

6.Anexos



Cuadrilla en el patio de la vivienda estudiada

Fuente: Fotografía familiar

6.1. Glosario

Canillero: pieza de piedra perforada de longitud reducida que servía para transportar el mosto desde el trullo a la trulletera.

Descargadero: estancia por encima del trullo, soliendo quedar el espacio conformado por muros y un portón de descarga. Su función es generar una zona donde descargar la uva desde el exterior (calle o corral anexo) y poder pisarla.

Fermentación maloláctica: proceso químico en el cual el ácido málico, que se encuentra en la pulpa de la uva, se transforma en ácido láctico. Esta fermentación se lleva a cabo tras la fermentación alcohólica y de ella depende la acidez del vino.

Hollejo: piel exterior de un grano de uva. Este recubre la pulpa y es el responsable de dar pigmentación y aromas al vino.

Jaraíz: zona en el interior de la vivienda o bodega con el suelo inclinado hacia un punto. En este paramento se estrujaba la uva para extraer su mosto, que discurría hasta la parte más baja de la estancia desde donde se trasegaba manualmente a las tinajas.

Lagar: recipiente en forma de gran barreño en este caso, donde se ubicaba primitivamente el fruto de la vid para prensarlo posteriormente mediante su pisado.

Laña: grapas metálicas empleadas para coser la cerámica de las tinajas en caso de roturas o abertura de grietas.

Lebrillo: recipiente de barro de dimensiones reducidas con forma de troncocónica invertida, usada en la elaboración del vino para recolectar el mosto y trasladarlo hasta las tinajas.

Mosto: zumo exprimido de la uva, previo a su fermentación y su transformación a vino.

Pámpano: extremo final de sarmiento.

Poso (de vino): sedimento de las levaduras muertas y residuales que se depositan en la parte inferior de las tinajas tras la fermentación.

Raspajo: parte verde del racimo de uva que queda al deshacerse tal racimo de las uvas que lo componen. También denominado raspa de uva.

Sarmiento: rama de la vid con forma larga y delgada, del que brotan las hojas, las tijeretas y los racimos de uva.

Tinaja: se trata de una pieza cerámica de directriz ovalada usada como recipiente de líquidos. En este caso, utilizada para la última transformación del vino.



Año de 1331
**BENITO
 HESPINOSA**
el simple

Por Benito García
Utiel año de 1861

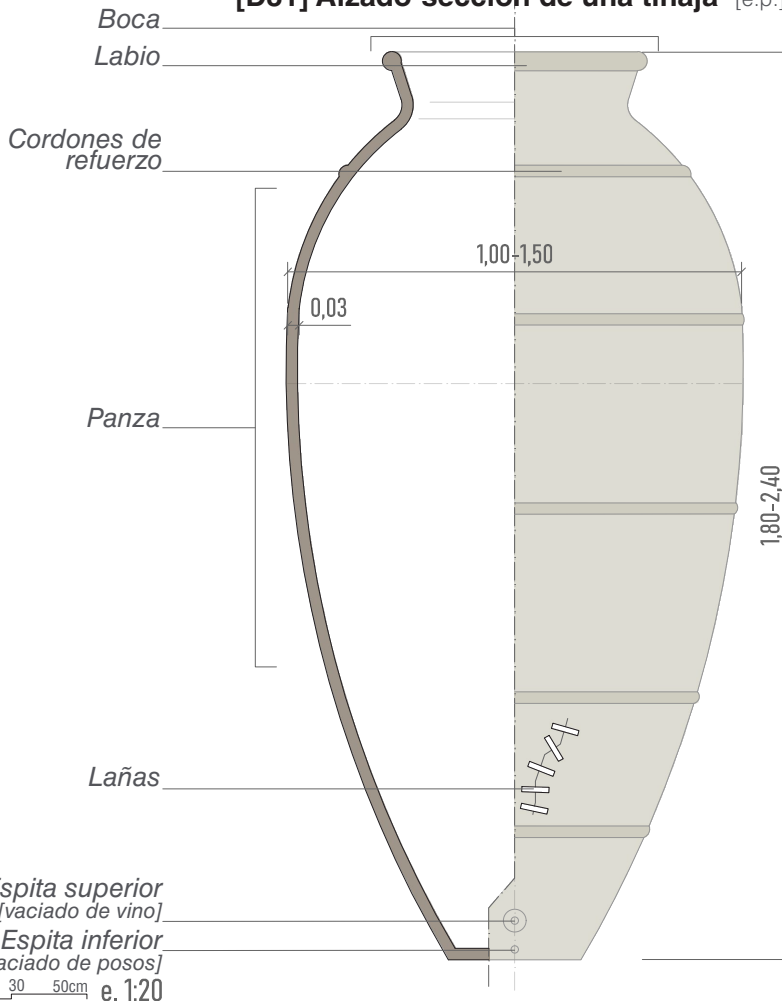
[D30] Inscripciones halladas en tinajas de Utiel

Centros productores: los alfares dedicados a la producción de tinajería de grandes dimensiones se extienden a lo largo de la península, destacan las poblaciones de Lucena (Córdoba) y Villarrobledo (Albacete). Del mismo modo, el término de Utiel también tuvo una amplia producción de este elemento como se puede comprobar gracias a las inscripciones y sellos que se encuentran grabados en estos elementos.

La primera cita documentada de la elaboración de tinajas en Utiel se remonta a 1752, donde se recoge la existencia de olleros repartidos en cinco alfarerías familiares que fueron creciendo a lo largo de los años. Se han logrado recoger datos sobre la producción de tales ollerías a lo largo del siglo XVIII, XIX y XX (Romero & Cabasa, 2009).

La decadencia de la industria tinajera en Utiel llegó debido a la plaga de filoxera en 1912 y por el auge de nuevos materiales más resistentes y durables. En cierta cantidad, la alfarería subsistió en Utiel hasta la década de 1960 gracias a la producción de piezas de menor tamaño para otros usos.

[D31] Alzado-sección de una tinaja [e.p.]



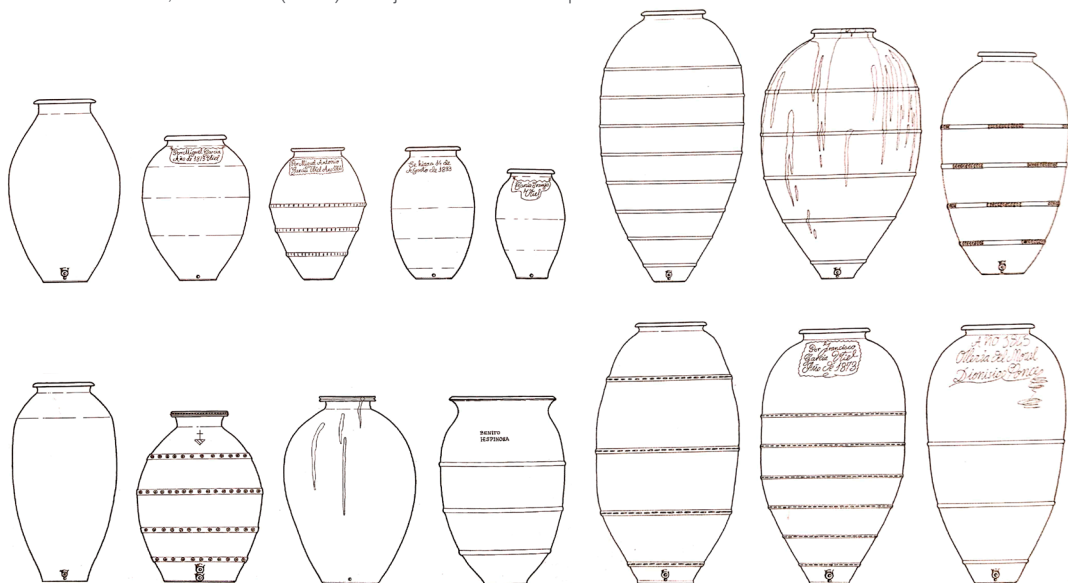
Elementos y dimensiones: las formas de las tinajas empleadas en la elaboración parten de una forma ovalada, que cuenta con una apertura circular en su parte superior llamada boca para introducir el caldo y dejarlo reposar en el recipiente, rematada con un cordón cilíndrico denominado labio. Desde esta zona la pieza va ensanchándose de manera progresiva hasta conseguir un su diámetro máximo para luego volver a disminuir en su parte inferior, todo este tramo de mayor anchura se conoce como panza. Además, en la base cuentan con dos orificios, llamados espitas, que sirven para vaciar el vino por el superior y los posos por el inferior (Romero & Cabasa, 2009).

En algunos casos, las tinajas presentan grietas formadas por su utilización y el transcurso del tiempo. Éstas debían ser reparadas desde el interior, por lo que en muchos casos se recurría a un elemento más para coser la cerámica denominado laña. Las lañas son unas grapas metálicas y otros productos que unen ambas partes de la rotura.

Las dimensiones de los diferentes tipos son variables en función de la alfarería que los produjera, el espacio al que estuvieran destinados y la época de su fabricación. Sin embargo, centrando el análisis en las tinajas de las bodegas utielanas se distinguen tamaños que van desde 1,8 metros de altura hasta los 2,5 metros. En cuanto a su diámetro máximo en la zona de la panza también varían entre 1 metro y 1,5 metros.

[D32] Alzado-sección de una tinaja

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

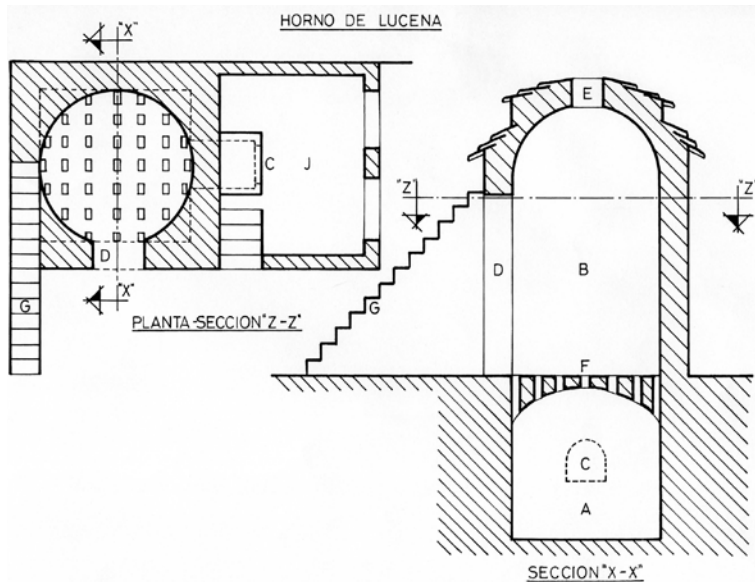


Elaboración: la técnica de fabricación usada por los tinajeros ha sido la del urdido a pie, técnica primitiva que consiste en formar la pieza de barro dándole forma con las manos y algunas sencillas herramientas.

Primero, el alfarero va formando una tinaja de forma tronco-cónica invertida sobre una base plana, urdiendo con sus propias manos un churro de barro. Así repite la técnica progresivamente hasta conseguir una vasija completa.

Después, era necesario dejar secar la pieza primero a la sombra y luego al sol. Tras ello, las tinajas eran cocidas en grandes hornos de mampostería y planta circular. Aunque los hornos que aún se conservan y se han podido documentar pertenecen a las poblaciones de Lucena (Córdoba) y Villarrobledo (Albacete), es probable que el sistema fuera similar en Utiel, aunque en este caso no se realizaran recipientes tan monumentales como en los casos anteriores.

El horno se componía de dos cámaras, la superior levantada sobre la cota del suelo con un interior abovedado y una abertura superior para la entrada de aire llamada *pechina*. La sala inferior o *fogaina* se encontraba excavada y contaba con unas bocas para cargar la leña. Por último, la separación entre ambas salas se denominaba *alpañata*.



[D33] Planta y sección de un horno para tinajas

Fuente: Cabasa S.(2012). Oleana:cuadernos de cultura comarcal.



[F76] Introducción de tinajas al horno en Villarrobledo[año 1910]
Fuente: Cabasa S.(2012). Oleana:cuadernos de cultura comarcal.

Finalmente, las tinajas se empegaban por su parte interior. Esta técnica consistía en recubrir las paredes del recipiente con pez derretido, un producto generado por la destilación de la resina de pino (Cabasa Calpe, 2012).

Introducción de las tinajas en las bodegas: dichos recipientes de elevadas dimensiones debían ser introducidos de manera completa a las excavaciones. El proceso consistía en la apertura de un hueco en la bóveda que forma la sala de tinajas o próximo a esta una vez el espacio se encontraba ya vaciado de tierra. Una vez introducidas con extremo cuidado eran colocadas en posición vertical. Posteriormente, la abertura era cerrada mediante una cúpula o semi-bóveda (Iranzo Muñoz, 2003).

Trasegar: trasladar un líquido de un recipiente a otro.

Trulleta: elemento con forma de paralelepípedo descubierto construido en el interior de la bodega. Se encargaba de recolectar el caldo proveniente del trullo, a modo de pequeño depósito, para posteriormente ser distribuido a las distintas tinajas.

Trullo: paralelepípedo excavado en el terreno cuya función es la de depósito del mosto recién estrujado para su primera fermentación. Su parte superior queda cubierta por tablones de madera móviles que permitían el paso del mosto entre ellos.

6.2. Toma de datos | Croquis de la bodega de estudio

Acotado general

Detalle del nicho en tramo de escaleras.....

