de Autol (Baroja Herreros, 2019), donde también las llama cuevas, y se resalta su conformación en barrios de bodegas entorno al pueblo adquiriendo entidad propia, así como la tipología de las bodegas, su dimensión social y plantea el futuro de este tipo de patrimonio que adolece de una regulación concreta que contribuya a su mantenimiento.

Otros ejemplos de este patrimonio excavado vitivinícola por el territorio español se encuentran en las bodegas rupestres o trogloditas en el municipio aragonés de Borja ubicadas en la ladera del castillo (Chueca Yus, 2004; Esteban Rodríguez y Fernández Portela, 2021); o las bodegas o covas en Valdeorras en la región de Galicia (Mazaira, 2022) teniendo en cuenta para su construcción las laderas, los terrenos más idóneos para la excavación, así como la orientación.

Junto al interés que despierta la construcción de las bodegas, con el paso de los años y debido a los problemas generados en su mantenimiento y al abandono que se ha ido viendo con el paso del tiempo, los trabajos centrados en su conservación han adquirido cada vez más relevancia con la finalidad de dar a conocer la escasa regulación existente sobre las mismas en materia de protección y restauración. Un patrimonio muy frágil que está sufriendo una rápida destrucción desde hace décadas, por lo que es necesario tomar medidas para impedir su desaparición, así como para evitar las graves alteraciones que ha sufrido y sufre ante las rehabilitaciones que se han acometido. En el cerrato castellano (Paredes Obispo, 2015), un espacio con numerosos barrios de bodegas, se han llevado a cabo estudios a través de técnicas de sensibilización entre sus propietarios con el objetivo de hacer ver a sus dueños el valor de sus propiedades e inculcándoles que ellos mismos van a ser los mejores conservadores de las bodegas. Los trabajos de sensibilización en esta comarca del Cerrato por parte de ayuntamientos, grupos de acción local, asociaciones culturales, iniciativas privadas, etc., han sido positivos y se reflejan en la consecución de las figuras de protección BIC para los barrios de Baltanás y de Torquemada (Jové Sandoval y Sáinz Guerra, 2016), estableciendo una normativa que regula las actuaciones que se lleven a cabo en estos espacios. Un ejemplo clave sobre la concienciación, protección, restauración, mantenimiento y puesta en valor de las bodegas es el municipio burgalés de Moradillo de Roa (Rincón Sanz, 2019) donde la colaboración vecinal ha sido esencial para poner en marcha un proyecto de recuperación

y mantenimiento de las bodegas excavadas en las laderas del cerro de la iglesia de San Pedro. La implicación del ayuntamiento y de los habitantes de la localidad ha sido tal, que esta iniciativa ha recibido numerosos premios como, por ejemplo, el Premio Patrimonio Europeo a la Conservación de Europa Nostra 2020, un Accésit a la intervención en el territorio o en el paisaje de Hispania Nostra 2020, o el Premio Nacional de ACEVIN a la mejor iniciativa enoturística de España en el año 2016, entre otros galardones.

La puesta en marcha de estos proyectos de restauración y mantenimiento de las bodegas tradicionales como recurso y atractivo turístico para dinamizar el territorio, también se ha llevado a cabo en comarcas vitivinícolas que tuvieron un papel relevante en el pasado en la elaboración del vino. En algunas de ellas, esa actividad se mantiene, pero en otras ha desaparecido o es marginal. A pesar de ello, se mantienen vestigios que permiten conocer el pasado agrario de espacios como los Valles de Benavente en la provincia de Zamora (Plaza Gutiérrez et al., 2019), el municipio de Horche (Álvaro Roldán, 2021) y de Pastrana y Trillo (Nieto Taberné, 2016) en la provincia de Guadalajara, Utiel en Valencia (Martínez García, 2020) o en Andalucía (Aladro Prieto, 2019).

Por lo tanto, las bodegas tradicionales son un claro ejemplo de patrimonio excavado en Castilla y León, pero también en otros espacios de la geografía peninsular. La importancia del cultivo de la vid y de la elaboración del vino durante más de diez siglos, ha permitido su expansión por numerosos municipios. En el caso de Castilla y León, destacan los barrios de bodegas localizados en las llanuras centrales del río Duero, así como de algunos de sus afluentes como el Pisuerga, el Arlanza o el Esla, pero también en municipios de comarcas agrarias como las de Benavente y los Valles, la Guareña o la Tierra de Campos. En algunos espacios, el cultivo de la vid y la elaboración de vino se ha mantenido y se ha consolidado como un producto que ha potenciado el desarrollo y la diversificación económica, mientras que en otros ha desaparecido prácticamente por completo, y solo queda como testigo de su pasado el legado que han dejado los barrios de bodegas excavados y que supusieron un punto de encuentro en la vida económica, social y cultural de los vecinos de las localidades que componen este espacio geográfico.

Área de estudio: la campiña del Pisuerga

El área de estudio de este trabajo se corresponde con la campiña del Pisuerga, compuesta por un total de 16 municipios de la provincia de Valladolid (Fig. 1), incluida la propia capital. La mayor parte de estas localidades, en concreto doce, integran la DO Cigales, cuyo nombramiento por Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación se produjo el 11 de marzo de 1991. A estos municipios hay que añadir el de Dueñas en la provincia de Palencia, que también forma parte de este espacio vitivinícola, y que presenta unas características físicas y económicas similares al territorio de la campiña del Pisuerga vallisoletana, aunque pertenece a la comarca del cerrato palentino.

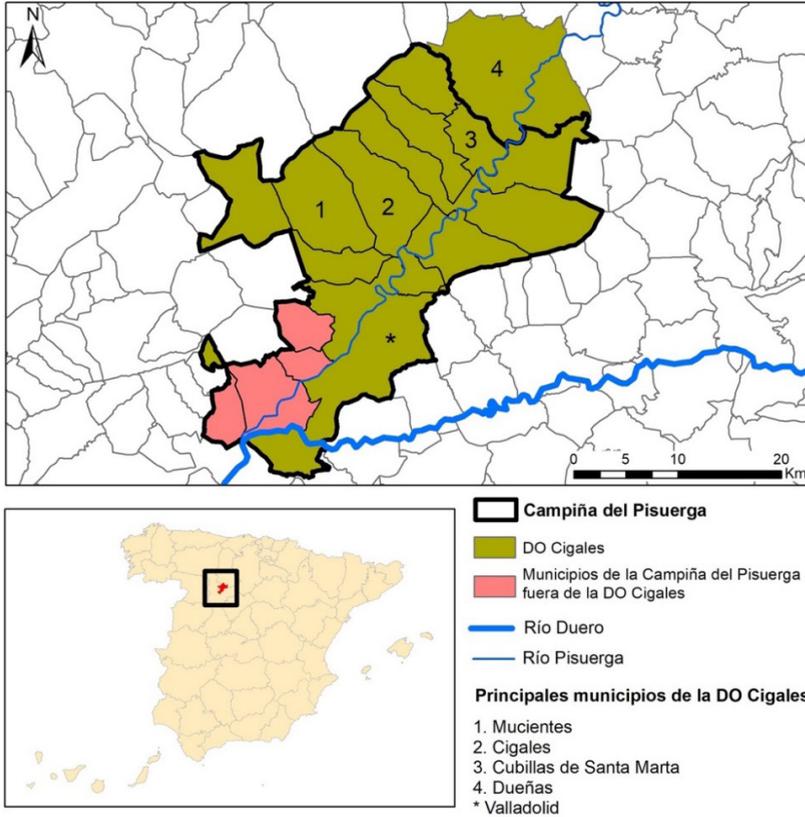


Fig.1. Área de estudio. La campiña del Pisuerga. Elaboración propia.

Dentro de la campiña del Pisuerga, este trabajo se va a centrar en las localidades que forman la DO Cigales, pues es donde se ubican las bodegas tradicionales excavadas⁷. Un territorio que no solo ha mantenido la actividad vitivinícola, sino que la ha consolidado con el paso de los años convirtiéndose en un referente en la elaboración de vinos rosados. Un espacio que, en la actualidad, combina la tradición y la modernidad de la industria de la vid y el vino, y que cuenta con un importante patrimonio de bodegas excavadas que se han convertido en una de sus señas de identidad, así como en un reclamo turístico para las personas que visitan estas tierras.

Para comprender las causas naturales que han permitido la construcción de las bodegas, es necesario conocer cuáles son las características morfoestructurales de este espacio. El área de estudio se encuentra formado por tres unidades morfoestructurales que condicionan la actividad socioeconómica y la organización de este territorio: la

7 Se deja fuera del área de estudio a las bodegas localizadas en la propia ciudad de Valladolid, ubicadas en el centro de su casco urbano debajo de las casas, en palacios y conventos, y que tienen una morfología diferente a las construidas en el medio rural.

campiña, las terrazas y los páramos (García Fernández, 1963). En primer lugar, la propia campiña del Pisuerga, nombre que recibe este espacio, ubicada en el centro de Castilla y León, y que se extiende hasta la desembocadura del río Duero. Es una extensión de terreno plano con tierras destinadas a la agricultura, especialmente, al cultivo del cereal y de la vid. En segundo lugar, desde el fondo del valle hacia los páramos, se ha construido un sistema de nueve terrazas escalonadas disimétricas que van desde los más de 165 metros a los 5 metros sobre el nivel del río en su cauce actual (Olmo Zamora y Portero García, 1982). Estas terrazas están compuestas por suelos de arcillas, que facilitan la excavación de las bodegas. Finalmente, en tercer lugar, se encuentran los páramos calcáreos de los montes Torozos y del Cerrato, plataformas tabulares subhorizontales sobre las que el río Pisuerga ha incidido hasta conseguir abrirse paso y configurar este valle, y en cuyas laderas, también se han excavado las bodegas.

En la actualidad hay catalogadas un total de 1200 bodegas excavadas. En todas las localidades, a excepción de en una de ellas, se conservan este tipo de bodegas que reflejan la actividad vitivinícola que hubo en el pasado, las cuales permanecen como un recuerdo de la importancia que tuvo esta actividad. Hoy día se han convertido en un claro recurso enoturístico transformándose algunas de ellas en centros de interpretación y restaurantes principalmente.

Fuentes para el estudio

Para el desarrollo de esta investigación se han utilizado diversas fuentes, desde documentos históricos (Fig. 2), hasta portales estadísticos con información actualizada. La información recogida en los archivos municipales ha permitido analizar el papel del cultivo de la vid y la elaboración del vino en épocas pasadas, y con ello, la necesidad de construir bodegas para elaborar y almacenarlo. La documentación encontrada en archivos como, por ejemplo, en el Archivo Histórico Municipal de Valladolid, refleja la realidad vinculada con la vid y el vino, desde al menos el siglo XVI, en lo relativo a la localización de las bodegas; a la relación que mantenía la capital con el resto de municipios del área de estudio en lo relativo al comercio del vino; a las ordenanzas del vino que regulaban cuestiones tales como su consumo, los impuestos que se pagaban, cuando se podía introducir vino de fuera de la ciudad, etc.; o a los pleitos judiciales entre bodegueros por las propiedades y por el reparto de las herencias. Otras fuentes geohistóricas empleadas para indagar sobre el origen de las bodegas han sido el Catastro del Marqués de la Ensenada (1751-1752), que recoge el número, tamaño, ubicación y propietarios de las bodegas, y la superficie y calidades de los viñedos de las localidades que conforman el área de estudio; así como el Diccionario de Madoz (1845-1850), que también facilita información sobre bodegas y viñedos. Como fuentes más recientes, se han consultado las *Fichas de catalogación de bodegas, lagares y guardaviñas* de la Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León (2007), un trabajo que recoge un exhaustivo inventario de las bodegas de la región, y el estudio sobre la *Conservación y mantenimiento de*

bodegas tradicionales: comarca de Cigales (2020) que pretende mostrar la situación actual de los barrios de bodegas de los municipios que componen la DO Cigales.

Finalmente, el trabajo de campo ha sido esencial. Se han recorrido los barrios de bodegas de los once municipios que poseen este tipo de construcciones para poder establecer tipologías de barrios de bodegas, estudiar el papel de sus elementos arquitectónicos, los nuevos usos que han adquirido y, especialmente, poder comprobar el estado en el que se encuentran.

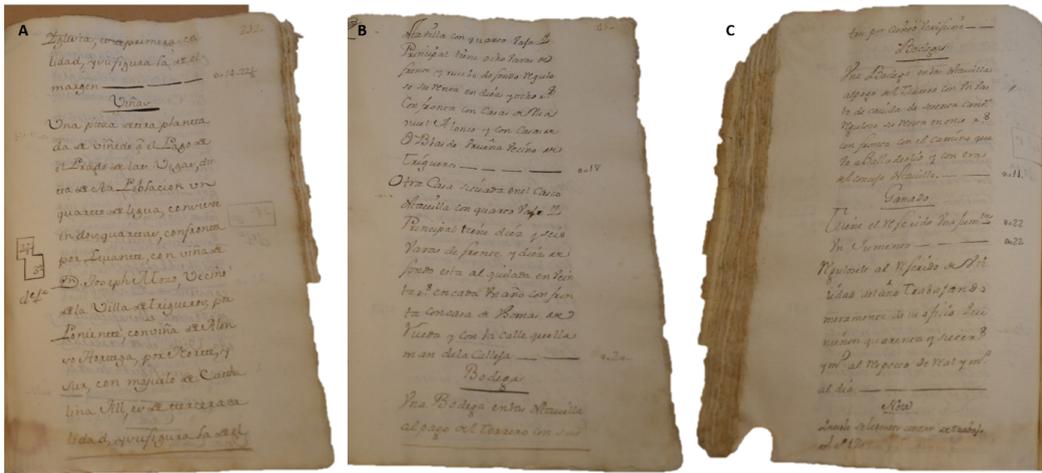


Fig. 2. Fragmentos del Catastro de Ensenada que recogen propiedades de viñas y bodegas.

Las bodegas excavadas: construcción y arquitectura

Una bodega es un espacio utilizado para la elaboración y el almacenamiento del vino. En el área de estudio la mayoría de las bodegas excavadas se localizan en el medio rural. El origen de este tipo de bodegas se remonta al periodo de la repoblación de las tierras del Duero en el siglo IX, pero tuvo su momento de mayor esplendor con la llegada de la filoxera a Europa, especialmente a Francia, a mediados del siglo XVIII, provocando una importante expansión del viñedo español y, por ende, el del valle del Duero (Huetz de Lempis, 1967, ed. 2005). Esta expansión de la vid vino acompañada de la proliferación de bodegas subterráneas, pues la producción de uva se incrementó y las bodegas que existían no eran suficientes para poder afrontar los nuevos volúmenes de vino que se elaboraban.

Las bodegas tradicionales organizadas en barrios constituyen un elemento del paisaje y de la economía del medio rural de Castilla y León muy arraigado en el territorio y entre sus pobladores. Los terrenos para su construcción eran cedidos a los habitantes de los pueblos por el Concejo municipal. Lo más normal era que cada viticultor tuviera su propia

bodega para poder almacenar el vino que elaboraba con la uva de sus majuelos, los cuales solían estar compuestos de variedades diversas que permitían obtener los típicos vinos claretos de este territorio. No ocurría lo mismo con el lagar, ya que no todas contaban con uno, por lo que era habitual la existencia de lagares comunales repartidos por el barrio de bodegas o por el núcleo urbano, y que los viticultores que no disponían de uno de ellos podrían utilizar para extraer el mosto de las uvas. Posteriormente trasladaban este líquido a sus bodegas para comenzar con el proceso de fermentación y convertirse en vino y, finalmente almacenarlo en su interior. Por ello, existen dos tipos de bodegas, por un lado, aquellas elaboradoras, que contaban con lagar y, por otro lado, aquellas bodegas que no tenían lagar, y que se destinaban a almacenamiento del vino.

Para poder comprender este patrimonio excavado se van a explicar una serie de cuestiones características de las bodegas excavadas como son: i) los rasgos necesarios para su construcción; ii) su construcción y estructura interna; iii) la heterogeneidad en las plantas; iv) los elementos arquitectónicos exteriores; y v) su organización en barrios.

Rasgos básicos necesarios para la construcción de una bodega tradicional

La construcción de una bodega no era tarea fácil, ya que para su correcto emplazamiento había que tener en cuenta una serie de pautas. Era necesaria la existencia de un subsuelo adecuado con una capa impermeable, compacta, homogénea y consistente de arcilla, margas, rocas calizas o yesíferas blandas. El espesor solía ser superior a los diez o doce metros para que no existiese una capa freática. Todas estas características de suelo se presentan en casi todas las laderas o cerros, y en algunos suelos llanos de terrazas de aluvión. En este último caso, era necesario profundizar hasta encontrar suelos compactados, los horizontes de margas, arcillas o rocas blandas consolidados (Herrera, 1777, ed.1996). Los rasgos básicos que debían tener las bodegas los explicó Alonso de Herrera en su obra *Agricultura General* con una descripción detallada de su construcción y localización:

Toda bodega para ser buena, sea de cualquier hechura que sea, ha de ser desta manera. Que sea honda, fría, enjuta, oscura, de gruesas paredes, muy sano el tajado, y si es doblado es mejor, lejos de baños, de establos y de muladares, de albañales, de pozo, de humo, de troje, de arboles, mayormente de higuera, o de cabrahígos, que son arboles que crian mosquitos. Ha de ser limpia de toda suciedad, vueltas las ventanas hacia el cierzo, apartadas de Solano, y de manera que se puedan cerrar muy bien... En la bodega es bien que aya sus apartamientos, uno para cocer, otro para lo claro, otro para lo reposado, y que ha de permanecer. El suelo de la bodega sea de una argamassa, o ladrillado a canto, y hacia el medio della sea un poco acostado, y en medio una pileta, o de piedra, o de barro, para donde se recoja el agua de la bodega [...] (Alonso de Herrera, 1996: 30).

Elegido el terreno se hacían los agujeros pertenecientes a la zarcera, al respiradero, la chimenea y la entrada. A partir de aquí se comenzaba a excavar hasta la profundidad deseada y se iba dando forma a la escalera y a la bóveda. La tierra que se obtenía se sa-

caba al exterior y se depositaba en la parte superior de la bodega, formando lo que se conoce como cotarro, que servía de aislante y proporcionaba una temperatura óptima para el vino, constante durante todo el año, tanto en verano como en invierno, entre los 11-13°C.

La construcción de las bodegas excavadas y su estructura interna

Las bodegas (Fig. 3) solían excavarse en horizontal, unas con poca profundidad, unos tres metros aproximadamente, pero generalmente se hundían más en la tierra superando los cinco y seis metros. Su estructura era muy similar presentando una serie de elementos comunes en la mayoría de ellas. Al cruzar la puerta se encontraba la escalera, de unos 20-30 peldaños y con una altura de unos 2,5 metros (Fig. 3A). El primer tramo poseía un escalón más largo cuyo objetivo era el trato con los vendedores y los corredores del vino, que eran los intermediarios en el comercio del vino. A medida que se descendía hacia la planta inferior se localizaban, en uno u otro lado de la escalera, unas estancias denominadas cocinas o sisas, que, en función de su tamaño, se empleaban para almacenar leña, útiles de labranza, el propio vino o si eran de mayor tamaño solían usarse como salas para albergar eventos sociales como meriendas y todo tipo de celebraciones familiares.



Fig. 3. Interior de las bodegas. Fuente: Elaboración propia.

La nave central de la bodega se denominaba lagar (Fig. 3B) y estaba compuesta por una serie de herramientas como eran la viga de madera que podía superar los 10m de longitud, el husillo, un contrapeso compuesto por una gran piedra, y otros utensilios que permitían estrujar la uva convirtiéndola en mosto, momento a partir del cual, comenzaba el proceso de fermentación. Si bien, es cierto, que no todas las bodegas contaban con un lagar, en estos casos, el bodeguero estrujaba la uva en los lagares comunales y, una vez obtenido el mosto, lo trasladaba hasta su bodega donde tenía lugar el proceso de fermentación y donde se almacenaba y conservaba en condiciones óptimas hasta que fuese consumido. El vino cosechero había que beberlo a lo largo de ese mismo año antes de que se picase o avinagrarse.

Desde el lagar salían diferentes galerías que conducían a otras sisas de diferentes tamaños que tenían otras funciones, especialmente eran espacios donde se almacenaba el mosto para que fermentase, primero en cubas y barricas de madera (Fig. 3C), y más tarde en depósitos de cemento (Fig. 3D). Esta variedad de salas y de galerías han dado lugar a una importante heterogeneidad en el tipo de las plantas, haciendo de cada bodega un espacio único y singular.

La diversidad de las plantas: una arquitectura sin arquitectos

Respecto al tipo de planta de la bodega se caracteriza por lo que se conoce como una arquitectura sin arquitectos (Franco Jubete y Luis del Río, 2005), pues no existe ningún modelo de planta característico, ya que estas construcciones no contaban con casi ninguna planificación. El viticultor solía ser el encargado de la excavación de las galerías de la bodega en función de sus necesidades vinícolas. Lo más normal era que, según se horadaba la tierra se fuese dando forma a las diferentes galerías con sus estancias, siendo casi siempre diferentes, desde las más sencillas, hasta una red de túneles muy compleja que asemejaba a un laberinto.

Sin embargo, tras el trabajo de campo realizado, se ha observado que algunas plantas presentan ciertas semejanzas y se ha podido hacer una clasificación de las mismas. La más sencilla sería aquella que cuenta con una sola nave rectangular o acabada en una especie de semicírculo, donde, en algunas ocasiones, solía encontrarse el lagar (Fig. 4A). Presenta una serie de entrantes en la tierra de diversos tamaños donde se emplazaban las grandes cubas de madera destinadas a almacenar el vino y otros de menor tamaño en los que se guardaban utensilios propios de una bodega como garrafrones, odres, leña, etc. En muchas bodegas con este tipo de planta no era habitual que se elaborase el vino, sino que solía utilizarse como lugar de almacenamiento o de reunión. A partir de este tipo de planta básica las bodegas podrían variar en función de las necesidades del propietario. Dependiendo de los viñedos y del capital del viticultor, la bodega sería más grande o más pequeña, y presentaría diversos compartimentos y estancias necesarias para el proceso de vinificación y mantenimiento del vino, así como otros espacios destinados al ocio y recreación de los propietarios.

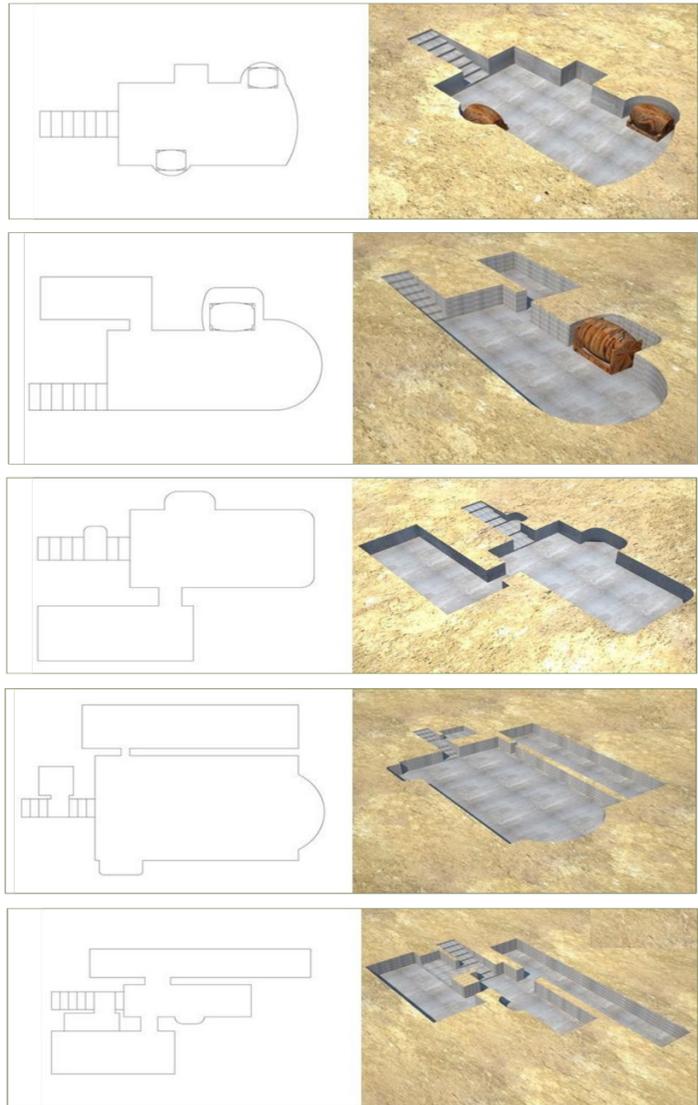


Fig. 4. Heterogeneidad de plantas. Elaboración propia.

Lo más normal era excavar la sala principal y levantar la fachada de la bodega, el resto se iba realizando con el tiempo y en momentos de menor carga laboral del viticultor. En los periodos de menor actividad el viticultor iba ampliando la bodega, poco a poco, horadando nuevas salas y conformando una estructura cada vez más compleja e irregular (Fig. 4B). En ocasiones, la excavación llegaba a las bodegas vecinas, por lo que, en estos casos, se levantaba un muro y se continuaba la excavación por otro camino. En el resto de la figura se observan planos más complejos, con más salas y bodegas más

grandes que elaboran y albergan vino en mayores cantidades. Por ejemplo, en la Fig. 4C se añade un nuevo elemento en la bajada de las escaleras denominado sisa y que se utilizaba para guardar leña, pellejos y la herramienta empleada en los viñedos. También presenta una planta de mayor tamaño con un lagar y una sala de almacenamiento del vino de mayor envergadura. Por otro lado, la Fig. 4D es similar a la anterior, pero posee unas dimensiones mayores y también está orientada a la venta de vino. En este caso la sisa o cocina, situada en el tramo medio de las escaleras, es más grande, y su función prioritaria es la de comedor, un espacio para celebrar meriendas, una actividad que perdura en la actualidad. Finalmente, la Fig. 4E presenta una estructura más compleja a las anteriores, pero con la misma finalidad.

Este tipo de bodegas es el resultado de las diferentes ampliaciones que ha ido realizando el viticultor a lo largo de los años, y que han originado una disposición más compleja de estas instalaciones, más enrevesada y laberíntica, ya que el propietario aprovechaba aquellas paredes donde los materiales eran más fáciles de excavar para su expansión. Las mayores dimensiones que presenta reflejan un espacio capacitado para la producción de vino para un mercado más amplio, y no tanto orientado al consumo personal como muchas de las bodegas.

El exterior de las bodegas: elementos arquitectónicos

La fachada de la bodega (Figs. 5A, B y C) es el elemento frontal donde se localiza la entrada principal. Solía ser de piedra y contaba con un poyo donde se sentaba el propietario con sus vecinos y amigos, por lo que tenía una función de sociabilización. Otros elementos arquitectónicos característicos de estas construcciones, habitualmente erigidos en piedra, y que tenían una funcionalidad clave en la vinificación y conservación del vino eran los respiraderos, las zarceras y las chimeneas. Los tres, son conductos verticales que comunican el interior de la bodega con el exterior, pero tienen funciones diversas.

El respiradero es una especie de columna que asemeja a una chimenea, con la diferencia que cuenta en su estructura con pequeños vanos que permiten la ventilación de la bodega gracias a la circulación del aire. Estas pequeñas ventanas permitían la salida de los gases que se originaban en el proceso de fermentación del mosto, conocidos como tufo, y que resultaban mortales para las personas que los inhalaban. En algunos municipios del área de estudio también lo denominan lucera (Figs. 5D, E y F).

La zarcera, también denominada echadero o descargadero, es una construcción que cuenta con una puerta que al abrirla da paso a otro conducto vertical que comunica el exterior con el interior de la bodega y que se empleaba para arrojar la uva (Figs. 5G y H). Al tirar la uva por este vano, el bodeguero se ahorraba el tener que bajar los pesados cestos de uvas por las empinadas escaleras. Una vez que la uva se encontraba en el interior de la bodega se prensaba para extraer su jugo y, posteriormente, se conducía a las cubas o depósitos.

Finalmente, el tercer elemento corresponde a la chimenea, una estructura vertical y abierta por completo en la parte superior por donde salía el humo originado al quemar leña o cepas viejas (Fig. 5I). En las sisas interiores se localizaba el hueco de la chimenea que tenía como objetivo calentar las estancias de la bodega, si fuese necesario, para arrancar el proceso de fermentación. También se empleaba para cocinar, pues, como hemos comentado, las bodegas también eran empleadas como merenderos.

Junto a las zarceras, respiraderos y chimeneas hay que mencionar otro elemento identificativo de estas construcciones, los cotarros (Fig. 5J). Son unas ligeras ondulaciones de tierra que se localizan en la parte exterior de la bodega asemejando una especie de bóveda. Está formada por la tierra que procede del interior de la bodega durante el proceso de excavación, la cual se depositaba en la parte superior dando lugar a esta apariencia alomada.



Fig. 5. Elementos arquitectónicos de las bodegas. Elaboración propia.

Organización en barrios

De este tipo de bodegas, en la campiña del Pisuerga, hay catalogadas un total de 1200 bodegas tradicionales que se encuentran repartidas entre once de los trece municipios que componen la DO Cigales (Tabla 1), dando lugar a un rico patrimonio excavado vinculado al vino. Un patrimonio vitivinícola que, aunque no sean construcciones excavadas, lo completan los lagares o los guardaviñas, siendo todo ello un reclamo turístico para este territorio.

MUNICIPIO	BODEGAS TRADICIONALES	%
Cabezón de Pisuerga	68	5,67
Cigales	155	12,92
Corcos del Valle	82	6,83
Cubillas de Santa Marta	77	6,42
Dueñas	228	19
Fuensaldaña	92	7,67
Mucientes	151	12,58
Quintanilla de Trigueros	28	2,33
San Martín de Valvení	44	3,67
Santovenia de Pisuerga	0	0
Trigueros del Valle	130	10,83
Valoria la Buena	145	12,08
Total	1200	100

Tabla 1. Relación de bodegas tradicionales en el área de estudio. Fuente: Fichas de Catalogación de Bodegas, Lagares y Guardaviñas. Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León (2007). Elaboración propia.

Los municipios con mayor número de bodegas son Dueñas y Cigales que cuentan con 228 y 155 bodegas respectivamente, ambas localidades históricas en la elaboración de vino y prueba de ello son la abundancia de estas construcciones. En el caso de Dueñas,

existe constancia de las primeras bodegas en el siglo XIII, y en concreto en 1211, cuando Alfonso VIII dona al monasterio de San Isidoro de Dueñas una bodega de su propiedad. Sin embargo, todo parece indicar que, ya en el siglo X, podría haber alguna bodega en esta localidad donde se elaborase vino, pues en el año 990 se donaron unas viñas a este mismo monasterio (González González, 1960; Reglero de la Fuente, 2005). Un papel destacado de la vitivinicultura que se ha mantenido con el paso de los años, ya que, en el siglo XVIII, según las Respuestas Generales del Catastro de Ensenada, en la campiña del Pisuerga se elaboraban algo más de cinco millones de litros, de los cuales, dos de ellos en Cigales y alrededor de un millón y medio en Dueñas. Esta elevada producción era posible gracias a la superficie de vides que era de alrededor de 5000 hectáreas, el doble de las que había en el año 2021. Otras localidades como Mucientes, Valoria la Buena o Trigueros del Valle, también contaban con numerosas bodegas, con 151, 145 y 130 bodegas respectivamente, cifras que indican que, prácticamente todas las familias tenían una bodega para elaborar vino, bien para su consumo o bien para su venta.

En cuanto a su organización en el territorio las bodegas se disponían en barrios con sus respectivas calles que solían ser, las principales, más anchas, y luego, a partir de estas, salían caminos estrechos y sinuosos, muchos de ellos sin salida, y que daban acceso a las diferentes bodegas (Fig. 6). Toda esta estructura conformaba espacios bien estructurados, asemejando un pequeño pueblo, y donde se llevaba a cabo todo el proceso de vinificación y posterior venta del vino, al mismo tiempo que se desarrollaba una intensa vida social entre los propietarios de las bodegas y todas las personas que recorrían sus calles.

Todos estos barrios no eran iguales, ya que dependiendo del terreno en el que se ubicaba el municipio, este se expandía por un sector u otro de la localidad, e iba adquiriendo una morfología determinada que condicionaría fuertemente el paisaje. En el área de estudio se han identificado cuatro tipos de barrios de bodegas: (i) anexos a la trama urbana, es una especie de prolongación del casco urbano, pero bien delimitado cada uno de ellos; (ii) separados de la trama urbana por eras y tierras de cultivo, por lo tanto algo alejados del pueblo; (iii) a lo largo de la ladera de un cerro aprovechando la facilidad de excavación; e (iv) insertos en la trama urbana municipal debido al crecimiento del casco urbano conviviendo las casas con las bodegas.



Fig. 6. Barrios de bodegas. A) San Martín de Valvení y B) Cubillas de Santa Marta. Elaboración propia.

Conclusión: puesta en valor y desafíos de las bodegas

No cabe duda de que, las bodegas subterráneas son parte del patrimonio excavado de los municipios que forman la campiña del Pisuerga. Unas construcciones que han cumplido con una función económica y social relevante en la historia, permitiendo la elaboración del vino, un alimento que ha sido esencial en la dieta de la población hasta mediados del siglo XX. A partir de este momento, tiene lugar un proceso de abandono de la población del medio rural, y con estas personas, de los pilares sobre los que se asentaba esta sociedad. La expansión de la vid en diferentes momentos históricos fue acompañada de la necesidad de construir bodegas para elaborar el vino, y por ello, hoy día, existen los barrios de bodegas en la mayor parte de las localidades, una herencia de la tradicional actividad vitivinícola y que forma parte del patrimonio local.

Desde hace unas décadas, las bodegas han dejado de cumplir la función para la que fueron construidas, la elaboración del vino, y en tan solo unas pocas se sigue elaborándolo para consumo personal empleando las técnicas tradicionales. El nuevo proceso se ha trasladado a las grandes naves, en las afueras de los municipios, que elaboran vino en mayores cantidades y cumpliendo con las exigencias establecidas por las autoridades sanitarias. En la actualidad, las bodegas que no se encuentran cerradas, se mantienen como espacios de ocio y albergan las sedes de peñas en las fiestas patronales, son merenderos, oficinas de turismo y algunas se han convertido en restaurantes y museos.

Las bodegas tradicionales son un patrimonio excavado que cuentan con siglos de existencia, pero, en el caso de los municipios de la campiña del Pisuerga, como en la mayor parte de municipios de todo Castilla y León, carecen de una legislación específica que ayude a su mantenimiento, por lo que, tanto las administraciones públicas, como en este caso la DO Cigales, además de los propietarios y de los propios vecinos de estos pueblos, tienen que trabajar de forma conjunta para conseguir mantener un patrimonio único y singular de estas tierras que se ha convertido en parte de la historia, así como en un recurso turístico de primer orden para este territorio.

El patrimonio excavado de las bodegas tradicionales en la campiña del Pisuerga constituye un valioso testimonio de la historia agrícola y vinícola de la región, desempeñando un papel fundamental en la configuración del paisaje rural. Estas construcciones subterráneas, adaptadas a las características del terreno, no solo son un ejemplo notable de la arquitectura popular, sino que también son un reflejo de las técnicas constructivas ancestrales, cuya preservación se convierte en un acto de salvaguarda cultural. En este contexto, la conservación de las bodegas se presenta como una necesidad urgente, ya que, en muchos casos, la falta de mantenimiento y el abandono progresivo han provocado su deterioro y posterior desaparición, mientras que en otras ocasiones se han alterado sus características arquitectónicas originales sin ningún tipo de permiso ni de control por parte de las administraciones públicas.

Por ello, se hace necesario proteger estas construcciones, no solo desde una perspectiva histórica, sino también como parte de una estrategia para revitalizar el medio

rural. La integración de las bodegas en proyectos de desarrollo sostenible, como espacios culturales o turísticos, podría ser una solución eficaz para evitar su deterioro y colapso, al mismo tiempo que podría contribuir al dinamismo económico y social de las zonas rurales. Sin duda, el turismo, y en este caso el enoturismo, es un baza clave para intentar revertir la situación de abandono en la que se encuentran inmersos la gran mayoría de los pueblos de Castilla y León. Además, la puesta en valor de estos elementos arquitectónicos debe ir acompañada de un enfoque respetuoso con el patrimonio, que garantice su preservación a largo plazo y la transmisión de este legado a las futuras generaciones. Este último punto es esencial, pues con la despoblación, muchas personas han perdido el arraigo y la identidad de sus lugares de nacimiento.

La intervención en las bodegas debe ser cuidadosa y considerar tanto su valor estructural como simbólico. La adaptación de estas construcciones a nuevos usos debe ser compatible con su autenticidad, para que las bodegas sigan siendo un referente tangible del pasado mientras responden a las necesidades del presente. En definitiva, la protección, conservación y valorización de las bodegas tradicionales son cruciales para preservar no solo una parte significativa del patrimonio excavado de la campiña del Pisuerga, sino también la identidad de este territorio, así como de sus moradores.

Agradecimientos

Este trabajo se ha realizado en el marco del proyecto de investigación de generación del conocimiento del Ministerio de Ciencia, Investigación y Universidades: Profundizando en el conocimiento de los catastros españoles de los siglos XVIII y XIX en el marco de los catastros europeos, de otras fuentes geohistóricas y las TIC. (PID2023-150367NB-I00, financiado por MCIN/AEI/10.13039/501100011033/ FEDER, UE).

Bibliografía

- Aladro Prieto, J.M. (2019). Bodegas, lagares y casas de viña: arquitectura, ciudad y paisaje del vino en Andalucía. *Andalucía en la historia*, (66), 14-17.
- Álvaro Roldán, M. (2021). La ruta de las cuevas-bodegas en Horche (Guadalajara), otro modelo de enoturismo. En C. Fernández-Daza Álvarez et al., (coords.). *XLIII Jornadas de Viticultura y Enología de la Tierra de Barros. III Congreso Agroalimentario de Extremadura* (pp. 85-107). Almendralejo: Centro Universitario Santa Ana.
- Baroja Herrero, L.A. (2019). Las bodegas tradicionales familiares en Autol. *Belezos: Revista de cultura popular y tradiciones de La Rioja*, (41), 64-67.
- Cañas Guerrero, I., et al. (2005). Bodegas subterráneas tradicionales en la Ribera del Duero. En A. Alonso González y P. Rodríguez Heras (dirs.). *Ponencias del V Curso de verano Viticultura y enología en la D.O. Ribera del Duero* (pp. 75-80). Aranda de Duero: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

- Chueca Yus, V.M. (2004). Las bodegas rupestres del Campo de Borja. En I. Aguilera Aragón y M.F. Blasco Sancho (coords.). *Comarca del Campo de Borja* (pp. 263-270). Zaragoza: Diputación General de Aragón.
- De Figueroa y Melgar, A. (1971). *Viajeros románticos por España*. Madrid: Escuelas Profesionales Sagrado Corazón.
- Esteban Rodríguez, S. y Fernández Portela, J. (2021). Cambios en las pautas de localización de las bodegas del entorno de la ciudad de Borja (Zaragoza). *Investigaciones Geográficas (España)*, (76), 119-139.
- Fernández Portela, J. y García Velasco, M.A. (2014). Las bodegas tradicionales: patrimonio olvidado en la cultura del vino en la denominación de origen de Cigales (Castilla y León, España). *Geographicalia*, (65), 61-86.
- Fernández Portela, J. (2015). Bodegas tradicionales y nuevos espacios vitivinícolas industriales en Castilla y León (España). *Cuadernos de Geografía*, (97), 87-109.
- Fernández Portela, J. (2018). La diversificación económica en una comarca vitivinícola tradicional: las bases que sustentan el enoturismo en la denominación de origen Cigales (Valladolid). *Espacio, tiempo y forma. Serie VI, Geografía*, (11), 141-168.
- Ford, R. (2008). *Manual para viajeros por España y lectores en casa. Madrid y Castilla*. Madrid: Ediciones Turner.
- Franco Jubete, F. y Luis del Río, S. (2005). *Cultura vitivinícola del Cerrato castellano: viñedos, vinos y bodegas del Cerrato palentino*. Palencia: Itagra.
- García Fernández, J. (1963). *Aspectos del paisaje agrario de Castilla la Vieja*. Valladolid: Cátedra de Geografía de la Universidad de Valladolid.
- Gautier, T. (1980). *Voyage en Espagne*. Francia: Editions D'Aujourd'hui.
- Gómez Lacort, J.E., et al. (1998): *Las bodegas: el acento de un paisaje y su contenido en Cubillas de Santa Marta*. Valladolid: Simanca Ediciones.
- González González, J. (1960). *El reino de Castilla en la época de Alfonso VIII. III, Documentos 1191-1217*. Madrid: Escuela de Estudios Medievales.
- Herrera, G. A. (1777, ed. 1996). *Agricultura general que trata de la labranza del campo y sus particularidades, crianza de animales y propiedades de las plantas*. Madrid: Editorial E. Terrón.
- Huetz de Lemps, A. (1967, ed. 2005). *Vinos y Viñedos de Castilla y León*. Valladolid: Junta de Castilla y León.
- Jové Sandoval, F. (2016). *Patrimonio excavado. Las bodegas de Torquemada. Bien de Interés Cultural*. Valladolid: Junta de Castilla y León, Diputación de Palencia, Ayuntamiento de Torquemada, Cátedra Juan de Villanueva y Universidad de Valladolid.
- Jové Sandoval, F. y Sáinz Guerra, J.L. (2016). *Arquitectura excavada. Las bodegas de Baltanás. Bien de Interés Cultural*. Valladolid: Junta de Castilla y León, Diputación de Palencia,

- Ayuntamiento de Torquemada, Cátedra Juan de Villanueva y Universidad de Valladolid.
- Jové Sandoval, F., et al. (2016). Bodegas tradicionales excavadas; la bodega comunal: de “La Pólvora” en Peñafiel, trabajos de documentación y análisis. En F. Jové Sandoval y J.L. Sainz Guerra (coord.). *Arquitectura en tierra, patrimonio cultural: XII CIATTI 2015. Congreso Internacional de Arquitectura de Tierra, Tradición e Innovación* (pp. 67-76). Valladolid: Universidad de Valladolid.
- Jové Sandoval, F., et al. (2021). *Arquitectura excavada: barrios de bodegas tradicionales en la provincia de Valladolid*. Valladolid: Universidad de Valladolid y Cátedra Juan de Villanueva.
- Jové Sandoval, F. (2018). Arquitectura del vino: las bodegas tradicionales como patrimonio cultural. *Biblioteca: estudio e investigación*, (33), 247-266.
- Jové Sandoval, F. et al., (2023). DO bodegas tradicionales: arquitectura y cultura del vino. *Aa: Revista del Colegio de Arquitectos de Valladolid*, (17), 39-43.
- Martín Martín, G. (2016). Las bodegas tradicionales: localización, construcción y uso. En J. Fernández Portela (coord.). *La comarca vitivinícola de Cigales: viñedos, bodegas y vinos* (pp. 189-199). Valladolid: Consejo Regulador de la DO Cigales.
- Martínez García, R. (2020). Las bodegas subterráneas de Utiel, Valencia. En M. Ponce González et al., (coords.). *Jornades d'Arqueologia de la Comunitat Valenciana* (pp. 467-475). Valencia: Generalidad Valenciana.
- Mazaira, J.L. (2022). Valdeorra: tierra de vinos. En Fundación Caja Rioja (coord.). *III Congreso internacional de Barrios Históricos de Bodegas (Actas)* (pp. 103-108). Logroño: Ruta del Vino Rioja Oriental, Fundación Caja Rioja.
- Montoya García-Reol, E. (2012). *El viñedo en la historia de la agricultura burgalesa*. Burgos: Publicaciones de la Excelentísima Diputación Provincial de Burgos.
- Muñoz de la Calle, D., et al. (2013). Barrios de bodegas tradicionales excavadas en el Valle del Esgueva. En F. Jové Sandoval y J.L. Sainz Guerra (coords.). *Construcción con tierra, pasado, presente y futuro: Congreso de Arquitectura de Tierra en Cuenca de Campos* (pp. 73-82). Valladolid: Universidad de Valladolid y Cátedra Juan de Villanueva. Disponible en: <https://www5.uva.es/grupotierra/publicaciones2013.html>
- Nieto Taberné, T. (2022). Cuatro bodegas tradicionales construidas intramuros en Pastрана y Trillo. Guadalajara. *Cuadernos de etnología de Guadalajara*, (52), 525-544.
- Olmo Zamora, P. y Portero García, J.M. (1982). *Mapa geológico de España. Escala 1/50.000. Cigales*. 343. Madrid: Ministerio de Industria.
- Palacios García, M. (2014). Los barrios de bodegas tradicionales de La Rioja. *Berceo*, (167), 61-87.
- Paredes Obispo, C. (2015). Estudio de las bodegas tradicionales excavadas del cerrato castellano. Vías de conservación mediante instrumentos de sensibilización de sus

- propietarios. En F. Jové Sandoval y J.L. Sainz Guerra (dirs.). *Construcción con tierra: investigación y documentación* (pp. 169-178). Valladolid: Universidad de Valladolid.
- Plaza Gutiérrez, J.I., et al., (2019). Los barrios de bodegas tradicionales y otros bienes patrimoniales en el paisaje vitivinícola de los “Valles de Benavente” (Zamora). Recursos territoriales para el turismo. En AGE (coord.). *Crisis y espacios de oportunidad. Retos para la Geografía: Libro de Actas. XXVI Congreso de la Asociación Española de Geografía* (pp. 1245-1259). Valencia: Asociación Española de Geografía y Universidad de Valencia.
- Reglero de la Fuente, C. M. (2005). *El monasterio de San Isidro de Dueñas en la Edad Media: un priorato cluniacensiense hispano, (911-1478)*. León: Estudio y colección documental Centro de Estudios e investigación “San Isidoro”.
- Rincón Sanz, J.I. (2019). Moradillo de Roa: proyecto de concienciación, protección, mantenimiento, recuperación y puesta en valor de las bodegas y lagares tradicionales de “El Cotarro”. En A. Tobes Velasco et al., (dirs.). *Encuentros de la tradición y de la innovación en el sector vitivinícola; II Factores de valorización del sector vitivinícola* (pp. 139-143). Burgos: Universidad de Burgos.
- Twiss, R. (1999). *Viaje por España 1773*. Madrid: Ediciones Cátedra.