

ANEXOS

- A1. Justificación ODS**
- A2. Entrevista transcrita**

A1. Justificación ODS

El estudio de la tinajería en Utiel no solo es una valiosa contribución al conocimiento y apreciación de una tradición vinícola centenaria, sino que también se alinea de manera significativa con varios de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas. A continuación, se justifica desde la perspectiva de los ODS:

-ODS 4: Educación de Calidad: La investigación contribuye a la promoción de la educación de calidad al proporcionar conocimientos sobre una tradición cultural y artesanal. Esto puede ayudar a mantener viva la tradición y transmitirla a generaciones futuras.

-ODS 8: Trabajo Decente y Crecimiento Económico: La tinajería puede tener un impacto económico positivo en la región a través del turismo y el fomento de la actividad vinícola. El estudio puede inspirar la creación de empleo y oportunidades económicas en la comunidad local.

-ODS 9: Industria, Innovación e Infraestructura: La tinajería puede ser vista como una forma de artesanía e innovación en la producción de vino. El estudio puede inspirar la adopción de prácticas innovadoras en la vinificación y la preservación del patrimonio cultural.

-ODS 11: Ciudades y Comunidades Sostenibles: El estudio de la tinajería en Utiel-Requena contribuye a la preservación de las tradiciones culturales locales y fortalece el sentido de comunidad. Al valorar y promover esta herencia cultural, se fomenta la sostenibilidad de la comunidad y se enriquece la vida urbana.

-ODS 12: Producción y Consumo Responsables: Al profundizar en la comprensión de la tinajería, se promueve la conservación de técnicas tradicionales y la utilización de recursos de manera sostenible. Esto es coherente con la promoción de prácticas de producción y consumo responsables.

-ODS 13: Acción por el Clima: La tinajería tradicional tiene el potencial de ser una forma sostenible de conservar y almacenar vino debido a su capacidad para regular la temperatura y la oxidación. Esto contribuye a la acción contra el cambio climático al reducir la necesidad de tecnologías más energéticamente intensivas.

En resumen, la investigación sobre la tinajería en Utiel-Requena no solo enriquece nuestro conocimiento cultural y vitivinícola, sino que también puede tener un impacto significativo en la sostenibilidad, la economía local y el bienestar de la comunidad, alineándose con varios de los ODS de las Naciones Unidas.

A2. Entrevista transcrita

Entrevistado principal: Jose Luis Martinez Martinez (Historiador de Utiel) → J.L

Estudiante a cargo de la investigación: Mirian Dugo Salas → M.D

Presidente de la Asociación Cultural Serratilla: Santiago Ponce Junquero → S.P

Miembro de la Asociación Cultural Serratilla: Pedro Febré → P.F

J.L: Este es el conjunto que vamos a ver aquí, en lo que vamos a ver ahora. Aquí arriba está lo que nosotros llamamos la Plaza del Castillo y esta es la parte de abajo de la loma del Castillo. Y ahí arriba hay una plaza y esta, digamos, que es la parte que cae de la loma. Entonces, lo que vas a ver, hay como un o dos niveles de bodega. Es decir, las bodegas son subterráneas. Siempre, lo que pasa es que, claro, si la Plaza del Castillo está ahí arriba, a las bodegas subterráneas de la plaza se entra a este nivel. Por eso hemos entrado al nivel de la calle y ahora verás que aquí al nivel de la calle hay bodegas, que claro, estas bodegas funcionaban desde la plaza. Y igual pasa aquí. Haremos el cuadro de la calle a nivel, pero esa bodega, como ves, está por debajo de la calle. Digamos que esa es la bodega subterránea de este nivel de calle. Entonces, eso es lo que vas a ver. Se te presenta un poco en este plano. Aquí está por niveles, la Plaza del Castillo, que es la parte de arriba.

M.D: ¿Esto es el acceso a la bodega?

J.L: En general todas las bodegas tienen una trampilla, una escalera. La escalera puede ser de mil formas, en el carácter de gato, bueno eso ya lo verás, que hay algunas que prácticamente no se puede bajar. Bueno, es difícil bajar, pero siempre, como funciona por gravedad, siempre se llenan desde la parte de arriba, la uva, el trullo por gravedad van a llegar a las tinajas. Entonces siempre funciona en dos niveles, desde arriba hacia abajo, todo funciona por gravedad.

S.P: De la parte de la tinajería, en aquel panel allí, tienes un poco cómo se hacen y cómo funcionan los hornos de tinajería. Lo que pasa es que como en Utiel no ha quedado constancia gráfica de cómo se ejecutaban, tenemos ese panel ahí que es de Villarrobledo. O sea, esos son tinajas de Villarrobledo, tinajeros de allí y hornos de Villarrobledo. Como creo que te ha comentado José Luis, fue el centro de tinajería más importante de España. No se ha hecho tinajas de ese tamaño en ningún sitio del mundo de barro. Entonces, esos hornos son mucho más grandes incluso a lo mejor de los que había aquí.

Porque claro, solo la puerta tenía que tener un mínimo de 5,05 metros, porque eran las tinajas de 5 metros y había que entrarlas al horno con un pequeño margen de 5 o 6 centímetros. Son hornos muy grandes y tinajas muy grandes. Pero bueno, ahí te vale un poco para ver cómo se ejecuta la tinaja.

M.D: ¿Como funcionaba el horno?

J.L: El horno se tapaba y se calentaba con la parte de abajo. Ahí se le metía la leña y se pegaba fuego. Y lo que hacía era calentar a la parte de arriba del horno para llegar a cocer la arcilla, más o menos sería 1100 y pico, 1200 grados.

M.D: ¿Y se cerraban totalmente?

J.L: Sí, claro. Entonces, claro, normalmente estaba más de 24 horas, a veces 30, depende, porque había que alcanzar esa temperatura durante un margen de horas importante. Entonces, se cerraba todo y los propios horneros, que estaban controlando, eran los que iban echando más o menos leña para siempre mantenerlo a alcanzar esa temperatura. Cuando ya se había alcanzado, entonces se volvía a destapiar, se volvió a bajar la temperatura, el humo se destapiaba y ya se sacaban las estiraba.

Vale. Eso es otro... ¿Y tú dirás de cómo sabían cuándo estaba?

Cuando el humo, al principio era oscuro, humo negro. ¿Por qué? Pues porque el barro todavía estaba fresco. Cuando ya el barro ya cristalizado y ya está endurecido, ya te dice que ya casi está porque el humo empieza a aclararse.

MD: ¿Y no se sobrecocía la parte de abajo?

J.L: No, porque al final el horno, como ves, es grande de tamaño, en este caso porque la tinaja era muy grande, pero es completamente hermético y además estaba, no sé si hay alguna foto por ahí. Está todo en un encaje de bolillo, está todo completamente hermético. Entonces, el calor se uniformaba. No había sitio donde el calor puede irse arriba. Era todo muy uniforme.

M.D: Vale, otra pregunta. ¿La bodega la hacían antes o después?

J.L: No, o sea, vamos a ver. En Utiel, el espacio ya existía. Ahora hablamos de Utiel. El espacio ya existía. ¿Por qué? Porque históricamente, en el caso histórico, estoy hablando, hay unos túneles, unos pasadizos que ya existían. A nuestro cronista oficial ya nos lo dejó escrito, que aquí todo esto era una muralla, era un recinto medieval, había torreones en la muralla.

M.D: Este plano está en tu libro?

J.L: Sí, correcto. Bueno, esto digamos es el casco histórico del casco antiguo. Entonces, aquí dentro, estas calles principales, que es un eje cristiano, calle Real, calle Santa María, por debajo están huecos, porque en su momento el túnel es seguramente defensivo, tengo que hacer una serie o poder huir, poder entrar, poder salir. Entonces, claro, esos espacios son los que luego en este casco histórico se reutilizan para las bodegas. Entonces, aquí es que un se meten las tinajas. Las tinajas nunca se hacen dentro porque no se puede.

P.F: Sí, que se tenía que hacer primero. Tú tenías el espacio y ahí se habilitó para meter las tinajas. Eso es en el caso histórico. ¿Qué ocurre fuera de los arrabales nuevos? Que como ya la gente ya sabía que quería tener una bodega, porque aquí todo el mundo tenía uva, tenía vino, pues cuando se hacía en las viviendas que hay en los arrabales, que hay ahora en las afueras, cuando se hacía en la casa, ya se hacía la excavación de la bodega. Y luego, lo que siempre hemos hablado es que luego ese mismo suelo, ese terreno, se utilizaba para luego levantar la casa. Aquí dentro, ese caso no existe porque lo que se hace es aprovechar lo que ya había todos los años

S.P: La primera referencia, que es un documento que encuentra José Luis en el archivo Diocesano de Cuenca, era el año 1387. O sea, plena edad media. Y ya se hace referencia en este documento a la existencia de casas y bodegas. Se hace una compraventa entre dos personajes importantes. Se habla de casas y bodegas con su heredad, con siete cubas, dos cubas que nos sabemos que nos pertenecen en la vía de Utrilla, Utrilla es el nombre medieval de Utiel. Por tanto, en 1387 se habla ya de la existencia de casas y bodegas. Ese uso ininterrumpido del subsuelo viene desde el siglo XIV, desde el XIII, con la llegada de los cristianos, ya estaría como mínimo. Entonces, lo que te ha comentado Pedro, dentro del recinto histórico, como se viene utilizando ininterrumpidamente desde el siglo XIII hasta prácticamente el siglo XX, estos espacios van evolucionando y lo que hacen es adaptarlos a las técnicas, las nuevas técnicas, entre comillas, los avances que van trayendo los de la evolución del tiempo, los van adaptando. Esos túneles, esos espacios preexistentes, los readaptan una y otra vez hasta darles la... Lo que vas a ver ahora, por ejemplo, es el aspecto de las últimas bodegas del siglo XVIII y XIX.

Es exactamente como un inventario para pagar impuestos. En 1752, lo que te comentaban de José Luis, la respuesta del carácter de esto en la enseñanza, que aparecen ya los primeros cinco tinajeros en ese momento y 100 años después aparecen los 18, que son 18 tinajeros y con 18 hornos. Es decir, la gran explosión del siglo XIX de la Vid, ni Francia ni gran parte de España.

J.L: Ahora hemos entrado desde la calle. A nivel pero esa bodega como ves estaba por debajo de la calle, digamos que esa es la bodega subterránea de este nivel de cambio.

Este plan aquí está por nivel. Vale la Plaza de Castillo se llama parte de arriba, es la bodega del subsuelo de. La Plaza del Castillo. Este es el nivel de puerta nueva, que es el que estamos nosotros, y ese dais en un equívocos es el nivel inferior. ¿De ahí abajo, vale? Por eso hay como cuatro niveles, calle arriba, plaza bodega de esa plaza. Calle la que hemos entrado en mora y allí bodegas de esa calle, entonces son siempre subterráneo. Lo que pasa, claro, dependiendo de los desniveles, a veces entras a pie de calle, ahora que se han rehabilitado ahora. Pues no. Este es todo el conjunto.

M.D: ¿Esto es como las identifican, las tinajas?

J.L: Lo mismo que hacían los canteros. Esto es una manera de controlar cuando se hace una jornada pueden entrar solo de un de un alfarero, o pueden mezclarse o durante el trayecto que tienen, que también hay un paseo en el transporte. El margen de error es bastante alto porque está hecho a mano todo, entonces si se rompe tiene que normalmente eligen este lugar porque es el lugar que una vez roto es más fácil de encontrar. Para que esa pieza, la zona de la boca, lleva más cantidad de barro y sea visiblemente más fácil de encontrar y no haya tantos problemas porque en el horno puede haber mucha cantidad de de piezas. Entonces es una vez roto.

.....

S.P: Ahora mismo ya están fechadas en 1724, luego veremos una inscripción muy bonita. ¿Y lo que os comentaba, no? Para entender un poco, porque a veces la tinaja se generaliza su uso en las bodegas a partir del 18. Antes de esa fecha, podría haber alguna tinaja, pero el vino aquí se guardaba en Cuba.

M.D: ¿Todas las bodegas utilizan los mismos andamios o plataformas para acceder al vino? ¿Tiene que ver con la economía?

P.F: No. Es más un poco de evolución de época histórica. Vale un poco más evolución de en el tipo de materiales que empiezan a surgir y bueno, igual que vas a ver que los arcos hay una evolución histórica o eso, pero no, no por la economía, más bien por la producción propia de de los materiales.

Estos son espacios productivos artesanales, pero ellos les iban en la medida de sus posibilidades. Los avances. Lo que te he dicho, los avances técnico entre comillas, pero si van importando los que van adaptando y muchas veces era base del ensayo, prueba error, prueba, error hasta es prueba correcta.

.....

S.P: Estas creo que son de Ponce de 1860 y algo 70 y algo más o menos creo como la Oficina de Turismo, para entendernos.

Y luego por estas, por ejemplo, es un. Tinajero y una jornada. Para que te des cuenta del mismo. ¿Espacio y si ves esas? Ahí es otro tinajero y otros nada que no. Ahí tiene una inscripción muy bonita del del Tinajero, esa.

J.L: El vino no estaba en condiciones. Entonces, como es una cosa viva, porque el vino es un elemento vivo. Produce unos procesos químicos valga la redundancia a lo largo de toda su vida. Quiero decir que a veces la tinaja sufría dilataciones. Luego en otro sitio veremos. Que, por ejemplo, verás aquí un agujero. Las tinajas estaban tapadas. Esta se ve esto, esas que hemos entrado estaban tapadas. En principio no estaban tapadas, en principio estaba la capilla, es decir, el hueco. El hueco se llama capilla el hueco donde iba a estar una capilla y se metía. Pero para que no dilatara y no quebrara

M.D: ¿Había un sistema?

J.L.: Imagínate esta tinaja. La metemos en la capilla. Había un sistema que cogían, grava, es decir, arena de la Rambla, arena cruda muy cruda, una arena que se dice puro y entonces lo cogen y lo metían entre los huecos que habían de la capilla lo llenaban entonces, lo tapaban como una camisa. Entonces, si dilataba la arena servía de medio de colchón y entonces se evitaba.

M.D. ¿Cómo lo solucionaban?

J.L.: Hay un agujero y aquí otro agujero muy fino, Tenían que saber de hierro. Pero no solucionaban el caso, porque la grieta seguía estando y podía superar el vino. ¿Entonces, cómo tapamos la grieta? Pues hay un sistema. Cogían sebo de macho, sangre y unas hierbas, cogían la choza del pino, la corteza del pino, la hacían polvo entonces hacían como una masa con hierba ruda. Muy complejo, pero muy interesante, y hacían como un chicle, como una pasta. Entonces, esa pasta la cogían y tapaban la grieta. Había veces. Que salía bien y otras veces no salía mal.

Tenían un problema con esa solución. Quiero decir, no había ratas por dos cuestiones, una porque había unos gatos. Todas las bodegas tenían un gato. Que luchaba contra los ratones y otra cosa, las ratas tenían que comer, entonces iban y cogían el sebo y la carne, lo roían, y eso es lo que sientan en las épocas de la guerra. Todavía, por ejemplo, si vais algunas veces a Jerez en las bodegas de Jerez verás los gatos corriendo por ahí, sencillamente por eso. Para que no haya ratas, porque son los habitantes de las bodegas. Entonces hacían todas estas, a veces la salvaban y otras veces no la salvan. Era un sistema de grapas muy, muy muy interesante, como dice tu padre con la silicona de entonces.

.....

J.L.: La elaboración del vino no era como hoy en día. A veces era vino peleón. Pero claro, por ejemplo, ahora vaciamos esta esta esta tinaja porque hemos vendido el vino o porque nos lo hemos bebido o por lo que sea bueno, sirve para el año que viene. Pero si por ejemplo esto la he vaciado en el mes de marzo, hasta octubre o noviembre, que la vuelva a llenar siempre le quedan unos restos, unos pozos, taninos, tartratos, etcétera. Eso va evolucionando y diríamos que sea vinagra, se estropea. Entonces, el año que viene, si el vino ya está en malas condiciones, luego la tinaja hay que limpiarla y limpiarla y con mucha agua y luego para colmo cuando ya está limpia hay que quitarle el olor.

Entonces con hierbas, espliego, romero, etcétera. En unos manojos se cogen y se meten. Es el plan de fuego y se tapa. Hasta que la combustión agote todo el oxígeno. Ese ese aroma lo va desinfectando, incluso hay algunos que se le mete hasta azufre que hoy en día se usa en cualquier bodega y así desinfectaba y quedaba limpia para echar el vino al entonces eso requería una limpieza cualquiera se mete en una bodega de escasa limpiar, y tú ahora esto coges un cubo de agua, lo bajas lo echas y lo y luego el cubo de agua sucia lo coges y lo sacas y lo tira. Y luego otro cubo, y luego otro cubo. Y son muchos cubos para limpiar. Es un trabajo muy duro porque se jugaban la cosecha para que no tuviera al año siguiente.

Era todo, era muy complicado limpiar estas tinajas, era muy complicado, pero, pero, pero se jugaban el tipo había que limpiarla de 1 año para otro y eso ya te digo, requería una labor, una labor complicada.

S.P: Como comentaba José Luis, se utilizaba mucha agua. Y ten en cuenta que no existía la fregona, entonces estos espacios que vas a ver que se trata de gente de tanto el vino como rompecabezas rompía con tráfico y rompía la tinaja. Verás que eso que ves ahí es porque al final tienes que llevar el agua o el vino, que todos los vecinos, todo sitio para poder sacarlo porque no había. En todas las bodegas hay una especie de trampilla, recipiente en el que poder no lo puedes traer todos los líquidos que iban sobrando.

M.D: ¿Las bodegas ya no tienen actividad de producción?

S.P: No lo tiene, bueno, como ha dicho Jose Luis, era muy difícil hacer vino en Tinaja. No era sencillo. ¿Y ahora vas a hacer tipo industrial entonces esto?

Mira las bodegas, estas bodegas subterráneas, bien con cubas o bien con tinajas estuvieron funcionando eso desde el siglo 13, 14 hasta el 19. El aumento es tal de la demanda de vino de esta zona que incluso el ferrocarril llega desde Valencia. El motivo fundamental de la construcción del tren es poder dar salida a los vinos al. Vino en trenes de Mercancías con Cuba de vino al puerto de Valencia para exportar a Francia, a Suiza, etcétera. Entonces el entorno a la estación del tren surge el nuevo modelo de bodega industrial. De hecho luego si nos da tiempo va a estar complicada y sin otro día. Se conserva una bodega tipo la bodega redonda, que es de final en el siglo 19, su ese modelo de bodega ya ha diseñado una fábrica de vino donde era muchísimo más fácil, más ágil, producir vino que en estas tradicionales. ¿Qué supone la proliferación de ese tipo de bodegas industriales? El abandono, prácticamente inmediato, total de este sistema productivo es un sistema productivo completamente distinto, se obtiene y vino igual, pero allí es mucho más fácil. Se construyen alrededor de la estación del tren de Utiel, en Requena. Pasa también, pero sobre todo en Utiel, se construye un barrio de bodega, pero bodegas en superficie, con un concepto y en ellas no se usa ya la tinaja como recipiente para para elaborar el vino se utiliza el trullo, que aquí sí que funciona como lagar. Allí funciona como lagar y como depósito la bodega, o sea, la tinaja se desestima como recipiente.

.....

J.L: ¿Bueno, y como guardamos eso, como lo tapamos? Porque claro, tú sabes que el vino se le da el aire y el enemigo es el aire. Entonces se convierte en vinagre, avinagra. Para evitar eso es una bacteria que necesita oxígeno. ¿Cómo las tapamos, cómo las taparía esto?

Cogían aceite y entonces, un tomo de 1 cm o centímetro y medio. Que esto es el vino y el aceite venía así y era una tapa de aceite, una capa de aceite. Si duraba mucho, pues entonces le añadían una tapa de madera y con yeso con yeso la tapaba.

J.L: El vino bueno, ahora vamos a sacarlo. ¿Cómo nos sacamos? Es otro problema. Entonces todas tienen abajo dos espitas.

Una superior y otra inferior. La superior es para la extracción del vino y la inferior para limpiar los posos.

Claro, es que el vino no tenía el mismo precio ni el mismo sabor, ni era el bueno, ni era lo mismo, no era el mismo el vino que cogía arriba, así que el que cogía en la panza y que el que cogía abajo. No debían de tener el mismo sabor, no, ni tenían el mismo precio, ni el mismo color.

Si lo vendían todo bueno por la Tinaja, bueno, pues lo vendían todo, pero había que tener mucho cuidado en sacarlo porque ya te digo, tenía un sabor o tenía un precio distinto. Entonces cogían el de arriba, no tenían problema con unos con unos cazos y unos embudos.

El de la panza lo recogían con pellejo de cordero. Lo llenaban, cerraban la espita de la boca del al hombro y lo vendía.

La parte baja tenía más pozo porque con el tiempo toda la suciedad, bueno, suciedad, todo el poso, toda por propia fuerza de gravedad y van cayendo, cayendo, cayendo, cayendo, entonces se depositaba abajo del todo. ¿Qué quiere decir que el último vino el vino este que está mediocre. Entonces, ese y ya no podían bajar a coger el cazo. Entonces salía por la espita de arriba y por la de abajo, cuando iban a limpiarlo, entonces todo el poso que no servía salía por la espita de abajo.

La mayoría de las veces si la cosecha era muy buena y el que lo compraba sabía lo que quería. Sí, si no era todo, todo lo vendían. Todo depende de la fuente de la demanda, como hoy en día.

.....

S.P: De la tinaja, la tipología. Clásica de la tinaja de Utiel. Esta tinaja y ahora veréis la diferencia con la de Villarrobledo que hay en la bodega. Las características de Utiel tienen cordones de refuerzo exteriores que son refuerzos de la propia tinaja, pero que además se utilizan como elementos decorativos. Le daban unos pellizcos. Hay algunas que incluso hasta se nota la huella dactilar.

La tinaja de Utiel, generalmente es menos panzuda que la de Villarrobledo porque la tipología es así. Las de Utiel tienen dos espitas en cambio las de Villarrobledo tienen una. Tiene una espita y la vas a ver, que es aparentemente es completamente lisa.

J.L: En una tinaja verás un color, por ejemplo, de aquí verás un color de aquí, otro color, otro color, que significa eso porque hacer una tinaja costaba hacerla 3 meses.

Empezaban abajo con la pella de abajo. Y ya le daban forma, pero eso hasta que no se secase, no podían hacer con el churro. Estaban así, pero de aquí aquí. Si eso no estaba muy seco, no podían hacerlo porque se les obliga, se les caía. Y luego de aquí aquí otro otro y de aquí a otro quiere decir que tiene su tiempo.

El barro ahora, pero a lo mejor dentro de 3 semanas se había probar con más agua, con menos agua la tierra, más cernida menos cernida que es otro cantar también, que es otro cantar muy importante, porque si la tierra no estaba cernida y tenía algo de arena, algo de grano, aunque fuera pequeña cuando se cocía, por ejemplo, ese grano de arena la reventaba a 1000°, reventaba. Por eso verás, ya te digo, colores de una forma. Porque el valor era distinto.

M.D: ¿Había un patrón, diseños?

P.F: Cultura popular.

J.L: Pero la manera de guiarte es con cuerdas, como hacían los maestros. Necesidad clase de dibujo con tiza lo de hacer el dibujo en la pared, en la pizarra. Esto al final, viene a representar lo mismo una cuerda, tú las marcas a tantos a tantas medidas con una marca, mide. Sí que tienen que tener muy en cuenta el tamaño de la circunferencia. Boca el tamaño del ancho porque si no esto luego no cuadra en el horno. Si tú en el horno, imagínate que quieres meter en base 10 tinajas si un si te pasas de si te has pasado de medida no van a caber las 10 y eso el trabajo en el horno es muy duro. Entonces sí que hay que ajustarse a las anchuras con cuero. Que en Villarrobledo también se ve cómo las utilizan, también durante como un trenzado por fuera para que quede totalmente perfecta en forma aquí y la altura, por supuesto, la altura y la anchura.

S.P: De hecho, las de villarrobledo los refuerzos están dentro del de la estructura.

.....

J.L: Y el sello, es un cuño. Que a veces queda boca arriba, allí está la inversa, porque al final la función es lo mismo que viene a representar el cuño de los quesos y el cuño de los jamones. Cualquier producto que va a estar mucho tiempo, que tiene mucho tiempo de fabricación. Aclaro, robarlas es posible.

S.P: Esto tienes una teja que cierra una teja que abre y tú según quieres llenar el vino va bajando por gravedad y tú vas abriendo, bebiendo que tinaja quieres llegar a todo. Funciona por gravedad.

.....

S.P: Hay cientos de bodegas debajo del casco antiguo, en los arrabales. Muchas están todavía cubiertas de escombros de después del desuso, otras han desaparecido por edificaciones que se han hecho arriba, pero seguir, siguen existiendo. Y cada vez se recuperan más.

M.D: Y la familia no les importa. ¿Abrir su bodega familiar?

P.F: Se puede visitar turísticamente las municipales y las que son particulares nos toca como has visto Santiago, pues ha hablado con esta señora que. Nos deje entrar. Pero tenemos que ir, claro, pidiendo permiso. Me imagino que será más que nada por miedo de que vayan a hacerle algo, lo que pasa es un poco problemático porque mucha gente, la forma de entrar a la bodega es en su comedor, tiene que retirar la televisión porque tienen una trampilla para acceder.

Eso no es cómodo a la hora de visitar, entonces depende cómo y que tipo de casa es.

.....

P.F: Estas son las tinajas gigantes famosas de 5 metros de altura que se movían entre 20 hombres y el capataz mandaba los movimientos. Esto era un faenón porque si se pasaba un poco... Estaba del campo donde se había secado el barro, había que meterlo al horno. Y luego, cuando se acababa de hornear, tener que estar dos a 3 meses, a que se enfriara. Porque eso quemaba muchísimo.

M.D: ¿Cuántos litros tienen?

J.L: Son de 500 arrobas y de las más grandes que hicieron una de 750 arrobas. Cada hombre de estos están levantando unos 100 kg de peso.

.....

M.D: ¿Y qué metros tiene esta bodega?

P.F: Para que te hagas una idea.. Yo creo que Santiago fue el primero que entró esta bodega.

S.P: Yo para entrar, entraba arrastrándome. Llegaba hasta el techo el escombros de esta bodega. Todo estaba cerrado por el escombros. Tiene lo mismo que las demás, pero son todas distintas, todas tienen los mismos, pero ninguna igual.

P.F: Sí, no hay ninguna igual. Está lo importante, bueno ha sido muy importante estas 3 tinajas aquí. Estas 3 de aquí están fechadas, están allá arriba, 1755. Hasta esta última que hemos encontrado en 1724 eran las más antiguas. Y esta, si te fijas, como son del siglo 18, son de las primeras que se hacen. Son más rudas en Casa de Santiago aún se nota más, son más rutilante, porque son seguramente incluso más antiguas que estas, seguramente.

S.P: Y aquí la escalera de entrada sobre los hombros, el espacio subterráneo ya existe, una primera bodega ya existe, pero se amplía. Hay que volver a dañar todo lo que es las escaleras de entrada, la haces rampa que tienen los escalones y ensanchas el tamaño que necesita. Justas solo al tamaño que necesitas hasta llegar a la fachada y en la fachada también agujero hasta la fachada por donde van a entrar. Una vez las has colocado, bueno, previamente tienes preparado el espacio con los sitios donde van a ir porque ya sabes lo que miden. Preparas el espacio y cuando han entrado vuelves a cerrar todo y refuerzas la zona de entrada y en este caso, como ya han dañado toda la planta, la planta baja, lo que hacen es muchas cosas para reforzar la vivienda.

Los elementos de soporte son muy interesantes y hay de muchos tipos, arco de mampostería.

En los elementos de soporte hay que llegar con sillería, que los veremos ahora que son de los túneles medievales. Arcos de que sea, también son muy potentes de mampostería lúcida, de ladrillo macizo.

Pocas hay, una porque era importante sujetar la bóveda en la bodega porque arriba había casas. O había calle. Estaba con el escombros, cayeron algunos arcos y se han rehecho en la rehabilitación.

J.L: ¿Tú ves todo esto de aquí? Sí, cada esto esto son contabilidad, es decir. Si yo sé lo que, por mi experiencia, sé cuánto vino, me cae de aquí, pero claro, cuando yo voy sacando lo que no sé es cuánto me queda, si tú vienes yo quiero 60 pellejos y yo no sé si tengo 60 pellejos o no, ahora si yo sé cuántos pellejos salen de esta tinaja, si yo voy anotando, cuánto voy sacando.

El pellejo viene a representar lo que es la bota de vino era el pellejo. Una arroba es 16 kg y un pellejo de cordero de la época del momento estaba en torno a los 30 kg. Bueno, depende, el animal estaría estipulado.

S.P: ¿Ellos van haciendo marcas, verás que está lleno, no? No solo en la tinaja, que la tinaja suele haber, pero luego la bodega está toda llena de estas marcas.

Las rallas están en blanco o con carboncillo, con tizones en negro. Luego veremos que hay. Que estar son blancas en la de arriba, no sé. Si serán el negro, pero esas son con tizón con carbón.

J.L: No había iluminación, evidentemente eléctrica.

M.D: ¿Y como se ha conservado tan bien?

P.F: Los escombros han hecho que se mantiene yo más 100 años. Pero en cuenta que esas marcas son de la última cosecha. La última foto del siglo 1918.

Entonces, todo lo que había aquí, estaba lleno de escombros, estaba protegido. Te explicas si no lo has visto, pero era todo como pues eso que tú lo dejas todo petrificado y ahora sacas el escombros, se hace con un poco de cuidado y es que está intacta como el último que cerró la bodega y ya está.

S.P: La ver ahora que la han desescombrado hace 5 o 6 años. Ellos cuando compraron una vivienda los padres. La bodega estaba llena de escombros, ella no se veía entre la bóveda había medio metro y la mesa

J.L: Esa tiene el labio, ves que tiene el labio, es, pues como cuando llenas un globo. Para que el pellejo amoldarlo al Labio y llenarlo bien, y lo de abajo, que no tiene el labio que estará debajo. Lo más habitual eso es esa, simplemente para la limpieza.

P.F: Eso es la cámara de aire que sale hacia la tinaja porque la tinaja es de arcilla. La arcilla es transpirable. Si tu tienes mucha humedad en el terreno y la humedad te pasa la tinaja pica el vino. O sea, la humedad lo que hace es picar el vino. Entonces tú tienes que tenerla muy ventilada para que esa humedad.

J.L: Los espacios, los construían albañiles y la bodega la hacían bodegueros, con lo que me han aprendido de sus padres. Las tinajas, alfareros que hayan aprendido a su vez de sus padres. Pero si solo como de aprendiz entraba siendo maestro.

Los tinajeros según de la actividad de la financiera, se registran algunos. Sin embargo, villarrobledo, como es la zona de la Mancha más poderosa y tiene una industria eficiente. Sí que siguieron utilizando la tinaja.

S.P: Ahora quedan porque ahora hay bodegas que sí están volviendo a elaborar el vino en tinaja y allí todavía quedaban alfarerías vivas pero aquí aquí en Utiel ha muerto. En Utiel desaparecen en los años 20.

M.D: ¿Eso qué significa?

J.L: En invierno, cuando no hacían tinajas porque no las podían cocer. Las tinajas se dedicaban los olleros. Durante todo el invierno y era muy largo. Haces labores menores, es decir, los pucheros, orzas. Piezas pequeñas. Entonces, todas hechas de barro, pero interiormente barnizadas porque está empanizadas para que cuando el uso que se cuece en la comida. También entonces, para el barniz ese se llamaba sencillamente alcohol de hoja. Y el alcohol de hoja. Porque en Linares hay una mina responsablemente para eso que sacan una tierra especial por el cual sacaban el alcohol de hoja que era para hacer el barniz. Entonces lo vendían a peso y todos los olleros compraban ese barniz. Para barnizar las labores que al final se llama alcohol, alcohol de hoja.