



UNIVERSITAT  
POLITÈCNICA  
DE VALÈNCIA



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

Escuela Técnica Superior de Arquitectura

La tinajería en la conservación del vino en la comarca de  
Utiel-Requena

Trabajo Fin de Grado

Grado en Fundamentos de la Arquitectura

AUTOR/A: Dugo Salas, Mirian

Tutor/a: Hernández Navarro, Yolanda

CURSO ACADÉMICO: 2023/2024



UNIVERSITAT  
POLITÈCNICA  
DE VALÈNCIA



ESCOLA TÈCNICA  
SUPERIOR  
D'ARQUITECTURA

# **LA TINAJERÍA EN LA CONSERVACIÓN DEL VINO EN LA COMARCA DE UTIEL-REQUENA**

**Trabajo fin de Grado  
Curso 2023-2024**

Mirian Dugo Salas  
Tutor: Yolanda Hernández Navarro

Grado en Fundamentos de la Arquitectura  
Escuela Técnica Superior de Arquitectura



## **LA TINAJERÍA EN LA CONSERVACIÓN DEL VINO EN UTIEL**

### **PALABRAS CLAVE:**

Tinajería | vino | conservación | cultura | Utiel | bodega

### **RESUMEN:**

Se analizan los orígenes y cambios de la tinajería, destacando el proceso de elaboración y su función comparativa con los métodos actuales. Subrayando la importancia de la tinajería en las bodegas, desempeñando un papel tanto en la preservación cultural como en el atractivo turístico y económico de Utiel.



## **THE VESSEL IN THE CONSERVATION OF WINE IN UTIEL**

### **PALABRAS CLAVE:**

Tankage | wine | conservation | culture | Utiel | cellar

### **SUMMARY:**

The origins and changes of the vat are analyzed, highlighting the production process and its comparative function with current methods. Underscoring the importance of the vat in wineries, playing a role in both cultural preservation and the tourist and economic attractiveness of Utiel.

## LA TINAJERÍA EN LA CONSERVACIÓN DEL VI A UTIEL

### **PALAURES CLAU:**

Tinajería | vi | conservació | cultura | Utiel | celler

### **RESUM:**

S'analitzen els orígens i canvis de la tinajería, destacant el procés d'elaboració i la seua funció comparativa amb els mètodes actuals. Subratllant la importància de la tinajería en els cellers, exercint un paper tant en la preservació cultural com en l'atractiu turístic i econòmic d'Utiel. ctivo turístico y económico de Utiel.



## ÍNDICE

### **8 Introducción**

- 9 Contexto y justificación
- 10 Objetivos de la investigación
- 11 Metodología utilizada

### **13 Historia, Conservación y Tipología**

- Historia de la tinajería en la comarca de Utiel
- 19 La tinaja para la conservación del vino: definición y partes
- 23 Clasificación tipológica

### **27 La Tinajería: Del Proceso de Elaboración al Impacto en las Bodegas en Utiel-Requena**

- Proceso de elaboración de la tinaja
- 37 Uso de la tinaja
- 46 Influencias de la tinajería en la construcción/sustracción de bodegas

### **50 Privilegios, Significado y Futuro**

- Evaluar los beneficios de la tinajería en la conservación del vino, en comparación con otras técnicas de almacenamiento
- 54 Analizar la importancia cultural y económica de la tinajería en Utiel
- 58 Proponer medidas para la conservación y promoción de la tinajería en Utiel

### **63 Conclusiones**

- Recapitulación de los objetivos de la investigación
- Contribuciones a la comprensión del tema

### **65 Relación de figuras**

### **68 Bibliografía y recursos electrónicos**

### **72 Anexos**

- 73 Justificación ODS
- Entrevista transcrita

## INTRODUCCIÓN

*“Que la belleza está bajo la superficie pasa a ser más que un tópico cuando descubres el poderoso mundo subterráneo de Utiel. Esta tierra de viñas, situada en la provincia de Valencia y cerca del límite con la provincia de Cuenca, es una potencia enoturística que se ha convertido en patrimonio cultural”<sup>1</sup>*

1. López, B. *Utiel, una potencia enoturística convertida en patrimonio cultural*. 5 barricas, abril 2022.



## Contexto y justificación

La comarca de Requena-Utiel, rica en historia y tradiciones, alberga una relación íntima entre la viticultura y la arquitectura que ha dejado una huella indeleble en su identidad. En este contexto, la tinajería emerge como un elemento clave en la preservación y conservación del vino, una bebida apreciada que a lo largo de los siglos ha representado no solo una fuente de sustento económico, sino también un vínculo cultural y social entre las comunidades locales. Al adentrarnos en el vasto tejido histórico del municipio de Utiel, exploraremos cómo la tinajería, en su papel esencial en el almacenamiento vinícola, se convirtió en un pilar arquitectónico y cultural.

En este contexto vinícola inicia un profundo análisis que comprende los orígenes de esta técnica. Al paso que avanzamos en el estudio, se hace visible cómo la tinajería ha experimentado un notable cambio a lo largo de los años.

Pararse en el proceso de fabricación de las tinajas destaca en cada etapa, desde la elección del material hasta el auge de la obra, está descrita. Las tinajas se convierten en espectadores del arte y la técnica que les da forma. Al penetrar en la producción de vino, descubrimos que su papel trasciende lo funcional: son cuidadoras del tiempo, de la historia del vino.

Los hallazgos de esta investigación no solo iluminan los rincones de la tinajería, sino que también allanan el camino hacia su futuro. Las conclusiones extraídas, cimentadas en datos y análisis, brindan la base para proponer medidas concretas que resguarden y revitalicen esta técnica. Las propuestas formuladas, con su ojo puesto en el balance entre lo ancestral y lo contemporáneo, buscan no solo mantener viva la llama de la tinajería, sino también encender una chispa de innovación y renovación en este municipio.

## Objetivo de la justificación

Objetivo general:

La presente investigación tiene como objetivo analizar la relevancia histórica y la viabilidad contemporánea de la utilización de tinajas en el municipio de Utiel como método de conservación del vino, considerando su influencia en la calidad vinícola y su contribución al arraigo y singularidad de la producción de vino.

Objetivos específicos:

-Investigar el desarrollo histórico y la evolución de las vasijas en el contexto de la producción y conservación de vino, con énfasis en su significativa contribución a los métodos tradicionales de vinificación.

-Evaluar el proceso de elaboración de las tinajas, analizando cómo influyen las propiedades del material, espacio, accesos..

-Comparar los métodos de conservación tradicionales basados en la tinajería con los enfoques modernos, como el uso de barricas de roble y tecnologías de control de temperatura, en términos de eficacia, costos y sostenibilidad.

-Para integrar adecuadamente la tinajería en la elaboración del vino en Utiel, proporcionar recomendaciones y conclusiones bien informadas que tengan en cuenta el valor patrimonial del vino, así como su impacto en la calidad y la comercialización.

progreso urbano, económico y social de la comunidad.

### **Metodología utilizada**

La metodología empleada en este estudio se dividió en varias fases bien definidas y se basó en una variedad de fuentes. A continuación, se detallan las fases y las fuentes utilizadas:

Fases:

**-Recolección e indagación de datos:** En esta etapa, se llevó a cabo una meticulosa exploración que se inició con el recuento de fuentes de carácter general y que evolucionó gradualmente hacia el ámbito de estudio. Se logró una perspicaz comprensión del desarrollo de la viticultura en la región y del

**-Visita y toma de datos de la Tinajería:** Se realizó un trabajo en el que se exploraron datos mediante entrevistas y tomas fotográficas en las bodegas situadas en el corazón de la localidad. Se efectuaron análisis preliminares del entorno y sus componentes, se realizaron reportajes visuales.

**-Elaboración de la información recabada:** Los datos obtenidos fueron elaborados mediante el uso de herramientas informáticas como AutoCAD, Photoshop y otras aplicaciones de diseño gráfico. Esto facilitó la creación de material visual con el propósito de mejorar la comprensión y el análisis.

**-Extracción de conclusiones:** Durante esta etapa, se puso énfasis en analizar los datos obtenidos y en extraer conclusiones fundamentadas. Se exploraron relaciones entre la información recopilada y se efectuaron contrastes con otros recursos vinculados a la producción y preservación del vino.

**Fuentes:**

**-Fuentes Escritas:** Se consultó bibliografía relacionada con publicaciones sobre Utiel, abarcando temas históricos, arquitectónicos, económicos, vitivinícolas y relatos de la localidad. Además, se investigaron páginas web de la “Serratilla” y publicaciones en línea. También se revisaron trabajos de fin de grado, fin de carrera y tesis doctorales relacionadas con la viticultura en la zona.

**-Fuentes Orales:** Se llevaron a cabo entrevistas con historiadores locales y miembros de asociaciones culturales de la población. También se recopilaron testimonios de personas propietarias de las bodegas donde se visitaron las tinajas.

La entrevista fue llevada a cabo con la participación de distinguidos expertos en el ámbito de la tinajería y la historia local. Entre los miembros que han intervenido en este diálogo se encuentran Jose Luis Martínez Martínez, reconocido historiador; Santiago Ponce Junquero, quien ostenta la posición de Presidente de la Asociación Cultural “Serratilla”; y Pedro Febré, distinguido miembro de la Asociación Cultural “Serratilla”. La combinación de sus perspectivas y conocimientos ha aportado una riqueza invaluable al análisis y comprensión de la tinajería en el contexto de la

región, destacando la intersección entre la historia, la cultura local y la preservación del patrimonio.

**-Fuentes Directas:** Durante las visitas a las bodegas, se realizaron lecturas y análisis de los restos estudiados. Estos elementos proporcionaron datos importantes sobre la historia de las bodegas y las tinajas en sí.

## HISTORIA, CONSERVACIÓN Y TIPOLOGÍA

### Historia de la tinajería en la comarca de Utiel

El viaje a través del tiempo nos lleva a los albores de Utiel, cuando en el año 1355 la comarca se independiza de Requena, marcando el inicio de una época turbulenta caracterizada por conflictos y guerras. Estos episodios de agitación trajeron consigo un constante cambio de poder y una dependencia fluctuante de diversos señoríos, que influyeron en la configuración de la región. Sin embargo, el año 1476 marcó un punto de inflexión trascendental: Utiel abrazó la pacificación y el auge económico, sentando las bases para el florecimiento de la agricultura, especialmente la vid, que cobraría protagonismo en el panorama económico y social.<sup>2</sup>

---

2. Martínez, J. L. M. *Las bodegas subterráneas de la Villa de Utiel*, 2018. p.20



Figura 1: Mapa de la Sierra de Negrete con vistas a Utiel. Archivo Histórico Nacional. Sección Clero. MPD-49.



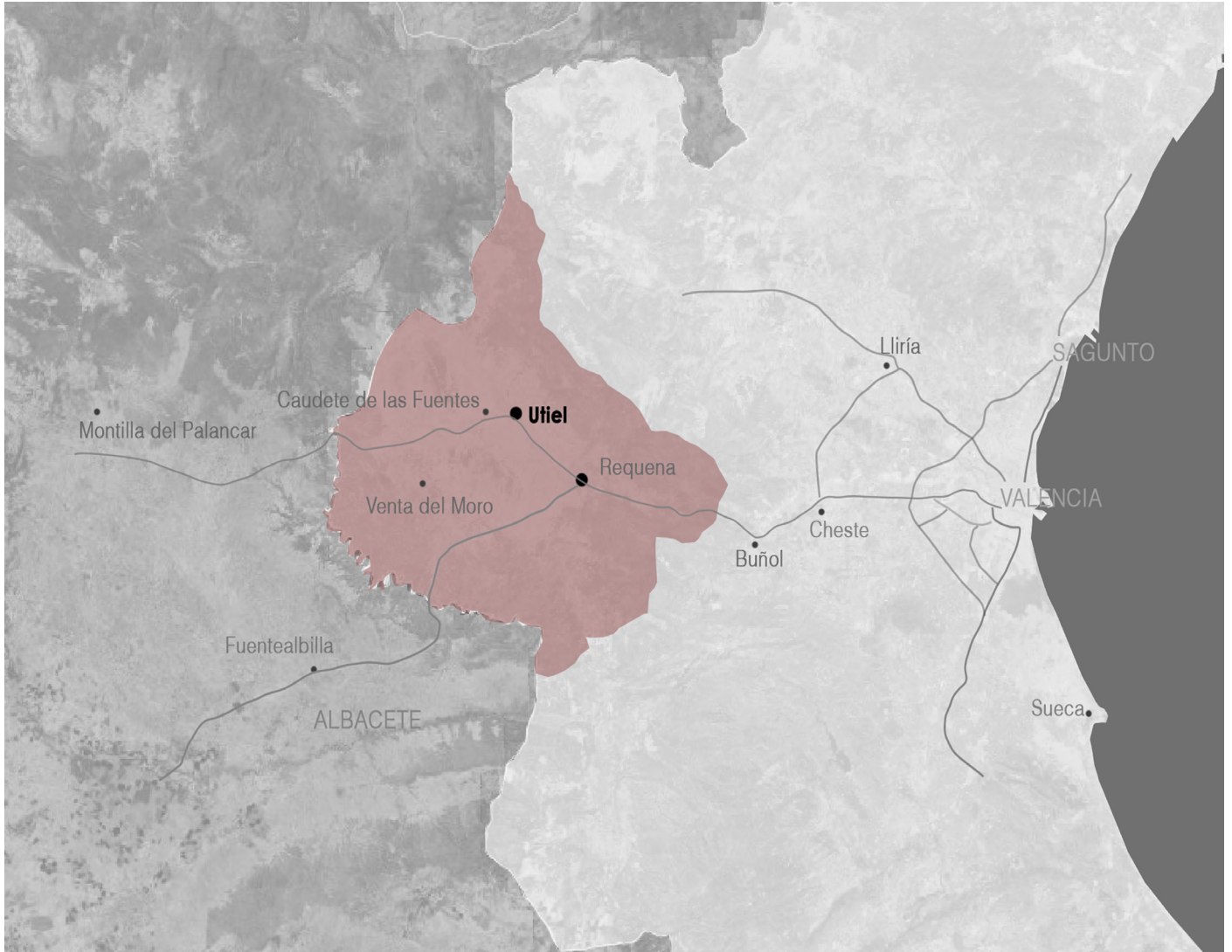


Figura 2: Mapa de ubicación Utiel. [e.p]

En medio de este contexto histórico de crecimiento y desarrollo, en 1380, se realizó un inventario de bodegas en Utiel como parte del pago de impuestos. En ese momento, se registraron los primeros cinco tinajeros en la región, los Maestros Alfareros de la Villa de Utiel eran figuras destacadas en la comunidad. Entre ellos se encontraban Juan de Pradas, Martín Alonso, Esteban de Fuentes y Martín Ponce<sup>3</sup>, todos dedicados a la alfarería y la producción de tinajas. Sus lugares de residencia se distribuían por diferentes calles de Utiel, y sus contribuciones fueron fundamentales para el desarrollo de la tradición de la tinajería en la región. No obstante, a partir de 1870, se produjo un notable incremento en esta cifra, con cada alfarero equipado con sus propios hornos. Este aumento en la cantidad de alfareros es un claro indicio del crecimiento explosivo de la producción de vino en la región durante ese período. Entre los alfareros que contaban con sus propios hornos en la Villa de Utiel en 1870 se incluían nombres como Cayetano Domínguez, Lucio Hernández Navarro, Ramón Hernández, Ángel Ponce, Celedonio Ponce y José María Ponce.<sup>4</sup> Este fenómeno refleja la respuesta de la industria vitivinícola a la creciente demanda de tinajas y su contribución al auge económico de la zona en ese momento.

Estos maestros alfareros jugaron un papel crucial en el auge de la producción de tinajas y en la consolidación de la viticultura en Utiel, como lo demuestran los registros de la época. De esta manera, la tradición de la tinajería se convirtió en un elemento esencial de la herencia cultural de la región, enriqueciendo su identidad y economía.

En el siglo XVI, el casco histórico ya contenía espacios subterráneos que servían como cavidades o bodegas. Estas estructuras influenciaron la disposición original de las bodegas en ese período, y su existencia proporcionó una base sólida para la posterior adaptación y transformación.

---

3. *CUADERNO CULTURAL «UTIELANÍAS»*, 2022, Capítulo 32. p.37

4. *Ibid.* p.43



Figura 3: Mapa del casco histórico de Utiel, con ubicación de las bodegas con presencia de tinajas estudiadas en esta investigación. [e.p]

El contexto histórico se enriquece aún más en los siglos XIX y la primera mitad del XX, cuando el crecimiento urbano de Utiel se entrelaza íntimamente con la expansión de la viticultura en la región. Este período de ebullición vitivinícola generó una serie de construcciones arquitectónicas y desarrollos urbanísticos que testimonian el apogeo de la actividad vinícola. En particular, la emergencia de bodegas en el barrio de las bodegas, estratégicamente ubicadas cerca de la estación de ferrocarril recién construida, marcó una nueva etapa en la relación entre la arquitectura y la vinicultura.

Entre 1857 y 1920, el poblado experimentó un impresionante incremento demográfico, pasando de 5.600 a 9.800 habitantes, superando a su vecina Requena en varios aspectos. Utiel se estableció como el epicentro productor de vino en la comarca, desempeñando un papel central en la industria vinícola regional. La proliferación de fábricas de aguardiente, molinos harineros y una activa actividad comercial evidenciaron el florecimiento económico y la vitalidad comercial de la región.

Estos maestros alfareros jugaron un papel crucial en el auge de la producción de tinajas y en la consolidación de la viticultura en Utiel,

como lo demuestran los registros de la época. De esta manera, la tradición de la tinajería se convirtió en un elemento esencial de la herencia cultural de la región, enriqueciendo su identidad y economía.

En el siglo XVI, el casco histórico ya contenía espacios subterráneos que servían como cavidades o bodegas. Estas estructuras influenciaron la disposición original de las bodegas en ese período, y su existencia proporcionó una base sólida para la posterior adaptación y transformación.

*“El siglo XIX y la primera mitad del XX serán el testimonio arquitectónico y urbanístico de un crecimiento urbano ligado a la expansión de la viticultura, surgirán bodegas (barrio de las bodegas) junto a la recién creada estación del ferrocarril, destilerías de aguardiente y licores, fábricas de alcoholes.”<sup>5</sup>*

---

5. Martínez, J. L. M. *Las bodegas subterráneas de la Villa de Utiel*, 2018. p.21

En este escenario de prosperidad económica y expansión comercial, la tinajería emergió como un elemento esencial en la preservación del vino. Las tinajas, con sus propiedades únicas de almacenamiento y conservación, se convirtieron en guardianas del preciado líquido. Estas vasijas de arcilla, estratégicamente distribuidas en bodegas y establecimientos vinícolas, representaron una forma confiable y efectiva de mantener la calidad del vino en un momento en que las tecnologías modernas aún estaban en desarrollo. La elección de la tinajería como método de conservación no solo tuvo implicaciones prácticas, sino que también influyó en la estética y el paisaje arquitectónico de la región.



### La tinaja para la conservación del vino. Definición y partes

El almacenamiento de los vinos en las bodegas se presenta en forma de tinaja como principal caso de la cerámica. La elección de esta cerámica es debido a que en muy pocas ocasiones estas quiebran y son más económicas. La mayoría estaban hechas de barro mezclado con arena muy fina, expuestos al sol durante varios días y luego horneados en un horno a temperaturas cercanas a los 1000 grados centígrados. Esto hace que se consoliden y sean más sólidas para su transporte.<sup>6</sup>

A continuación, procederemos a indentificar y

detallar las distintas partes que componen una típica tinaja de Utiel:

**-Tapadera o tapón:** la presencia de una tapadera o tapón en ciertas tinajas se erige como un elemento relevante en el contexto de la vinificación. Este componente, colocado sobre la boca de la tinaja, cumple la función crucial de resguardar el contenido de la tinaja, en este caso el vino, de posibles efectos negativos relacionados con la oxidación y la contaminación que podrían provenir del entorno externo. Estas tapaderas pueden estar confeccionadas a partir de diversos materiales, entre los que se incluyen la madera, con el fin de garantizar un sellado eficaz que proteja la integridad del vino almacenado en el interior de la tinaja.

**-Boca:** se sitúa en su parte superior y, en la mayoría de los casos, constituye la única abertura presente en el recipiente. La existencia de esta abertura es eminentemente funcional, dado que históricamente ha servido como punto de acceso principal para la carga del recipiente, es decir, para su llenado, y ocasionalmente, para su vaciado. La configuración de la boca es uniformemente circular, manteniendo así una constante en su diseño.<sup>7</sup>

---

6. *Ibíd.*, p.53

7. Romero y Cabasa. *La tinajería tradicional en la cerámica española*, 1999, p. 38

**-Labio:** este componente corresponde al remate final de la boca de la tinaja y puede variar en complejidad según su diseño. En su forma más básica, se manifiesta como el engrosamiento del borde de la boca de la tinaja, pero en otros casos puede implicar complicaciones significativas en su elaboración y acabado. <sup>8</sup>

**-Cuello:** representa una de las características que puede ser de carácter opcional en estas vasijas, y su definición se basa principalmente en dos parámetros clave: la altura y la forma. La altura del cuello desempeña un papel predominante en su apreciación y puede variar notablemente de un centro de producción de tinajas a otro, lo que confiere una gran diversidad a esta parte de la vasija. Por otro lado, la forma del cuello contribuye a definir de manera más precisa su carácter y personalidad dentro de la composición general de la tinaja. <sup>9</sup>

**-Hombros:** comprenden la porción superior de su estructura, y su definición abarca tanto su forma como su amplitud. Los hombros pueden clasificarse en diversas categorías, caracterizadas por sus características particulares. Así, se pueden identificar hombros altos o levantados, aquellos de amplitud media, y hombros bajos o caídos, cada uno de los cuales confiere una identidad única a la tinaja en

en función de su diseño y configuración específicos. <sup>10</sup>

**-Panza:** se refiere a la porción más voluminosa de su cuerpo, y su característica principal radica en su configuración. La forma de la panza es un atributo distintivo y fundamental que define en gran medida la apariencia y función de la tinaja. <sup>11</sup>

**-Asas:** representan un componente que puede ser de carácter opcional. Su función principal es de índole funcional, especialmente en el caso de tinajas de dimensiones reducidas o medianas, donde están diseñadas para permitir su manipulación manual. Esto explica la ausencia de asas en las tinajas de mayor tamaño en el contexto específico de las tinajas de Utiel, donde su utilidad se ve reducida en función de la capacidad y el uso previsto de estos recipientes. <sup>12</sup>

**-Lañas:** Piezas de alambre o hierro en la configuración de grapas, con el propósito de asegurar y proceder a la restauración de los fragmentos de las tinajas que habían sufrido daños o fracturas, con el fin de facilitar su recuperación y reutilización. <sup>13</sup>

---

8. *Ibíd.* p.39

9. *Ibíd.* p.42

10. *Ídem.*

11. *Ídem.*

12. *Ibíd.* p.44

13. Tinajas Orozco. *La tinaja*, 2013.

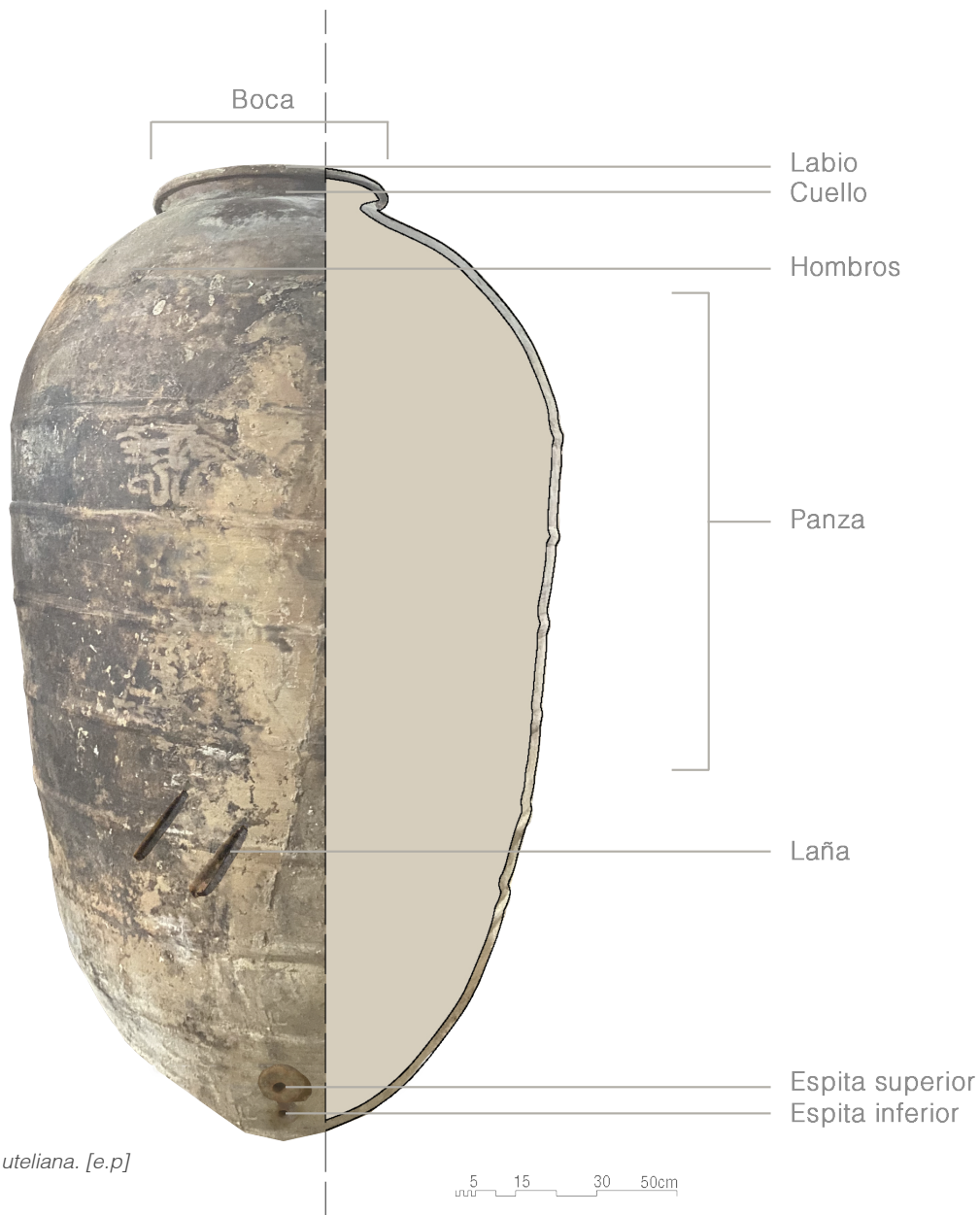


Figura 4: Partes de una tinaja uteliana. [e.p]

**-Espita superior:** se refiere a la abertura específicamente destinada a la extracción del vino contenido en el recipiente, lo que permite obtener la porción ubicada en la sección superior de la vasija. Su función principal consiste en facilitar la extracción del vino que ha sido previamente clarificado por sedimentación, asegurando un proceso eficiente de recolección del líquido deseado desde la tinaja. Esta abertura se erige como un componente esencial en la manipulación y el uso de la tinaja en el contexto de la vinificación y la conservación del vino. función de su diseño y configuración específicos.

**-Espita inferior:** constituye una abertura diseñada específicamente para facilitar el proceso de vaciado de los sedimentos y posos acumulados en el vino contenido en el recipiente. Esta apertura desempeña un papel esencial en la manipulación y el manejo de la tinaja en el contexto de la vinificación y la conservación del vino, permitiendo la extracción controlada de la porción de líquido deseada mientras se evita la transferencia de los residuos que puedan haberse depositado en el fondo de la vasija. Su función se orienta hacia la preservación de la calidad y la pureza del vino al facilitar la separación de los componentes indeseados durante su uso y almacenamiento.

puede estimarse en alrededor de unos 1000 litros, dependiendo de sus dimensiones específicas.

**-Tinajas grandes:** Las tinajas grandes, que alcanzan alturas de hasta 5 metros, son reconocidas tanto por su tamaño como por su significado histórico. Aunque no se han registrado ejemplos de estas tinajas en Utiel, existen datos y fotografías de ellas en Villarrobledo.<sup>14</sup>

La manufactura de estas tinajas era un proceso laborioso que exigía un conocimiento profundo del material y las técnicas apropiadas. Tras secarse al aire libre, el barro debía ser transportado a los hornos. Este paso crucial demandaba precisión extrema, ya que cualquier error en las dimensiones podría resultar en costosas consecuencias. Hasta 20 trabajadores, bajo la supervisión del Capataz, colaboraban para trasladar estas tinajas al horno. (fig 5)

El proceso de cocción representaba un desafío igualmente significativo. Las tinajas debían permanecer en el horno durante un extenso período, que podía alcanzar hasta dos o tres meses. Esta prolongada duración era esencial para asegurar que el barro cocido obtuviera la dureza y estabilidad necesarias. Sin embargo, el calor generado durante el proceso era intenso y requería precauciones especiales

---

14. Gómez, M. D. G. *Cuatro Siglos de Afarería Tinajera en Villarrobledo*. Instituto de Estudios Albacetenses Don Juan Manuel, Albacete, 1993

## Clasificación tipológica

Por Tamaño:

**-Tinajas clásicas:** Las tinajas de tipo clásico son las más comunes en la comarca de Utiel-Requena y se caracterizan por su tamaño en relación con las tinajas de mayor envergadura. Desde una perspectiva dimensional, estas vasijas tienden a tener diámetros que oscilan entre 1 y 1,5 metros en la zona de la panza, con alturas máximas de 2,4 metros. Las tinajas clásicas han sido tradicionalmente empleadas en viviendas locales y bodegas, y su capacidad de almacenamiento, considerando las medidas previamente mencionadas,

para evitar daños o deformaciones en las tinajas. Las tinajas gigantes no solo eran elementos fundamentales en la producción de vino y otros productos, sino que también dejaron una huella en la arquitectura de la región. Su imponente presencia y la habilidad necesaria para su creación y manejo destacan la singular intersección entre la arquitectura, la ingeniería y la cultura.



Figura 5: Trabajadores desplazando tinaja gigante. Villarrobledo, Albacete

Por origen:

**-Tinajas locales:** Las tinajas de tipo clásico fabricadas en Utiel se distinguen por sus cordones de refuerzo exteriores, que desempeñan una función estructural para fortalecer la vasija y, al mismo tiempo, tienen un propósito decorativo. Estos cordones añaden un valor estético y distintivo, destacando la destreza artesanal de los alfareros que las confeccionaron. Estas tinajas son elaboradas localmente en Utiel y han permanecido en la región.

**-Tinajas importadas:** Durante un período de auge en la producción de vino en la comarca, Utiel mantuvo intercambios con Villarrobledo, lo que llevó a la importación de tinajas de esta última localidad. Algunas de estas tinajas importadas de Villarrobledo se pueden encontrar en bodegas de Utiel y se distinguen claramente por su superficie lisa, en contraste con los cordones decorativos de las tinajas locales.

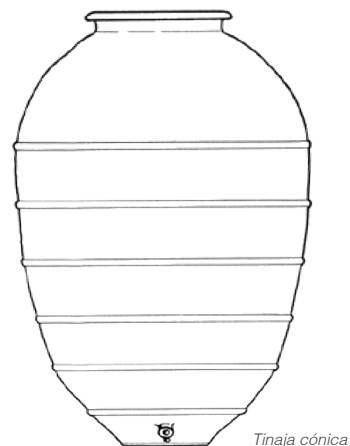
Por Forma:

La diferenciación primordial entre estos dos tipos de tinajas radica en sus dimensiones y en las ligeras alteraciones observadas en la altura del abombamiento a lo largo del tiempo. La evolución de la

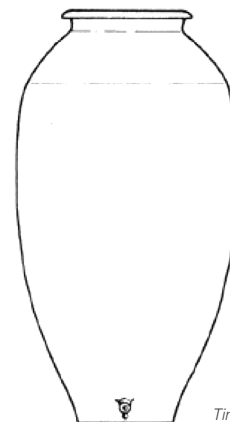
morfología de las tinajas se encuentra intrínsecamente relacionada con su función y su capacidad como contenedores de vino.

**-Tinajas cónica:** Estas típicamente exhiben una base con un diámetro de alrededor de 0,30 a 0,40 metros, alcanzando una altura máxima de 1,8 a 2,40 metros, con una anchura de 1-1,5 metros y un espesor de aproximadamente 3 cm. En Utiel, las tinajas con forma cónica, que se caracterizan por su perfil redondeado, son las más comunes y han perdurado en el tiempo. Estas variaciones en cuanto a la forma y el tamaño de las tinajas reflejan las cambiantes exigencias de la industria vinícola y el desarrollo de la tecnología de almacenamiento en la región.

**-Tinajas cilíndricas:** Las tinajas cilíndricas presentan una silueta más alargada, como su nombre sugiere, siendo de diseño cilíndrico. La transición hacia este tipo de tinajas se produjo cuando los artesanos tinajeros reconocieron la creciente demanda de envases de mayor capacidad, lo que requirió la adopción de una forma más alargada, similar a la de un huso. Esta elección permitía una utilización más eficiente del espacio disponible en las bodegas y se convirtió en la tendencia predominante durante las dos primeras décadas del siglo XX.<sup>15</sup>



Tinaja cónica



Tinaja cilíndrica

Figura 6: Dibujos de tinajas identificando la forma. Santi Cabasa.

15. Calpe, S. C. *La tinajería y su relación con la industria del vino. Oleana: Cuadernos de Cultura Comarcal*, 26, 319-338, 2011. p.12



### Por Decoración y Detalles:

**-Tinajas Decorativas:** Las Tinajas de Utiel, de tipología clásica, destacan por su distintivo ornamento, el cual combina su función estructural con propósitos decorativos (fig 7). Los cordones de refuerzo en la superficie de las tinajas no solo fortalecen su integridad, sino que también aportan un inconfundible valor estético que resalta la habilidad artesanal de los alfareros que las confeccionaron. En el proceso de elaboración, surgen detalles únicos, como los pellizcos que ocasionalmente dejan huellas dactilares en la superficie de la tinaja. Estas particularidades evidencian el uso de barro fresco en la fabricación, lo cual denota un nivel de meticulosidad y dedicación por parte de los artesanos. Cada tinaja, resultado de meses de arduo trabajo, se convierte en una pieza única que atestigua la destreza y el esmero con los que se creaba.

**-Tinajas Sencillas:** Dentro de las bodegas de Utiel, se encuentran tinajas de aspecto completamente liso, algunas importadas de Villarrobledo y otras de producción local que muestran escasos detalles decorativos o inscripciones. Estas vasijas, en contraste con las tinajas decorativas, se caracterizan por su sencillez en el diseño y su aparente carencia de ornamentación.

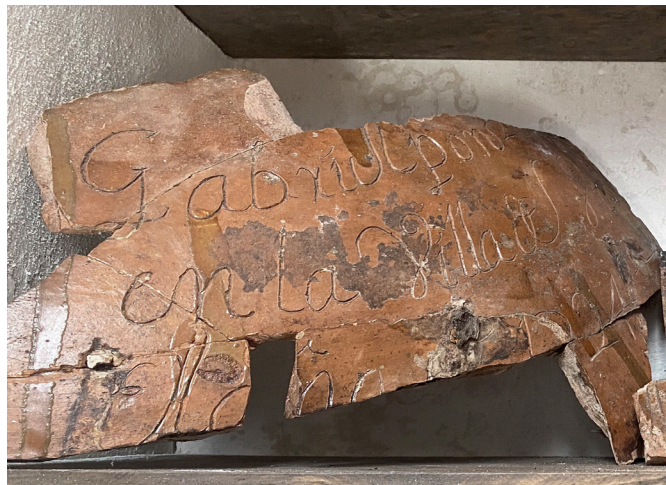


Figura 7: Inscripción en tinaja. Bodega Rosario y Nicolás. Calle Enmedio [e.p]



Figura 8: Ornamento en tinaja donde se aprecia el dibujo rasgado en el barro y a través de marcas dactiláres. [e.p]



mediante un cilindro de piedra y se lleva a cabo con la ayuda de animales de tiro para su molido.<sup>16</sup>

Después de la molienda, se procede al paso conocido como “empilado”. En este proceso, el barro triturado se vierte en una estructura que se asemeja a una tinaja cortada por la mitad. Este paso permite la adición de agua y la preparación de la mezcla para su posterior moldeado y conformación en las tinajas.

## **LA TINAJERÍA: DEL PROCESO DE ELABORACIÓN AL IMPACTO EN LAS BODEGAS EN UTIEL**

### **Proceso de elaboración de la tinaja**

Materia Prima:

Una característica distintiva de la tradición de la tinajería en Utiel reside en el proceso de extracción de la tierra utilizada en la fabricación de las tinajas. Esta tierra se obtiene de los Terreros, una ubicación particular en la Rambla de Estenas (fig 9). Una vez recolectada, la tierra se somete a un proceso de molienda similar al utilizado para trillar el trigo. Este proceso de molienda se realiza

---

16. Martínez, J. L. M. *Las bodegas subterráneas de la Villa de Utiel*, 2018. p.54



Figura 9: Mapa de ubicación de la Rambla de Estenas. [ep]

### Moldeado:

La masa se transporta al interior de los obradores (taller de trabajo artesanal). En este espacio, se expone al aire para permitir su aireación y, posteriormente, se pisaba con los pies con el fin de conferirle la deseada elasticidad.

El proceso de creación de las tinajas utelianas es un ejercicio de habilidad y artesanía que se transmite a través de generaciones de tinajeros. Comienza con la colocación de una base de madera sobre un soporte cilíndrico de barro con forma tronco-cónica, conocido como “jarrón de empezar”. Esta base se cubre con una fina capa de arena para evitar que el barro se adhiera. Luego, el tinajero forma una bola de barro y la lanza con fuerza sobre la arena, aplanándola con golpes de la palma de su mano derecha hasta lograr un disco de aproximadamente 20 cm de diámetro y 6 cm de grosor.

Con un movimiento experto del dedo índice doblado, el barro se empuja desde el centro hacia el exterior, creando una especie de borde, conocido como “encía”, que servirá como base para las paredes de la tinaja. Esta etapa se completa permitiendo que la arcilla repose y se endurezca.

Mientras tanto, en una mesa ancha, se prepara un rollo de barro llamado “churro”, que mide aproximadamente 1 metro de largo y 15 cm de diámetro.

El tinajero carga este churro en su espalda, hombro y brazo derecho, sujetando la punta del mismo con su mano. Usando la presión de sus dedos, aplica el churro sobre la encía del disco base. Este proceso, conocido como “urdir”, implica girar el churro hacia atrás y trabajar en sentido contrario a las agujas del reloj para dar forma a la tinaja.(fig 10)

A medida que el tinajero continúa urdiendo, las paredes de la tinaja toman forma y se elevan hasta alcanzar una altura de 30 a 40 cm, el doble de la altura inicial. Una vez que la arcilla ha alcanzado la consistencia adecuada, el tinajero utiliza sus dedos y una herramienta dentada llamada “arañera” para marcar y alisar las paredes. Luego, empareja la superficie con un trozo de cuero conocido como “suela”. Esta fase es esencial, ya que refuerza las paredes, cierra los poros de la arcilla y da forma a la tinaja.

Este proceso se repite varias veces, dependiendo del tamaño deseado de la tinaja. Cada nueva adición de churro se coloca en la parte superior del labio del empiezo y se urde para crear una nueva encía,

proporcionando estabilidad y consistencia a la tinaja. Cada operación, incluyendo el estiramiento del chorro, el labrado con los dedos y la arañaera, el emparejado con la suela y el paleteado final, se realiza con una precisión asombrosa.

Finalmente, se añade la boca de la tinaja, una operación llamada “embocar”. Sobre la cuña en forma de encía que se ha dejado al final del hombro, se coloca un grueso chorro que se moldea en un anillo plano vertical y luego se aplanan con la palma de la mano, dándole su característica forma de medio círculo. Se araña esta área y se empareja con la suela para crear el distintivo labio semicircular de la tinaja. La superficie exterior de la tinaja se lava primero con una gamuza húmeda en agua y luego con una gamuza húmeda en greda amarillenta blanca, creando el acabado característico conocido como “chorreo”.<sup>17</sup>

Otro aspecto significativo es la aplicación de un barniz denominado “alcohol de hoja” que tenía la finalidad de sellar y revestir el interior de las tinajas. Este particular barniz se elaboraba a partir de una tierra especial extraída de una mina ubicada en la región de Linares, específicamente en la provincia de Jaén. Este proceso no solo aportaba una singularidad al producto final, sino que también vinculaba

la producción de tinajas con una ubicación geográfica específica, enriqueciendo la historia y el valor cultural de estas vasijas.



Figura 10: Tinajero urdiendo una tinaja. Villarrobledo (Albacete) 1994. Fotografía de Santi Cabasa Calpe.

17. OLEANA, Calpe S.C. *La tinajería y su relación con la industria del vino*. (s.f) p.12

## Utensilios:

**-Bolo (a):** Estructura cerámica de configuración cilíndrica, con la finalidad de servir de soporte elevado para la construcción de piezas cerámicas a una altura ergonómica. Esta posee dos aberturas laterales que facilitan su manipulación. Es igualmente denominada “bolo de empiezo”.<sup>18</sup>

**-Tapa (b):** Se trata de una superficie plana confeccionada en madera que se utiliza como base para la edificación de la pieza cerámica.<sup>19</sup>

**-Arañera (c):** Una pieza rectangular de metal, caracterizada por la presencia de una serie de proyecciones o acanaladuras en su borde, destinada a la utilización en el proceso de construcción de la pieza con el propósito de nivelar el casco y crear surcos con la finalidad de mejorar la adhesión del próximo revestimiento.<sup>20</sup>

**-Suela (d):** Se trata de una pieza rectangular de cuero con sus bordes cuidadosamente perfilados y suavizados, la cual se emplea con el propósito de realizar el alisado del material arcilloso presente en la superficie de la pieza cerámica.<sup>21</sup>



Figura 11: Utensilios para la elaboración de una tinaja. Tinajas Orozco. La tinaja.

18. Tinajas Orozco. *La tinaja*, 2013.

19. ídem.

20. ídem.

21. ídem.



**-Paleta (e):** Herramienta plana y rectangular, se emplea para golpear repetidamente la superficie exterior de la pieza. Simultáneamente, se coloca un mazo en el interior de la pieza para absorber la fuerza del golpe y evitar que la estructura de la pieza se deforme.<sup>22</sup>

**-Mazo (f):** Esta herramienta consiste en una estructura de madera de pino, que presenta similitudes con una raqueta compacta y de dimensiones considerables, configurada con una curvatura que se ajusta al contorno interno de la tinaja.<sup>23</sup>

**-Alpañata (g):** Una porción de tejido absorbente empapada en líquido, empleada con el propósito de higienizar y conferir una textura suave a las áreas de la pieza que no pueden ser tratadas con una paleta. Esta práctica encuentra aplicación habitual en las aberturas de las tinajas.<sup>24</sup>

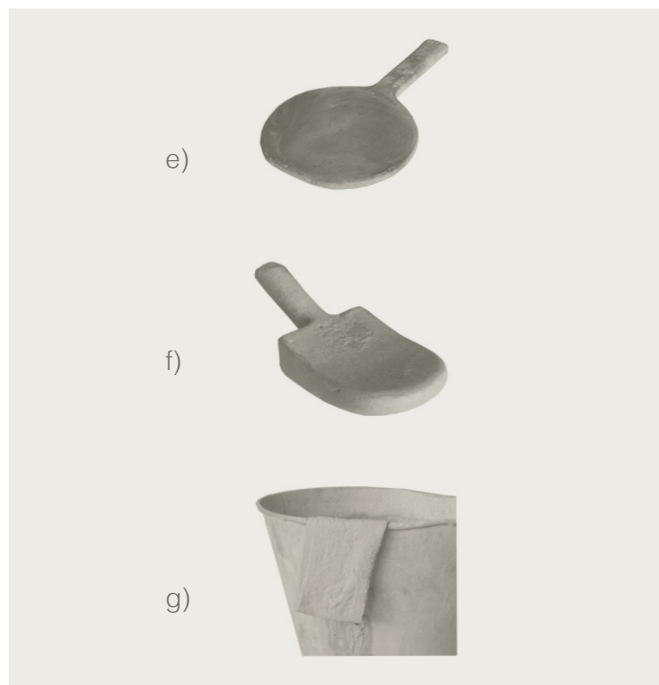


Figura 12: Utensilios para la elaboración de una tinaja. Tinajas Orozco. La tinaja.

---

22. ídem.

23. ídem.

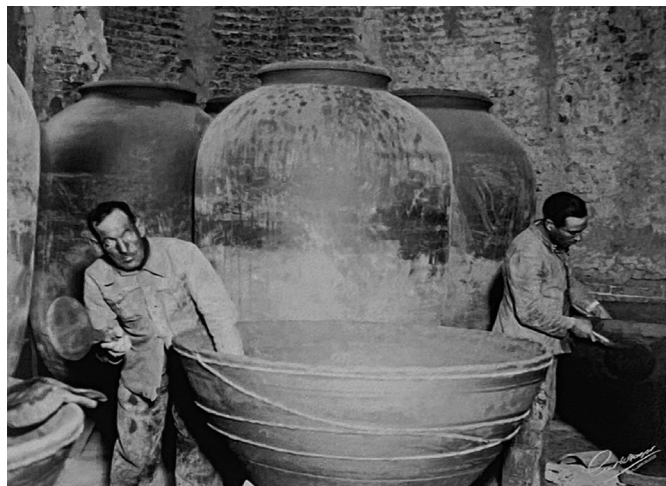
24. ídem.

### Diseño:

El proceso de diseño y elaboración de las tinajas en Utiel se caracterizaba por su enfoque meticuloso y la utilización de métodos tradicionales. Los artesanos, al igual que los maestros alfareros de antaño, confiaban en herramientas simples pero efectivas para lograr la precisión en sus creaciones. La orientación se llevaba a cabo a través del uso de cuerdas (fig 13), que servían como guías para establecer las medidas y patrones necesarios. La necesidad de marcar medidas y patrones era de suma importancia, y esto se lograba mediante dibujos realizados con tiza en las paredes, similar a cómo se utilizaban las pizarras en la enseñanza. Estas cuerdas desempeñaban un papel primordial en la ejecución del diseño, ya que permitían definir las medidas con marcas específicas, logrando un patrón guía que garantizaba la uniformidad y precisión en las tinajas.

Cuando se trataba del tamaño y la forma de las tinajas, se prestaba una atención especial al diámetro de la circunferencia y al ancho de la boca de la vasija. Esto era crucial para asegurarse de que las tinajas encajaran de manera adecuada en el horno de cocción. Superar las medidas específicas podía generar problemas al intentar acomodar varias tinajas

en el horno, lo que afectaría la eficiencia del proceso de cocción. Dado que el trabajo en el horno era exigente, ajustarse a las dimensiones correctas se convertía en un aspecto esencial del diseño y la fabricación de las tinajas.



*Figura 13: Tinajero elaborando tinaja con ayuda de las cuerdas guía. Fotografía: Bodega Municipal Puerta Nueva.*

## Hornos:

La fabricación de tinajas en Utiel requería un proceso de cocción que se llevaba a cabo en hornos especialmente diseñados para alojar estas enormes vasijas. Estos hornos eran estructuras imponentes que desempeñaban un papel crucial en la producción de las tinajas, y su operación estaba sujeta a una serie de especificaciones técnicas precisas.

Para comenzar, la puerta de los hornos estaba dimensionada de manera que debía tener una altura mayor a la de las tinajas. Esta medida permitía la introducción de las tinajas asegurando un ajuste preciso. Dado el considerable tamaño de las tinajas, era imperativo que los hornos fueran igualmente grandes para dar cabida a estas vasijas de estas dimensiones.

El proceso de cocción en sí era una tarea laboriosa. Los hornos se tapaban y se calentaban desde la parte inferior, adoptando un enfoque de tipo ascendente en la generación de calor. Se alimentaban con leña, y el fuego se encendía en la base del horno. El calor ascendía gradualmente, calentando de manera uniforme la parte superior del horno. La temperatura necesaria para la cocción de las tinajas se aproximaba a los 1100 o 1200 grados Celsius, una cifra im-

presionante que requería un tiempo sustancial para alcanzar. A menudo, este proceso demandaba más de 24 horas, a veces incluso 30, para lograr la temperatura deseada durante un periodo prolongado.<sup>25</sup>

El control de la temperatura era una tarea fundamental que recaía en los hombros de los horneros, expertos responsables de supervisar el proceso de cocción. Mantener la temperatura constante era esencial, y los horneros añadían periódicamente leña para asegurar que se mantuviera en el rango adecuado. Una vez que se alcanzaba la temperatura requerida, se procedía a reducir la intensidad del fuego y a abrir el horno para permitir la extracción de las tinajas.

*“En las casas de servicio rústico .estarán en los vestíbulos los establos y tiendas. Dentro de casa las bodegas, graneros, almacenes. Y otros repuestos de frutos antes que cosas de vista y belleza”.*<sup>26</sup>

Un detalle interesante radicaba en la observación del humo para determinar el estado de las tinajas durante el proceso de cocción. Inicialmente, el humo que emanaba del horno era oscuro y negro, lo que indicaba que la arcilla de las tinajas aún estaba fresca. Conforme la cocción avanzaba y la arcilla se cristalizaba y endurecía, el humo cambiaba

---

25. Martínez, J. L. M. *Las bodegas subterráneas de la Villa de Utiel*, 2018. p.26

26. Vitruvio. *Los diez libros de la Arquitectura*. 27-23 a.C, cap. VIII, p.152



a un tono blanco, señalando que las tinajas estaban cerca de alcanzar su estado final de cocción.

Sin embargo, lamentablemente, en Utiel no se ha logrado preservar ningún registro gráfico que documente en detalle la ejecución de este proceso específico. Por lo tanto, a fin de proporcionar una representación visual de un horno que, por sus características estructurales, dimensiones y el tipo de producción que albergaba, podría considerarse similar a los utilizados en Utiel, presento una imagen del horno ubicado en Lucena, Córdoba. Esta referencia se ofrece como una aproximación visual que nos ayuda a visualizar cómo eran los hornos de Utiel, dada la falta de documentación gráfica directa en la región.

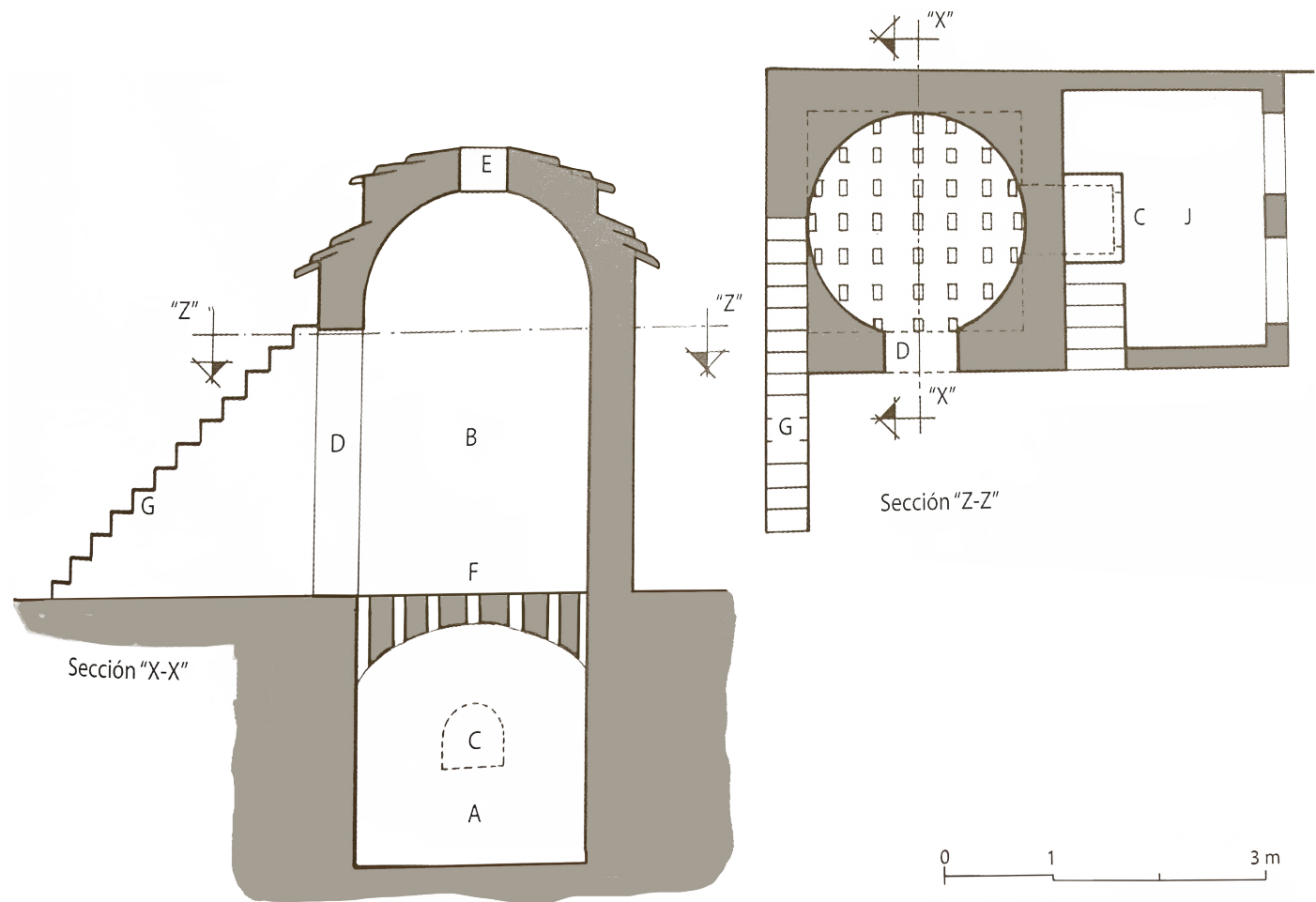


Figura 14: Horno de Lucena (Córdoba) Santi Cabasa.

## Uso de la tinaja

### Accesos:

El material utilizado para las tinajas como se ha comentado es cerámica, esto indica la existencia de alfarerías y hornos donde se fabricaban estas piezas. La cerámica debe ser cocida a altas temperaturas, alrededor de 800 a 1000 grados Celsius. Luego, las tinajas eran transportadas y ubicadas en las bodegas. La pregunta que se plantea es cómo se introducían estas tinajas en estos espacios.

En cada bodega siempre ha existido un punto de acceso por el cual se introducían las tinajas.



*Figura 15: Acceso por forjado superior, entrada de las tinajas. Actualmente cerrado. [e.p]*

Sin embargo, se reconoce que, en ocasiones, al explorar una bodega en la actualidad, este acceso puede no ser tan evidente debido a diversas circunstancias. En algunas bodegas se ha trabajado de manera eficiente en cuanto a la disposición del terreno y cómo se accedía a ellas, lo que puede dificultar la identificación del punto de entrada. Estos accesos podían situarse tanto en la fachada exterior de la bodega como en el interior de la vivienda, contigua. Esto sugiere que había una variedad de enfoques para la introducción de las tinajas, lo que podría depender de la ubicación y el diseño específico de cada bodega.

Algunas bodegas incluso podrían haber tenido puntos de acceso que, con el tiempo, fueron cerrados o reducidos en tamaño para adaptarse a las necesidades cambiantes.

### Control y transporte de las piezas:

Tanto los canteros como los alfareros aplican una técnica de control durante sus jornadas laborales. Esto les permite determinar cuándo una jornada ha comenzado y cuándo ha terminado. Los alfareros o canteros podrían usar marcas (fig 16) o inscripciones en las piezas o en sus soportes, como códigos, iniciales, números o símbolos únicos para identificar a quién pertenece la pieza o en qué etapa del proceso se encuentra. Estas marcas permiten a los trabajadores saber quién realizó cada pieza y en qué estado se encuentra, evitando confusiones y asegurando un seguimiento adecuado. Es común que, durante el proceso de transporte de las piezas, haya momentos en los que distintos alfareros mezclen sus creaciones o realicen distintas etapas en el camino.

Dado que todo el proceso se lleva a cabo de forma artesanal, el margen de error puede ser bastante alto. Esto significa que, en ocasiones, una pieza puede romperse durante su fabricación o transporte. En tal caso, resulta fundamental contar con un método que permita localizar los fragmentos rotos para su posterior recuperación. Los alfareros y canteros identifican cuidadosamente el lugar de

ruptura de las piezas en caso de que suceda. El objetivo es facilitar la localización de los fragmentos. Para ello, se reconoce deliberadamente la zona de la boca de la pieza, ya que suele contener una mayor cantidad de barro y es más visible. De esta manera, al buscar los fragmentos rotos, se reducen los problemas y se agiliza el proceso de recuperación.

El proceso de cocción en el horno puede ser un momento delicado, ya que la temperatura puede causar que las piezas revienten. Es por esto que resulta crucial tener un registro claro de cada pieza, para identificar cuándo y dónde ocurrió la ruptura. Esta información es valiosa para los artesanos, ya que les permite mejorar sus técnicas y evitar desperdicios innecesarios.

El empleo de sellos en las tinajas constituye un aspecto esencial en su identificación y funcionalidad. Estos sellos se consideran cuños, marcadores que a menudo dejan una impresión invertida en la superficie de las vasijas. Esta técnica guarda similitudes con los cuños utilizados en la industria alimentaria para productos de larga duración, como quesos y jamones.

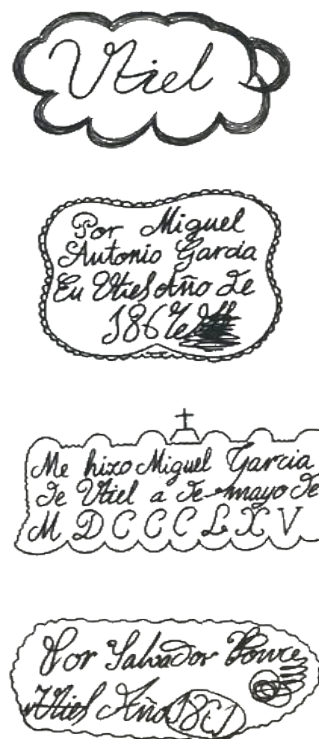


Figura 16: Marcas y sellos de tinajeros en el siglo XIX

### Limpieza de las piezas:

Para la limpieza de estos recipientes toman especial importancia la existencia de dos espitas en las tinajas, una superior y otra inferior. La superior diseñada para extraer el vino, y la inferior, concebida para purificar los residuos acumulados con el tiempo. (fig 17)

*“El vino no tenía el mismo precio ni sabor, ni era el bueno, ni era lo mismo”,* nos informa Jose Luis Martínez Martínez, revelando la diversidad que residía en cada rincón de la tinaja. Desde los niveles superiores hasta los más profundos, el vino experimentaba una transformación, adquiriendo matices únicos de sabor, aroma y apariencia.

En esta travesía de extracción, la historia toma un giro revelador cuando se introduce el concepto de “poso”. Este concepto connota una especie de capa de sedimentación, donde la impronta del tiempo se manifiesta en forma de sedimentos. La fuerza gravitatoria, la constante invisible que rige la vida cotidiana, juega un papel crucial aquí, separando lo valioso de lo no deseado.



Figura 17: Espitas para salida de vino y poso. [e.p]

### Conservación del vino:

El vino es un elemento vivo que se somete a procesos químicos durante su vida. Estos procesos afectan la calidad y características del vino, desde el momento de su producción hasta su consumo. Las tinajas, utilizadas como contenedores para el vino, desempeñaron un papel crucial en la preservación de estos procesos y en la garantía de la calidad del vino.

Las tinajas utilizadas para el almacenamiento del vino a menudo enfrentaban el desafío de las dilataciones. Las variaciones de temperatura podían provocar que las tinajas se dilataran, lo que aumentaba el riesgo de que se rompieran. Para abordar este problema, los artesanos idearon un ingenioso sistema para proteger las tinajas de daños.

Los artesanos utilizaban arena cruda y pura de la Rambla para crear un colchón entre la tinaja y la capilla (el hueco donde se ubicaría la tinaja). Este colchón de arena actuaba como amortiguador, evitando que la dilatación de la tinaja provocara grietas o rupturas. De esta manera, se protegía tanto el vino contenido en la tinaja como la propia vasija. En las bodegas, se aprecia una capa construida con barro de tipo tapia, que desempeña un papel

esencial al asegurar la posición de las tinajas y facilitar la exudación de estas vasijas. Esta exudación se recolectaba en la parte inferior de las tinajas a través de orificios estratégicamente ubicados entre dos tinajas, con una teja que actuaba como canal. (fig 18)



Figura 18: Orificios entre tinajas para la exudación. [e.p]



A pesar de las precauciones tomadas, en ocasiones, las tinajas podían presentar grietas. Para abordar esta situación, los artesanos desarrollaron un ingenioso sellado. Utilizaban sebo de macho viejo, sangre de cabrito y hierbas como el pino, creando una masa o pasta similar a un chicle. Esta pasta se aplicaba sobre la grieta, formando un sello que protegía el vino de posibles fugas y aseguraba la integridad de la tinaja. El sistema de colchón de arena y el sellado de grietas tuvieron resultados mixtos. En algunos casos, estas técnicas funcionaban a la perfección, evitando daños en las tinajas y asegurando la calidad del vino. Sin embargo, en otras ocasiones, el éxito no era total, y los artesanos se enfrentaban a desafíos para mantener las tinajas en condiciones óptimas.

*“...¿qué no sucederá con los recipientes de aquel precioso líquido? El vino ésta en contacto muy directo por mucho tiempo con ellos y puede, por lo tanto, alterarse si las duelas de las primitivas cubas no están sanísimas, o el barro de las panzudas tinajas esta agrietado o hecha gusto a pez.”*<sup>27</sup>

Para desinfectar las tinajas, se utilizaban hierbas como el espliego y el romero. Estas se recolectaban en manojos y se quemaban en un plan de fuego.

Luego, la tinaja se tapaba para que la combustión agotara todo el oxígeno. El aroma de estas hierbas desinfectaba la tinaja, asegurando un ambiente limpio y propicio para recibir el vino.

En las bodegas históricas, se implementaba un ingenioso sistema de trampillas o accesos para facilitar la recogida del vino, las cuales permitían la extracción el vino de las tinajas sin riesgo de rotura. Además de la recogida del vino, esta trampilla era utilizada para la limpieza de las tinajas con agua para asear el interior y eliminar cualquier impureza o residuo de vino de la cosecha anterior.

Una vez vertido el vino era necesario una adecuada conservación lo cual requería evitar el contacto con el aire. Para lograrlo, los artesanos utilizaban una técnica de taponado con aceite. Después de que el vino se hubiera asentado durante una o dos semanas, se colocaban unas capas de aceite sobre el líquido. Esto creaba una tapa de aceite que actuaba como una barrera entre el vino y el aire, protegiéndolo de la oxidación. Para asegurar una mayor hermeticidad, en algunos casos se añadía una tapa de madera en la parte superior de la tinaja, que se sellaba con yeso. El yeso creaba un cierre prácticamente hermético alrededor de la tapa de madera,

---

27. Martínez, J. L. M. *Las bodegas subterráneas de la Villa de Utiel*, 2018. p.51



asegurando que el vino quedara resguardado y protegido del aire. Esta técnica permitía conservar el vino durante largos períodos, casi de manera indefinida.

Además del riesgo del aire, los artesanos también se preocupaban por evitar la contaminación del vino con larvas de mosquitos u otros insectos. Para prevenir esto, se cuidaba meticulosamente la limpieza y desinfección de las tinajas antes del taponado. El uso del aceite y el sellado con yeso ayudaban a evitar que los mosquitos y sus larvas ingresaran al vino.

#### Importancia de extraer el vino de las tinajas:

El vino no era uniforme en todas las partes de la vasija, había diferencias significativas en términos de precio, sabor y calidad. El vino ubicado en la parte superior se consideraba de mayor calidad y, por tanto, tenía un valor más elevado que el que se encontraba en la parte intermedia, conocida como “la panza” o en la parte inferior. El vino de calidad, situado en la parte superior, se extraía cuidadosamente utilizando cazos y embudos. De esta manera, se aseguraba mantener sus propiedades y sabor distintivo. Por el contrario, el vino acumulado en la parte inferior, con el tiempo, se llenaba de sedimentos y posos, haciéndolo

menos deseable y de calidad mediocre.

La accesibilidad y el almacenamiento eficiente eran consideraciones cruciales. Las tinajas eran diseñadas de tal manera que se podía acceder al vino con facilidad. En la parte superior de las tinajas se colocaban tejas que funcionaban como compuertas. Esta disposición permitía controlar el flujo del vino mediante la apertura y cierre de las tejas. La gravedad impulsaba el flujo descendente del vino, lo que facilitaba su acceso y consumo.

#### Contabilidad en las tinajas:

La contabilidad en las bodegas subterráneas era un sistema arraigado en el uso de medidas y unidades estandarizadas que contribuían significativamente a la eficiencia de la gestión vinícola. Un ejemplo destacado de esta práctica era el concepto del “pellejo de cordero” (fig 19), que equivalía a aproximadamente 30 kg y se convirtió en una unidad fundamental para cuantificar y registrar el vino almacenado. Esta estandarización simplificaba no solo la contabilidad sino también la administración eficaz de los recursos y la planificación precisa. Las anotaciones y marcas presentes en las bodegas no solo eran manifestaciones de una rica

tradición vinícola, sino que también cumplían una función esencial en términos de control y organización. La elección del “pellejo” como unidad de medida era un tributo a la historia de las botas de vino, estableciendo un sólido vínculo con el pasado vinícola. pesar de las precauciones tomadas, en ocasiones, las tinajas podían presentar grietas. Para abordar recolectaban en manojos y se quemaban en un plan de fuego.

La contabilidad y la arquitectura de las bodegas estaban intrínsecamente conectadas. Las marcas y anotaciones presentes en las paredes de las tinajas no eran meros adornos (fig 20, 21 y 22), sino componentes esenciales para una gestión eficiente del proceso de producción. Estos marcadores no solo permitían llevar un seguimiento preciso del vino almacenado, sino que también posibilitaban una planificación anticipada de las operaciones vitivinícolas. La tradición de usar medidas y unidades específicas, junto con la incorporación de estos detalles en la infraestructura de las bodegas, ilustra cómo la eficiencia y la tradición se fusionaron de manera notable en el entorno vinícola subterráneo.



Figura 17: Pellejo cordero para el traslado del vino. [e.p]





Figura 20: Marcas de control del vino en arco Bodega Rosario y Nicolás. [e.p]



Figura 21: Marcas rasgadas en bodega. [e.p]

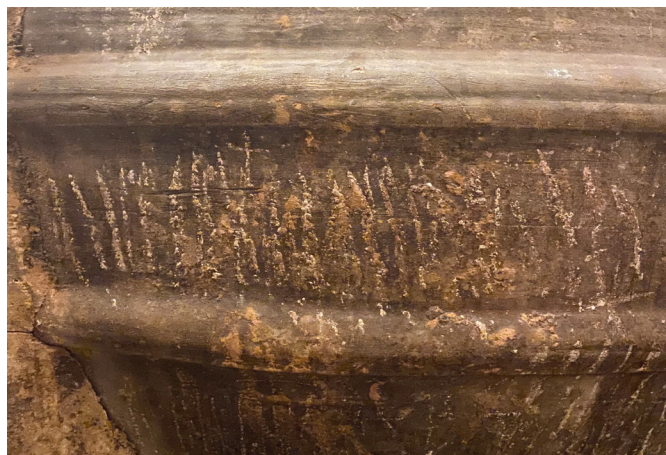


Figura 22: Marcas de contabilidad en tinaja. [e.p]

antiguas estructuras y su reemplazo por las características tinajas utilizadas en la producción vinícola.

En el contexto del análisis arquitectónico de las bodegas en Utiel, se observa un patrón interesante en la disposición de estas estructuras, que varía según su ubicación en el casco histórico o en los nuevos arrabales.

En el caso del casco histórico, se identifica que primero se disponía del espacio disponible y luego se adaptaba para albergar las tinajas utilizadas en la conservación del vino. Esto implicaba que las bodegas se integraban en las edificaciones pre-existentes, aprovechando lo que ya existía para su funcionalidad. Esta adaptación se convirtió en una característica distintiva de las bodegas en esta zona.

### **Influencias de la tinajería en la construcción/sustracción de bodegas**

La introducción de las tinajas en la producción de vino supuso un cambio drástico en el diseño y funcionamiento de las bodegas. Con la incorporación de este nuevo modelo de producción, las bodegas se adaptaron significativamente para acomodar adecuadamente las tinajas, lo que mejoró la calidad y eficiencia del proceso. Aunque en el pasado existían bodegas con una estructura diferente debido a la ausencia de tinajas, en la actualidad prácticamente no queda rastro de esas construcciones originales. La llegada de las tinajas llevó a una adaptación completa de las bodegas, lo que resultó en la desaparición de las

*“La primera referencia escrita a estas bodegas subterráneas se encuentra en un documento del año 1387 hallado en el Archivo de la Catedral de Cuenca, en el que se hace referencia en los siguientes términos a la compraventa de unas casas y bodegas ubicadas en Utiel:*

*“Sepan quantos esta carta vieren como yo Johan Martinez de Arcas et yo Maria Martinez, hermana de Johan Martinez, arcediandoque fue de Moya, moradores de laçibdat de Cuenca, otorgamos e conoscemos que vendemos a vos don Pedro Dorcales, Arçediano de Moya, tesorero del Marques, las casas e bodegas con su heredit consiete cubas e dos cubas que nos avemos e a nos pertenescen en la villa de Otiel, por preçio e quantia de çient florines de oro de la ley de Aragon...” Dado en Cuenca, a 6 de marzo de 1387”<sup>28</sup>*

*“A mediados del siglo XVI se generalizó la construcción de este tipo de bodegas en el núcleo amurallado de la población, hasta tal punto que muchas de estas cavidades horadaron incluso el subsuelo de las calles. Este hecho dio lugar a un curioso acuerdo del Concejo, adoptado en el año 1551, por el que se prohíbe el paso de carros pesados por el interior de la villa:*

*“Por orden del Muy Magnífico Señor Corregidor de la Villa de Utiel y su Tierra, Doctor Don Juan de Valencia, se hace saber, que se prohíbe el paso de carros e cherriones para evitar el daño en el empedrado de la calle Real y Puerta de Requena, así como en las bodegas delas viviendas, por el movimiento de los mismos,...Utiel, año de 1551.”<sup>29</sup>*

Sin embargo, la situación era diferente fuera de las murallas, en las áreas periféricas de la ciudad. Aquí, la población tenía una clara intención de establecer bodegas, ya que la viticultura y la producción de vino eran actividades comunes. Cuando construían sus viviendas en los nuevos arrabales, la práctica habitual era excavar una bodega en el suelo. Posteriormente, la misma tierra excavada se utilizaba para la construcción de la casa sobre ella. Este enfoque refleja la estrecha relación entre la arquitectura residencial y la vinificación en estas áreas exteriores de Utiel.

28. OPEN HOUSE VALENCIA. *Bodegas Subterráneas de Utiel*, 2023

29. Ídem.

*“La contemplación de todo aquel conjunto de transformaciones del medio realizadas por el hombre para lograr una mejor calidad de vida, desde los muros, vallas, cobertizos... hasta la propia vivienda”*<sup>30</sup>

El diseño de la bodega se realiza respecto al proceso de elaboración del vino. El proceso de llenado de las tinajas siempre ocurre desde la parte superior, desde donde la uva o el mosto descienden por gravedad hasta llegar a las tinajas. La uva se introduce en el trullo, un depósito de forma rectangular con una ligera inclinación en el fondo para facilitar el destilado de la uva. El trullo o lagar, tenía tablas de madera que cubrían la parte superior, donde se pisaban las uvas, permitiendo que el mosto cayera a este hacia el interior. Por lo tanto, el funcionamiento se basa en dos niveles: desde arriba hacia abajo, todo depende de la gravedad. En aquellos tiempos en los que estas bodegas estaban en funcionamiento, no existía la tecnología actual. En general, todas las bodegas cuentan con una trampilla y una escalera. La escalera puede tener diferentes formas, como una escalera de gato o cualquier otra variante.

En el ámbito de la arquitectura y su relación con las bodegas, se ha abordado un aspecto crucial: la ventilación y la gestión de la humedad en estos espacios.

Una observación significativa es la presencia de respiraderos en una bodega, los cuales establecen una conexión esencial con el exterior. Estos respiraderos funcionan mediante un gradiente térmico, aprovechando los cambios de temperatura y flujo de aire con el entorno externo. La ausencia de una comunicación adecuada puede acarrear problemas, como la acumulación de humedad en el interior. Muchas bodegas que no cuentan con esta ventilación han experimentado dificultades, llevándolas al deterioro si permanecen selladas.

En el siglo XVIII, las soluciones eran pragmáticas y económicas. Se ha identificado que un recurso común era el uso de cal viva. Esta se esparcía en recipientes dentro de las bodegas y absorbía la humedad del ambiente en cuestión de semanas. La cal viva actuaba como una especie de esponja, evitando la acumulación de humedad y contribuyendo a controlar el entorno interno de las bodegas. Esta práctica era que la cal viva no solo absorbía la humedad, sino que también tenía propiedades desinfectantes. Se menciona que, al ser colocada en los espacios, la cal viva actuaba como un agente que prevenía la proliferación de arañas y otros organismos.

---

30. Revista A.C. Sert, J.L. Raíces Mditerráneas de la Arquitectura moderna, 1935, nº18.





Figura 23: Bodega Subterránea de Puerta Nueva. [e.p]



Figura 24: Bodega-Pasadizo Ayuntamiento Utiel. [e.p]

**-Control de microoxidación:** El control de la microoxidación es un aspecto relevante en la vinificación. En este contexto, las tinajas de cerámica porosa se destacan por su capacidad para facilitar una microoxidación gradual del vino. Este fenómeno influye de manera positiva en el desarrollo del vino, otorgándole una evolución más suave y equilibrada a lo largo del tiempo.<sup>31</sup> Esta microoxidación tiene el efecto de suavizar los taninos presentes en el vino, además de mejorar la integración de sus perfiles de sabores y aromas.

## PRIVILEGIOS, SIGNIFICADO Y FUTURO

### **Evaluar los beneficios de la tinajería en la conservación del vino, en comparación con otras técnicas de almacenamiento.**

En este apartado nos enfocaremos en la evaluación de los beneficios que ofrece la tinajería en la conservación del vino en comparación con otras técnicas de almacenamiento. Exploraremos cómo esta antigua tradición de Utiel se compara con métodos vinícolas más modernos en términos de preservación y enriquecimiento del vino.

A continuación, se muestran algunas ventajas de la tinajería frente a otros métodos:

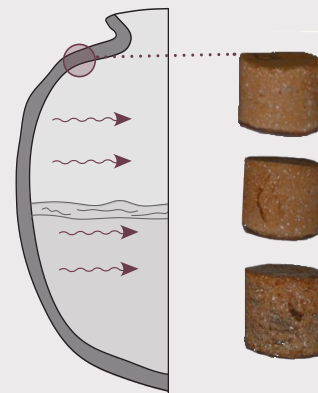


Figura 25: Dibujo representando la porosidad de la cerámica. [e.p]

31. Economía Digital. Torres, J.M. Vinos de tinaja: la moda que regresa del pasado, 2021.



**-Estabilidad térmica:** La estabilidad térmica es una característica destacada de las vasijas de cerámica, que desempeñan un papel fundamental en la preservación del vino. Estos recipientes poseen la capacidad intrínseca de regular la temperatura de manera natural, lo que contribuye significativamente a la protección y conservación del vino contenido en su interior. A diferencia de las barricas de roble, las vasijas de cerámica mantienen una temperatura más constante, evitando fluctuaciones abruptas que puedan incidir negativamente en la calidad del vino almacenado. Esta estabilidad térmica es esencial para garantizar que el vino experimente un proceso de maduración gradual y uniforme. <sup>32</sup>

**-Efecto sobre la crianza:** El efecto de la porosidad de la arcilla en la crianza del vino se manifiesta en un proceso de envejecimiento que se caracteriza por su lentitud y gradualidad, generando consecuencias notables en el perfil organoléptico de la bebida. Esta particularidad contribuye a la formación de aromas más complejos y a una textura sensorial más delicada en comparación con otras técnicas de crianza vinícola. El vino contenido en recipientes de arcilla porosa experimenta una interacción controlada con el oxígeno a través de sus paredes, lo que facilita la evolución de sus

componentes y la integración de sabores y aromas de manera pausada y armoniosa. Este proceso de crianza en arcilla, al favorecer una transformación más gradual, aporta una dimensión sensorial enriquecida al vino, resultando en un producto final de mayor complejidad y sofisticación. <sup>33</sup>

**-Mantener la autenticidad:** La preservación de la autenticidad en la producción vinícola es un elemento de gran relevancia. En este contexto, la práctica de la tinajería, con su arraigo histórico en la cultura del vino de la región de Utiel, juega un papel esencial. El empleo continuo de tinajas en la vinificación contribuye de manera significativa a la conservación de la genuinidad de los vinos locales, estableciendo un vínculo tangible con la rica historia y el valioso patrimonio vitivinícola de la región. Este enfoque tradicional, arraigado en la identidad de Utiel, refleja un compromiso con la preservación de las prácticas y técnicas auténticas, lo que a su vez contribuye a la singularidad y aprecio de los vinos producidos en esta zona específica.

*“No significa que los vinos de tinaja sean mejores ni peores, pero sí diferentes” <sup>34</sup>*

---

32. El Blog de Gourmet Hunters. *La tinaja de vino: ahora más popular que nunca*, 2022.

---

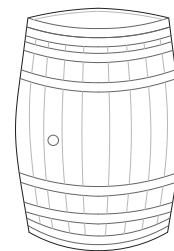
33. Ídem.

34. UMH Sapiens Divulgación científica. Pardos, B., & Universidad Miguel Hernández de Elche, *Vinos que recuperan el sabor de su tierra*, 2016, p.9

**-Menos interferencia del roble:** La menor interferencia de la arcilla en comparación con las barricas de roble es un aspecto significativo para considerar en la vinificación. A diferencia de las barricas de roble, que aportan sabores y aromas característicos al vino debido a su interacción con la madera, las barricas de arcilla tienden a ejercer una influencia más sutil en el perfil sensorial de la bebida. Este fenómeno posibilita que las cualidades intrínsecas de la uva y el terruño, tales como los matices varietales y minerales, sean más evidentes y predominantes en el vino final. De este modo, las barricas de arcilla actúan como un medio que preserva y realza las características naturales del producto, en lugar de imponer notas aromáticas y de sabor de origen externo, lo que resulta en una experiencia sensorial más fiel a la esencia del vino y su procedencia.

El ingeniero agrónomo propietario de Celler del Roure, Pablo Calatayud, explica que las tinajas aportan a los vinos diferentes bondades: *“A algunos, incluso, les sienta mejor un año de crianza en tinaja que uno en barrica. Sobre todo, a los que tienen menos concentración de polifenoles, como los que se elaboran con variedades tradicionales como Monastrell o Garnacha”* <sup>33</sup>

Aportación de nuevos sabores y aromas



Conservación de los aromas y sabores puros de la uva

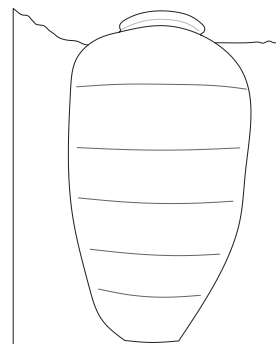


Figura 26: Dibujo comparación cerámica con roble. [e.p]

33. Ibíd. p.10

**-Potencial estético y turístico:** El potencial estético y turístico asociado a la tinajería es un aspecto de relevancia en el ámbito de la enología. La incorporación de tinajas como elementos visuales y estéticos en las instalaciones de bodegas y en las experiencias de cata de vinos puede enriquecer significativamente el entorno y la percepción general de estos espacios. De manera complementaria, la práctica tradicional de emplear estas vasijas puede convertirse en un atractivo turístico en sí mismo, captando la atención de visitantes interesados en sumergirse en la autenticidad de la cultura y la artesanía local. La preservación de esta tradición no solo agrega un componente visual y cultural distintivo a la experiencia vinícola, sino que también contribuye al fomento del turismo en la región, al promover la singularidad y la herencia histórica de la producción vinícola local.

en las bodegas. De esta manera, se establecía una conexión directa con el pasado, permitiendo que las generaciones futuras también disfrutaran de estas estructuras históricas y su legado cultural.

### **Analizar la importancia cultural y económica de la tinajería en Utiel.**

Sostenibilidad y aprovechamiento:

La adaptación y reacondicionamiento de las bodegas subterráneas subrayan un compromiso con la sostenibilidad y la utilización eficaz del espacio. En lugar de iniciar construcciones completamente nuevas, se optaba por trabajar con las estructuras ya existentes, realizando modificaciones según las nuevas necesidades. Este enfoque no solo reducía la demanda de nuevos recursos de construcción, sino que también salvaguardaba la valiosa historia y el patrimonio cultural encerrados en las



*Figura 27: Marcas de la iluminación en los arcos. [e.p]*

Perservando el pasado: marcas de gas.

Indicios de la iluminación a gas con evidencias de quemaduras en las paredes, resultado del uso de lámparas de gas en tiempos previos

a la electrificación, se erigen como testigos silenciosos de una era pasada. Estas marcas trascienden su naturaleza meramente física; representan narrativas visuales que arrojan luz sobre la historia de la iluminación en estas instalaciones subterráneas. Estas marcas no solo denotan la presencia de tecnologías de iluminación pasadas, sino que también sirven como una ventana al pasado, ofreciendo una visión de cómo se iluminaban y se vivía en estas estructuras subterráneas en tiempos antiguos.

Tejiendo historia a través del barro:

Un importante descubrimiento de una tinaja de 1809 presenta la representación de un soldado francés de la Guerra de la Independencia ofrece un fascinante vistazo a la historia y la cultura de la época. La figura del soldado (fig 28), con sus detalles y vestimenta característica, proporciona una valiosa perspectiva de los acontecimientos históricos de la región y las posibles influencias en la artesanía local. La tinaja se convierte en un testigo silencioso de los tiempos pasados, documentando visualmente momentos cruciales en la historia de Utiel.

Estos elementos visuales y narrativos encontrados en otras tinajas también arrojan luz sobre la

vida cotidiana y la creatividad de los artesanos.



*Figura 28: Soldado francés representado en una pieza de tinaja de 1809. [e.p]*

La representación de este soldado nos revela una conexión profunda entre la artesanía y la narrativa histórica. Este objeto, al igual que el jarrón de la Odisea (fig 29), sirve como un testigo silencioso de tiempos pasados y un enlace con las historias épicas transmitidas a lo largo de los siglos. En la cratera del siglo IV a.C. ubicada en el Gabinete de Medallas de la BNF en París, se representa a Ulises buscando la guía del espíritu de Tiresias, quien aparece asomando su cabeza canosa a los pies del héroe, mientras sus compañeros, Perimedes y Euríloco, observan la escena.<sup>34</sup>



Figura 29: Jarrón de la Odisea

Asociación implicada en la tinajería en la comarca Utiel:

La Asociación Cultural Serratilla, fundada en julio de 2015, ha emergido como un faro brillante en la ciudad de Utiel, dedicándose incansablemente a la preservación y promoción del rico patrimonio local. Su labor minuciosa y apasionada se centra en la recuperación de elementos históricos, desde las antiguas bodegas subterráneas hasta las fachadas singulares y edificios notables que han perdurado a lo largo de los años. La importancia de esta asociación radica en su esfuerzo por preservar la identidad cultural de Utiel y, al mismo tiempo, en su habilidad para compartir esta riqueza con el mundo exterior.<sup>35</sup>

Uno de los logros más notables de la Asociación Cultural Serratilla ha sido su serie de visitas guiadas a las bodegas subterráneas del casco urbano utielano. Estas visitas no son simplemente paseos históricos; son viajes en el tiempo que permiten a los participantes sumergirse en la rica historia de la región. Cada bodega cuenta una historia única, una narrativa que habla de tiempos pasados, de tradiciones arraigadas y de la artesanía que ha definido a Utiel durante generaciones.

34. La Tortuga de Aquiles. *Cuestionario de la Odisea. Canto XI*, 2015.

35. Blogpost.com, *ASOCIACIÓN CULTURAL SERRATILLA*, 2016.



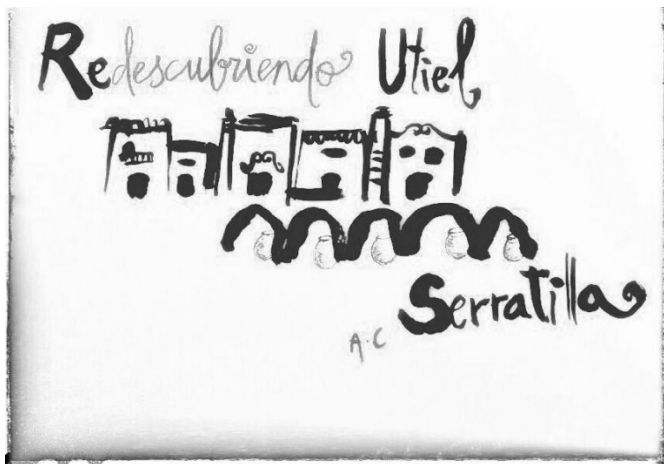


Figura 30: Dibujo que representa la Asociación Cultural Serratilla, Utiel.

La labor de la Asociación Cultural Serratilla va más allá de simplemente mostrar el patrimonio de la ciudad a los turistas y residentes. También destaca las potencialidades turísticas y económicas que este patrimonio encierra. Al crear conciencia sobre la riqueza cultural de Utiel, la asociación está contribuyendo significativamente a la promoción turística de la ciudad.

Además, la Asociación Cultural Serratilla también está desempeñando un papel crucial en la creación de riqueza en Utiel. Al destacar el valor de su patrimonio

la asociación está incentivando la inversión en la restauración y revitalización de edificaciones históricas. Esta restauración no solo preserva el carácter distintivo de la ciudad, sino que también crea empleos locales y fomenta el desarrollo económico a través del turismo, la hostelería y otras industrias relacionadas.<sup>36</sup>



Figura 31: Escultura de un tinajero uteliano donada a la Asociación Serratilla. Autor: Javier Barrios, 2020.

36. Ídem.

### **Proponer medidas para la conservación y promoción de la tinajería en la comarca de Utiel.**

Las bodegas eran construidas por albañiles, mientras que los bodegueros se encargaban de su estructura. Las tinajas, a su vez, eran hechas por alfareros, siguiendo enseñanzas transmitidas de generación en generación. Este enfoque en la transmisión de habilidades y sabiduría aseguraba la continuidad y la mejora constante en la alfarería y la arquitectura de las bodegas.

Para conservar y promover esta artesanía única, es esencial implementar una serie de medidas integrales:

**-Compilación Integral de Talleres y Artesanos de Tinajería en Utiel:** El propósito de este proyecto radica en la creación de un registro exhaustivo que documente de manera integral los talleres y artesanos dedicados a la tinajería en la comarca de Utiel-Requena. Esta labor incluye la recopilación detallada de información relacionada con las técnicas empleadas en la fabricación, los diseños tradicionales utilizados, las herramientas específicas empleadas en el oficio, los materiales primordiales, y otros aspectos de relevancia. La elaboración de este registro permitirá preservar y difundir el rico patrimonio cultural y artesanal relacionado con la tinajería en la región, contribuyendo así a su reconocimiento y apreciación tanto a nivel local como más allá de sus fronteras.

**-Capacitación y Transferencia de Conocimiento:** La implementación de programas de formación y la organización de talleres dirigidos a jóvenes y otros miembros de la comunidad que manifiesten interés en adquirir las habilidades de la tinajería constituye un componente esencial de este proyecto. Estos programas facilitan la colaboración activa entre artesanos experimentados y aprendices, permitiendo la efectiva transferencia de técnicas y conocimientos tradicionales. De esta manera, se asegura la preservación y continuidad de esta

forma de arte ancestral, al tiempo que se fomenta la participación de nuevas generaciones en la herencia cultural y artesanal de este municipio.

*“La magia del torno nos cautiva cuando lo observamos y aún más cuando podemos con la ayuda del alfarero, participar en el torneado de una pieza con arcilla. La rueda gira y este movimiento permite moldear la arcilla y crear la vasija. Jugando a cuatro manos (alfarero y participante), se completa el proceso.”* <sup>37</sup>

*“Es una tendencia a la que sucumben por igual millennials, centennials y boomers, en capitales y en provincias: todos quieren apuntarse a actividades extraescolares para adultos en las que, mientras se recupera la cada vez más esquiva sensación de hacer algo tangible fuera de las pantallas, uno se conecta con el aquí y el ahora y se dedica a crear algo nuevo sin importar (o al menos, no demasiado) que sea algo bonito o perfecto.”* <sup>38</sup>



Figura 32: Niño realizando una pieza cerámica en Taller infantil, Utiel.

37. Taller infantil. “Torno de alfarería”-Plaza del Reguero. Estenas, 2023.

38. Condé Nast Traveler, Lopez, S. *Los mejores talleres de España para hacer cerámica, joyas, bordados, arreglos florales y más*, 2023.

**-Promoción y Comercialización:** Promoción y Comercialización: Se propone la planificación y ejecución de ferias comerciales, exposiciones y eventos culturales que brinden una plataforma para que los artesanos exhiban y comercialicen sus productos de tinajería. Además, se contempla la creación de asociaciones y colaboraciones con establecimientos comerciales locales, mercados y plataformas de venta en línea, con el objetivo de ampliar la visibilidad y la distribución de estos productos artesanales. Esta estrategia busca promover el conocimiento de la rica tradición de la tinajería en Utiel-Requena y garantizar que los artesanos tengan oportunidades para alcanzar un público más amplio y diversificado, preservando así esta manifestación cultural y artesanal.

En la actualidad, es posible identificar un establecimiento vinícola en la región de Utiel, denominado “Vera de Estenas”, que se distingue por la producción de vino criado en tinaja, utilizando tanto la variedad de uva Bobal como la Tardana. Las botellas que albergan estos vinos de carácter singular y método de elaboración tradicional se encuentran disponibles para su adquisición en puntos de distribución de relevancia, tales como el concurrido Mercado de Ruzafa de Valencia.<sup>39</sup>

**-Educación e ilustración:** Se propone la incorporación de la tinajería en los programas educativos locales con el fin de inculcar en las generaciones más jóvenes un entendimiento profundo de su relevancia cultural e histórica. Para lograr este objetivo, se llevarán a cabo conferencias, charlas y visitas a talleres, proporcionando una plataforma donde los jóvenes puedan profundizar en su comprensión de esta tradición artesanal y su contribución a la identidad cultural de la región. Este enfoque educativo busca garantizar que las futuras generaciones valoren y preserven la herencia de la tinajería en Utiel-Requena, contribuyendo a su perpetuación en el tiempo.

**-Cooperación interdisciplinaria:** La interacción entre los artesanos de tinajería y sus diferentes campos artísticos puede conducir a la fusión de técnicas y enfoques, lo que resulta en una reinterpretación fresca y creativa de la tinajería. Por ejemplo, la colaboración con artistas visuales podría dar lugar a la creación de tinajas decoradas de manera única, fusionando elementos de la pintura o la escultura con la cerámica. Del mismo modo, trabajar con diseñadores o arquitectos locales podría inspirar nuevas aplicaciones de las tinajas en proyectos arquitectónicos o de diseño de interiores.

---

39. Vera de Estenas. *El bobal de Estenas*, 2022.



Figura 33: Mapa de localización de los centros de producción activos actualmente. [e.p]

**-Protección Ambiental:** Selección de los materiales utilizados en la elaboración de las tinajas. La búsqueda de fuentes sostenibles de arcilla o barro, que se extraen de manera responsable y se reponen adecuadamente. Incluyendo prácticas de producción eficientes desde el punto de vista energético. Los alfareros han empezado a utilizar hornos más eficientes en cuanto al consumo de energía, lo que disminuye la huella de carbono de la fabricación de tinajas, mediante promueve el reciclaje y la reutilización de las tinajas antiguas en desuso.

**-La organización de concursos artísticos,** como el prestigioso “Concéntrico”<sup>40</sup> de arquitectura efímera, en Utiel, se erige como una valiosa oportunidad para destacar y celebrar la riqueza cultural y arquitectónica local. Estos concursos no solo promueven la creatividad y la interacción entre la comunidad, sino que también fomentan la exploración de nuevas perspectivas que vinculan la artesanía, la arquitectura y la identidad regional. Al mismo tiempo, estas competiciones tienen un valor educativo al involucrar a estudiantes y profesionales en la conversación sobre la preservación cultural. Las instalaciones efímeras resultantes de estos concursos actúan como recordatorios visuales de la capacidad de Utiel-Requena para fusionar tradición y contemporaneidad en

en una expresión artística y arquitectónica única.



Figura 34: Cúpula frente a la Catedral de Santa María de La Redonda. Logroño, 2021.

40. Concéntrico es el Festival Internacional de Arquitectura y Diseño de Logroño que propone anualmente reflexionar sobre el ámbito urbano y la ciudad. El Festival invita a recorrer la ciudad mediante instalaciones, exposiciones, encuentros y actividades que proponen nuevos usos colectivos fortaleciendo la idea de comunidad en el espacio público.



específicas en relación con la producción de vino. Profundizando en las partes y componentes esenciales de una tinaja, como la boca, los hombros y la panza, resaltando su relevancia en la conservación del vino.

Estos enfoques combinados proporcionaron una comprensión completa de la tinajería en Utiel, su significado histórico y su importancia para la industria vinícola local. Además, el estudio abordó las técnicas tradicionales de creación y mantenimiento de las tinajas, destacando su función en la conservación del vino y su impacto en el patrimonio cultural de la región.

Se exploraron las perspectivas futuras de la tinajería, incluyendo su potencial enológico y su contribución al turismo, lo que proporcionó una comprensión profunda de su relevancia histórica y cultural en Utiel, contribuyendo al enriquecimiento del patrimonio vitivinícola local.

Contribuciones a la comprensión del tema:

La investigación dedicada a la tinajería en Utiel ha enriquecido nuestra comprensión de esta práctica tradicional desde múltiples perspectivas, revelando una serie de contribuciones clave.

## CONCLUSIONES

Recapitulación de los objetivos de la investigación:

La investigación sobre la tinajería en Utiel ha abordado diversos aspectos fundamentales relacionados con esta tradición vinícola.

Esta investigación se centró en aspectos esenciales de la tinajería en Utiel. En primer lugar, se rastreó la historia y la evolución de esta tradición, subrayando su constante influencia en la identidad vitivinícola local. Luego, se exploraron las diversas tipologías de tinajas utilizadas en Utiel, destacando sus características

En primer lugar, se ha destacado la importancia de la tinajería como una tradición profundamente arraigada en Utiel, que ha demostrado su capacidad para preservar un componente esencial del patrimonio cultural de la región. Se ha identificado una diversidad significativa en las tipologías de tinajas utilizadas, enriqueciendo nuestra apreciación de la variedad en la vinificación tradicional. El estudio ha arrojado luz sobre los detalles técnicos de la fabricación y el mantenimiento de las tinajas, destacando las técnicas ancestrales involucradas. Asimismo, se ha subrayado la funcionalidad enológica de las tinajas, demostrando su influencia en la conservación y crianza del vino.

Se ha resaltado el valor patrimonial a través del estudio detenido de las tinajas en su entorno natural, las bodegas, destaca la trascendencia de estos recipientes como testigos físicos de un patrimonio inmaterial intrínseco a la elaboración y conservación tradicional del vino. Estas bodegas no solo resguardan las huellas materiales de un proceso arcaico, sino que también encapsulan la esencia inmaterial de una tradición arraigada en la identidad cultural de la región

Enfatizando la importancia de las huellas materiales que revelan lo que no se puede ver ni tocar, es decir, lo inmaterial, se subraya el valor intrínseco de estos espacios como portadores de una rica herencia vinícola. Es esencial reconocer que, aunque en la actualidad las bodegas ya no se utilicen para su función original, su existencia y preservación constituyen un testimonio tangible de prácticas y conocimientos que han perdurado a lo largo del tiempo. Este enfoque resalta la necesidad de valorar y proteger no solo los elementos tangibles de nuestro patrimonio, sino también las narrativas inmateriales que yacen detrás de ellos, garantizando así que las generaciones futuras puedan apreciar y comprender la riqueza cultural que estas bodegas encierran.

En conjunto, estas contribuciones consolidan la tinajería como un elemento fundamental de la cultura, el patrimonio y la vinificación de Utiel.

## Relación de figuras

**Figura 1:** Mapa de la Sierra de Negrete con vistas a Utiel. *Archvo Histórico Nacional*. Sección Clero. MPD-49. Disponible en: <https://asociacionserratillautiel.blogspot.com/2020/04/utiel-y-la-gran-pestes-de-1557-1559.html>

**Figura 2:** Elaboración propia.

**Figura 3:** Elaboración propia.

**Figura 4:** Elaboración propia.

**Figura 5:** Panel disponible en: Bodega Municipal Puerta Nueva.

**Figura 6:** Calpe, S. C. (2011). *La tinajería y su relación con la industria del vino*. Oleana: Cuadernos de Cultura Comarcal, 26, 319-338. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3953330>

Romero, A., & Cabasa, S. (1999). *La tinajería tradicional en la cerámica española*. Ceac.

**Figura 7:** Elaboración propia.

**Figura 8:** Elaboración propia.

**Figura 9:** Elaboración propia.

**Figura 10:** Calpe, S. C. (2011). *La tinajería y su relación con la industria del vino*. Oleana: Cuadernos de Cultura Comarcal, 26, 319-338. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3953330>

**Figura 11:** Elaboración propia. Objetos: La Tinaja. (2013). *Tinajas Orozco*. Disponible en: <https://www.tinajasorozco.com/la-tinaja>

**Figura 12:** Elaboración propia. Objetos: La Tinaja. (2013). *Tinajas Orozco*. Disponible en: <https://www.tinajasorozco.com/la-tinaja>

**Figura 13:** Panel disponible en: Bodega Municipal Puerta Nueva.

**Figura 14:** Romero, A., & Cabasa, S. (1999). *La tinajería tradicional en la cerámica española*. Ceac.

**Figura 15:** Elaboración propia.

**Figura 16:** Elaboración propia.

**Figura 17:** Martínez Martínez, J. L. (2018). *Las bodegas subterráneas de la Villa de Utiel*.

**Figura 18:** Elaboración propia.

**Figura 19:** Elaboración propia.

**Figura 20:** Elaboración propia.

**Figura 21:** Elaboración propia.

**Figura 22:** Elaboración propia.

**Figura 23:** Elaboración propia.

**Figura 24:** Elaboración propia.

**Figura 25:** Elaboración propia.

**Figura 26:** Elaboración propia.

**Figura 27:** Elaboración propia.

**Figura 28:** Elaboración propia.

**Figura 29:** Angelacano. (2015, 7 abril). *Cuestionario de la odisea. Canto XI. La tortuga de Aquiles*. Disponible en: <https://asusanazan.wordpress.com/2015/02/25/cuestionario-de-la-odisea-canto-xi/>

**Figura 30:** Mariano. (2016). ASOCIACION CULTURAL SERRATILLA .RECUPERANDO EL PATRIMONIO DE UTIEL. Disponible en: <https://asociacionserratillautiel.blogspot.com/>

**Figura 31:** Mariano. (2016). ASOCIACION CULTURAL SERRATILLA .RECUPERANDO EL PATRIMONIO DE UTIEL. Disponible en: <https://asociacionserratillautiel.blogspot.com/>

**Figura 32:** Taller infantil: «Torno de alfarería»-Plaza del Reguero. Estenas. (2023). Utiel. Disponible en: <https://www.utiel.es/es/evento/taller-infantil-torno-alfareria-plaza-del-reguero-estenas>

**Figura 33:** Elaboración propia.

**Figura 34:** Concéntrico – Festival Internacional de Arquitectura y Diseño de Logroño. (2017). *Concéntrico 07 – Concéntrico*. Concéntrico. Disponible en: <https://concentrico.es/concentrico-07/>

## Bibliografía y recursos electrónicos

Angelacano. (2015, 7 abril). *Cuestionario de la odisea. Canto XI*. La tortuga de Aquiles. <https://asusanazan.wordpress.com/2015/02/25/cuestionario-de-la-odisea-canto-xi/>

Ayuntamiento de Utiel. (2023, 16 enero). *Exposición tinajería y alfarería uteliana*. Utiel. <https://www.utiel.es/sites/www.utiel.es/files/D%C3%8DPTICO%20EXPOSICI%C3%93N%20TINJER%C3%8DA.pdf>

*Bodegas subterráneas de Utiel*. (2023). <https://www.openhousevalencia.org/portfolio/bodegas-subterraneas-utiel/>

Caballerosdesierra. (2017). *LA TIERRA DE REQUENA-UTIEL, ANTIGUA VILLA DE UTIEL*. <http://loscaballerosdelasierra.blogspot.com/2017/08/nuestros-pueblos-la-tierra-de-requena.html>

Calpe, S. C. (2011). La tinajería y su relación con la industria del vino. *Oleana: Cuadernos de Cultura Comarcal*, 26, 319-338. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3953330>

Concéntrico – Festival Internacional de Arquitectura y Diseño de Logroño. (2017). *Concéntrico 07 – Concéntrico*. Concéntrico. <https://concentrico.es/concentrico-07/>

*CUADERNO CULTURAL «UTIELANÍAS»*. (2014). Utiel. <https://www.utiel.es/es/pagina/cuaderno-cultural-utielanias>

*El Bobal de Estenas - Vera de Estenas web*. (2023, 1 abril). Vera de Estenas Web. <https://veradeestenas.es/product/el-bobal-de-estenas-es/>

Enolife, & Enolife. (2022, 19 enero). Depósitos de materiales naturales para vino: ¿Son realmente permeables al O2 atmosférico? | ENOLIFE | *La vida del vino*. <https://enolife.com.ar/es/depositos-de-materiales-naturales-para-vino-son-realmente-permeables-al-o2-atmosferico/>

Estruch. (2023, 18 mayo). *Depósitos de materiales naturales para vino: ¿Son realmente permeables al O2 atmosférico? - Acenología*. *Acenología*. [https://www.acenologia.com/depositos\\_materiales\\_naturales\\_vino\\_permeables\\_o2\\_atmosferico/](https://www.acenologia.com/depositos_materiales_naturales_vino_permeables_o2_atmosferico/)

García, F. C. (2017). Potencial vitivinícola de la meseta de Requena-Utiel: Estado actual de la cuestión. *Oleana: Cuadernos de Cultura Comarcal*, 31, 5-100. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6050455>

Gómez, M. D. G. (1993). Cuatro siglos de alfarería tinajera en Villarrobledo. *Tesis doctoral*. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=104907>



Gómez Sánchez, C. J. (2021). SISTEMA DEFENSIVO MEDIEVAL DE LA VILLA DE UTIEL: SÍNTESIS HISTÓRICA SOBRE UNA FORTIFICACIÓN OCULTA. *Oleana: Cuadernos de Historia Comarcal.*, 37.

Jorge Padín Devesa, V. V. R. (2018). *Estudio técnico del estado de conservación de las tinajas de la Bodega Fonda del Cellar del Roure*, Valencia: aplicación del georradar. <https://riunet.upv.es/>.

Juan, M. C. (2019). Arquitectura del vino en Terres dels Alforins. Conservación y puesta en valor de las bodegas tradicionales. El caso de la Bodega Fonda del Cellar del Roure. *Trabajo Final de Grado*. <https://m.riunet.upv.es/handle/10251/116380?show=full>

La cerámica para el vino. (2013). [https://repositorio.uam.es/bitstream/handle/10486/8137/44411\\_3.pdf?sequence=1](https://repositorio.uam.es/bitstream/handle/10486/8137/44411_3.pdf?sequence=1).

*La Tinaja*. (2013). Tinajas Orozco. <https://www.tinajasorozco.com/la-tinaja>

Lluís Sert, J. (1935). Raíces Mediterráneas de la Arquitectura Moderna. *A.C*, 18, <http://hasxx.blogspot.com/2020/05/raices-mediterraneas-de-la-arquitectura.html>.

López, S. (2023, 26 abril). Los mejores talleres de España para hacer cerámica, joyas, bordados, arreglos florales y más. *Traveler*. <https://www.traveler.es/articulos/mejores-talleres-ceramica-artesanos-espana>

Mariano. (2016). *ASOCIACION CULTURAL SERRATILLA .RECUPERANDO EL PATRIMONIO DE UTIEL*. <https://asociacionserratillautiel.blogspot.com/>

Martínez, J. L. (2011). Algunas noticias sobre la viticultura de Utiel, en el s. XVIII. *Oleana: Cuadernos de Cultura Comarcal*, 26, 259-282. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3953320>

Martínez Martínez, J. L. (2018). *Las bodegas subterráneas de la Villa de Utiel*.

Redacción. (2023, 4 junio). *Crianza de vino en tinajas de barro: tradición que perdura en la industria vinícola*. VinosCLM MEDIA. <https://vinosdecastillalamancha.es/crianza-de-vino-en-tinajas-de-barro-tradicion-industria-vinicola/>

Romero, A., & Cabasa, S. (1999). *La tinajería tradicional en la cerámica española*. Ceac.

¿Sabías qué? Bernardo de Oviedo en la meseta de Requena-Utiel. (2023). Ayuntamiento de Requena. <https://www.requena.es/pagina/sabias-que-bernardo-oviedo-meseta-requena-utiel>

Santos, D. Q., & Parreño, C. M. (2011). Origen y evolución de la vitivinicultura en la Meseta de Requena Utiel entre los siglos VII A.C. - II d.C. *Oleana: Cuadernos de Cultura Comarcal*, 26, 57-69. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3953153>

Taller infantil: «Torno de alfarería»-Plaza del Reguero. Estenas. (2023). Utiel. <https://www.utiel.es/es/evento/taller-infantil-torno-alfareria-plaza-del-reguero-estenas>

Torres, J. M. (2021, 13 noviembre). Vinos de Tinaja: la moda que regresa del pasado. *Economía Digital*. <https://www.economiadigital.es/tendencias/hoy/gastronomia/vinos-de-tinaja-bodegas-moda.html>

VinoLover. (2022, 2 mayo). *La tinaja de vino: ahora más popular que nunca - el blog de gourmet hunters*. *El Blog de Gourmet Hunters*. <https://www.gourmethunters.com/blog/es/la-tinaja-de-vino-ahora-mas-popular-que-nunca/>



UNIVERSITAT  
POLITÀCNICA  
DE VALÈNCIA



ESCOLA TÈCNICA  
SUPERIOR  
D'ARQUITECTURA

# **LA TINAJERÍA EN LA CONSERVACIÓN DEL VINO EN LA COMARCA DE UTIEL-REQUENA**

**Trabajo fin de Grado  
Curso 2023-2024**

Mirian Dugo Salas  
Tutor: Yolanda Hernández Navarro

Grado en Fundamentos de la Arquitectura  
Escuela Técnica Superior de Arquitectura