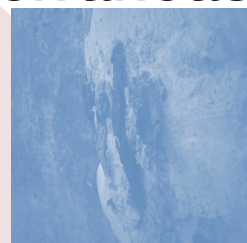


Arquitectura excavada y vino en Utiel.

Catálogo, análisis y propuesta de revalorización de las bodegas subterráneas

Patricia García Ballesteros
Tutora: Yolanda Hernández Navarro



Grado Universitario en Fundamentos de la Arquitectura
Curso académico 2018-2019
Trabajo Fin de Grado
Universitat Politècnica de València. Septiembre de 2019



ESCOLA TÈCNICA
SUPERIOR
D'ARQUITECTURA



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA

Resumen

La elaboración tradicional del vino ha constituido una de las principales labores artesanales y cotidianas de muchas familias de la comarca de la Plana Utiel-Requena, situada en el interior de la provincia de Valencia, desde siglos atrás. Para ello, toda una infraestructura subterránea se desarrolló para albergar la producción vinícola de la zona. Desafortunadamente, el auge del cooperativismo y la industrialización de la producción, han provocado el abandono progresivo de estas particulares arquitecturas excavadas y con ello su conservación y protección como patrimonio arquitectónico del municipio.

Este trabajo pretende catalogar, en la medida de lo posible, las tipologías dominantes en el conjunto de antiguas bodegas autoproductivas de vino de Utiel. Para ello, se analizarán varias construcciones en diferentes emplazamientos del municipio y se compararán mediante varios criterios, como pueden ser funcionamiento, distribución de espacios, elementos constructivos predominantes, entre otros.

Asimismo, se profundizará en el ámbito de la conservación, rehabilitación y con ello la puesta en valor de este tipo de arquitectura excavada tan dominante en la zona. Dicho cometido se realizará a través del caso particular de una bodega familiar perteneciente a una casa del siglo XIX situada en el 'primer barrio extramuros' de la población.

Palabras clave

Bodega

Arquitectura excavada

Utiel

Vino

Conservación

Patrimonio



Fuente: Rosalía Gil

Resum

L'elaboració tradicional del vi ha constituït una de les principals labors, artesanals i quotidianes de moltes famílies de la comarca de la Plana Utiel-Requena, situada a l'interior de la província de València, des de segles arrere. Per aquest motiu, es va desenvolupar tota una infraestructura subterrània per a albergar la producció vinícola de la zona.. Desafortunadament, l'auge del cooperativisme i la industrialització de la producció, han provocat l'abandó progressiu d'aquestes particulars arquitectures excavades i amb això la seua conservació i protecció com a patrimoni arquitectònic del municipi.

Aquest treball pretén catalogar, en la mesura que siga possible, les tipologies dominants en el conjunt d'antics cellers autoproductives de vi d'Utiel. Per això, s'analitzaran diverses construccions en diferents emplaçaments del municipi i es compararan mitjançant diversos criteris, com poden ser funcionament, distribució d'espais, elements constructius predominants, entre altres.

Així mateix, s'aprofundirà en l'àmbit de la conservació, rehabilitació i amb això la posada en valor d'aquest tipus d'arquitectura excavada tan dominant en la zona. Aquesta comesa es realitzarà a través del cas particular d'un celler familiar pertanyent a una casa del segle XIX situada en el "primer barri extramurs" de la població.

Paraules clau

Celler

Arquitectura excavada

Utiel

Vi

Conservació

Patrimoni



Fuente: fotografía familiar

Summary

Traditional wine-making has been one of the main labours and everyday tasks of many families in Utiel-Requena region, which is located in the interior of the province of Valencia since centuries ago. Due to this reason, an entire underground infrastructure was developed to produce the wine of the area. Unfortunately, the rise of cooperativism and the industrialization of production have caused the progressive abandonment of these particular excavated architectures and with it their conservation and protection as architectural heritage of the municipality.

This work aims to catalog, to the extent possible, the dominant typologies in the architectural ensemble of Utiel wine cellars. For this, a group of constructions will be analyzed in different locations of the municipality and they will be compared using several criteria, such as operation, distribution of spaces, predominant construction elements, among others.

Likewise, it will go in depth in the field of conservation and with it the enhancement of this type of excavated architecture. This task will be carried out through the particular case of a family winery belonging to a 19th-century house located in the 'first neighborhood built outside the walls' of the city.

Key words

Winery
Excavated architecture
Utiel
Wine
Conservation
Cultural heritage



Fuente: fotografía familiar

Agradecimientos

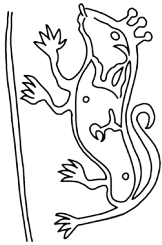
Agradezco principalmente a Lidia, Marife y Pedro, los tres miembros de mi familia, que han formado un equipo para ayudarme a sacar y sacar kilos de tierra durante largas mañanas y en general con todo lo que podían sin pedir nada a cambio.

También a mis abuelos y a los padres de estos, por haber permitido que su legado llegara hasta mi y así haber tenido la oportunidad de realizar esta investigación, volviendo a revolucionar el hogar que ha visto crecer a toda la familia.

A mi tutora, Yolanda, y a mis amigas y amigos de la universidad, por haberme ayudado en todo lo que he necesitado. Y en general a todas las personas, amigas y desconocidas, que han querido ayudarme en todo lo que han podido para poder recabar información. Ya fuera aportando datos, dejándome invadir sus bodegas o incluso transmitiéndome los conocimientos de su propia experiencia, porque me han servido para aprender no solo sobre arquitectura, sino sobre la cultura y las señas de identidad de un pueblo.

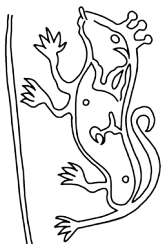
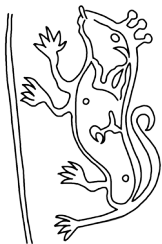
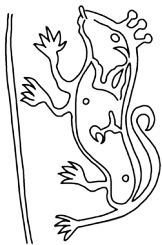
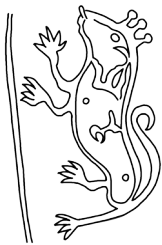


Fuente: fotografía familiar



Índice

1.Introducción	6
1.1.Objetivos	8
1.2.Metodología	9
1.3.Antecedentes y estado de la cuestión	10
<i>La evolución histórica de la arquitectura subterránea en Utiel y su relación con la producción vinícola</i>	10
<i>De la construcción defensiva medieval a la producción vinícola</i>	11
<i>El desarrollo demográfico y productivo: las bodegas subterráneas como parte de la vivienda</i>	15
<i>Estado actual de la cuestión</i>	20
2.Caracterización de bodegas subterráneas del municipio y su catalogación	22
2.1.Elaboración del vino y funcionamiento de una bodega subterránea	22
2.2.Elementos constituyentes de una bodega tradicional y sus relaciones espaciales	24
2.3.Catalogación de algunas bodegas en el núcleo urbano	30
3.El caso de una bodega extramuros bajo vivienda.	
Estudios previos y propuesta de intervención	39
3.1.Análisis histórico	40
3.2.Levantamiento planimétrico	45
3.3.Análisis espacial	51
3.4.Análisis funcional	53
3.5.Análisis constructivo	55
3.6.Degradaciones materiales y daños estructurales	61
3.7.Propuesta de intervención	65
4.Conclusiones	68
5.Bibliografía	76
6.Anexos	79
6.1.Glosario	80
6.2.Planos de trabajo del levantamiento gráfico	84



[D1] Inscripciones halladas en tinajas de Utiel

Fuente: Cabasa S., Romero A.(2009). Tinajería tradicional española

1.Introducción

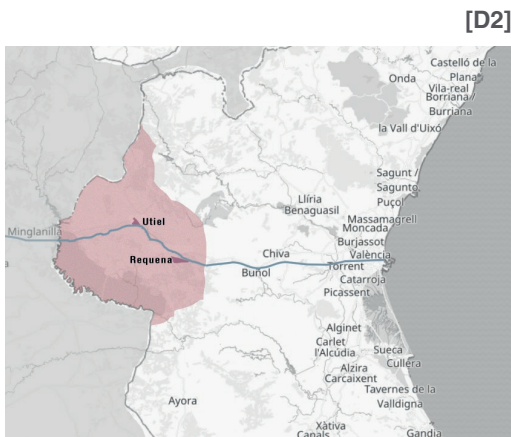
Este trabajo surge con la intención de estudiar y analizar una tipología concreta de arquitectura: las bodegas subterráneas que se extienden a lo largo del municipio de Utiel, una población situada entre la meseta castellana y la costa mediterránea, al oeste de la provincia de Valencia, dentro de la comarca de la Plana de Utiel-Requena. El cultivo de la vid y la elaboración del vino se convirtieron en el motor de la economía agraria de la comarca, con más de 34.000 hectáreas de viñedos dentro de la D.O. Utiel-Requena en la actualidad. Dichas plantaciones fueron ya hace siglos las causantes de la proliferación de este entramado de bodegas que permanecen ocultas bajo el casco urbano de la población.

[D2] Ubicación de la comarca en la provincia de València

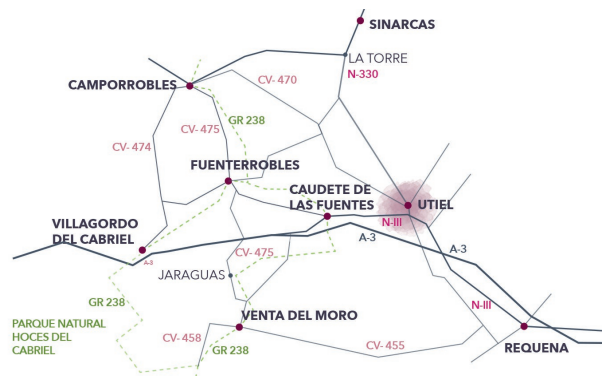
Elaboración propia [e.p.]

[D3] Mapa conceptual de los principales municipios de la comarca

Fuente: Ruta del Vino Utiel-Requena



[D2]



[D3]

Actualmente, la puesta en valor de un conjunto de excavaciones que fueron testigos de la elaboración durante siglos de uno de los bienes más preciados de esta comarca, el vino, requiere del conocimiento pormenorizado de sus partes, sus morfologías, sus materiales y técnicas constructivas. Es importante este tipo de investigaciones para guardar un testimonio escrito de lo que eran y son dichas bodegas subterráneas y al mismo tiempo contar con una base documental que permita tener una visión tanto general como pormenorizada de lo que estos espacios albergan. Asimismo, esta redacción busca concretar cuales son las patologías más frecuentes en esta arquitectura sustractiva cuyos ejemplos se repiten a lo largo de gran parte del municipio y tras esto, proponer de manera breve una serie de propuestas de intervención enfocadas a su conservación.

De manera introductoria, este escrito recorre el desarrollo tanto urbanístico como agrícola de la comarca Utiel-Requena, centrando la descripción en el conocimiento de los espacios subterráneos de una de sus poblaciones de mayor entidad, Utiel. Como punto de partida se concretan los objetivos particulares de la redacción de este trabajo y la metodología seguida para llegar a ellos, que destaca no solo por el trabajo de investigación de fuentes escritas sino por la labor de toma de datos in situ.

El desarrollo del trabajo se centra primero en el análisis de algunas bodegas en distintas ubicaciones del municipio, que presentan características particulares y además logran generar una visión de conjunto. Tras ello, se lleva a cabo el estudio particular de una bodega ubicada en el primer barrio que se construyó extramuros en esta localidad, y que trata de analizar sus propiedades funcionales, espaciales y materiales de manera pormenorizada. A su vez, se recogen datos sobre su degradación y se proponen una serie de intervenciones encaminadas a su mantenimiento.

A modo de conclusión, se proporciona una estrategia general para la conservación y revalorización de la arquitectura subterránea típica de esta zona tras haber esbozado los valores, las necesidades y las posibilidades de estos espacios.

1.1. Objetivos

El objetivo general de este trabajo consiste en catalogar y analizar desde un punto de vista arquitectónico las excavaciones dentro del núcleo urbano de la población de Utiel que alguna vez tuvieron que cumplir la función de bodega para la producción vinícola.

De esta manera se pretende clasificar de manera detallada este patrimonio protoindustrial en base a unas características comunes a través de sus características formales, funcionales y constructivas. Tras esto, los objetivos específicos radican en estudiar los detalles más singulares de una bodega que ayudan a comprender su funcionamiento pormenorizado.

- Se pretende documentar los lugares donde se localiza este patrimonio cultural tan vulnerable y a la vez desprotegido, en el caso urbano de Utiel, intra y extramuros.
- Generar un testimonio gráfico, descriptivo, planimétrico y fotográfico que pueda ser útil en el futuro para la conservación de estos espacios.
- Se persigue realizar un estudio histórico, social y económico que permita comprender por qué los espacios que se analizan han llegado a existir y se han transformado hasta conocerlos como son en la actualidad.
- Se aspira a conocer la evolución del mercado del vino a lo largo de la historia de la población, y como esta ha afectado a la arquitectura de la zona, más concretamente en cuanto a las bodegas subterráneas. Asimismo, las causas que han derivado en el abandono de estas construcciones y el peligro que corren en caso de no ser conservadas.
- Se procura poner en valor de este patrimonio tan abundante en la zona, generando así unas líneas básicas de intervención aconsejables para el conjunto de excavaciones para promover su mantenimiento y protección, sin pretender imponer un modelo único de restauración.

1.2. Metodología

Fases

- Recopilación y consulta de información, desde los aspectos más generales para limitar geográficamente el estudio, pasando a dar una visión generalizada de la evolución de la viticultura en todo el territorio, y focalizando la atención en los datos encontrados sobre el desarrollo urbano, económico y social de la población.
- Visita y toma de datos de bodegas subterráneas en todo el núcleo de la población. Este trabajo realizado in situ se divide por un lado en los datos planimétricos y fotográficos recopilados para la catalogación de una serie de bodegas de manera algo más general y por otro, en la toma de datos más exhaustivos en el caso de la bodega de estudio pormenorizada.

En ambos casos se ha realizado un análisis previo del espacio y sus elementos, un reportaje fotográfico y un levantamiento gráfico con toma de algunas medidas orientativas.

- Procesado de la información obtenida mediante recursos informáticos como son AutoCad, Photoshop u otros programas de diseño gráfico.
- Del conjunto de casos estudiados, se toma uno y se realiza un estudio pormenorizado incluyendo actuaciones de conservación.
- Extracción de conclusiones propias, orientadas a la conservación de este tipo de arquitectura tradicional. Esta fase se apoya en el análisis de otras situaciones similares a lo largo de la geografía de la península, encontrando iniciativas a la protección y mantenimiento de construcciones tradicionales tanto a nivel de conjunto como en elementos particulares.

Fuentes

- Fuentes escritas a través de bibliografía sobre casos similares en otras zonas geográficas; publicaciones de la comarca Utiel-Requena, de índole histórica, arquitectónica, económica, vitivinícola y sobre vivencias de la localidad; páginas web de los ayuntamientos de la zona, de la Denominación de Origen Utiel-Requena y publicaciones online; trabajos de fin de grado, fin de carrera y tesis doctorales relacionadas con el tema de las bodegas excavadas.
- Fuentes orales recopilados mediante entrevistas a historiadores de la zona y participantes en asociaciones culturales de la población, así como personas que han tenido la oportunidad de llegar a contemplar una bodega subterránea en su época productiva.
- Fuentes directas a partir de la lectura y análisis de los restos constructivos estudiados en las visitas a algunas de las bodegas, que proporcionan los datos de su propia historia.

1.3. Antecedentes y estado de la cuestión

La evolución histórica de la arquitectura subterránea en Utiel y su relación con la producción vinícola

La comarca de la Plana Utiel-Requena ha destacado a lo largo de su historia por su importante elaboración y comercio de vino. Desde los yacimientos arqueológicos como “Las Pilillas” (Requena) o “Los Villares” (Caudete), las numerosas bodegas (particulares o cooperativistas) y sus particulares arquitecturas, así como la arraigada tradición vinícola de sus habitantes, aún presente en el refranario local, la jerga agraria, fiestas o los nombres de algunas calles, así lo demuestran.

La localización de esta comarca, situada en el interior de la provincia de Valencia, separada de Castilla-La Mancha por el curso del río Cabriel y que se extiende sobre la meseta a la que da nombre, la Plana de Utiel a una altitud media entre los 600 y 900 msnm (Piqueras & Centro de Estudios Requenenses, 1997), haciendo que este lugar tenga las condiciones geográficas y climáticas idóneas para el cultivo de la vid en estas tierras, denominadas de secano.

Es por ello que los ejemplos de arquitectura vinculada a este sector se encuentran diseminados por toda la comarca, concentrándose en las poblaciones de Utiel y Requena por ser las más de mayor entidad. Si bien durante el último siglo los cambios han sido constantes y profundos para esta actividad debido en gran medida al auge del cooperativismo entre los años 30 y 60 (Novella Herrero, 1985), que supuso el abandono de muchas de las arquitecturas tradicionales de producción de vino en pro de las grandes bodegas comunales.

Para ser consciente de la influencia que ejerce la agricultura en esta tierra es interesante hacer un breve recorrido por su historia, centrandó la atención en los puntos de unión entre el desarrollo de la producción de vino y por consiguiente el de la arquitectura vinícola, más concretamente en el caso de las bodegas subterráneas.



[F1]



[F2]

[F1] Descarga de la uva en la Cooperativa Agrícola de Utiel
Fuente: F. Pérez Aparisi

[F2] Niño ayudando con las tareas de pisado de la uva
Fuente: Pardo, F. (2000). La viña y la bodega en el campo de Requena, Utiel, 1850-1950

De la construcción defensiva medieval a la producción vinícola

La presencia del vino en esta zona está probada desde el siglo V a.C. Por ejemplo, por la existencia de varios hallazgos arqueológicos, como el yacimiento de los Villares en el poblado de Kelin, situado en Caudete de las Fuentes. Este fue ocupado durante el final de la Edad de Bronce e inicios de la de Hierro (siglos VI-II-VII a.C.), encontrándose restos de ánforas y *tinajas*¹ además de pepitas de uva (Mata Parreño & Universidad de Valencia, 1997). Aún más determinante resulta el caso de la Solana de las Pilillas, constituida entorno al siglo V a.C. en el término de Requena. Este enclave cuenta con numerosos *lagares* al aire libre formados en la roca caliza donde se pisaba la uva para conseguir el *mosto* que posteriormente se dejaría fermentar en ánforas (Martínez Valle, 2014).

[1] *Tinaja*: pieza cerámica de directriz ovalada usada como recipiente de líquidos [información ampliada en el apartado 'Glosario'].

A lo largo de los siglos posteriores, en época romana e hispanovisigoda, la elaboración de vino se supone presente en la agricultura a nivel comarcal, aunque existen escasas evidencias arqueológicas sobre su elaboración (Martínez Valle, 2013).

[D4] Evolución urbana del casco histórico de Utiel entre los siglos VIII y XV

Fuente: elaboración propia [e.p.].



Ya en época musulmana cabe destacar el caso de Requena, considerada como plaza fuerte, mientras en localizaciones cercanas surgen nuevos núcleos urbanos. Centrándose en Utiel, esta es una población que se establece durante este periodo, a principios del siglo VIII, con la creación de una pequeña fortificación árabe (Ballesteros Viana, 1973) de la cual se han hallado restos del trazado de una muralla de tapia que está presente en algunas bodegas subterráneas como las recayentes a la Plaza del Castillo y la calle Puerta Nueva. Asimismo, el núcleo de población árabe se desarrolla en torno a la calle Serratilla y posteriormente se incluiría un pequeño barrio judío de trazado muy irregular (Vetges tu i Mediterrània, 2014).

Tras la conquista cristiana de la comarca en el siglo XIII las poblaciones tanto de Utiel como Requena ganaron en entidad, creciendo ampliamente y constituyendo nuevos límites amurallados. Estas maneras de fortificación junto con la excavación de galerías subterráneas son el germen de las cuevas y bodegas que hoy en día se extienden en el subsuelo de gran parte del casco histórico. Aunque la documentación no es precisa, la construcción de todo este entramado defensivo data del siglo XIII en adelante (Martínez García & Martínez García, 1985).

En los posteriores siglos, y hasta que la ciudad no creció fuera de sus murallas, allá por el siglo XIX, el grueso del desarrollo urbano en Utiel se concentró en la constitución de un entramado de calles, ya de manera más ortogonal y ordenada en el terreno delimita o intramuros por las murallas defensivas (Ballesteros Viana, 1973). Es por ello que en estas zonas se encuentra las bodegas más antiguas.

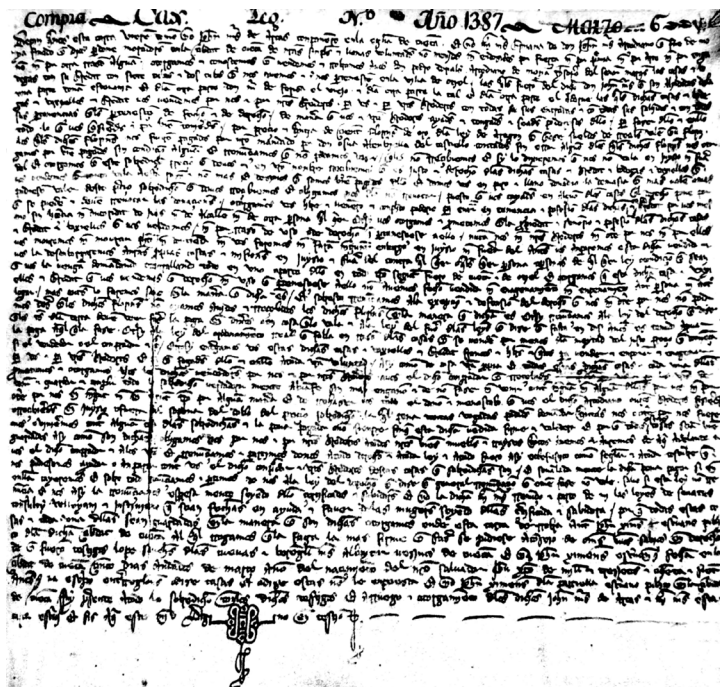
Su origen vino propiciado por las propias construcciones defensivas, típicas de las ciudades amuralladas durante la Edad Media, durante los siglos XIV y XV mayoritariamente (Martínez García & Martínez García, 1985), aunque la cronología no es muy exacta pues las murallas no fueron conservadas, habiendo sido utilizadas en su totalidad como paramentos medianeros de construcciones privadas adosadas ahora a los restos arqueológicos que impiden realizar estudios más exhaustivos. En este caso, las zonas clave que sirvieron para generar futuras bodegas fueron el recorrido de la propia muralla, las galerías de comunicación que recorren parte del casco antiguo y las torres de vigilancia.

En cuanto a las murallas, estas se encontraban realizadas en tapia sobre una base de mampostería que contaba con foso al extradós y, por los casos hallados, con galerías subterráneas en el intradós. De la misma manera, estas galerías se extendían dentro del recinto defensivo, conectando lugares de relevancia para facilitar la movilización militar de manera rápida y discreta. Su recorrido se puede ir desentrañando gracias a que, todavía algunas permanecen accesibles bajo las viviendas, aunque su trazado no es certero ya que son de acceso particular.

Tras los siglos con mayor violencia militar, estos pasajes dejarían progresivamente de ser utilizados para la defensa, y pasaron a ser propiedad de las viviendas que sobre ellas se erguían. Así los nuevos propietarios/as delimitaron los espacios

subterráneos mediante muros, pasando a utilizarse como despensas o, como en el caso que se trata, en nuevas bodegas.

A pesar de que la cronología del establecimiento de dichas bodegas varía desde el siglo XIV hasta el XIX, se han encontrado escrituras en el archivo de la Catedral de Cuenca sobre la venta de una casa con bodega que datan de 1387 (Martínez Martínez, 2018), por lo que se puede afirmar que ya que en el siglo XIV existían construcciones de este tipo, aunque por la época quizás no estaban ligadas a las galerías defensivas anteriormente citadas.



[D5] Documento de compra de una vivienda con bodega en Utiel [año 1387] en el Archivo de la Catedral de Cuenca.

Fuente: Martínez, J.M. (2018). Las bodegas subterráneas de la villa de Utiel.

La construcción de nuevas bodegas no cesó en siglos posteriores, como se recoge en el libro de la Historia de Utiel (Ballesteros Viana, 1973), y que explica que una ordenanza de 1551 prohibía el paso de carros sobre ciertas calles para no perjudicar la estabilidad de viviendas y bodegas.

Centrando la atención en las bodegas surgidas a partir de pasadizos militares, ha de destacarse su morfología debido a su origen. Como posteriormente se desarrollará en el apartado '*Elementos constituyentes de una bodega tradicional y sus relaciones espaciales*', estas bodegas tienen un desarrollo en planta denominado como 'bodega en galería' o 'bodega longitudinal'. Dicho nombre se debe a su primitivo uso como corredores de paso, que no solían ser más amplios de un metro y medio. Para aprovechar al máximo el espacio ya configurado, las tinajas se disponían a cada lo de la galería, formando una estructura secuencia, que en algunos casos se intercala con arcos o bóvedas de ladrillo macizo a sardinel, o simplemente formando bóvedas mediante el vaciado del propio terreno arcilloso.

Cabe destacar que, en algunos casos, aunque muy limitados en la zona, se han hallado *trullos* con formas circulares en planta (Martínez García & Martínez García, 1985). Este hecho puede deberse a que las antiguas torres de recinto amurallado fueron reconvertidas en los espacios que se utilizaban para recolectar el primer zumo de uva tras su pisado.

Los datos relativos a desarrollo y cantidad de bodegas subterráneas surgidos en el núcleo histórico a lo largo de la Edad Media y Moderna son escasos al haber perdido Utiel muchos de sus documentos durante la Guerra Civil y al no existir un Archivo Municipal que tenga estos títulos catalogados. Aún con todo, se puede reseñar que la generación de nuevas bodegas fue incrementando a lo largo de los siglos, experimentando un crecimiento más acusado a partir de 1752 como recoge el documento de 'Rectificaciones al Catastro de Ensenada' (Martínez Martínez, 2018).

El incremento del comercio del vino durante los siglos XVIII y XIX conllevó a su vez un crecimiento demográfico debiendo la población instalarse en nuevos barrios que surgieron ya en zonas extramuros. No por ello dejaron de emplearse las bodegas ya constituidas en el antiguo recinto medieval.



[D6] Plano de la Villa de Utiel [año 1799]
Fuente: Archivo General de Simancas

Desde el establecimiento de este tipo de arquitectura del vino hasta la actualidad numerosas han sido las transformaciones que han podido sufrir estas excavaciones emplazadas intramuros, debidas a reparcelaciones, repartos de herencias y expropiaciones para generar nuevos espacios públicos. Hoy en día sigue sin conocerse realmente el alcance de todo el entramado subterráneo con el que cuenta el casco histórico de la ciudad, aunque por los datos con los que ya se cuentan, la mayor parte de las parcelas en el recinto amurallado cuentan con bodega propia. Ciertamente es que muchas de las patologías arquitectónicas de esta zona vienen derivadas de la falta de conservación de estos lugares, habiendo asistido el municipio a derrumbes de viales y edificaciones.

El desarrollo demográfico y productivo: las bodegas subterráneas como parte de la vivienda

.....Economía y sociedad

Para comprender el desarrollo arquitectónico del municipio de Utiel es necesario estudiar con anterioridad las causas que llevaron a tal expansión. De forma mayoritaria esta población, al igual que el resto de la comarca, ha basado su economía en la agricultura ya desde su establecimiento, destacando la industria sedera y el cultivo del trigo, aunque ha sido la especialización en la producción de vino derivado del cultivo de la vid lo que ha traído mayores cambios culturales, económicos y arquitectónicos en la historia reciente de la ciudad.

Esta importante deriva agrícola entre los años 1859 y 1877 hasta que la vid se convirtió en el cultivo predominante (Cremades Martínez, 2005) se debe principalmente a dos razones: el declive de la producción de seda y la construcción de la línea ferroviaria Madrid-Alicante en 1858, que conllevó un movimiento del comercio de trigo hacia estas zonas. En consecuencia, y para no poner en peligro la economía de la comarca, la burguesía cambió su producción mayoritaria a la uva, debido a que tanto la tierra como el clima así lo permitían, viviendo en este periodo grandes cambios de la estructura en la propiedad del campo y su parcelación (Ramón Zamora, 2012).

El impulso de la elaboración de este caldo se debió principalmente a dos cuestiones relacionadas con la exportación: las nuevas conexiones con grandes núcleos de población y el aumento de la demanda exterior debido a la aparición de plagas que mermaron la industria en otros centros productores europeos como Francia o Italia (Novella Herrero, 1985).

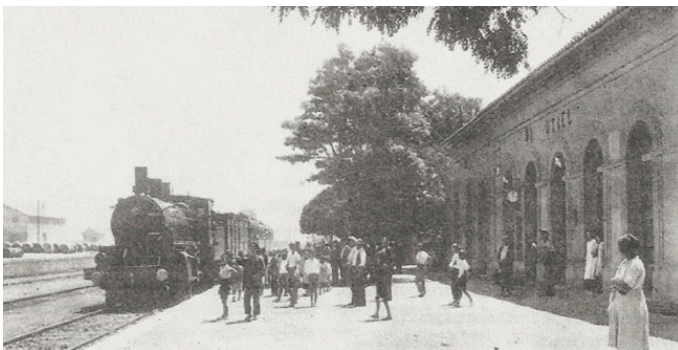
Cabe destacar la primera de las razones mencionadas. La localización más que favorable del municipio, a medio camino entre la serranía de Cuenca y la ciudad de Valencia hacían de este un punto clave en el paso de mercancías. Así pues, por un lado, en el año 1847 se produciría la construcción de la carretera denominada de 'las Cabrillas' que conectaba mediante transporte rodado con las poblaciones de Buñol, Chiva y Valencia. Por otra parte, la aparición de la línea de ferrocarril Utiel-Valencia en el 1887 (Aguilar Civera, 2008) fue un acontecimiento muy reseñable, pues permitió exportar de manera mucho más sencilla vinos fuera de estas fronteras y retroalimentar el comercio de toda la comarca.

Tal fue la importancia de esta vía férrea para el comercio vinícola que en 1891 se terminaría de construir junto a la estación de tren la conocida como Bodega Redonda (Novella Herrero, 1985), bautizada así por su planta circular y que se mantuvo en funcionamiento para la producción de vino hasta 1957.

Actualmente es la Sede del Consejo Regulador de la D.O. Utiel-Requena. Asimismo, en 1927 se escogerían las inmediaciones del muelle de mercancías de la terminal para levantar la actual Cooperativa Agrícola, pionera en la Comunidad Valenciana, con más de 17.000 m² de capacidad en la actualidad.

Todo lo anteriormente mencionado tuvo su repercusión demográfica, y el municipio vivió un gran aumento de la población en el periodo comprendido entre 1857 y 1920. Datos del Instituto Nacional de Estadística computan una población de 7072 habitantes en 1857, que ascendió hasta ser prácticamente duplicada en 1920 con 13137 residentes (Instituto Nacional de Estadística).

[F3]



[F4]



[F5]



[F3] Fotografía de la Estación de Ferrocarril de Utiel en sus primeros años
Fuente: Asociación Serratilla.

[F4] Fotografía de la Bodega Redonda a comienzos del siglo XX
Fuente: D.O. Utiel-Requena.

[F5] Fotografía de la inauguración de la Bodega de la Cooperativa Agrícola de Utiel [año 1961]
Fuente: Martínez, J. (1999). Visión Retrospectiva de Utiel. Historia Gráfica.

.....Desarrollo urbanístico

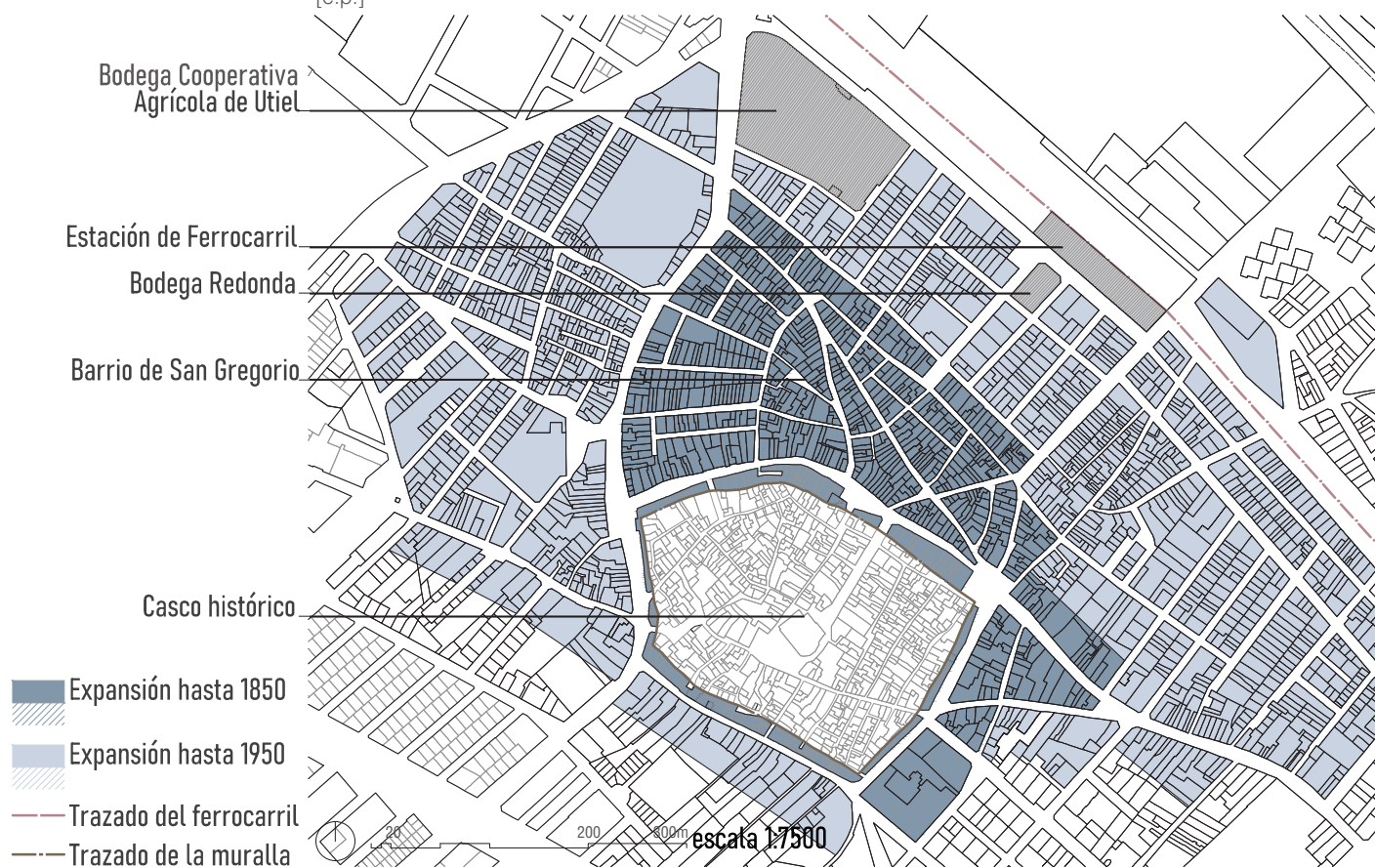
A raíz de todo lo explicado en materia de economía y sociedad cabe pensar que el tímido crecimiento de épocas anteriores desembocó en grandes cambios urbanísticos a lo largo del siglo XIX.

De manera general, la primera mitad del siglo XIX estuvo marcada por las expansiones extramuros con una organización y trazado irregular adaptándose a la topografía, los recursos cercanos o en función del espacio disponible (Ramón Zamora, 2012).

Posteriormente, en la segunda mitad de este mismo siglo la ordenación urbana fue más delicadamente planificada. Se crearon calles y manzanas de trazado reticular y dimensiones homogéneas. Estas ampliaciones coinciden con los años más prósperos en la agricultura de la comarca. Es por ello que se generaron nuevos barrios como el 'Barrio de la Estación', que se extendía desde el núcleo urbano hasta la anteriormente citada estación de ferrocarril, y que contaban con la mayor parte de construcciones dedicadas a bodegas, depósitos y almacenes para el cultivo de la vid.

[D7] Evolución urbana extramuros de Utiel entre los siglos XIX y XX

[e.p.]



.....La vivienda extramuros: vida y trabajo en un único espacio

Estos nuevos barrios, generados para albergar a las familias que prosperaban gracias a la aceleración económica fueron concebidos con un doble propósito. Por un lado, servían a los habitantes del municipio como residencia habitual y el lugar donde resguardar a las pequeñas cantidades de ganado que pudiesen tener para consumo propio, y por otro, en muchos casos albergaban bajo el subsuelo las bodegas que servirían a estas mismas familias a elaborar su propio vino a partir de las viñas que poseían y que sería la base de su economía.

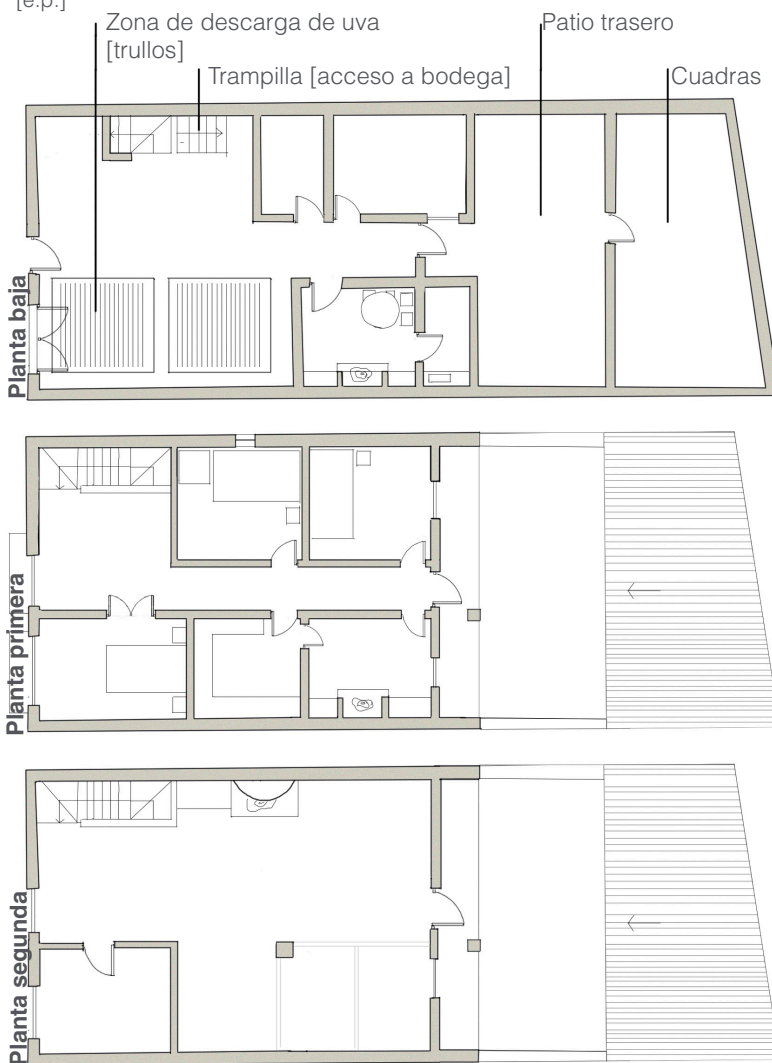
De manera general, las viviendas se componían de dos o tres alturas, más la bodega subterránea en caso de tenerla. A continuación, se describe el caso de una construcción que cuenta con ella, bodega que más tarde se analizará de manera pormenorizada, ubicada en la calle Vitoria del municipio de Utiel:

[D8] Plantas de una vivienda tradicional extramuros
[e.p.]

La planta de acceso estaba reservada de manera casi exclusiva al acceso de la bodega, que se solía realizar desde el interior de la vivienda; además, se debía contar con el *descargadero*, un espacio libre sobre los *trullos* (estancias donde caía el *mosto*) para poder descargar en ellos la uva y pisarla, este lugar solía ubicarse junto al acceso de la vivienda, recayendo en la fachada desde donde se descargaban los carros ubicados en la calle. También era común la existencia de un patio trasero y una zona de cuadras, reservada para el cobijo de los animales, tanto los necesarios para labores de campo como los criados para obtener alimentos.

En la primera planta se desarrollaba el programa de vivienda, que variaba en función de las necesidades familiares, las parcelas y el poder adquisitivo de los propietarios.

Finalmente, algunas construcciones solían contar con una segunda altura, la denominada en esta zona como 'cámara', estancia bajo la cubierta, normalmente a dos aguas, en el que se almacenaba la producción de todo tipo de víveres o se realizaban labores relacionadas con la agricultura del lugar.



Cabe puntualizar que no todas las viviendas del área extramuros que contienen una bodega presentan la misma morfología y usos, depende de otros muchos factores como la amplitud de la parcela, la situación (entre dos calles, entre medianeras o en esquina), la existencia de algún corral o edificación contigua, entre otros.

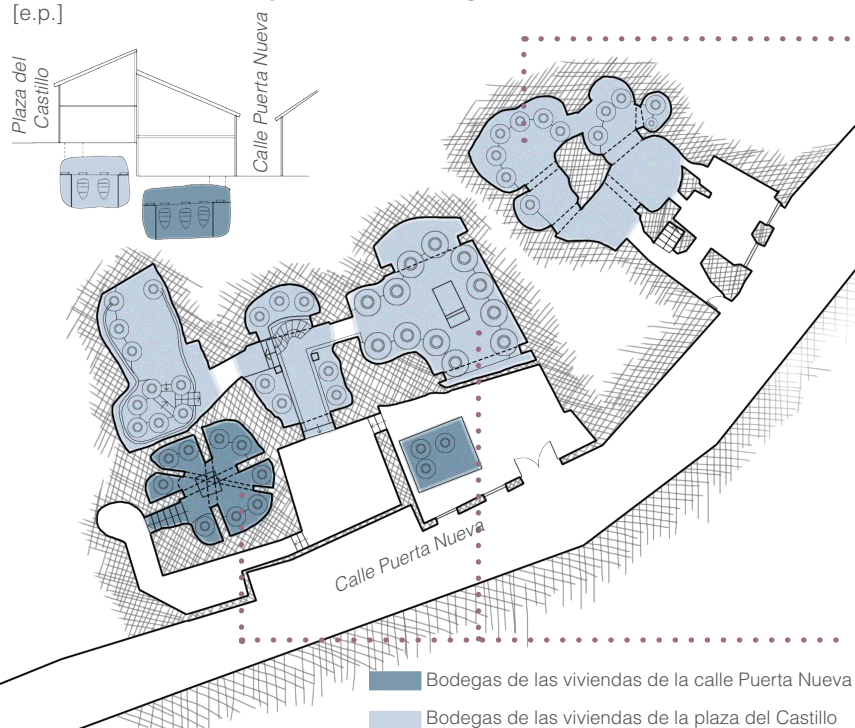
.....Las nuevas bodegas en el casco antiguo.

Durante el periodo de crecimiento de la localidad también se formaron nuevas bodegas en el núcleo histórico ya consolidado para satisfacer las demandas de vino. Muchas de éstas hoy en día forman una estructura casi laberíntica al haber sido reparceladas con posterioridad las viviendas sobre ellas o han pasado a ser suelo público para la apertura o ampliación de plazas y calles.

Un ejemplo de conjunto etnológico de este tipo de excavación se encuentra abierto al público en la Calle Puerta Nueva, designada de este modo por terminar la vía en una de las puertas de la muralla que tenía este nombre. Allí se encuentran hasta seis bodegas comunicadas, que datan de diferentes periodos, pudiendo encontrar del tipo constituido sobre antiguas galerías medievales y otras excavaciones más recientes. El *'Plan especial y catálogo de espacios y bienes protegidos del núcleo histórico tradicional de Utiel'* (Vetges tu i Mediterrània, 2014) han llevado a cabo estimaciones del número de bodegas que podría haber en el casco histórico, aunque gracias a visitas y testimonios se ha llegado a considerar que este subsuelo puede albergar centenares de éstas.

[F6][F7][F8] Fotografías de las bodegas subterráneas de la calle Puerta Nueva y Plaza del Castillo de Utiel [e.p.]

[D9] Planta del conjunto de bodegas de la calle Puerta Nueva [e.p.]



Estado actual de la cuestión

A modo de resumen de lo sucedido en el último siglo podría resaltarse que el cambio de la producción particular al cooperativismo como forma mayoritaria de producción de vino, sumado a las nuevas técnicas mucho más mecanizadas para su elaboración, han sido determinantes para entender la industria vinícola de la zona actualmente.

La primera cooperativa surgida en Utiel se constituyó en 1927 y desde ese momento las pequeñas bodegas subterráneas fueron perdiendo protagonismo a favor de la mecanización y la producción masiva de este caldo. Es por ello que esta forma de arquitectura excavada se abandonara por completo e incluso hayan sufrido el rechazo y desapego por los propios habitantes. Con todo ello, la morfología de las viviendas, hasta entonces vinculada a la elaboración de vino en casa cambió para adaptarse a un uso puramente residencial.

Si bien es que durante todo el siglo XX este patrimonio no ha sido considerado relevante y de ello deriva su falta de protección especial. De esta manera se encuentran en la actualidad bodegas completamente cegadas, es decir, rellenas con escombros, o con gran parte de sus elementos destruidos o en un pésimo estado de conservación. En otros casos, los propietarios han optado por no preservar su estado tradicional para cambiar su uso y adaptarlo a sus necesidades.

Por suerte, en la actualidad existe movimientos por parte del Ayuntamiento de la localidad para proteger algunas de ellas o asociaciones culturales como la de Serratilla, muy involucrada en catalogar y proteger estos singulares espacios.



[F9]



[F10]

[F9] Fotografía: bodega reformada en la c/Santísima Trinidad
[e.p.]

[F10] Fotografía: bodega cegada en la c/Gómez Ferrer
[e.p.]

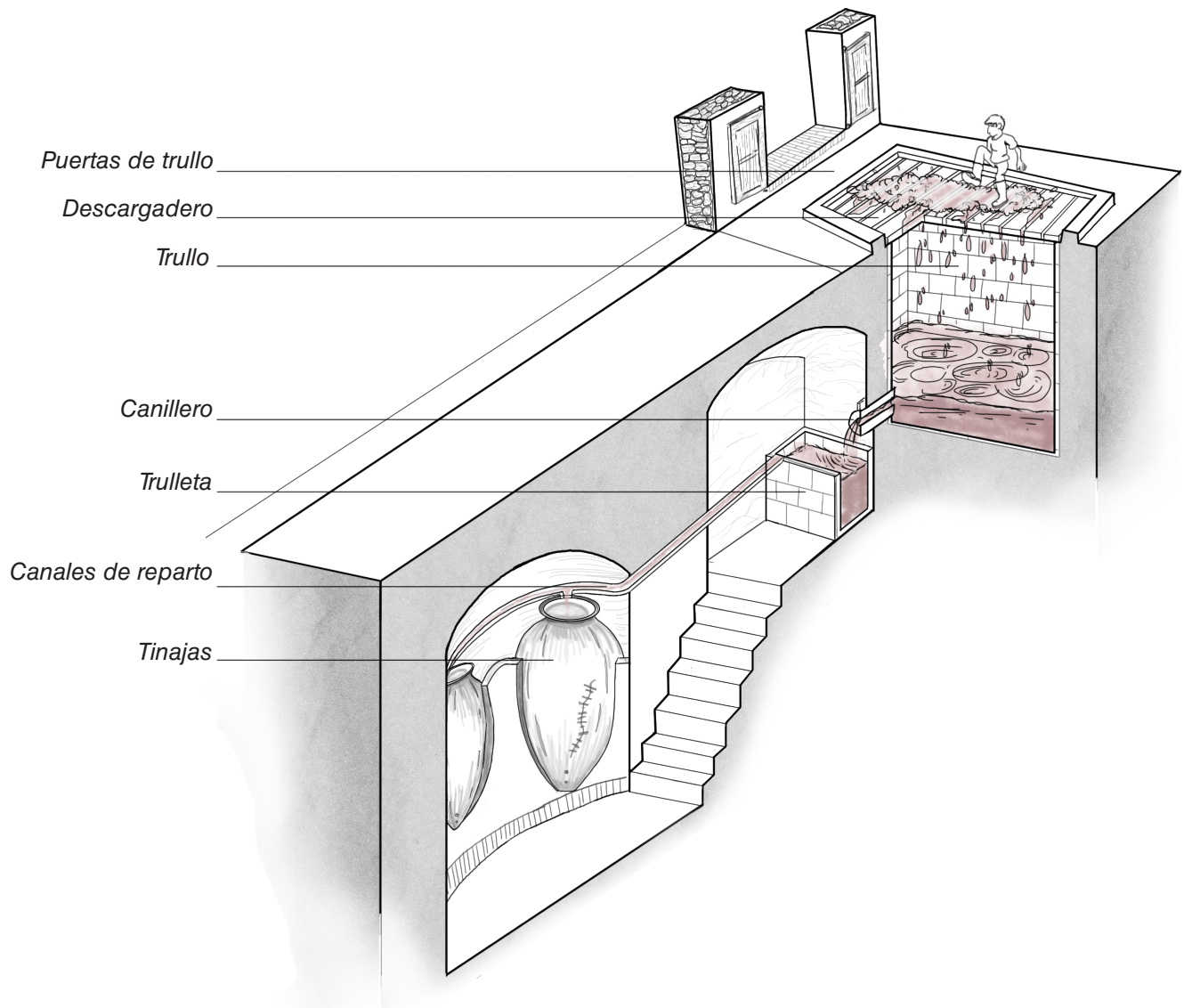
2. Caracterización de las bodegas subterráneas del municipio y su catalogación

2.1. Elaboración del vino y funcionamiento de una bodega subterránea

El modo de elaborar el vino en bodegas excavadas es común en todo el término de la Plana Utiel-Requena, sufriendo pequeñas modificaciones en función de la cantidad de producción y elementos usados. En cualquier caso, resulta ser un proceso bastante lógico, sencillo y lineal.

El primer paso consistía en descargar la uva y estrujarla, normalmente no se separaba el *raspajo*, solo se eliminaban algunos *pámpanos* o restos de *sarmientos* (Pardo Minguez, 2000). Hay que diferenciar dos etapas según el lugar donde se elaboraba. En épocas más antiguas o cuando la producción era escasa y poco especializada se solía realizar en el mismo suelo de la sala de tinajas, llamado *jaráiz*. Desde aquí se *trasegaba* el caldo hasta las tinajas, los grandes recipientes donde fermentaba el *mosto*. Este trasiego se llevaba a cabo gracias a la inclinación del suelo y de un orificio en el centro de la sala donde se ubicaba un *lebrillo* o similar. El traspaso a las tinajas era costoso, pues su boca se encontraba apoyadas sobre el mismo suelo donde se producía el líquido.

[D10] Axonometría del funcionamiento de una bodega subterránea



Debido a la mayor demanda de vino se sustituyó este sistema por el que en generalmente encontramos actualmente en todas las bodegas excavadas. Este consistía en la inserción de un elemento clave, el *trullo*. El *trullo* es un depósito paralelepípedo cubierto por tablones de madera, que se encontraban a la cota de acceso desde el exterior, sobre los que se pisaba la uva. Estos mismos tablones se rotaban, introduciéndose en el *trullo* tanto el zumo de la uva como el hollejo, manteniéndolo allí para su maceración durante un período aproximado de ocho a diez días, correspondiente a la primera fermentación (Pardo Minguez, 2000).

Junto con la inclusión del *trullo* surgieron dos nuevas piezas, la *trulleta* y el *canillero*. Es mediante el *canillero*, que se ubica en la parte más baja del *trullo* por donde pasa el *mosto* hasta llegar a la *trulleta*, la cual tiene características similares a las del *trullo* y funcionaba como pequeño depósito que albergaba el líquido que posteriormente se repartía gracias canales de reparto.

Por último, estos canales, ya fueran fijos o móviles, facilitaban el trasiego del caldo hasta las bocas de las tinajas y se tapaban. Allí se mantenían mientras tenía lugar la segunda *fermentación maloláctica* el tiempo requerido para conseguir transformarlo en vino. Entonces, estas se vaciaban por su parte inferior gracias a las espitas de las tinajas (Guaita Nuévalos & Martínez García, 2013).

[F11] Bodega en Plaza Puerta del Sol [e.p.]

[F12] Puertas de descargadero. Fuente: Giménez, R.

[F13] Bodega en calle Peñuela [e.p.]

[14] Bodega en calle Peñuela [e.p.]

[15] Bodega en calle Puerta Nueva [e.p.]

[F16] Bodega en calle Real [e.p.]

[F17] Bodega en calle Puerta Nueva [e.p.]

2.2. Elementos constituyentes de una bodega tradicional y sus relaciones espaciales

Tanto el acceso como la sala de tinajas son los espacios básicos de toda bodega subterránea, los que realmente moldean el espacio, “[...] cuya envolvente, contenedor del resto de elementos, se va a convertir en límite espacial, estructural e imagen distintiva de esta “arquitectura excavada del vino”” (Guaita & Martínez, 2011), si bien es cierto que para llegar a conocerlas deben analizarse otros muchos componentes.

Análisis funcional

- **Trullo:** se trata de un paralelepípedo excavado en el terreno cuya función es la de depósito del *mosto* recién estrujado para su primera fermentación. Sus paredes interiores se revisten con baldosas cerámicas colocadas con yeso y suelen tener unas medidas estandarizadas (aproximadamente 35x35x2cm). Su parte superior queda abierta pero cubierta por tablones de madera móviles apoyados en unos rebajes realizados en el muro del *trullo* anteriormente descrito.
- **Zona descarga de uva o descargadero:** ubicada sobre la superficie del *trullo*, es el único elemento que no se encuentra dentro de la excavación. Su forma coincide con la de los *trullos*, soliendo quedar el espacio conformado por muros y un portón de descarga. La función es la de generar una zona donde descargar la uva desde el exterior (calle o corral anexo)



[F11]



[F12]

[F13]



y poder pisarla. Por tanto, las tablas que conforman la cubrición del *trullo* actúan aquí como suelo haciendo de tamiz, por el que pasará el zumo de uva y el hollejo una vez estrujado.

- **Canillero:** su forma es similar a la de un tubo o tubería de longitud reducida que servía para transportar el *mosto* desde el *trullo* a la *trulleta*. Esta pieza queda empotrada en el muro debiéndose realizar en piedra, dejando una perforación de aproximadamente cinco centímetros de diámetro por la que discurría el líquido.

[F14]



- **Trulleta:** es un paralelepípedo descubierto construido en el interior de la bodega. Se encargaba de recolectar el caldo, a modo de pequeño depósito, para posteriormente ser distribuido. Su construcción consiste en muretes de piezas de ladrillo macizo que no levantan más de un metro del suelo. Al igual que el *trullo*, esta se reviste por baldosas cerámicas de las mismas medidas.

[F15]



- **Canales de reparto:** se tratan de canalizaciones descubiertas con una ligera pendiente que *trasegaban* el *mosto* desde la *trulleta* hasta las tinajas. Existen diferentes tipologías según la movilidad de sus elementos. Por un lado, se encuentran los canales contruidos de manera fija a base de mortero o tejas invertidas. Por otro lado, es muy común el empleo de canales auxiliares también realizados mediante la colocación de tejas invertidas u otros elementos dispuestos en el momento del trasiego.

[F16]



- **Tinajas:** son los grandes recipientes de directriz parabólica en los que se almacenaba el líquido durante varios meses hasta que quedaba completamente fermentado. Además de una ancha boca en su parte superior, cuentan con dos orificios en su zona baja, llamados espitas, necesarios para extraer el vino y sus *posos*. Otro elemento característico de estos depósitos son las denominadas *lañas*, pequeñas piezas metálicas utilizadas en la reparación para coser fisuras y grietas. Los tamaños de las tinajas son variables en función de la época y procedencia, de manera general suelen superar los 2 metros de altura y cuentan con un diámetro de 1,3 metros. Están realizadas en un único material, barro cocido, procedentes de *alfarerías* de centros productores como Villarrobledo, pero mayoritariamente de Utiel, dato que se puede reconocer por las numerosas inscripciones en su parte alta y que muestran su procedencia y fecha de fabricación (Romero & Cabasa, 2009) [información ampliada en el apartado 'Glosario'].

[F17]



Además de la tinaja en sí, esta necesita de elementos auxiliares como son un zócalo y muretes que rodean a estos grandes recipientes.

El zócalo consiste en una elevación del nivel de suelo por el perímetro en la sala de tinajas, ubicado bajo estas con la única función de facilitar su vaciado. El material principal suele ser el propio terreno, revestido con baldosas como el *trullo*.

Los muretes se extienden enlazando el conjunto de tinajas y les confieren estabilidad, al contrarrestar el empuje que deben soportar las paredes de la tinaja, de unos tres o cuatro centímetros de grosor, cuando esta se llena. Están compuestos de mampostería revestida con yeso y dejan ver la boca, la panza y las espitas de estas.

- **Huecos de ventilación:** son elementos imprescindibles para la ventilación del espacio, encontrando más de uno en diferentes fachadas, conectando el interior con el exterior, para proporcionar corrientes de aire con una doble función. Primero, la de mantener el espacio seco y así conservar la estabilidad del estrato arcilloso en el que están excavadas las estancias. Asimismo, evitaban problemas de salud que pudiera ocasionar el proceso de transformación de la fructosa en alcohol.

Sus dimensiones y formas son muy variadas en función de su ubicación. Se pueden encontrar chimeneas realizadas mediante perforaciones en las bóvedas de tierra, que se sustentan mediante cúpulas de ladrillo o mampuestos. Otras, mucho más sencillas, son simples rejillas metálicas o tubos que conecta el interior con un espacio mucho más ventilado.

Análisis espacial

El acceso a la zona de elaboración se produce mediante uno o más tramos de escaleras que se excavaban sobre el mismo sustrato quedando visto si el terreno era suficientemente compacto o terminado con algún tipo de cerámica o ladrillo macizo para conferirles estabilidad. El acceso desde el exterior tiene pequeñas variaciones en la bodega que se estudie en relación con el espacio que se erija sobre ella. Los casos pueden ser:

- Acceso desde el exterior por paramento vertical.
- Acceso desde el interior por paramento vertical.
- Acceso desde el interior por paramento horizontal mediante trampillas.
- Acceso desde espacios públicos, esto suele ser debido al cambio de propiedad posterior a su construcción.

Según la clasificación de Guaita y Martínez (2011) la morfología de la sala de tinajas varía dependiendo de la disposición relativa entre las mismas y tiene mucho que ver con su origen, generando espacios de tres tipos:

[F18]



[F19]



[F20]



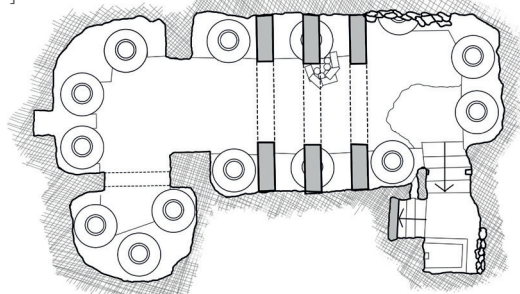
[F19] Tinaja con lañas en calle Puerta Nueva [e.p.]

[F20] Chimenea de ventilación en calle Gómez Ferrer. Fuente: Giménez, R.

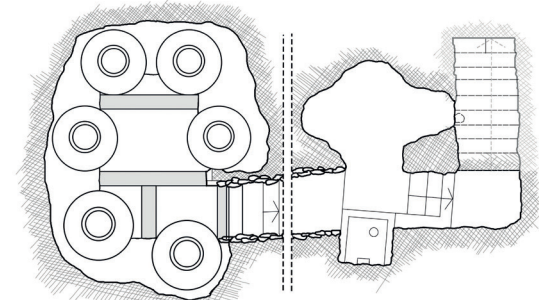
[F21] Rejilla de ventilación en fachada correspondiente a bodega en la calle Real [e.p.]

[D11] Bodegas según su desarrollo en planta

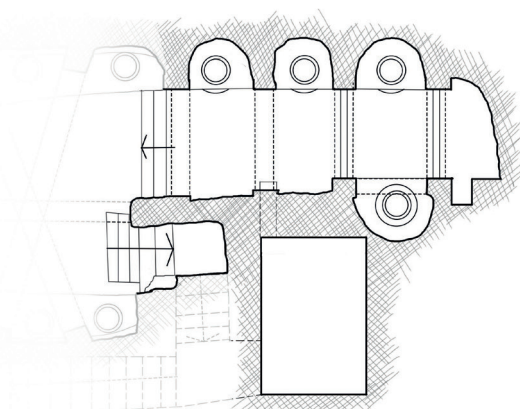
[e.p.]



- **Bodegas en galería:** las mencionadas escaleras desembocan en una sala de desarrollo longitudinal que termina es un espacio semicircular, sustentada gracias a una bóveda conformada por el propio terreno. La disposición de las tinajas se realiza a ambos lados de la galería mediante unos nichos excavados a modo de hornacinas. Este tipo de estancia en algunos casos evidencia su origen medieval, al reconocerse en su espacialidad la originaria galería defensiva/o de escape.



- **Con trazado curvo:** en este caso las escaleras desembarcan en una estancia de forma aproximadamente elíptica con un espacio central cupulado. La disposición de las citadas vasijas crea una estancia liberada con su punto central casi equidistante a todas ellas. Su colocación se realiza de manera análoga a la descrita en el caso anterior.

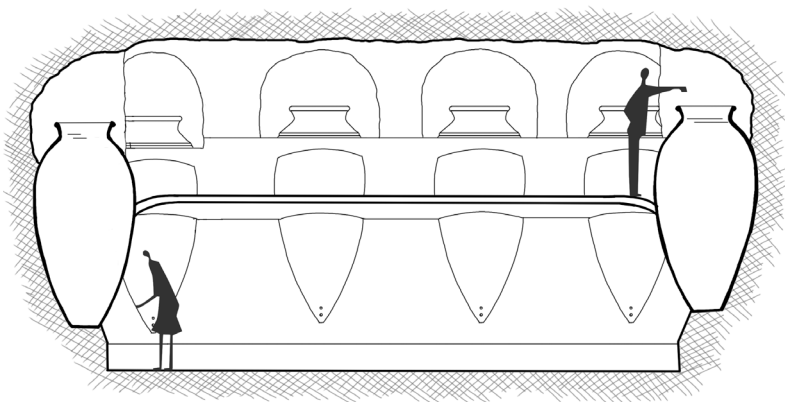


-
- **Con trazado rectilíneo:** el desarrollo en planta de esta tipología es lineal. La diferencia con las anteriores es que suelen ser espacios de una amplitud mucho mayor que requieren de elementos estructurales auxiliares como arcos, piezas que serán descritas con más detalle en el siguiente punto, para poder generar luces de mayor tamaño y evitar los apoyos intermedios. Esta situación dificulta distinguir si dichas piezas son originarias del espacio o han sido constituidas y reformas posteriores.

Según otros criterios, es posible clasificar las bodegas atendiendo al número de salas de tinajas, o niveles en que ocupan las tinajas. Respecto a esta última diferenciación cabe mencionar que algunas cuentan con dos niveles para la mejor realización de los trabajos de trasiego y vaciado del caldo. Esto era posible gracias a la colocación de una bóveda rebajada de ladrillo revestida con mortero a la altura de las bocas de las tinajas. En un primer nivel, la cota del terreno, desde donde se vaciaban las tinajas desde parte baja. En un segundo nivel practicable, es decir, sobre la bóveda, se tendría acceso a la zona de llenado para controlar el vertido del *mosto* desde las canalizaciones y limpiar las tinajas desde su interior.

[D12] Bodega con dos niveles

[e.p.]



Análisis constructivo

Las técnicas constructivas estaban entonces muy ligadas a las materias primas que el medio aportaba. Por ello dominan en estos espacios la tierra cruda, el barro, la cerámica, diferentes morteros, la piedra y la madera. El modo de construcción era sencillo y eficaz, pues estos eran espacios realizados por una sociedad humilde y austera para desarrollar el ejercicio de su profesión.

El suelo en esta zona es de naturaleza arcillosa, pero en algunos casos se encuentra un estrato previo de piedra que debe ser salvado hasta llegar a la capa de tierra, donde la excavación se puede realizar de manera óptima. Esto explica las grandes alturas de algunas bodegas y también el empleo de la piedra en muchas partes de la edificación.

En general, la mayoría de las bodegas se excavaban con anterioridad a la construcción de la vivienda superior. De esta manera el sustrato extraído era usado para muros y fachadas, bien mediante lienzos de tapial o generando paramentos de mampostería combinando con la piedra.

La mayor parte excavaciones se sustentan por sí mismas, gracias a las propiedades del sustrato arcilloso y el mantenimiento de una ventilación correcta en las estancias. No obstante, se encuentran ejemplos con sustentaciones especiales mediante arcos pilares o bóvedas de cañón de ladrillos macizos de 30x15 cm colocado a sardinel o formando roscas. Las razones son varias: en espacios amplios habrían sido útiles para salvar luces considerables entre paramentos; en otros casos son refuerzos realizados con posterioridad para su mantenimiento, debido a reformas en las viviendas desarrolladas en niveles superiores que han requerido de ellos; incluso en ocasiones han sido usados como elementos distintivos del resto de bodegas que apelan al estatus económico de los propietarios de la bodega, creando salas semejantes a “cruceñas góticas” (Guaita & Martínez, 2011).

A continuación, se exponen algunos ejemplos:

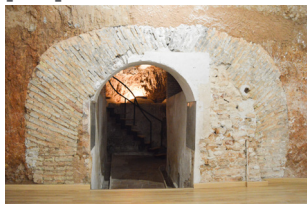
[F21]



[F22]



[F23]



[F27]



[F24]



[F28]



[F25]



[F29]



[F26]



[F30]

- **Solo excavado:** son los descritos con anterioridad, que fueron creados mediante la extracción de la tierra simulando formas abovedadas. Se encuentran tanto en los espacios de escaleras como en las salas de tinajas. Además, estas bóvedas intersecan con otras que general los espacios para las tinajas en forma de capillas u hornacinas.

- **Bóvedas intermedias:** como ya se menciona en el punto anterior, existen salas de tinajas con pisos intermedios realizados con bóvedas de ladrillo macizo encaladas para facilitar el acceso a las bocas de los recipientes. Esta estructura suele apoyarse en los muretes que existen entre tinajas.

Es remarcable como algunas bodegas cuentan con todo un entramado de arcos que giran alrededor de un punto central y que cruzan todo el espacio evitando así la generación de soportes intermedios.

- **Bóvedas para sustentar el terreno:** aunque no son comunes, pues se suelen realizar con el propio terreno, sí se hayan algunos casos en los que el espacio se encuentra cubierto por bóvedas de ladrillo macizo. Este tipo de construcción puede encajar con un antiguo uso de origen defensivo o con refuerzos realizados con posterioridad.

- **Arcos:** suelen disponerse en espacios amplios que los requieren para contener el terreno. Su construcción se realiza a base de ladrillos cerámicos macizos de dimensiones aproximadas, en los casos más trabajados a sardinel y en los otros colocados a panderete formando sucesivas ros-cas. Estos se apoyan bien a machones realizados con el propio terreno y/o en salientes de piedra y/o de ladrillo.

[F21] Bodega en calle Santísima Trinidad [e.p.]

[F22] Bodega en calle Real [e.p.]

[F23] Bodega en calle Puerta Nueva [e.p.]

[F24] Bodega en calle Peñuela [e.p.]

[F25] Bodega en plaza Puerta del Sol [e.p.]

[F26] Bodega en calle Gómez Ferrer [e.p.]

[F27] Bodega en plaza Puerta del Sol [e.p.]

[F28] Bodega en calle Puerta Nueva [e.p.]

[F29] Bodega en plaza Puerta del Sol [e.p.]

[F30] Bodega en calle Real [e.p.]

2.3. Catalogación de algunas bodegas en el núcleo urbano

Bodega en galería en el casco histórico



Situación

Calle Real, 62. Utiel

Coordenadas UTM

30N
654248.74 4381166.92

Acceso

Desde el interior del espacio de planta de acceso mediante trampilla en paramento horizontal

Descripción general

Época de construcción: indeterminada [Catastro: 1889]

Origen/ uso histórico: galería defensiva **Uso actual:** sin uso

Estado de conservación: deficiente **Propiedad:** privada

Intervenciones: tapiado del acceso original; inclusión de arco de ladrillo hueco como refuerzo estructural.

Análisis espacial

Evolución en planta: bodega en galería **Número de pisos:** una sala de tinajas a un nivel

Forma del trullo: no se conserva

Existencia de entrepisos: no

Análisis funcional

Trullos: no se conserva

Canilleros: 1 / tallado en piedra / Ø: 15 cm x Ø zona central/ con cordones de refuerzo

Trulletas: 1/ aprox. 50x50 cm

Ventilación/ Respiraderos: una chimenea de ventilación a calle Cava

Depósitos: no se tiene constancia

Canalización del vino: móvil/

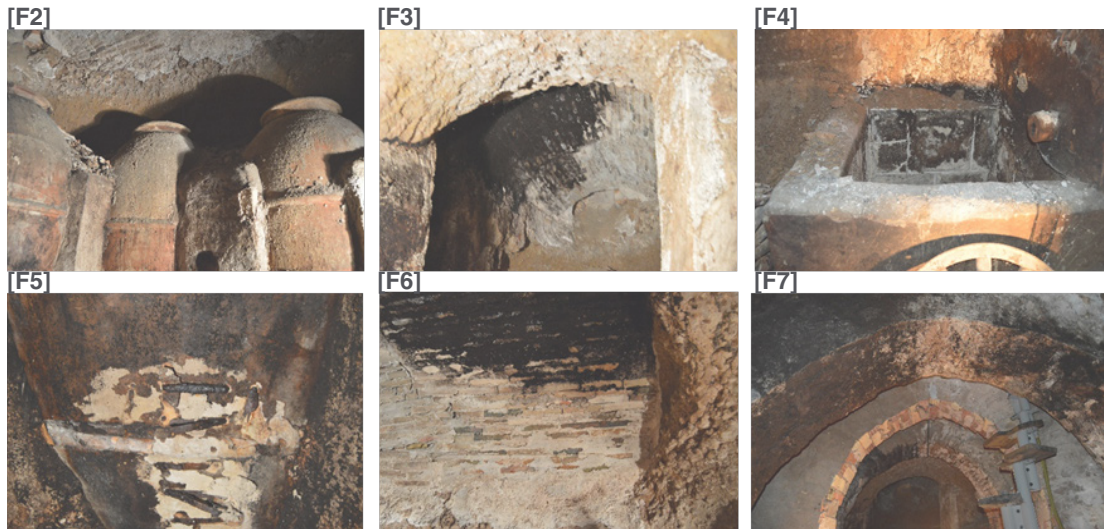
no se conserva

Análisis constructivo

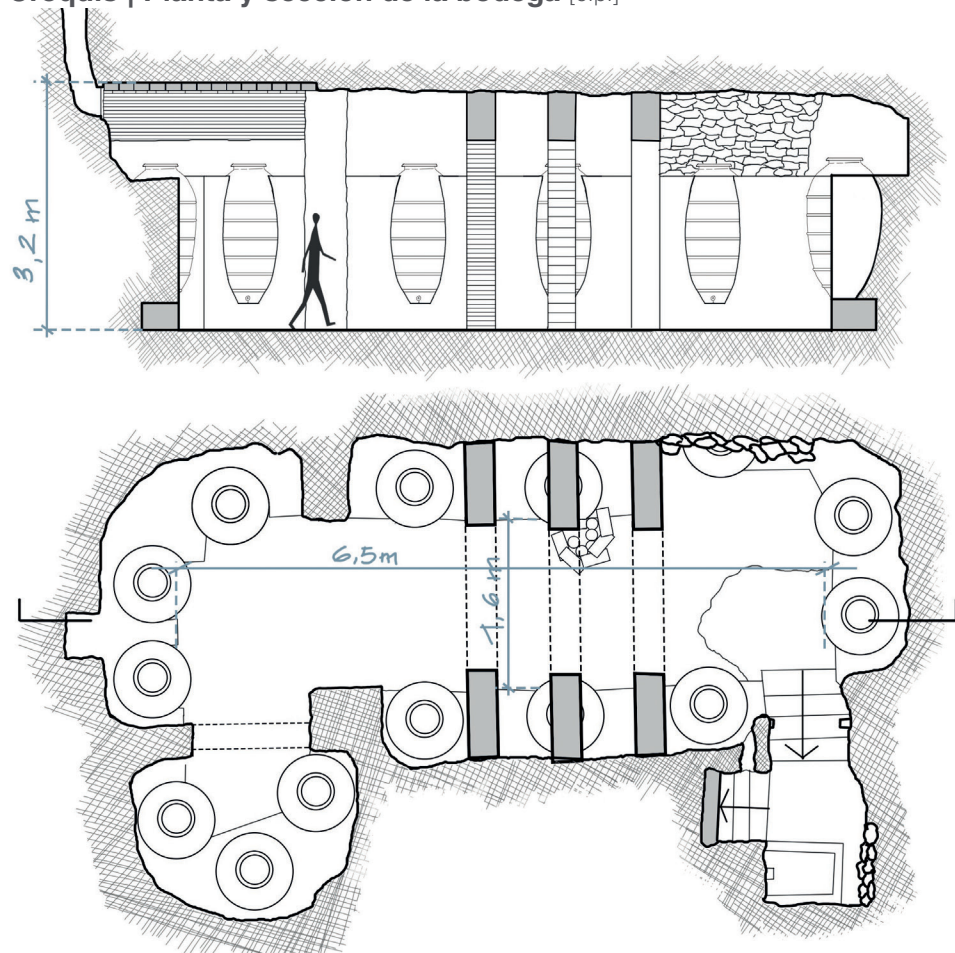
Forma de contención de tierra: contención natural y bóveda de cañón de ladrillo a sardinel.

Elementos particulares: 3 arcos de medio punto (1 de ladrillo macizo; 1 encalado; 1 de ladrillo hueco: refuerzo posterior).

Materiales y acabados: tierra natural vista, ladrillos cerámicos, encalados, aparejo de piedra.



[D2] Croquis | Planta y sección de la bodega [e.p.]



- [F2] Grupo de tinajas
- [F3] Bóveda de ladrillo a sardinel
- [F4] Trulleta
- [F5] Tinaja con lañas
- [F6] Detalle de la bóveda
- [F7] Arcos originales y refuerzos junto escaleras del actual acceso

Bodega longitudinal en el casco histórico



[D1] Plano de situación



[F1] Emplazamiento

Situación

Calle Real. Utiel

Acceso

Desde el interior del espacio de planta de acceso mediante un corredor abierto

Descripción general

Época de construcción: indeterminada [Catastro: 1889]

Origen/ uso histórico: producción vinícola **Uso actual:** almacén de vino

Estado de conservación: aceptable **Propiedad:** privada

Intervenciones: restaurada a mediados del siglo XX: mejora del acceso, inclusión y refuerzo de elementos estructurales, revestimiento de muros.

Análisis espacial

Evolución en planta: bodega con trazado rectilíneo **Número de pisos:** dos salas a distinto nivel

Forma del trullo: no se conserva **Existencia de entrepisos:** no

Análisis funcional

Trullos: no se conserva

Canilleros: no se conserva

Trulletas: no se conserva

Depósitos: no se tiene constancia

Canalización del vino: no se conserva

Tinajas: 8/ aprox. 180x80 cm (altura x Ø zona central)/ con cordones de refuerzo

Ventilación/ Respiraderos: rejillas de ventilación hacia el interior de la edificación

Análisis constructivo

Forma de contención de tierra:

Tramo 1: contención natural y entramado de arcos de ladrillo a sardinel.

Tramo 2: forjado convencional de pilares y vigas insertos en el espacio excavado.

Elementos particulares: **Tramo 1:** 4 arcos de medio punto de ladrillo cerámico a sardinel (dos de ellos entrecruzados).

Materiales y acabados: tierra natural vista, ladrillos cerámicos, encalados, pilares y vigas revestidos de madera o enlucidos (de refuerzos posteriores).

[F2]



[F3]



[F4]



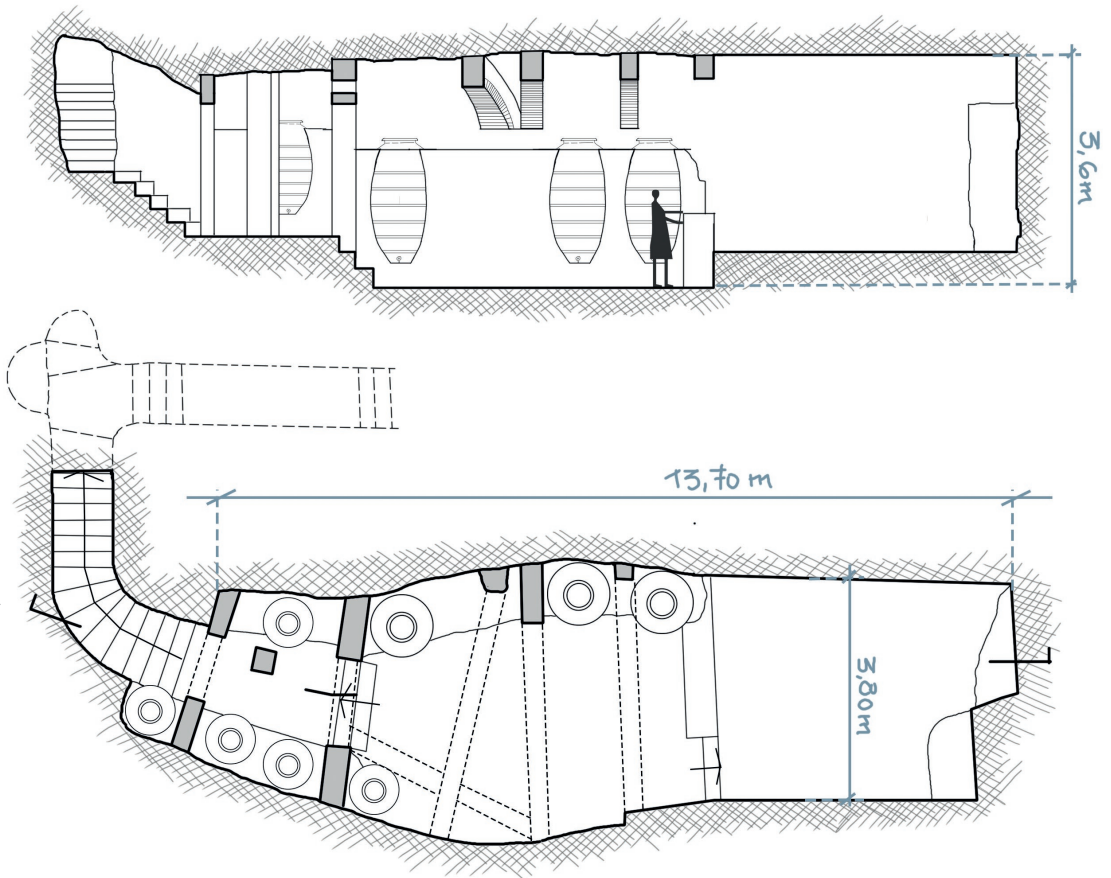
[F5]



[F6]



[D2] Croquis | Planta y sección de la bodega [e.p.]



[F2] Acceso a bodega desde estancia a pie de calle

[F3] Vista general

[F4] Zona de acceso con pilares de la cimentación superior

[F5] Arcos de ladrillo a sardinel

[F6] Rejilla de ventilación recayente a la planta baja

Bodegas curva y longitudinal extramuros



Situación

Plaza Puerta del Sol, s/nt

Coordenadas UTM

30N
654356.47 4381296.17

Acceso

Desde el espacio público de la plaza mediante trampilla en paramento horizontal*

Descripción general

Época de construcción: segunda mitad del s. XVIII [Catastro: 1889]

Origen/ uso histórico: producción vinícola **Uso actual:** sin uso/ futura apertura

Estado de conservación: bueno para fines turísticos

Propiedad: pública

Intervenciones: restaurada en 2019: mejora del acceso, refuerzo de elementos estructurales, revestimiento de muros.

Análisis espacial

Evolución en planta: sala 1: bodega con trazado curvo/ sala 2: con trazado recto

Número de pisos: dos salas de tinajas a distinto nivel

Forma del trullo: planta rectangular

Existencia de entrepisos: no

Análisis funcional

Trullos: 1/ /medidas aproximadas: 2,5x2,5x5 m (AxBxH)/ acabado: piezas cerámicas de 35x35cm

Tinajas: 7 (sala 1): embutidas en muro/ 5 (sala 2): con cordones de refuerzo

Ventilación/ Respiraderos: huecos de ventilación hacia Plaza Puerta del Sol

Canilleros: 1 / tallado en piedra / Ø: 20 cm

Canalización del vino: fija (sala 1) / no se conserva (sala 2)

Trulletas: no se conserva

Depósitos: no se tiene constancia

Análisis constructivo

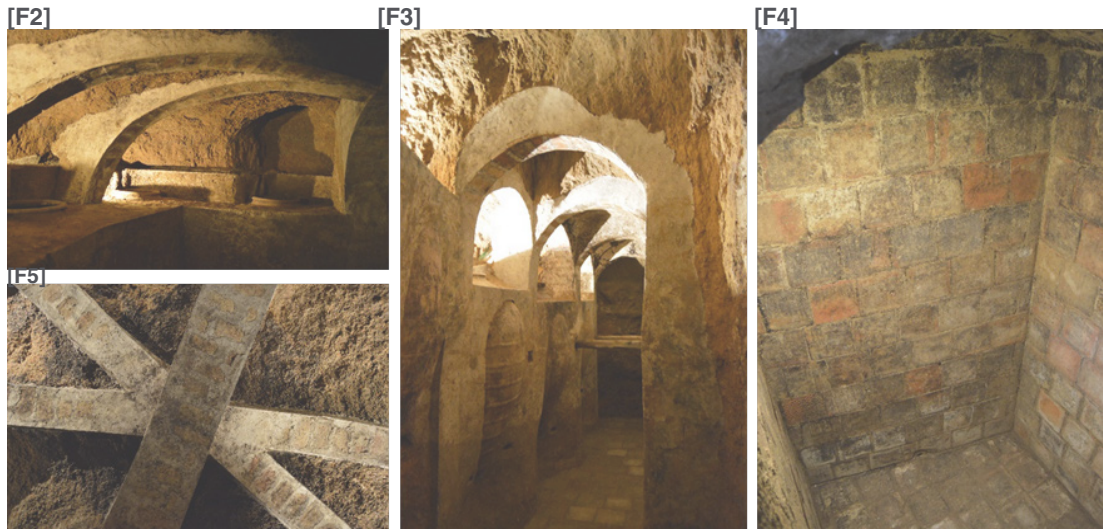
Forma de contención de tierra: contención natural, arcos y encalados.

Elementos particulares: Sala 1: 3 arcos de medio punto de ladrillo cerámico a panderete que se cruzan en el centro de la sala.

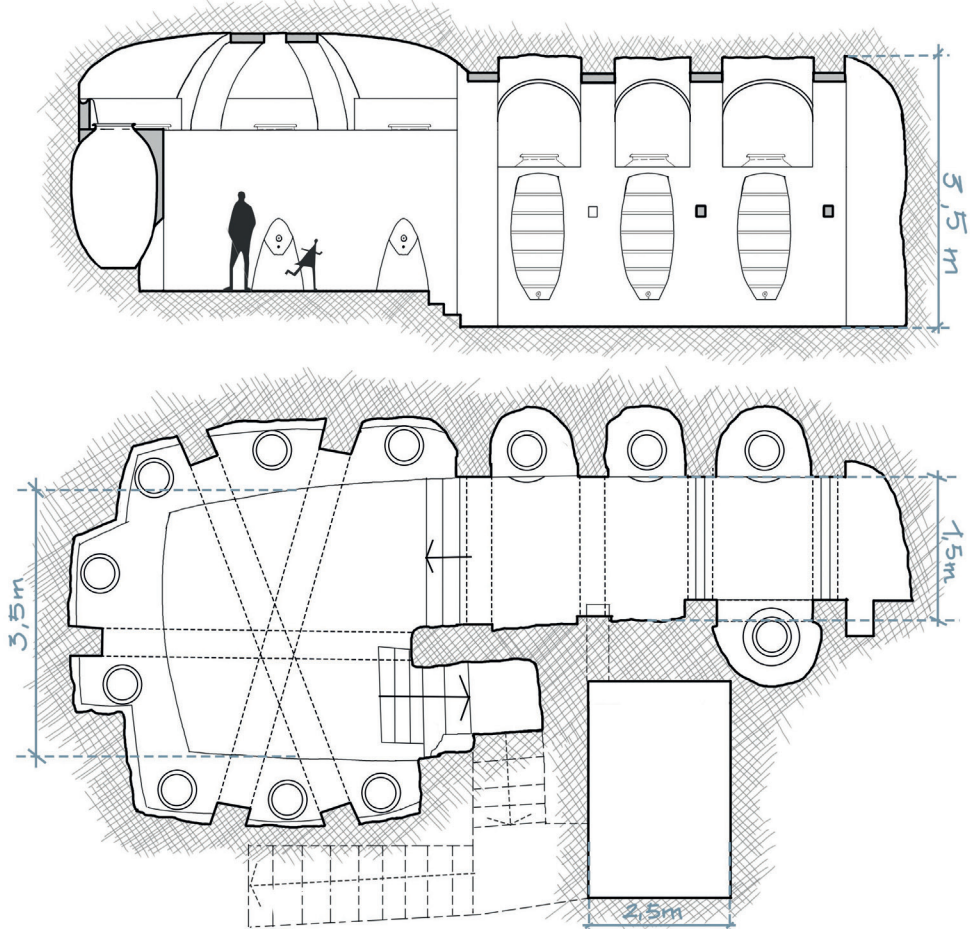
Sala 2: bóvedas vaídas de tierra natural encalada, sustentadas mediante arcos de medio punto de ladrillo cerámico a panderete.

Materiales y acabados: tierra natural vista, ladrillos cerámicos, encalados, travesaños de madera.

**La remodelación y ampliación de la plaza hizo que viviendas como las que se ubicaban en sobre estas bodegas fueran derribadas. Por este motivo resulta más costoso reconstruir el funcionamiento y la ubicación de las partes de estas.*



[D2] Croquis | Planta y sección de la bodega [e.p.]



[F2] Arcos de la primera sala con trazado curvo

[F3] Vista general de la estancia longitudinal

[F4] Trullo revestido con piezas cerámicas

[F5] Arcos de ladrillo cruzados de la estancia radial

Bodegas curva extramuros



Situación

Calle Peñuela, 5.
Utiel

Coordenadas UTM

30N
653967.28 4381576.58

Acceso

Desde el interior del espacio de planta de acceso mediante trampilla en paramento horizontal

Descripción general

Época de construcción: Catastro: 1889

Origen/ uso histórico: producción vinícola **Uso actual:** sin uso

Estado de conservación: bueno **Propiedad:** privada

Intervenciones: vaciado del terreno que cerraba el espacio sobre la sala de tinajas; arco y paramento de refuerzo con ladrillo hueco.

Análisis espacial

Evolución en planta: bodega con trazado curvo **Número de pisos:** una sala de tinajas a un nivel

Forma del trullo: no se tiene acceso **Existencia de entresijos:** sí/ mediante arcos y suelo de tablas móviles

Análisis funcional

Trullos: 1

Canilleros: 1 / tallado en piedra / Ø: 20 cm

Truljetas: 1/ aprox.. 60x60 cm

Depósitos: no se tiene constancia

Canalización del vino: móvil/

no se conserva

Tinajas: 6/ aprox. 250x120 cm (altura x

Ø zona central)/ lisas

Ventilación/ Respiraderos: actualmente ventilada desde hueco superior de la sala de tinajas

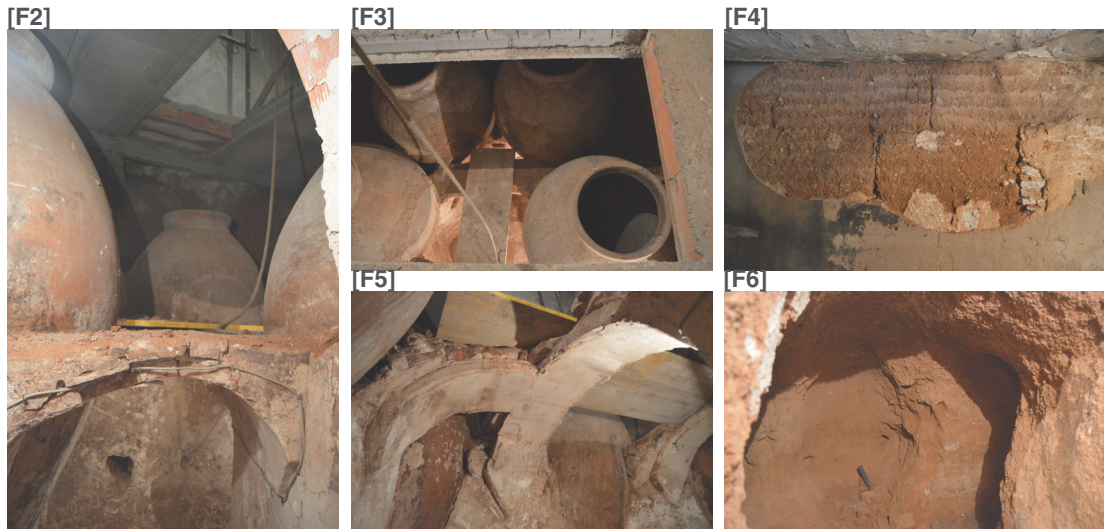
Análisis constructivo

Forma de contención de tierra: contención natural con forma de bóveda.

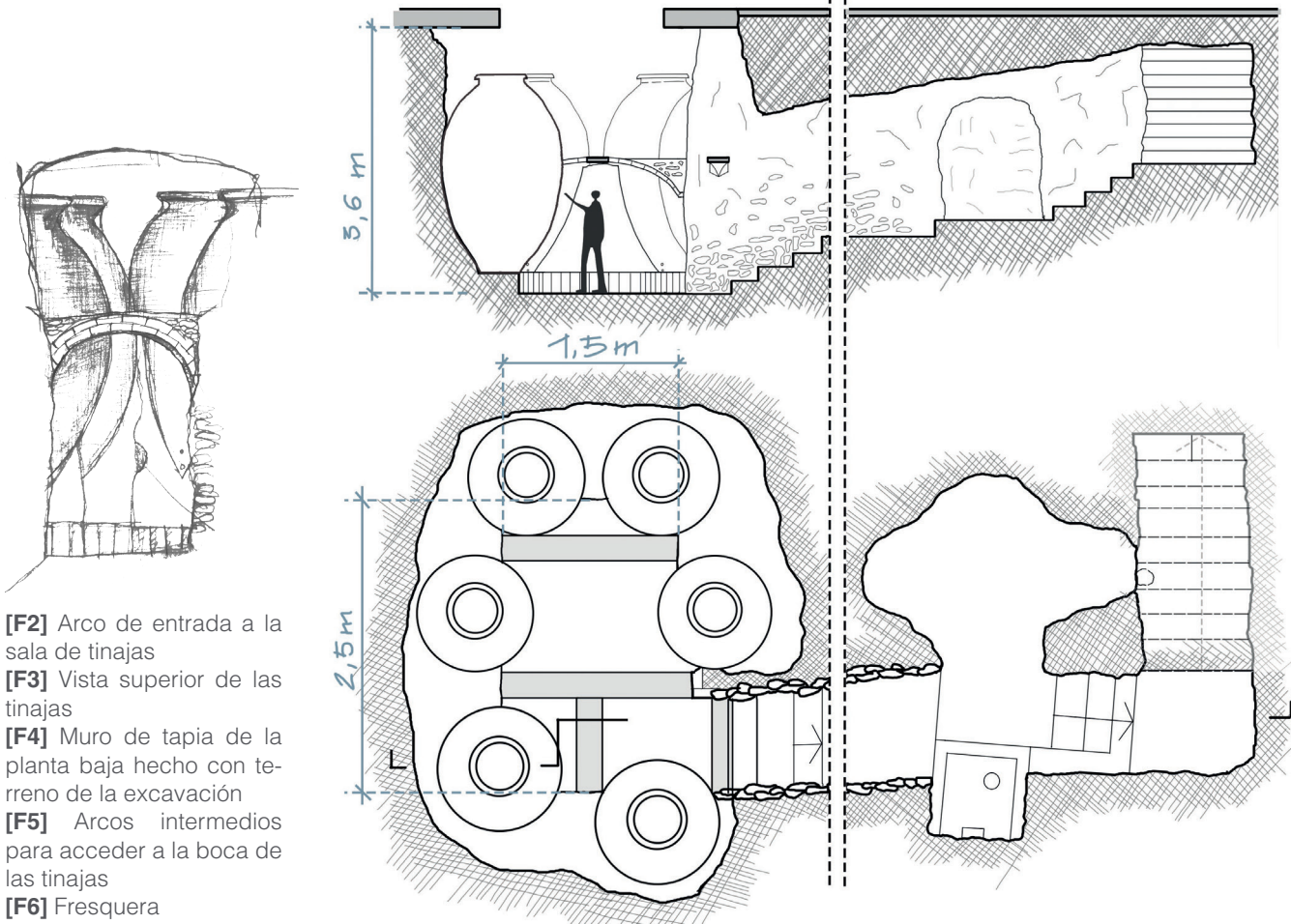
Elementos particulares: 2 arcos de medio punto y medio arco para conformar el piso intermedio (dos roscas de ladrillos macizos encalados) / ubicación de una fresquera* frente a la truljeta.

Materiales y acabados: tierra natural vista, ladrillos cerámicos, encalados, aparejos de piedra.

**Estancia excavada accesible mediante el espacio de bodega donde se conservaban alimentos frescos.*



[D2] Croquis | Planta y sección de la bodega [e.p.]



[F2] Arco de entrada a la sala de tinajas

[F3] Vista superior de las tinajas

[F4] Muro de tapia de la planta baja hecho con terreno de la excavación

[F5] Arcos intermedios para acceder a la boca de las tinajas

[F6] Fresquera

3.El caso de una bodega extramuros bajo vivienda. Estudios previos y propuesta de intervención



[F31] Fotografía de la
Rambla -calle Dos de Mayo-
[década de 1930]
Fuente: Martínez, J. (1999).
Visión Retrospectiva de Utiel.
Historia Gráfica.

3.1. Análisis histórico

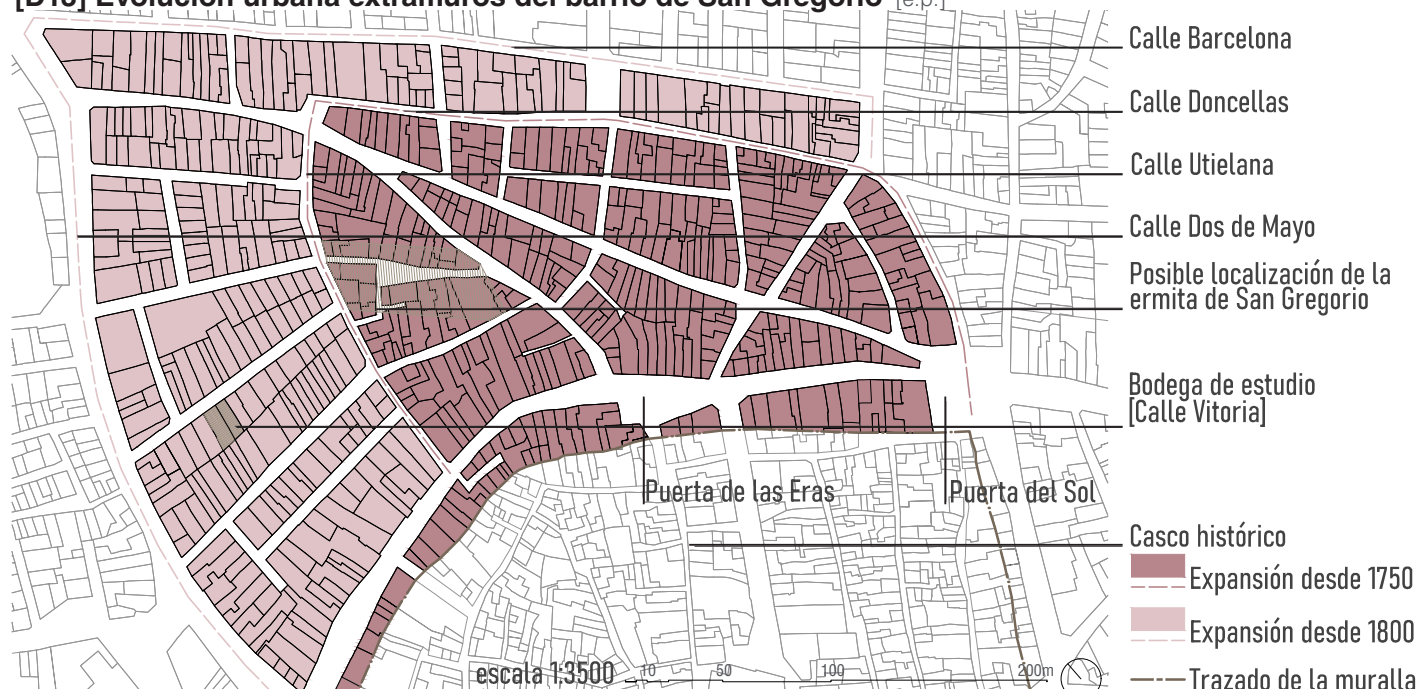
El desarrollo extramuros y el barrio de San Gregorio

Como ya se ha descrito, el núcleo urbano de Utiel sufrió importantes ampliaciones a lo largo del siglo XIX, localizándose todas estas expansiones extramuros. Cabe centrarse en la zona norte de la población, el primer barrio constituido fuera de los límites de las murallas.

Este enclave era conocido como las Eras, de ahí que la puerta de la muralla más cercana sea la Puerta de las Eras. Como su propio nombre indica eran zonas de cultivo que se fueron transformando hasta que las pequeñas construcciones que se encontraban en forma de corrales para aperos o ganado fueron tomando entidad y conformando una estructura propia.

Los primeros desarrollos de este barrio de los que se tiene constancia datan de 1782, donde esta zona ya es nombrada como arrabal. Además, allí debía de ubicarse la ermita de San Gregorio Magno aunque esta construcción ya no se conserva. Así pues, el desarrollo urbano del barrio habría comenzado ya en el siglo XVIII con la parcelación de terrenos y construcción de viviendas desde la muralla hacia la ermita de San Gregorio, creando un trazado algo sinuoso y particular. Su colmatación terminaría con la ampliación durante el siglo XIX de esta zona hasta delimitar el barrio con las calles Dos de Mayo, Barcelona y Las Cruces.

[D13] Evolución urbana extramuros del barrio de San Gregorio [e.p.]



Trazado urbano

El crecimiento de esta expansión extramuros en una primera instancia se dio de manera espontánea, entorno a las pequeñas construcciones preexistentes y las necesidades particulares de los propietarios. Esta parte del territorio tenía un valor menor por ser una zona alta y con peor calidad de recursos naturales que, por ejemplo, la situada junto al río, donde se instalaron familias burguesas constituyendo allí las denominadas casas solariegas. Es por ello que este barrio se desarrolló con un trazado poco conexo y planificado, pues tampoco existían pautas generales de urbanización del espacio público, creando calles estrechas, algunas de ellas sin salida con el fin de aprovechar el terreno existente. Posiblemente, esta área, junto con parte casco histórico intramuros sean las de trazado más tortuoso de la población.

En cuanto al desarrollo del resto del barrio, que se dio a lo largo del siglo XIX sí se encuentran diferencias remarcables con lo expuesto anteriormente. Esta segunda expansión tuvo que seguir algunas guías de urbanización y el trazado de estas nuevas calles respetó unos anchos mínimos de vial, adaptándose también a la topografía del terreno, que debía de salvar un gran desnivel entre la parte alta donde se encontraba el núcleo urbano primigenio y la parte baja, denominada como La Rambla por ser una de las partes más bajas de toda la población. Asimismo, esta ampliación surgió con la intención de que este barrio conectara con nuevos núcleos de población que aún estarían por desarrollar.

La calle Vitoria

Como se puede observar en el plano del barrio, la vivienda que contiene la bodega a estudiar se encuentra dentro de la expansión más reciente del barrio, entrono a la segunda mitad el siglo XIX. La calle en concreto es la denominada como Vitoria. Cuenta con una pendiente bastante acusada, midiendo sobre unos 135 metros de largo y 6 metros de ancho. Esta calle es de tipo residencial, encontrando mayoritariamente viviendas de la época de constitución del barrio, algunas reformadas con posterioridad y algún bajo destinado a corral o garaje. Aunque hay excepciones, la mayoría de las parcelas cuentan con entre 6 y 8 metros de longitud de fachada.

La vivienda del número 23 y su bodega

Concretando el caso particular de la vivienda con la bodega de análisis, ambos espacios fueron construidos de manera simultánea, aunque la datación no es demasiado concreta. Catastralmente la vivienda consta como edificada en el año 1900, pero diversos testimonios y vestigios de la vivienda hacen pensar que esta se construyó años antes, al mismo tiempo que se urbanizaron las calles de esta parte del barrio. Por ejemplo, este dato es contrastable en las inscripciones de elementos de la bodega, como en los *canilleros* donde queda inscrito “1880” y podría indicar la fecha de realización aproximada de la excavación.

Las transformaciones

.....Planta de acceso y fachada

En general, la distribución de la vivienda es la que se describe en el apartado introductorio '*La vivienda extramuros: vida y trabajo en un único espacio*'. La planta de acceso se componía de los *descargaderos* de uva y la trampilla de acceso a la bodega, el almacén de instrumentos de labranza y cuadras para el ganado; en primera planta se desarrollaba el programa de vivienda; por último, un tercer piso quedaba reservado al almacenaje de víveres, secado y salazones de carne.

Para entender el estado actual de la bodega es necesario comentar las transformaciones que en la planta baja se han dado a lo largo del tiempo. Aunque se han realizado varias reformas, la que más ha afectado a la zona excavada es la conversión de los espacios de elaboración de vino, es decir, los *descargaderos* de uva, en zonas habitables como son ahora las estancias de dormitorio y sala de estar.

Sin embargo, el acceso a la bodega desde este nivel se realiza de la misma manera que en la época de su construcción, mediante un hueco realizado en el paramento horizontal de 1,5 x 0,9 metros tapado por una trampilla que originalmente era de madera y que años más tarde se sustituyó por una metálica. En este punto desembarca el primer tramo de la escalera de la bodega sin ningún tipo de meseta previa.

De la misma manera que la planta de acceso ha sufrido modificaciones el alzado de la vivienda también ha mutado para adaptarse a sus nuevos usos. Estos cambios se materializan en la composición de la zona de planta baja, donde primitivamente se encontraban unos portones de madera que cerraban el espacio de los *descargaderos*. Tras las reformas, este tramo de fachada fue sustituido por un paramento opaco acompañado de una abertura para situar una ventana que da continuidad a la composición del alzado general.

.....Bodega

La morfología de la bodega se conserva bastante fiel a su estado original. El acceso se sigue realizando desde el interior de la vivienda gracias a una trampilla metálica ubicada en el suelo de planta baja. Tras tres tramos de escaleras se logra acceder a la sala tinajas cuya cota más baja se encuentra a unos seis metros bajo la cota de la planta de acceso. Esta presenta un trazado curvo pues las tinajas se disponen alrededor del punto central de la sala, aunque debido a que cuenta con un total de diez tinajas, la forma elíptica de la planta es muy achatada creando una morfología más bien lineal, con una distancia de más de seis metros entre las tinajas de los extremos.

[D15] Transformaciones en la vivienda [planta baja y fachada] [e.p.]



Original

Actual



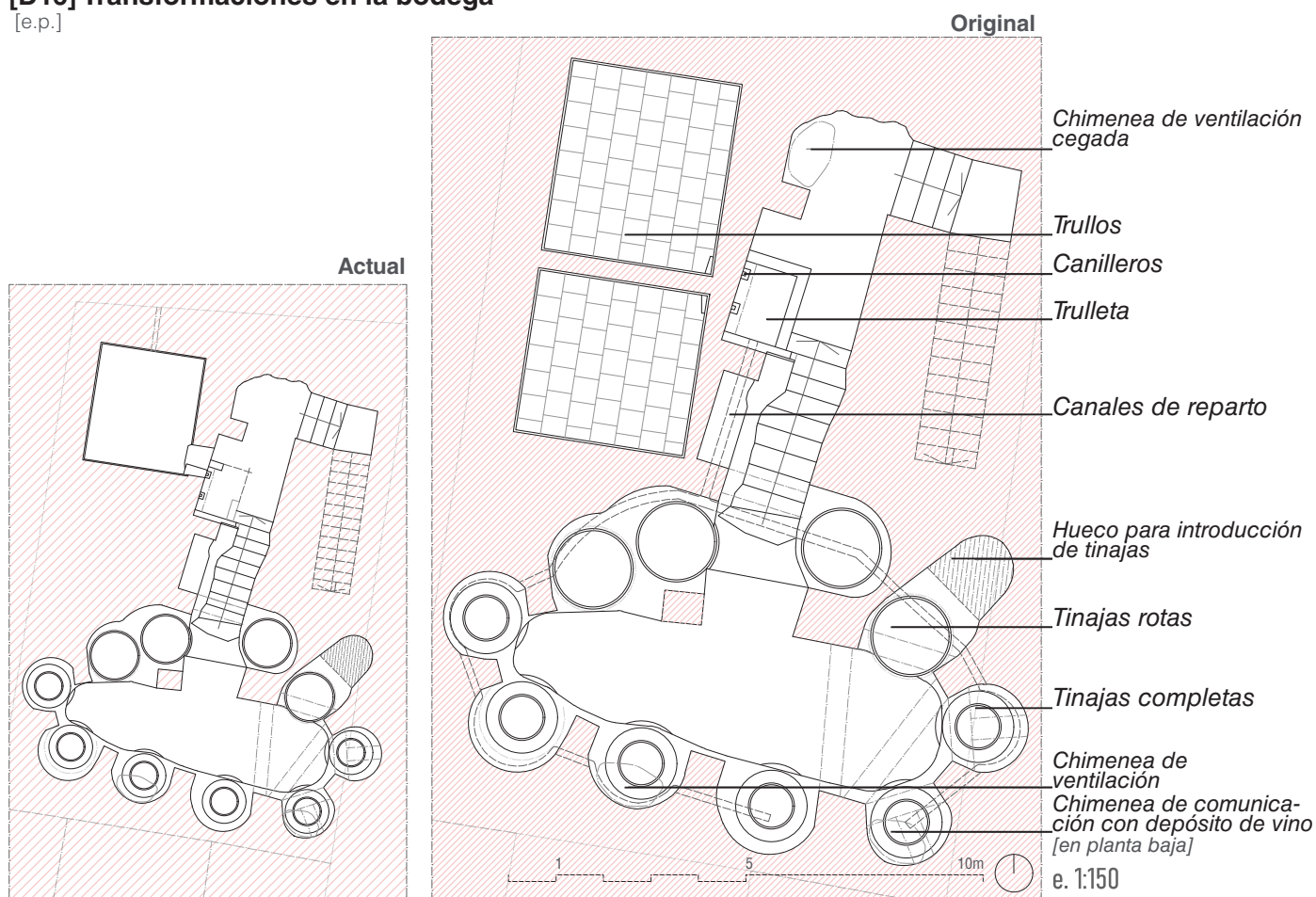
e. 1:150

En cuanto a sus transformaciones, esta no ha sufrido cambios en su morfología general a lo largo del tiempo. El acceso y la sala de tinajas se conservan del mismo modo que hace ya más de cien años. Las transformaciones más considerables son:

- Abertura de un hueco en el paramento vertical del *trullo* más cercano a la entrada para tener acceso a él desde la bodega, junto al *canillero*.
- Relleno del *trullo* más alejado del acceso y al que ahora no se tiene ningún tipo de acceso.
- Demolición de la *trulleta* en la que desembocaban los dos *canilleros* que sí se conservan. Actualmente permanecen los restos de su trazado en planta.

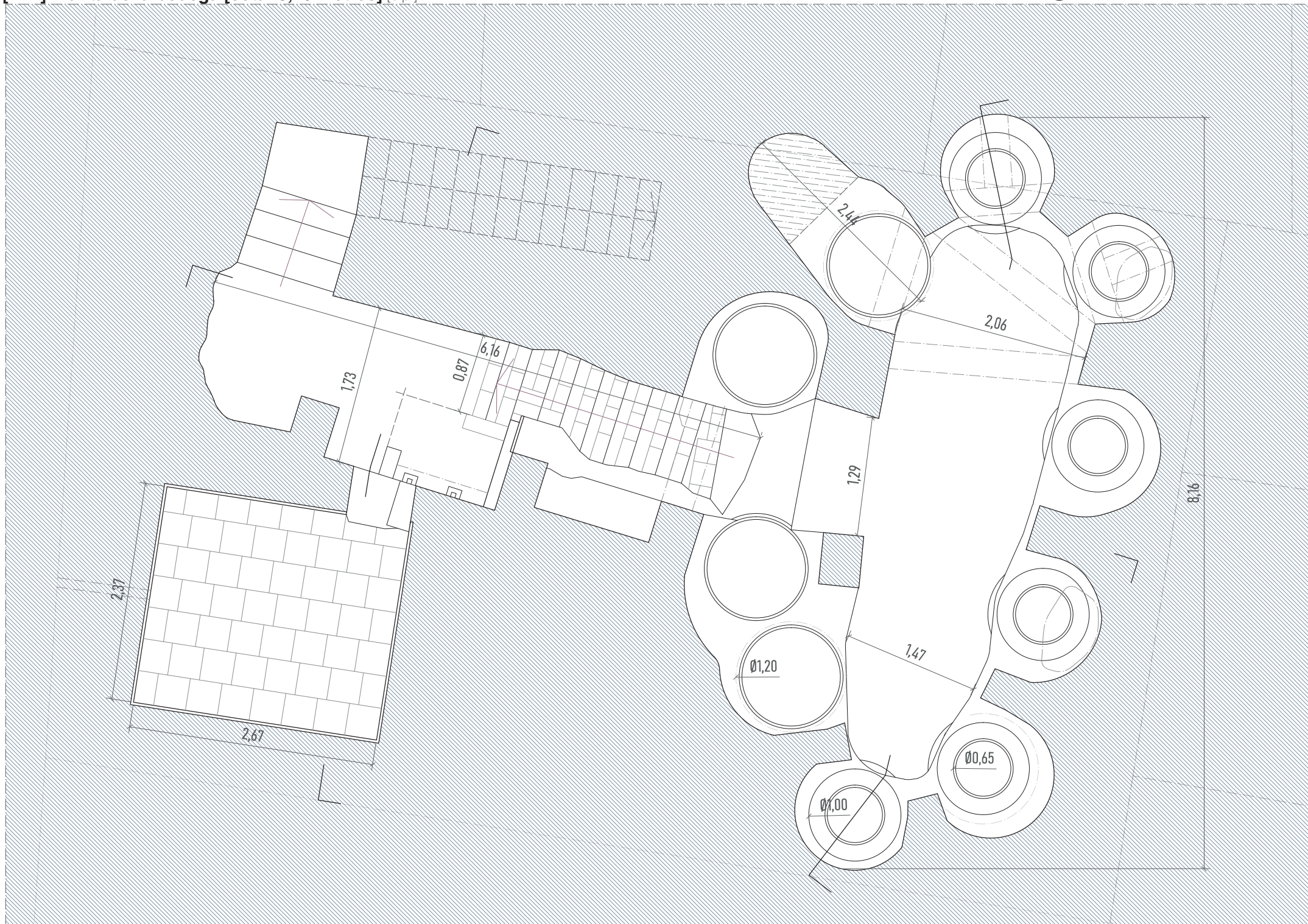
[D16] Transformaciones en la bodega

[e.p.]



3.2. Levantamiento planimétrico

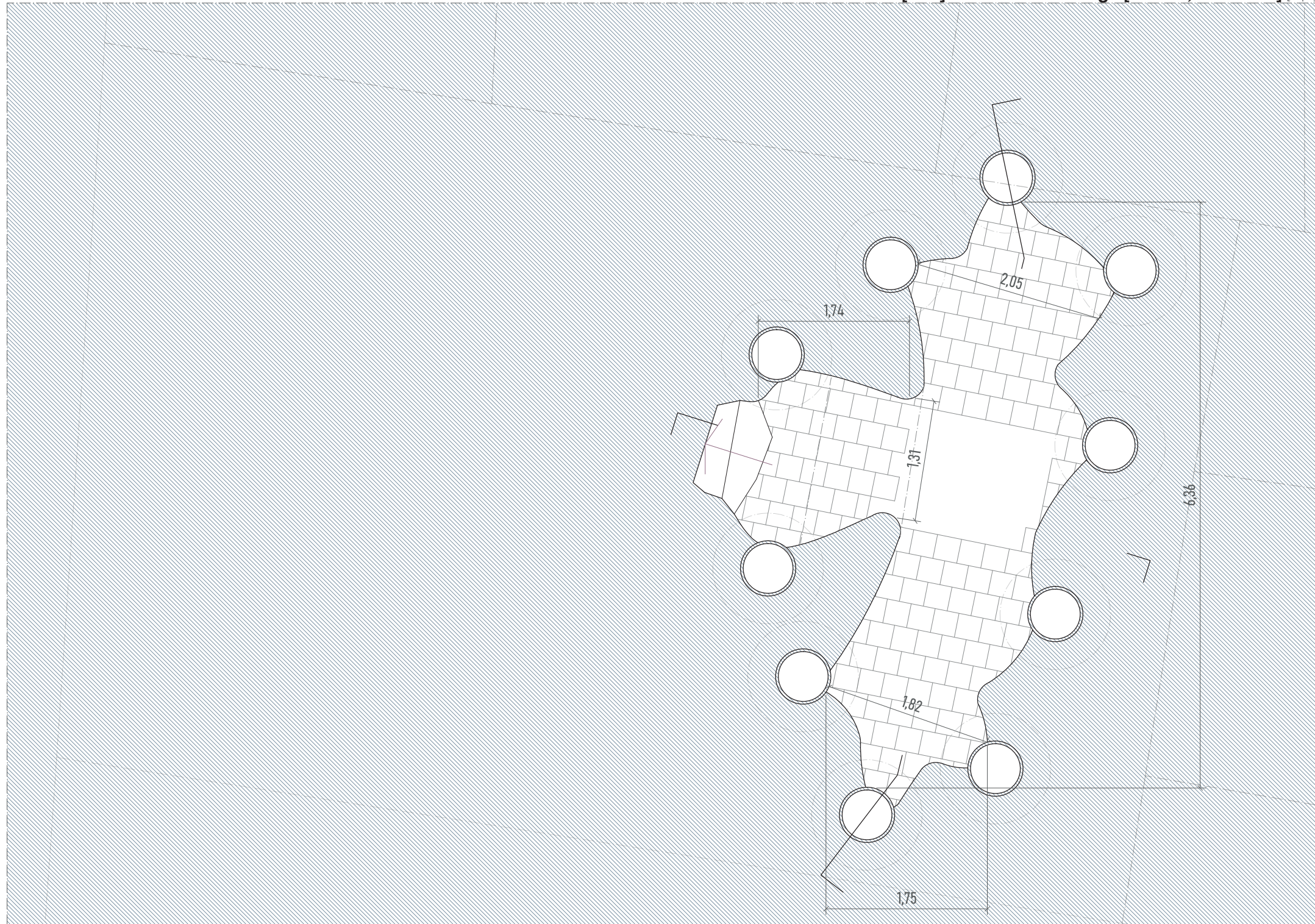
[D17] Planta de la bodega [cota -3,20 metros] [e.p.]



e. 1:50

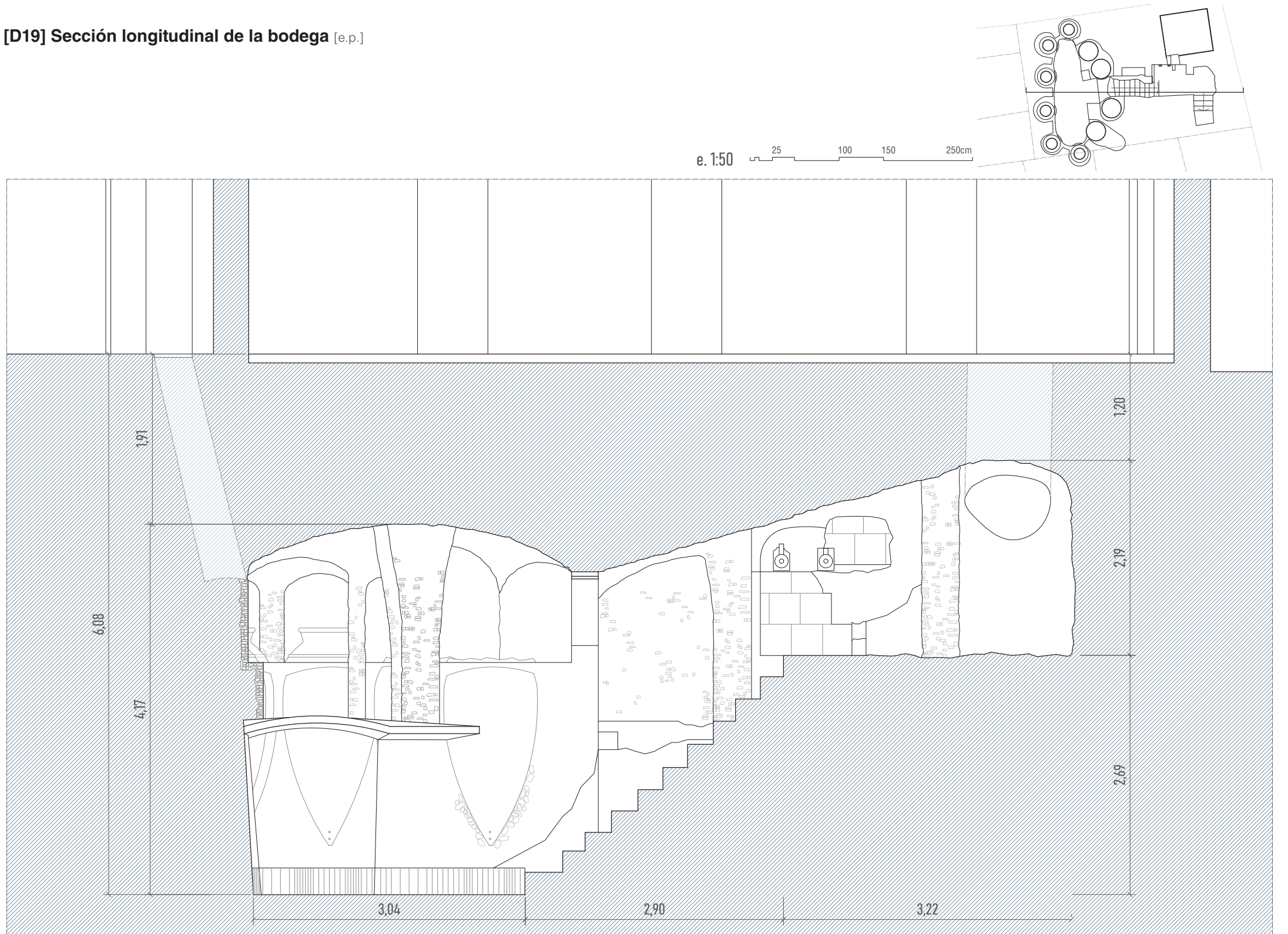


[D18] Planta de la bodega [cota -5,40 metros] [e.p.]

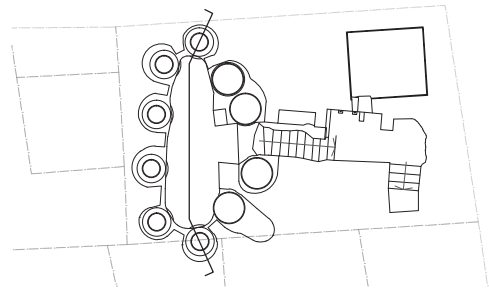


e. 1:50

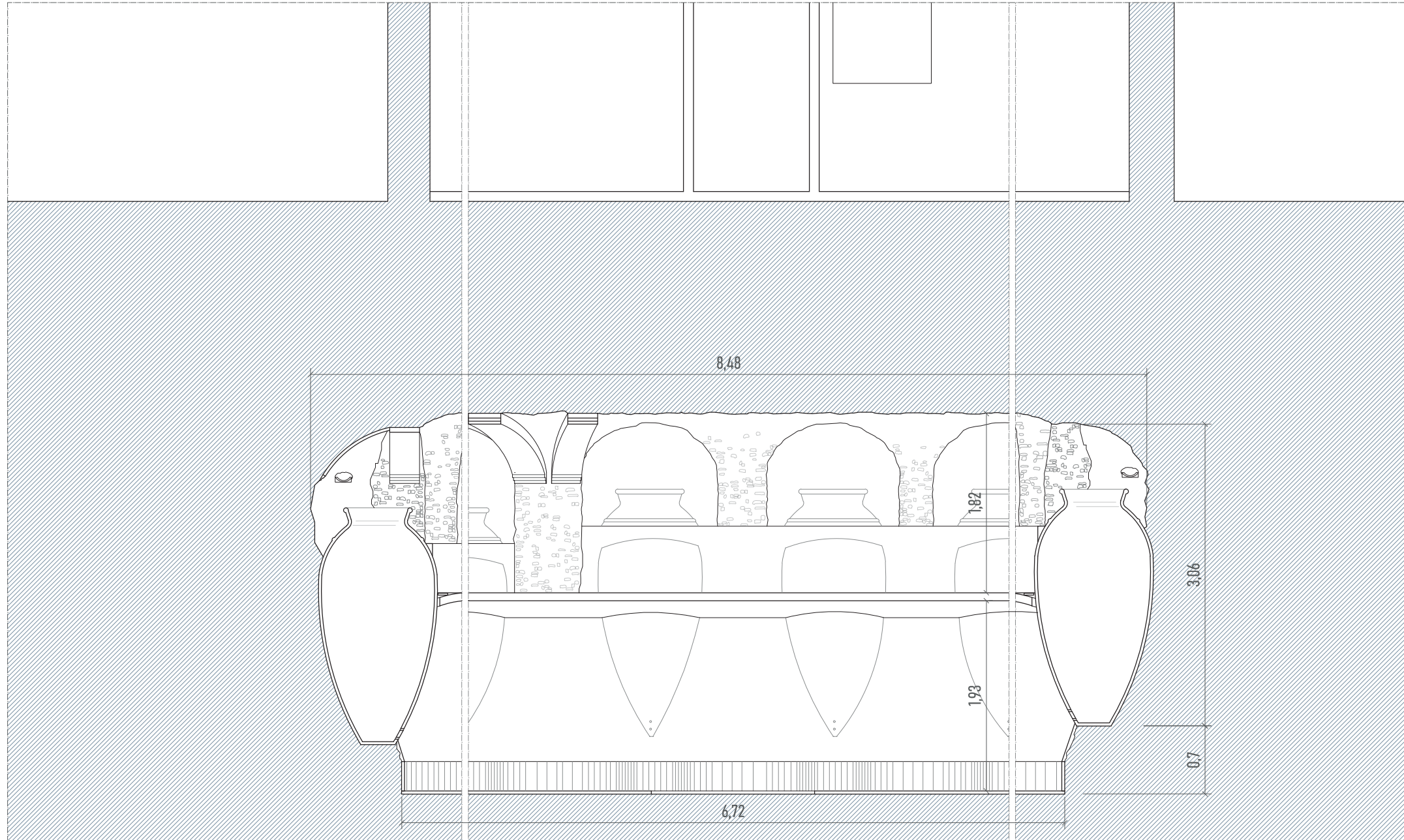
[D19] Sección longitudinal de la bodega [e.p.]



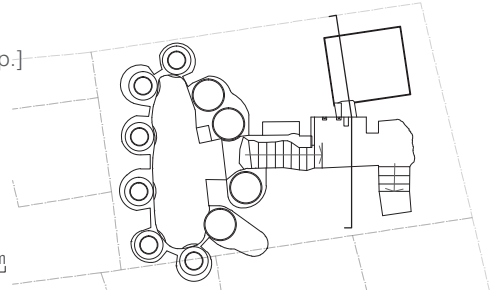
[D20] Sección longitudinal de la sala de tinajas [e.p.]



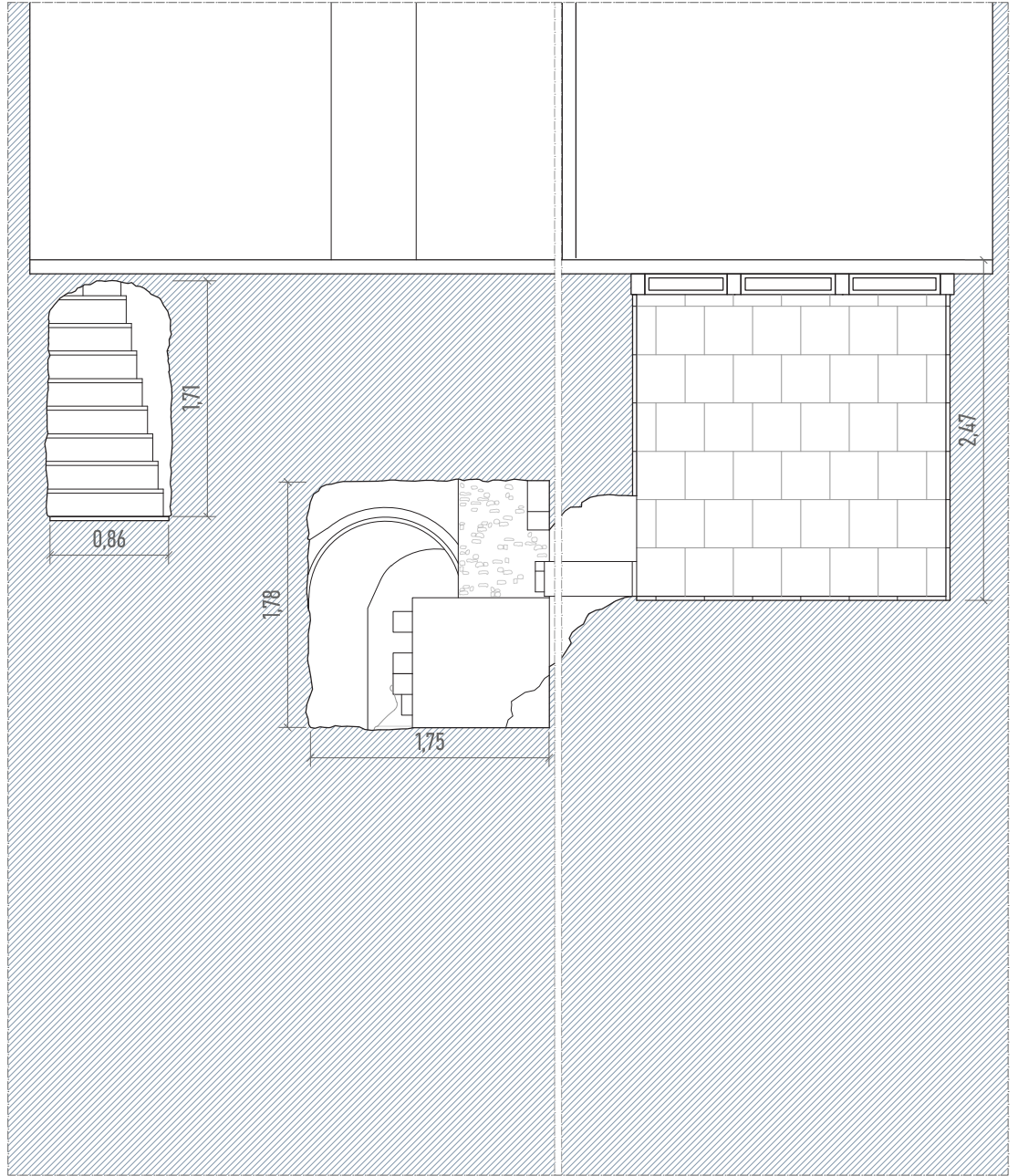
25 100 150 250cm e. 1:50



[D21] Sección transversal de la bodega [e.p.]



e. 1:50 25 100 150 250cm



3.3. Análisis espacial

El espacio se compone de la zona de acceso delimitada por tres tramos de escaleras de diferente tamaño, del paralelepípedo conformado por el *trullo* a la profundidad del segundo tramo de escaleras y de la sala de tinajas, en la cota más baja, que se desarrolla al terminar el último tramo de escaleras.

De manera pormenorizada, el acceso a la bodega se realiza desde el interior de planta de acceso mediante una trampilla metálica en el paramento horizontal. Tras bajar dos tramos de escaleras se encuentra un amplio descansillo donde se encontraba la *trulleta* y desde donde actualmente se puede acceder al *trullo*.

Este *trullo* permanece abierto a diferencia del ubicado junto a él, del que solo se tiene constancia gracias a la conservación del *canillero* correspondiente. La forma en planta del trullo es rectangular con unas medidas de 2,37 x 2,33 metros y una altura de 2,33 metros.

Tras este espacio se ubican el último tramo de empinados peldaños que llevan hasta la parte baja de la sala de tinajas. Su evolución en planta es del tipo descrito con trazado curvo. Es decir, las tinajas se ubican alrededor de un espacio más o menos central, coincidiendo este punto con la prolongación del eje de las escaleras, excepto dos de ellas, enclavadas a cada uno de los lados a la altura del arranque del tramo de peldaños. Esta disposición viene condicionada por el espacio de vivienda superior, para ceñirse a los límites y así poder ventilar la bodega por los patios y corrales anexos.

Por último, esta gran estancia se ve compartimentada por la existencia de un entrepiso formado a base de una bóveda irregular de ladrillo. Aunque su construcción fue llevada a cabo para una cuestión meramente funcional, esta genera una diferenciación espacial, dividiendo la gran altura total de la sala en dos, una parte superior para el llenado de las tinajas, y una inferior para su vaciado.

[F32]



[F32] Escaleras de acceso desde planta baja

[F33] Vista de la sala de tinajas desde descansillo intermedio

[F34] Zona inferior de la sala de tinajas

[F35] Vista del último tramo de escaleras

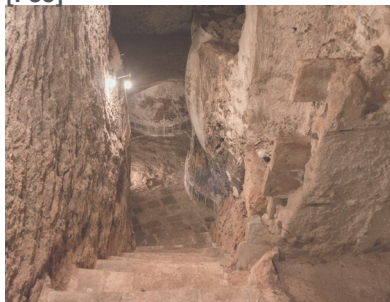
[F36] [F37] Vista de la zona superior de la sala de tinajas

[F34]

[F33]



[F35]



[F36]



[F37]



3.4. Análisis funcional

[F38]



El funcionamiento de esta bodega es similar al descrito de manera general al inicio del trabajo, con sus particularidades productivas debido a los elementos que la constituyen. Aquí se puede ver una breve descripción de todos ellos:

Trullos: gracias a la existencia de dos *canilleros* se puede decir que la bodega contaba con dos *trullos*. Actualmente solo se conserva acceso a uno de ellos.

[F39]



Canilleros: conserva dos, uno por cada *trullo*. Éstos son piezas monolíticas, talladas en piedra, con una boca de 15 centímetros de diámetro.

Trulletas: la construcción de ésta no se conserva, pero es posible corroborar su existencia por los restos de murete sobre el suelo, que dejan ver sus resto de aproximadamente 100 x 60 centímetros.

[F40]



Tinajas: como ya se ha estudiado, las tipologías son muy variadas en función de su tamaño, la tinajería que lo produjera o su época de producción. En concreto en esta bodega se hallan un total de diez tinajas, las cuatro más cercanas al acceso rotas por su parte superior.

La forma de todas ellas en lisa, sin cordones de refuerzo, con unas medidas variables entorno a los 220 x 120 cm (altura x Ø zona central). Además de su figura contorneada, las tinajas fabricadas del siglo XVIII en adelante destacan por su labio, parte superior de la pieza, de media caña, muy curvado y sobre un cuello corto.

[F41]



Ventilación/ Respiraderos: en esta excavación se encuentran un total de tres aberturas de ventilación, una de ellas en la fachada y las otras dos recayentes a los corrales anexos. La primera de ellas es un tubo de metálico desde el *trullo* abierto hasta la calle, traspasando la fachada principal; el segundo punto se materializa en forma de chimenea de ventilación desde una de las hornacinas de la sala de tinajas que asciende gracias a un hueco cilíndrico reforzado con piedra hasta el suelo del patio trasero; en tercer y último lugar se encuentra una abertura en el primer tramo de escaleras a un corral lateral que originalmente era parte de la vivienda.

Canalización del vino: aunque actualmente no se conservan en su estado original es posible determinar que el vino se *trasegaba* mediante canalizaciones fijas a base de tejas invertidas, unidas entre ellas mediante mortero. Se conservan algunas tejas y maderas que confirman este dato, asimismo entre los muros que delimitan las diferentes tinajas la parte superior permanecen los pequeños agujeros con sus respectivos restos de tejas que recorrían la estancia llenando una o una cada una de las grandes vasijas.



[F42]

Depósito: este es un elemento auxiliar con el que no todas las viviendas con bodegas contaban. En este caso se trata de una estancia rectangular de 3,40x2,00x1,75 metros (A x B x H) en nivel de la planta de baja, ubicada junto al patio. Podría haberse construido en una época posterior a la del resto de la parte excavada, entendiéndose, por sus características, que en este lugar se acumulaba el vino de manera temporal. La estancia cuenta con un orificio en su parte superior cubierta para la entrada del líquido que previsiblemente se realizaría de manera mecánica mediante bombas manuales o eléctricas en los últimos años para salvar el cambio de nivel. Aún con esto, desde el espacio superior de la estancia de tinajas se conserva una perforación en forma de chimenea que conectaba el depósito con la bodega.



[F43]



[F44]

3.5. Análisis constructivo

Ésta y otras bodegas que se materializan por la sustracción de terreno generan su estructura a partir de la propia consistencia del sustrato. Esto es posible gracias a que las condiciones geológicas así lo permiten debido a la existencia de un amplio sustrato arcilloso que permite su excavación bajo un primer estrato de piedra caliza que separa la propia bodega de la vivienda superior.

Como consecuencia de las capacidades mecánicas del suelo, los espacios cavernosos se han generado mediante la excavación de sucesivas bóvedas a lo largo de escaleras y descansillos. El caso particular se encuentra en la sala de tinajas, donde la bóveda rebajada que contiene el terreno interseca de manera sucesiva con lo que se podría describir como hornacinas o ábsides en los que descansan cada uno de los recipientes. De este sencillo modo, la totalidad de la arquitectura queda sustentada.

Materialidad de los elementos

De manera general, los materiales constituyentes de las bodegas proceden del lugar y su sistema constructivo no presenta grandes alardes, partiendo de la arquitectura vernácula.

Así pues, a partir de unos componentes limitados se constituye toda la bodega. Éstos son la propia tierra cruda, que queda a vista tanto en bóvedas como paramentos verticales que delimitan el espacio; la piedra, empleada para estabilizar paramentos o generar elementos resistentes verticales mediante aparejos de mampostería tomados con mortero de tierra y cal; cerámica en forma de tinajas, ladrillos y teja árabe, para revestimientos, canalizaciones y elementos estructurales como arcos o bóvedas; morteros de cal para revestimientos y como conglomerante, pues a diferencia del yeso, de éste si se sabe que existieron hornos en la zona; también se utiliza la madera de pino, por ser la más abundante en la zona para su uso en piezas auxiliares, como las tablas que tapaban el *trullo* o travesaños apoyados sobre las paredes para trabajar en la zona alta de las tinajas.

[F45]



A continuación, se describe la materialidad de cada uno de los elementos que constituye la bodega de estudio:

Escaleras de acceso: peldañoado realizado con terreno natural y acabado con huella a base de ladrillos cerámicos de 24x12x3 cm³ en el borde exterior y mortero de cal; tabica estabilizada con mortero de cal.

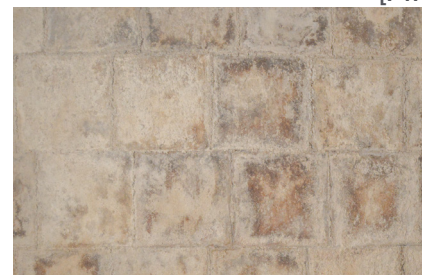
[F46]



Paramentos verticales: se extienden a ambos lados de tramos de escalera y descansillos. Se componen de tierra natural encalada para evitar desmoronamientos del sustrato arcilloso. Sin embargo la parte superior, que queda conformada mediante el mismo sustrato en forma de bóveda se presenta sin ningún tipo de acabado.

Trullos: se trata de un paralelepípedo casi cúbico excavado en el terreno, sus medidas son 2,37 x 2,63 x 2,33 metros (AxBxH). Este elemento, al deber ser estanco pre-

senta un alto grado de construcción para que el zumo de la uva no se filtrara al terreno. Por ello, tanto el suelo como las paredes se encuentran conformadas por muros de piedra, revestidos con baldosas cerámicas de 35x35x2 cm³, pieza común a la mayoría de los *trullos*. Aunque históricamente la parte superior se cubría con tablas donde se pisaba el vino, actualmente se encuentra cegado mediante viguetas de hormigón pretensadas y bovedillas.



[F47]

Depósito: esta sala de planta rectangular y cubrición mediante bóveda rebajada se encuentra alicatada en todos sus paramentos mediante azulejos blancos. Esta materialidad se debería a su uso para almacenaje de líquidos ya que este elemento resulta mucho más fácil de limpiar. Además, podría indicar su construcción como elemento auxiliar posterior, ya que en espacios similares como el *trullo* no se encuentran.



[F48]

Suelos: la composición del suelo varía según la estancia. En los descansillos y rellanos está compuesto por el propio terreno a vista, mientras que en la sala de tinajas se emplean piezas cerámicas, muy similares a las baldosas del *trullo*.



[F49]

Zócalo: aparece en el perímetro de toda la sala de tinajas y sobre este se colocan estos recipientes. Está tallado en el terreno y su remate se compone de ladrillos cerámicos macizos en vertical de 25x15 centímetros.



[F50]

Muretes: como ya se ha comentado son los encargados de estabilizar a las tinajas. Aunque en la mayor parte de su extensión están compuestos por el sustrato, en las zonas cercanas a la parte más amplia de las tinajas aparecen mampuestos de pequeñas piedras que recorren de manera vertical los lados de la vasija hasta llegar a la bóveda intermedia y liberan parte de la llamada 'panza' y los orificios de vaciado de estas. Todos estos paramentos se encuentran encalados.



[F51]

Arcos: en esta bodega se encuentran algunos ejemplos de arcos tabicados de medio punto realizados mediante ladrillo cerámico macizo formado con una rosca. Este método no es tan resistente como el aparejo a sardinel, lo que puede sugerir que su función no es tanto estructural, sino para generar una especie de cimbra que protege estas zonas de la caída del sustrato.

Uno de los arcos se encuentra delimitando la zona de escaleras del acceso a la sala de tinajas, punto donde la altura libre

[F52]



[F53]



[F54]



[F56]



[F57]



es la mayor del conjunto. Compositivamente crea un espacio de paso más delimitado aunque la excavación tenga una luz mayor. Por el buen estado del ladrillo y del mortero de yeso la construcción debió realizarse con posterioridad para reforzar la cubrición de esta zona de paso.

Otro de los arcos se encuentra conteniendo el terreno del nivel superior de la sala de tinajas. Además, en este espacio se genera un grupo de arcos tanto en la zona abierta como en las diferentes hornacinas para los recipientes. Este estilo, que dista mucho de la sustentación natural de la que se compone el resto de sala, sugiere que este conjunto de tres tinajas se realizó con posterioridad para ampliar la producción. Además, su construcción se encuentra más reforzada, mediante dos roscas de rasillas y un encalado inferior bien rematado.

Bóveda: la zona de almacenaje del vino cuenta con un piso intermedio formado por dos bóvedas rebajadas de ladrillo que abarcan toda la estancia, cubriendo luces que rondan 1,5 metros y extendiéndose con una profundidad de más de 5 metros. La primera se genera en el espacio de acceso previo a la sala, con una extensión contenida, mientras que la segunda se desarrolla por todo el corredor donde se sitúan las tinajas.

Estos elementos se hallan realizados como **bóvedas** tabicadas, con sus ladrillos colocados de forma plana con una medida de 25x15x3 cm³ (AxBxH). En su lado superior se encuentra someramente regularizada mediante mortero, para facilitar las labores de los trabajadores, mientras que en su parte inferior un encalado las recubre al igual que los muretes que recogen a las tinajas.

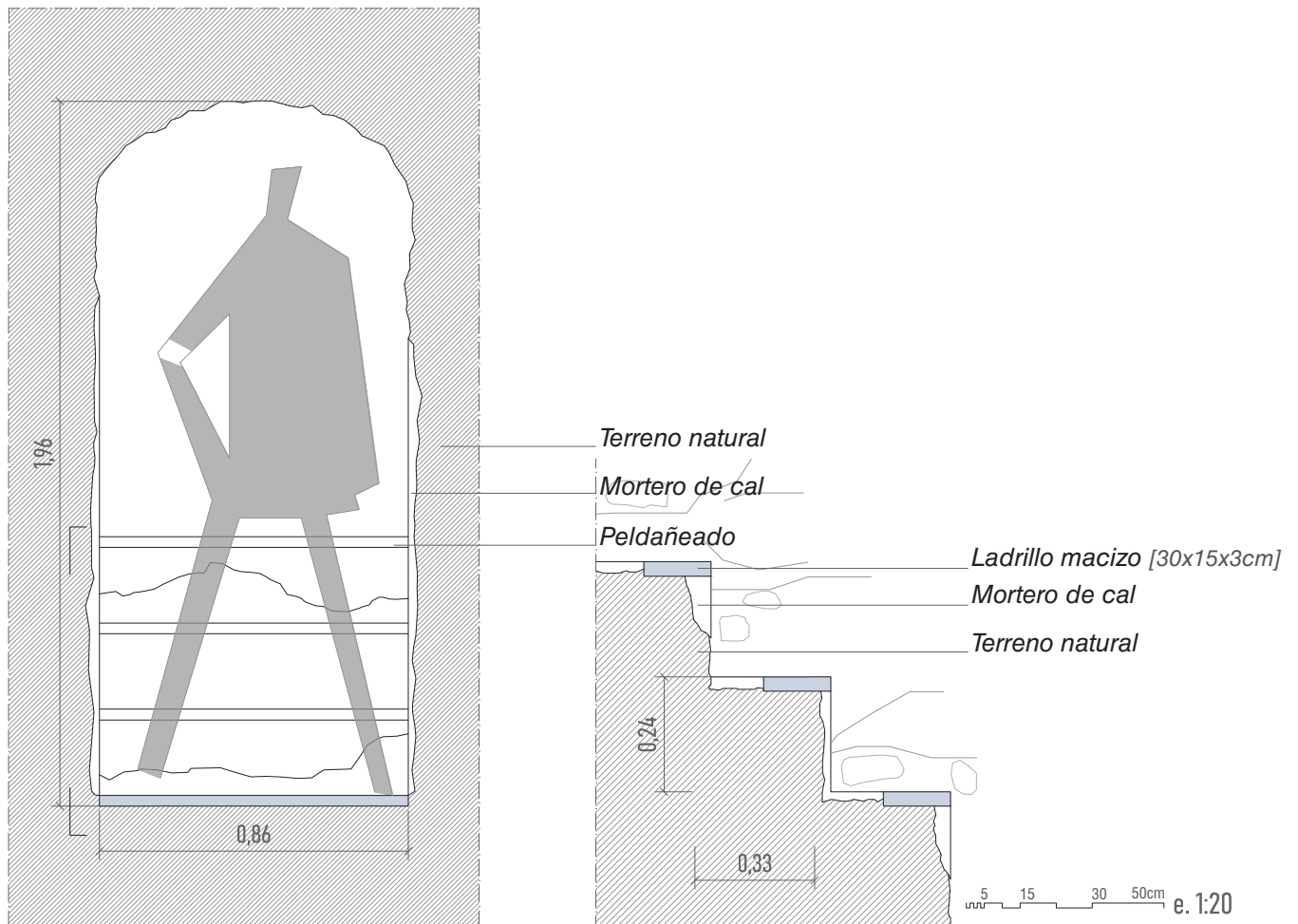
Capillas/ huecos para las tinajas: en este caso se encuentran hornacillas generadas de distinto modo. Por un lado, siete de los huecos se encuentran moldeados con el propio terreno encalado formando las citadas capillas, además de encontrarse sus paramentos verticales estabilizados con mampostería para evitar el hundimiento de la misma. Por otra parte, las otras tres cabidades están formadas, además de lo citado con anterioridad, por arcos de medio punto con ladrillos cerámicos colocados a panderete en dos direcciones.

Soluciones constructivas

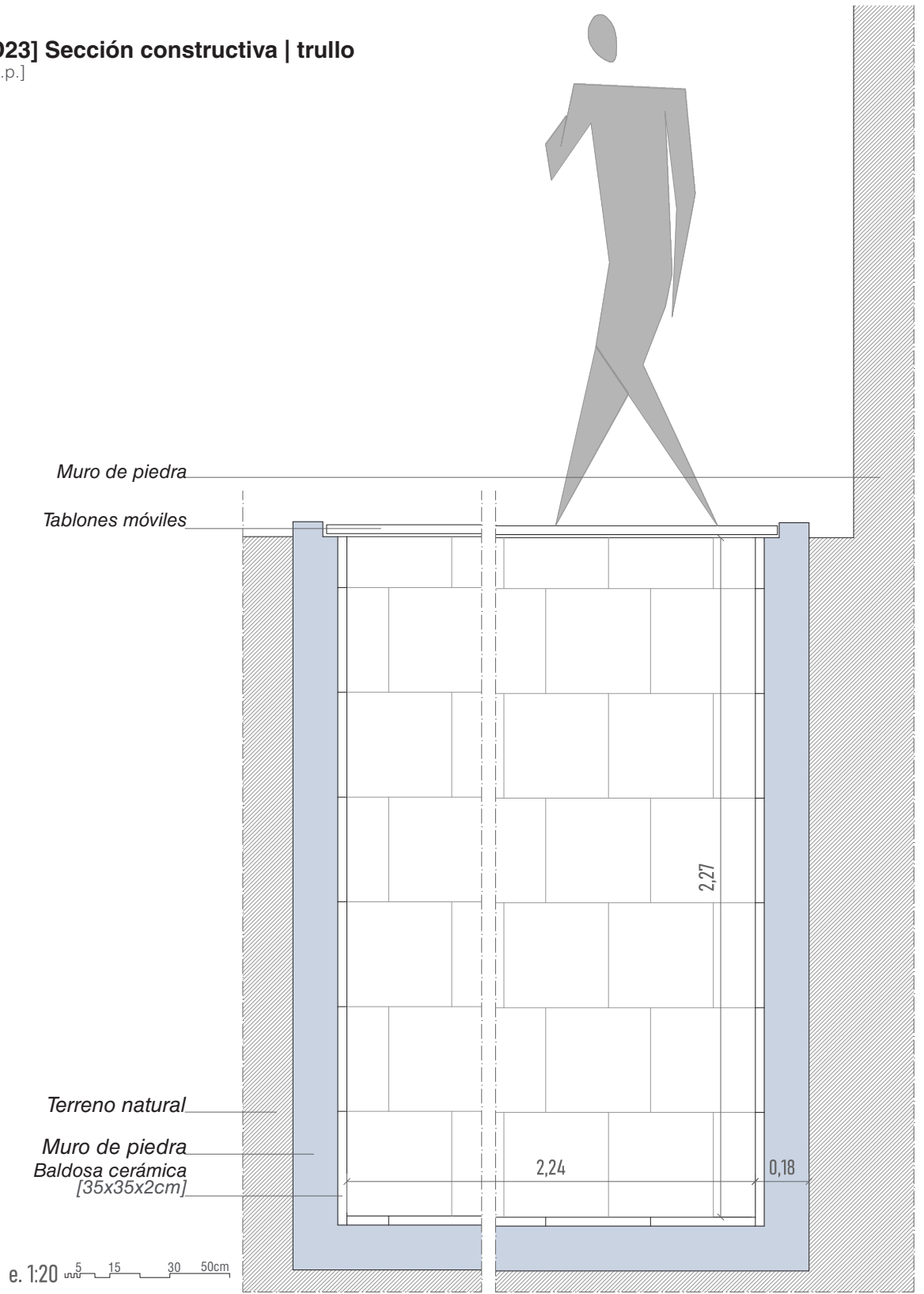
Como se ha comentado, los detalles constructivos son sencillos, teniendo algo más de complejidad la manera de sustentación del terreno mediante arcos o la bóveda rebajada de la sala de tinajas. Seguidamente se muestran las soluciones constructivas más relevantes de todo este espacio.

[D22] Sección constructiva | escaleras de taceso

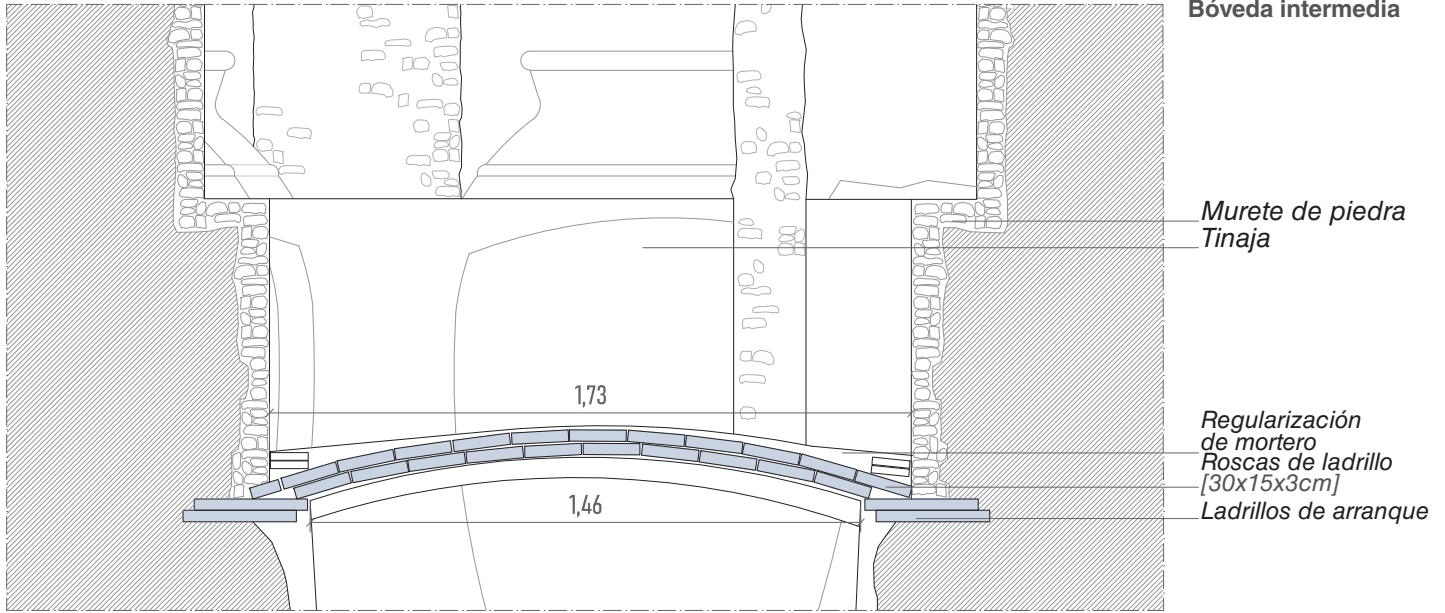
[e.p.]



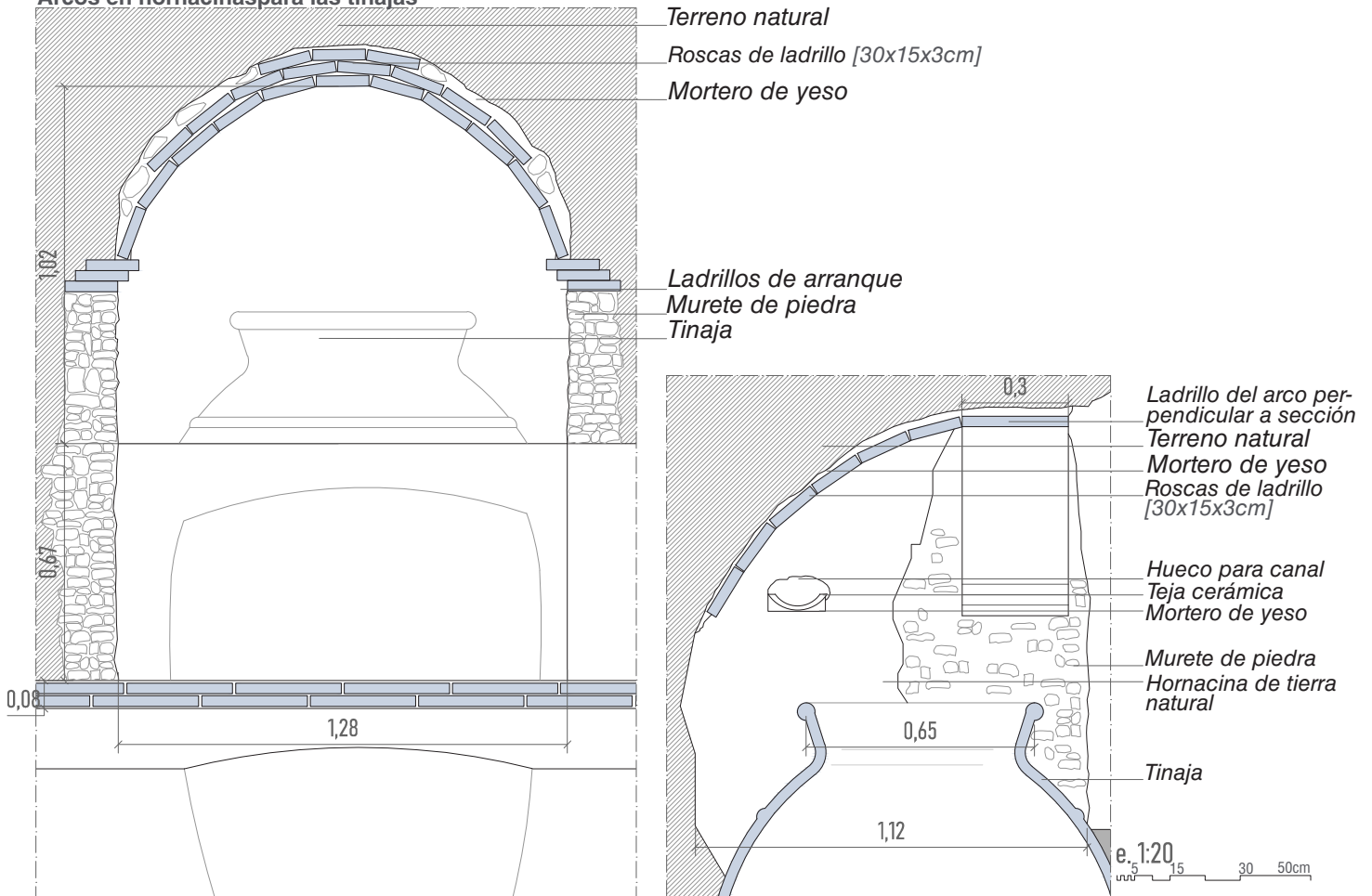
[D23] Sección constructiva | trullo
[e.p.]



[D24] Sección constructiva | bóveda intermedia | arco | hueco para tinaja [e.p.]



Arcos en hornacinas para las tinajas



3.6. Degradaciones materiales y daños estructurales

Con anterioridad a la descripción de los daños ocasionados a lo largo del tiempo cabe destacar que al inicio del estudio la bodega no había sido usada durante más de 60 años, solo apenas como lugar para guardar algo de material de construcción. Es por ello que para la realización del análisis ha sido necesario el vaciado del suelo que con el paso de los años se ha desprendido y la limpieza de toda la bodega. De ella se han extraído unos 3.000 kilos de terreno arcilloso, dato a tener en cuenta a la hora de intervenir en este tipo de construcciones, pues su falta de conservación conlleva una degradación muy particular que requiere un mantenimiento bastante específico como más tarde se tratará en la propuesta de mejora.

Alteraciones y degradaciones

..... Escaleras y descansillos

- Fractura de los ladrillos y pérdida de fragmentos.
- Caída del mortero en las contrahuellas de los peldaños.

..... Trullo y trulleta

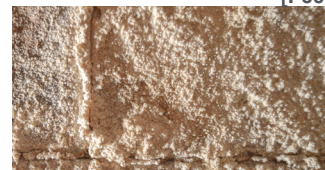
- Aparición de eflorescencias alrededor de las baldosas cerámicas.
- Presencia de mohos en las zonas bajas de los muros del *trullo*.
- Acumulación de eflorescencias en forma de polvo en juntas entre baldosas de manera abundante.
- Acumulación de pequeñas eflorescencias blancas con forma redondeada y consistentes en la zona superior del hueco de la *trulleta*.

[F58] Peldaños del último tramo de escaleras

[F59] Baldosas cerámicas de la trulleta

[F60] Eflorescencias en las baldosas del trullo

[F61] Juntas entre las baldosas del trullo



.....Paramentos verticales

- Desprendimiento de la capa de encalado.
- Pérdida de adhesión de los encalados.
- Acumulación de eflorescencias blancas en encalados de manera poco abundante y dispersa.
- Presencia de mohos en el encalado, depositadas en el límite de este con la tierra natural.
- Acumulación de eflorescencias blancas en los paramentos de piedra de manera abundante que se extienden por todo el material.
- Presencia de mohos en paramentos de piedra, extendidas a lo largo del mortero de unión.

.....Sala de tinajas

- Desprendimiento de encalados y tierra en la parte baja del murete perimetral.
- Acumulación de eflorescencias en encalados de manera abundante y concentrada, generando formas circulares en la zona inferior de la sala.
- Presencia de mohos en forma de manchas negras en los paramentos verticales encalados y tinajas de manera dispersa.
- Deposición de una pátina blanca con manchas oscuras en la zona inferior de las tinajas, correspondiente a la zona bajo la bóveda intermedia que divide el espacio.
- Desconchamiento superficial en la mitad inferior de las tinajas.

[F62] Pérdida de encalados en paramentos

[F63] Presencia de mohos en los restos de encalados

[F64] Pátina blanca en zona inferior de las tinajas

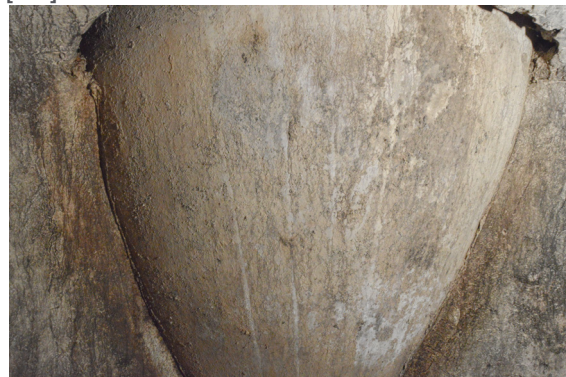
[F62]



[F63]



[F64]



[F65]



Daños estructurales

- Pérdida de terreno abundante en zonas conflictivas como puntos de intersección de bóvedas o zonas bajas de muros de tierra.
- Pérdida del recubrimiento de la armadura de negativos del *trullo* que se encuentra cubierto mediante viguetas de hormigón pretensado.

Causas de degradación material y daños estructurales

.....Degradación material: humedad

Las mayores alteraciones en este caso se deben a los problemas derivados de la ventilación del lugar y el hecho de encontrarse constantemente intercambiando humedad con el terreno. Como ya se ha expuesto, actualmente existen tres puntos en diferentes fachadas de la vivienda para renovar el aire, pero claramente no es suficiente para un espacio tan amplio. Tras su análisis, se reconocen tres efectos producidos por el agua en los paramentos de la bodega.

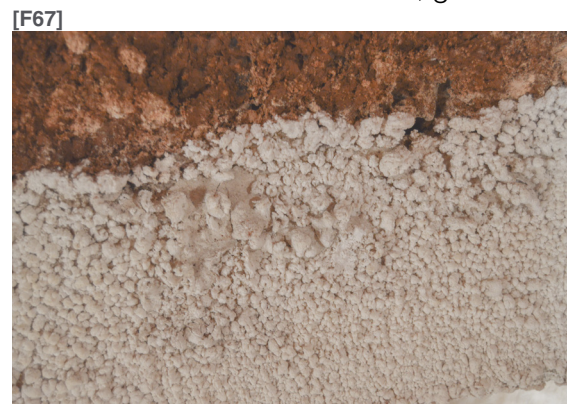
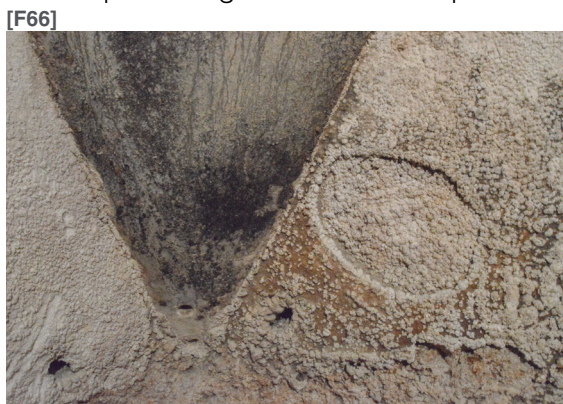
El primero y más extendido es el producido por la humedad de condensación. La licuación del vapor de agua se desarrolla en el interior de los paramentos cuando la temperatura interior es mayor que la exterior y el por tanto el vapor de agua no puede evaporarse hacia el exterior. La porosidad de los materiales permite que el vapor de agua penetre en ellos, y acabe condensando, produciendo un estancamiento de agua que tiene como resultado la proliferación de agentes biológicos que con el tiempo las manchas se vuelven de un color negro intenso, desarrollándose mohos.

[F65] Eflorescencias blancas en paramentos de piedra

[F66] Abundantes eflorescencias en encalado y tinajas

[F67] Eflorescencias blancas en encalados

Asimismo, aparece de manera continuada en mayor o menor medida el producido por la humedad de condensación absorbida por el mortero. La alta porosidad del mortero hace de él un medio fácil para la propagación del agua, que penetra en sus poros hasta saturarlo por completo y producir condensaciones. Es por ello que mediante un proceso químico se transforma el material hasta convertirse en polvo, es decir, se desarrollan eflorescencias. Se debe a la cristalización que evapora el agua de las sales que se encuentran disueltas en el mortero, generando



sustancias denominadas cristales o hidratos. Cuando estos pierden más cantidad de agua se produce el polvo blanco tan característico que se encuentra en todos los morteros de la excavación.

Por último, de manera menos abundante se hallan humedades debidas a la capilaridad, provocada por el agua absorbida por el material, que cede el terreno con el que está en contacto directo. Este deterioro se encuentra focalizado en las partes bajas del *trullo* y la *trulleta*, formados mediante ladrillos cerámicos macizos. El resultado de este efecto son manchas continuas de colores oscuros, que en algunos casos cuentan con una coronación blanca debido al depósito de las sales que contiene el agua del sustrato.

.....***Daños estructurales: derrumbes de tierra***.....

Es de esperar que en este tipo de construcciones el desprendimiento de terreno esté presente. Sin embargo, es de notable importancia la caída de sustrato en zonas localizadas que surgen como consecuencia de una compresión excesiva, o por la generación de esfuerzos que el terreno no es capaz de soportar.

Uno de los lugares de conflicto son las líneas de intersección de bóvedas excavadas, pues las compresiones de ambas se acumulan en un espacio muy reducido, lo que conlleva la caída de gran cantidad de terreno que se encuentra formando el paramento vertical en el que apoyan estas.

Otra de las localizaciones con gran cantidad de desprendimientos es la zona inferior de la sala de tinajas. Allí los muros verticales generan una serie de entrantes para poder vaciar los recipientes y salientes para contenerlos con formas curvadas. Es en estos salientes donde las compresiones ejercidas por el peso del terreno superior y las tinajas hacen que se generen pérdidas de material en el muro. El suceso se acentúa en los paramentos donde además se apoya la bóveda de ladrillo intermedia, concentrándose grietas verticales y desprendimientos de magnitud considerable.

[F68] Pérdida terreno en zonas bajas de la sala de tinajas

[F69] Grietas verticales adyacentes a zonas con pérdidas de terreno

[F70] Pérdida recubrimiento de piedra y terreno en muros entre tinajas

[F71] Pérdida del recubrimiento de las viguetas y oxidación de las armaduras en la cubrición del trullo

[F68]



[F69]



[F70]



[F71]



3.8.Propuesta de intervención

Necesidades

Tras el análisis pormenorizado de los materiales y problemas que se presentan en bodegas de este tipo es necesario extraer cuales son las necesidades de un espacio como éste. Se representan retos tanto a nivel estructural como material, pues principalmente se deben realizar ciertas actuaciones que garanticen la estabilidad e integridad de la bodega, evitando así riesgos potenciales como derrumbes graves que afecten también a la vivienda sobre ella.

La necesidad clave es, sin duda, la correcta y suficiente ventilación del ambiente. Como ya se ha visto, el escaso volumen de aire que recorre la bodega a pesar de tener tres puntos por los que ventilarse ha producido la mayoría de su problemática actual.

Asimismo, la consolidación de los paramentos es crucial para la conservar estas peculiares construcciones. Al ser su envolvente el propio sustrato arcilloso que compone el suelo, este debe de estar bien consolidado y estudiada su forma de sustentación, pues los posibles daños ocasionados por un incorrecto mantenimiento van mucho más allá de la pérdida de un elemento arquitectónico, sino al riesgo de derrumbes tanto en la vivienda superior como en las colindantes.

No es una posibilidad por tanto el habitual mecanismo de relleno de estos espacios subterráneos mediante escombros, práctica llevada a cabo en algunas excavaciones y que no hace sino mermar la integridad estructural del conjunto. Esto se debe a que el material de relleno presenta una estructura heterogénea y no compacta que al ser altamente inestable puede dar lugar a asentamientos diferenciales en las construcciones superiores.

En conclusión, las necesidades remarcadas son de aplicación inminente debido a su carácter estructural, ya que de no ser tomadas en cuenta ponen en serio peligro su conservación a largo plazo.

Posibilidades y objetivos

Las posibilidades de un lugar con estas características van encaminadas a mantener este bien que podría reportar amplios beneficios particulares y de interés general para la población.

Puesto que sus originarias aplicaciones en la elaboración de vino ya no son una opción pues la falta de mantenimiento a deteriorado mucho la construcción y las exigencias de salubridad no son las óptimas, el objetivo más factible es transformar esta bodega para generar otros usos por sus beneficiosas cualidades, como son la temperatura constante o la humedad estable.

Cabe la posibilidad de adjuntarlo al patrimonio arquitectónico, como testimonio construido de una parte muy importante de la cultura utielana. Esto sería viable si, junto con otros, se llevara a cabo una musealización como seña de identidad del patrimonio cultural del municipio, llevando a cabo una serie de actuaciones que despierten el interés en visitantes y autóctonos/as.

No obstante, la cantidad de excavaciones de este tipo son abundantes en la población y también debe tenerse en cuenta que estos espacios pueden servir para otros usos muy diversos que no solo estén enfocados al turismo, sino también a la integración de la bodega como un elemento más de las viviendas tradicionales utielanas.

Actuaciones

En este ámbito, se propondrían por una parte algunas orientadas a la propia conservación del espacio, y otras a la mejora del conjunto para hacerlo más accesible e interactivo a las personas que lo visiten.

..... Actuaciones para la conservación

- Como ya se expone anteriormente se debe contar como primera medida la extracción de la tierra acumulada de paramentos y cubriciones y limpieza de los elementos de la bodega.

- Limpieza y mantenimiento de las ventilaciones existentes y estudio de posibles ampliaciones de las mismas o generación de nuevos huecos que permitan ampliar las corrientes de aire.
- Limpieza de humedades de distinto tipo sobre los diferentes paramentos en caso de que estas representen un perjuicio grave para la integridad del material o la salud de las personas.
- Recomposición y rejuntado en los paramentos de piedra y de tierra cruda.
- Reemplazo o supresión del forjado entre *trullo* y vivienda. Ante el mal estado del forjado actual y su poca compatibilidad con el ambiente, se podría llegar a plantear la supresión del espacio habitable de la planta superior para destapar el *trullo*, cubriéndolo con algún tipo de entablado ligero, al igual que permanecía cuando la bodega era productiva. Esta remodelación, junto con otra serie de actuaciones, favorecería la entrada de aire que supone un gran problema en la actualidad, al mismo tiempo que permitiría tener un control del estado del mismo desde la parte superior.

.....**Actuaciones para la mejora**

- Modificación del acceso a la excavación, bien reemplazando la actual trampilla metálica por una más ligera y de un material compatible con el ambiente o mediante la creación de un espacio mejor delimitado desde la planta baja.
- Aplicación de consolidantes como silicato de etilo en paramentos verticales y bóvedas de terreno natural, para impedir desprendimientos graduales por variaciones de humedad o por contacto.
- Completamiento de encalados en paramentos que lo han perdido por desprendimientos de tierra.
- Estabilización de escaleras sustituyendo los ladrillos fracturados que suponga un riesgo para la accesibilidad por nuevas piezas distinguibles.
- Regularización y nivelación de descansillos mediante pavimentos reversibles sobre estos. Se podrían llevar a cabo mediante tablas de madera tratada, colocada sobre rastreles del mismo material que se adapten a la orografía del suelo para conseguir una superficie horizontal nivelada.
- Regularización y protección del hueco entre bodega y *trullo* para poder observar desde el descansillo el espacio del *trullo*.

4. Conclusiones

Tras haber desarrollado esta investigación se ha llegado a la conclusión de que estos espacios deben ser conservados porque representan un tipo de arquitectura popular, autóctona de esta comarca, además de tratarse de construcciones protoindustriales muy singulares. Asimismo, todas ellas representan un conjunto histórico no solo en Utiel, sino en muchos municipios de la Plana Utiel-Requena, de incuestionable valor.

El análisis de una cantidad reseñable de este tipo de construcciones permite afirmar que son muchos y muy variados los ejemplos que a lo largo de gran parte del núcleo urbano se encuentran. No solo en el casco histórico, donde se pudo producir vino ya en la Edad Media, sorprende la cantidad de bodegas con las que puede contar esta población en zonas extramuros, que se consolidaron a principios del siglo XX.

Estudios para la protección del patrimonio arquitectónico de la población, como el que realizó el Ayuntamiento de Utiel mediante el *'Plan especial y catálogo de espacios y bienes protegidos del núcleo histórico tradicional de Utiel'* (Vetges tu i Mediterrània, 2014) han llevado a cabo estimaciones del número de bodegas que podría haber en esta zona, y asociaciones culturales como 'Serratilla' han completado esta información con una labor a pie de calle y un esfuerzo constante.

[D25] Plano de posibles bodegas en el casco histórico Fuente: Ayuntamiento de Utiel



No obstante, la actual situación de las bodegas es muy variada según se hayan tratado a lo largo de los años. Se han podido encontrar espacios totalmente mantenidos en buen estado conforme a su morfología original; otros que, pese a conservar sus elementos de inicio no han contado con las condiciones óptimas de ventilación y limpieza, por ello presentan acusados problemas; igualmente existen bodegas con restauraciones más o menos fieles al estilo tradicional, o llegando a encontrar casos en los que las excavaciones se han transformado de manera espectacular, perdiendo su morfología e incluso sus elementos más representativos, como su tinajería, para dar paso a otro tipo de espacios, con diferentes usos.

Sea como fuere, esta es una realidad que se debe tener en cuenta a la hora de tratar las bodegas en su conjunto, pues cada una de ellas destaca por unos valores y su tratamiento debe tener sus particularidades.

Estos valores se pueden estudiar desde varios puntos de vista, y que en mayor o menor medida tienen una repercusión en todos los ámbitos de una sociedad de un tamaño reducido, que necesita impulsar su patrimonio para conservar sus señas de identidad a lo largo del tiempo. Estos **valores** son:

- Valor cultural: se habla de este tipo de valor por haber sido estas bodegas los espacios de producción vinícola que han dado base a la economía de estas poblaciones durante siglos. Han desarrollado el comportamiento colectivo de sus habitantes, sus rasgos identitarios que se han transmitido a lo largo de los años.
- Valor histórico: las excavaciones estudiadas representan un documento histórico a nivel arquitectónico. Es muy interesante el estudio de las peculiares técnicas constructivas que han generado estos espacios, mediante la sustracción de terreno como método para economizar el espacio y los materiales, quizás a costa de un trabajo manual muy intenso.
- Valor de autenticidad: este se distingue al conocer que las bodegas subterráneas son elementos muy poco frecuentes a través de nuestra geografía. Si bien es cierto que otro tipo de excavaciones como casas-cueva se encuentran distribuidas por toda la península, el uso del subsuelo para la producción vinícola es algo más difícil de encontrar y por ello merece su protección.
- Valor de antigüedad: a pesar de que existen casos de relativa actualidad, otros muchos hallados en el casco histórico del municipio pueden ser catalogados como auténticas antigüedades. Y aunque su cronología no es cierta, con datos como la escritura de venta de una vivienda con bodega en el año 1387 hallado en un documento del Archivo de la Catedral de Cuenca (Martínez Martínez, 2018), se puede afirmar que algunas de ellas ya estaban constituidas allá por el siglo XIX.

- Valor económico: la recuperación de esta arquitectura como patrimonio a nivel comarcal reportaría amplios beneficios a su población. Primero, conllevaría una rentabilidad para la economía local el hecho de llevar a cabo trabajos de mantenimiento y conservación de este amplio conjunto, especializando a grupos de profesionales que obtendrían una formación teórica y práctica que les permitiría seguir desarrollando proyectos de este tipo en otras zonas. Segundo, la repercusión económica posterior que aportarían las personas interesadas en conocer todo este entramado de construcciones subterráneas, que combinado con otros atractivos de la comarca, como visitas de bodegas en superficie de un gran valor arquitectónico y yacimientos que corroboran la producción vitivinícola desde hace quince siglos formarían un conjunto histórico-cultural para conocer la economía de la zona a lo largo de su historia.
- Valor de sostenibilidad: este último valor viene a recoger todos los expuestos con anterioridad. Se trata de aspectos como la sostenibilidad medioambiental, pues la destrucción de estos espacios podría suponer un impacto mucho más alto para el ecosistema que su conservación; la socioeconómica, que trata de un lucro para toda la población en sus diferentes sectores, sobresaliendo el sector terciario por la rentabilidad del turismo cultural que se llegaría a generar; y por último la sociocultural, ya que, principalmente la revalorización de estos espacios buscaría involucrar a las y los habitantes de la zona, sintiéndose participes de un patrimonio que pertenece a todas y todos, que generaría un impulso para algunos sectores de la población a permanecer en estos, cada vez más reducidos, núcleos urbanos motivados por el sentimiento de pertenencia a este lugar.

[F72]



[F73]



[F72] Elaboración de vino en la Cooperativa Agrícola de Utiel
Fuente: M.A. López Egea

[F73] Familia de vendimiadoras y vendimiadores recogiendo uva
Fuente: archivo familiar

Revisados los valores de la arquitectura del vino en Utiel, cabe mencionar las medidas necesarias para que estos elementos puedan perdurar a lo largo del tiempo. La protección es la primera acción para la continuidad de estas, hecho que actualmente se encuentra mayoritariamente en manos privadas de los propietarios debería tener un soporte institucional para conseguir orientar las necesidades y actuaciones hacia un objetivo común por el beneficio del conjunto.

Generar un inventario pormenorizado de la cantidad de bodegas que en el subsuelo de este municipio se encuentran es de vital importancia, ya que hoy en día no se cuenta con datos completos y contrastados de su abundante patrimonio excavado.

Igualmente, instaurar un catálogo completo sería muy idóneo para la creación de un conjunto patrimonial con una base documentada. Con estas líneas se ha intentado llegar a unas generalidades que podrían ayudar en la catalogación de todas ellas, caracterizar su origen, su forma y su función. Del mismo modo, se han recogido ejemplos particulares, que, aunque representan una pequeña parte del grueso de bodegas subterráneas sirve para retratar diferentes tipologías siempre con un punto en común: la elaboración del vino.

Como en cualquier propuesta de intervención se tienen unos **criterios** absolutos como son la conservación de la autenticidad del espacio, minimizar la intervención y hacerla lo más reversible posible, así como hacerla distinguible a la par que compatibilizarla con los elementos originarios.

Todos estos criterios se materializan en cada una de las actuaciones que se deberían de llevar a cabo a la hora de poner en valor una bodega. Medidas que en este apartado se intentan esbozar de manera generalizada, sin la pretensión de crear reglas fijas, con la voluntad de redactar unas acciones encaminadas a cumplir los criterios anteriormente expuestos y preservar los valores de estos espacios.

Asimismo, todas estas intervenciones deben de ir enfocadas a mejorar la conservación y el entendimiento de estos lugares para las personas que deseen conocer su historia. Su uso original se adaptaba a la producción de vino, pero hoy en día la manera de permanecer activos es muy distinta, y por lo tanto, ciertas medidas son necesarias para poder potenciar su valor.

Al igual que en el caso de la bodega estudiada, las actuaciones se orientan primero a la conservación en estado óptimo de las bodegas para, posteriormente, poder llevar a cabo una serie de mejoras en pro de la accesibilidad a estos lugares.

En otro orden de cosas, se debe tener en cuenta que estos espacios pertenecen, en la mayoría de casos, a viviendas particulares, y tanto su protección como su uso debe tener una consonancia y permitir el desarrollo del programa de una vivienda privada en su zona superior.

Actuaciones generales

- Extracción de la tierra acumulada por desprendimientos y limpieza de los elementos de la bodega.
- Limpieza y mantenimiento de las ventilaciones existentes observando si es necesaria la ampliación del volumen de aire que circula por la bodega para ampliar o crear nuevos puntos de ventilación.
- Limpieza de patologías derivadas de la humedad en todos los paramentos en caso de que estos supongan un riesgo para la salud o para la estabilidad de dichos espacios. Se debe tener en cuenta que estas humedades también tienen su valor documental como representación de la antigüedad de estas excavaciones.

Cabe remarcar, que debido a la complejidad que presenta la eliminación de estos deterioros según el soporte sobre el que se ubiquen, su origen y su estado, se debe estudiar y particularizar el método de limpieza de la superficie.

En todo caso, es aconsejable una limpieza con técnicas en seco, para no aumentar los niveles de humedad en los materiales, y por medios manuales poco invasivos, como el cepillado, pues la poca consistencia de algunos paramentos no resistiría técnicas más agresivas. Asimismo, el cepillado se puede combinar con el empleo de biocida según el caso.

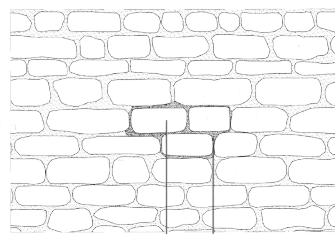
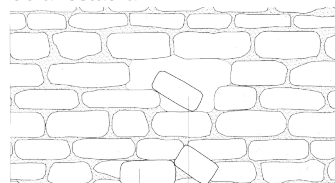
Actuaciones en paramentos

- Reconstrucción y rejuntado en los paramentos que presenten daños.

En paramentos de piedra: para la reconstrucción del lienzo si su estabilidad se ve comprometida, se podría realizar una limpieza de la zona y un estudio de los mampuestos a colocar para rellenar los huecos, se reciben los nuevos elementos con mortero compatible con el paramento original.

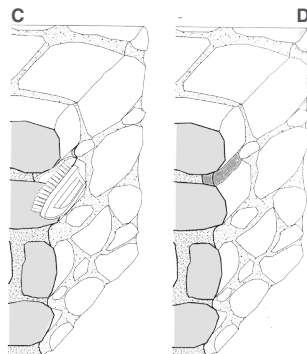


[F74] Cepillado de una fachada ennegrecida con biocida
Fuente: Vegas, F., Mileto, C. (2014). Aprendiendo a restaurar.



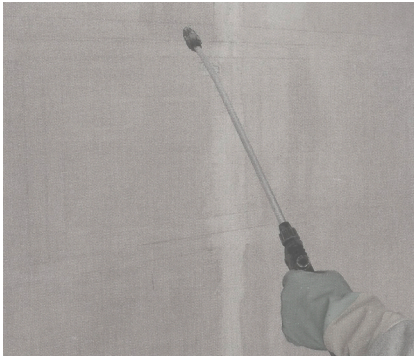
[D26] Reconstrucción en muros de piedra
Fuente: Vegas, F., Mileto, C. (2014). Aprendiendo a restaurar

[A] Piedra recolocada
[B] Nuevo mortero

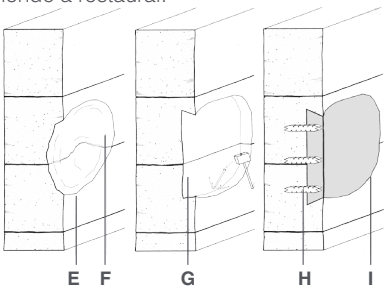


[D27] Rejuntado en muros de piedra
Fuente: Vegas, F., Mileto, C. (2014). Aprendiendo a restaurar

[C] Vaciado de la junta
[D] Rellenado de la junta

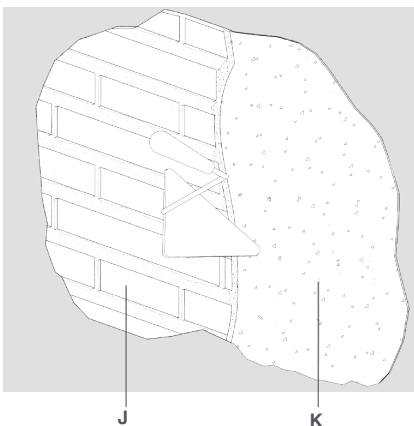


[F75] Aplicación de silicato de etilo diluido como consolidante
Fuente: Vegas, F., Mileto, C. (2014). Aprendiendo a restaurar.



[D28] Recomposición en muros de tapia
Fuente: Vegas, F., Mileto, C. (2014). Aprendiendo a restaurar

- [E]** Muro de tapia
- [F]** Pérdida de superficie
- [G]** Limpieza
- [H]** Conector de madera
- [I]** Reintegración



[D29] Completamiento de lagunas en enlucidos
Fuente: Vegas, F., Mileto, C. (2014). Aprendiendo a restaurar

- [J]** Zona con falta de enlucido
- [K]** Mortero de reintegración

Además, en zonas en con mampuestos que presenten deterioro de debe realizar un rejuntado completando las lagunas de mortero con un compatible, como puede ser el de cal.

En paramentos de tierra: en este caso la recomposición de paramentos de tierra cruda que han sufrido pérdidas se podría llevar a cabo mediante conectores de madera entre el terreno que permanece estable y el nuevo relleno mortero de arcilla una vez limpiada y preparada la zona.

- Aplicación de consolidantes para los paramentos verticales y bóvedas.

Para estos trabajos se debe aplicar un consolidante que permita la transpiración de los muros de tierra húmeda. La aplicación más idónea sería la de un material transparente que no distorsione las características del material mediante pulverización sobre las superficies a estabilizar, como podría ser la aplicación de silicato de etilo.

- Completamiento de lagunas en encalados. Debido al desprendimiento de terreno también se ven afectados los enlucidos. La ejecución de esta recomposición se llevaría a cabo con un mortero de cal aplicado previa limpieza del paramento. Un cambio de pigmentación o el rehundimiento del plano en la zona reparada podría ser mecanismos eficaces para la diferenciación de los enlucidos originarios y los reparados.

Actuaciones en tinajas

Las medidas tomadas en este sentido deben ser estudiadas con mayor detenimiento al tratarse de un elemento muy singular dentro del conjunto que puede llegar a tener varios siglos de antigüedad. Su conservación y mantenimiento estará condicionada por los daños que haya sufrido a lo largo del tiempo. La ayuda de especialistas en restauración de elementos similares es necesaria para poder tratar estos grandes recipientes de manera adecuada.

Estas son algunos de los problemas más frecuentes en estas construcciones, pero no por ello se debe olvidar que cada bodega presenta sus propias condiciones, elementos y patologías, y es necesario realizar un estudio pormenorizado de cada una de ellas para detectar cuáles son sus necesidades particulares.

Del mismo modo, es necesario enfocar estas intervenciones en una escala global, pues no se trata de la rehabilitación de un espacio puntual, sino conseguir crear una red de bodegas que puedan ser representativas de la realidad subterránea del municipio. Para ello es necesario tomar medidas no solo a nivel arquitectónico, sino urbanístico y legislativo, entre otros.

Las bodegas subterráneas son un elemento más que ha definido los rasgos de identidad de las utielanas y utielanos, pues de uno u otro modo todas y todos hemos estado involucrados en algún momento con la elaboración del vino como sustento de la economía de la zona, y que para muchas personas se ha convertido y, con algo de empeño, se convertirá en su modo de vida. La sensación de adentrarse en una bodega subterránea es algo que no se puede describir con palabras o fotografías, no debería ser un simple caso de estudio, sino también de disfrute real, y para ello es necesario la involucración de toda una sociedad que valore, respete y haga prosperar su patrimonio y su cultura.

“No es fácil describir lo que se siente al adentrarse en el subsuelo. El hombre desde tiempos inmemoriales tuvo la necesidad de ocupar las entrañas de la tierra. No dejó nunca de hacerlo, como refugio contra sus enemigos, contra el frío, contra el calor o para conservar sus alimentos. Algo hace que al levantar una de esas viejas trampillas la adrenalina se dispare, el corazón se acelere y la mente viaje a otros tiempos. Sepan los utielanos que bajos sus casas, sus calles, se encuentran verdaderas maravillas. Las hemos visto y tenemos el deber de decirlo, de rescatarlas del olvido y de mostrar lo que nuestros antepasados fueron capaces de ingeniar para producir nuestro mayor tesoro, el vino.” (Febré López & Ponce Junquero, 2018)

5. Bibliografía

- Aguilar Civera, I. (2008). *Historia del ferrocarril en las comarcas valencianas : La Plana Utiel-Requena*. Comunidad Valenciana: Consejería de Infraestructuras y Transporte
- Ballesteros Viana, M. (1973). *Historia de Utiel*. Utiel: M.I Ayuntamiento de Utiel.
- Cabasa Calpe, S. (2012). La tinajería y su relación con la industria del vino. En *Oleana : cuadernos de cultura comarcal, nº 26* (pp. 319–338). Requena: Centro de Estudios Requenenses.
- Cremades Martínez, M. (2005). *La historia de Utiel en sus documentos (Privilegios y confirmaciones)*. Utiel.
- Febré López, P., & Ponce Junquero, S. (2018). Prólogo. En *Las bodegas subterráneas de la villa de Utiel* (p. 15). Utiel.
- Giménez Ibáñez, R. (2017). *La construcción de la arquitectura del vino en la comarca Utiel-Requena. El caso de Caudete de las Fuentes*. (Tesis doctoral: Universitat Politècnica de València). Recuperado de <https://doi.org/10.4995/Thesis/10251/86130> [Consulta: 25 de junio de 2019]
- Gobierno de España. (2016). Instituto Nacional de Estadística. (Spanish Statistical Office). Recuperado de <http://www.ine.es/welcome.shtml%0Ahttp://www.ine.es/> [Consulta: 9 de julio de 2019]

- Guaita Nuévalos, M. J., & Martínez García, R. (2013). Arquitectura excavada y vino. En *Paisajes y Patrimonio cultural del vino y otras bebidas psicotrópicas* (pp. 253–263). Requena: Ayuntamiento de Requena.
- Iranzo Muñoz, G. (2003). *Construcciones subterráneas en la comarca Utiel-Requena* (Trabajo fin de carrera). Universidad Politécnica de València.
- Lozano Apolo, G., Santolaria Morros, C., & Lozano Martínez-Luengas, A. (1993). *Curso de tipología, patología y terapéutica de las humedades*. España: Consultores Técnicos de Construcción.
- Martínez García, R., & Martínez García, J. M. (1985). La murralla bajomedieval de Utiel. En *Oleana : cuadernos de cultura comarcal, nº 30* (pp. 101–121). Requena: Centro de Estudios Requenenses.
- Martínez Martínez, J. L. (2018). *Las bodegas subterráneas de la villa de Utiel*. Utiel.
- Martínez Valle, A. (2013). Evolución del paisaje cultural de la vid y el vino en la Meseta de Requena-Utiel [Valencia], España. *Labor e Engenho, 7(2)*, 79–83. <https://doi.org/10.20396/lobore.v7i2.176> [Consulta: 9 de julio de 2019]
- Martínez Valle, A. (2014). La Solana de las Pilillas y otros testimonios de producción y consumo de vino en la Meseta de Requena-Utiel. *Lvcentvm, 0(33)*, 51–72. <https://doi.org/10.14198/lvcentvm2014.33.04> [Consulta: 2 de julio de 2019]
- Mata Parreño, C., & Universidad de Valencia. Departamento de Prehistoria y Arqueología. (1997). *El Vino de Kelin: introducción a las prácticas agrícolas y ganaderas de época ibérica en la comarca de Requena-Utiel*. València: Consejo Regulador Utiel-Requena.
- MILETO, C., & VEGAS, F. (2008). *Homo faber. Arquitectura preindustrial del Rincón de Ademuz*. (F. Vegas López-Manzanares & M. de M. R. de Ademuz, Eds.). Casas Altas: Casas Altas : Mancomunidad de Municipios Rincón de Ademuz, D.L. 2008.
- Novella Herrero, M. Á. (1985). La viticultura en la comarca Requena-Utiel durante el periodo 1850-1930. En *Oleana : cuadernos de cultura comarcal, nº 4* (pp. 89–108). Requena: Centro de Estudios Requenenses.
- Pardo Minguez, F. (2000). Elaboración de vinos en las antiguas bodegas con trullos en la zona de Requena. En *Oleana : cuadernos de cultura comarcal, nº 15* (pp. 64–79). Requena: Centro de Estudios Requenenses.

- Pardo Pardo, F. (2000). *Museo Municipal de Requena : la viña y la bodega en el campo de Requena, Utiel, 1850-1950*. Requena: M.I. Ayuntamiento de Requena.
- Piqueras, J. (1997). *Geografía de la meseta de Requena-Utiel*. Requena: Centro de Estudios Requenenses.
- Ramón Zamora, J. E. (2012). *Segunda oportunidad para una vivienda en Utiel. Estudio patológico y propuesta de intervención Calle La Utielana nº 10* (Universidad Politécnica de València). Recuperado de <https://riunet.upv.es/handle/10251/17713> [Consulta: 25 de junio de 2019]
- Romero, A., & Cabasa, S. (2009). *Tinajería tradicional española : Comunitat Valenciana, Catalunya, Balears, Aragón*. España: Art Blume.
- Utiel-Requena, C. R. D. de O. (1999). Cuevas de Utiel-Requena: el tesoro de la tradición y la viticultura de nuestros antepasados. *Color. Utiel • Requena*, 2, 4–9. Recuperado de <https://utielrequena.org/wp-content/uploads/2015/03/revista-color-utiel-requena-02.pdf> [Consulta: 24 de junio de 2019]
- Valle, A. M., & Carmen Pérez Garcia. (2013). *Paisajes y patrimonio cultural del vino y de otras bebidas psicotrpicas*. Requena: Ayuntamiento de Requena.
- Vegas López-Manzanares, F., & Mileto, C. (2014). *Aprendiendo a restaurar : un manual de restauración de la arquitectura tradicional de la Comunidad Valenciana*. Generalitat Valenciana.
- Vetges tu i Mediterrània. *Plan especial y catálogo de espacios y bienes protegidos del núcleo histórico tradicional de Utiel*. , (2014).