

LAS BODEGAS



TRADICIÓN Y VIDA

Queridos lectores del Jaraiz, la portada de este último número que tenéis en las manos, esta dedicada a una parte esencial del pueblo. Las bodegas, sin ellas, Oseja no sería lo que es. En otros pueblos, y en otras comarcas también existen, quizás más grandes o con otros usos pero seguro que no en tal número y tan significativas en la vida e historia del pueblo.

Su agrupación en una ladera del monte, separada del casco urbano del pueblo al igual que pajares y corrales, nos da una idea del sentido práctico de nuestros antepasados. Su número se explica por la necesidad de aprovechar al máximo los recursos agrícolas, allí donde no se podía sembrar cereal se plantaba viña y dado lo abrupto del terreno, ésta abundaba, de esta forma conseguían cubrir el consumo propio de vino y se obtenían unos excedentes que vendidos tradicionalmente a los "Castellanos" servían para equilibrar la maltrecha economía familiar. Es por eso que cada familia tenía una bodega donde laborar su propia cosecha, lo que obligaba a los padres con más de un hijo y a los solteros en edad de merecer a cavar una bodega para aportarla al patrimonio de su futura familia. Esta faena podía prolongarse durante varios años, pues sólo se realizaba cuando el mal tiempo impedía el trabajo en el campo.

Además de la importancia económica en la vida del pueblo, hay que resaltar la función lúdica y de interrelación social que las bodegas ejercían. La tradición dictaba que tras la dura jornada de trabajo en el campo, los mozos y no tan

mozos, se reunían y departían ante una jarra de vino y un único vaso que invariablemente portaba el dueño de la bodega, escanciando el vino de forma que la ronda no parase. También se realizaban meriendas familiares durante las fiestas patronales o tras una partida de caza, dando buena cuenta de las piezas cobradas. Finalmente con el ánimo templado por los caldos de la tierra, se acababa desgranando el repertorio de jotas que generación tras generación se transmitía teniendo como escenario los umbrales de las bodegas.

Se comía, se bebía y se cantaba, en definitiva se vivía y se sigue haciendo, aunque cada vez sean más las bodegas que abandonadas sucumben al paso de los años y se hunden enterrando en sus entrañas los ecos de tantas alegrías y puede que algunas penas. Es por eso, que queremos animaros desde estas páginas a seguir dando vida a esta tradición, a no dejar que se vacíe y hunda parte de nuestro patrimonio cultural. A mantener en pie esa obra que tanto trabajo y sudor costó a nuestros mayores y que en definitiva fue una forma de vivir.



Piezas de museo

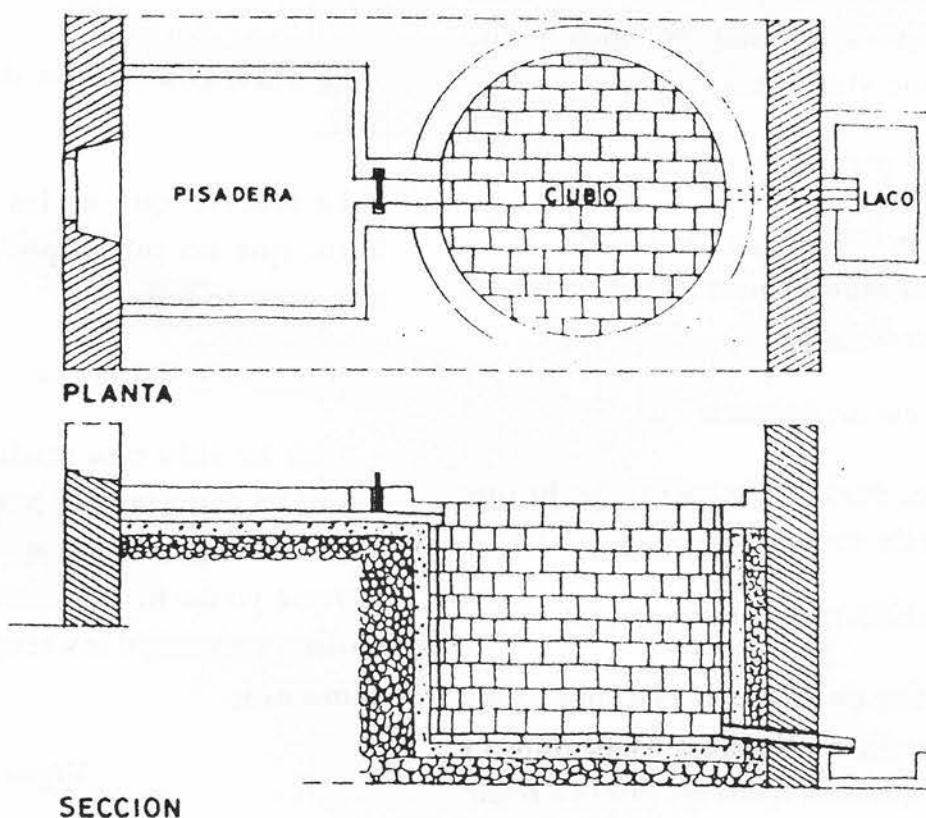
Dentro del cultivo de la vid y en su elaboración siguiente, una de las piezas fundamentales para la elaboración del vino, sobre todo el tinto, es lo que en Aragón se denomina: Lagar, Trujal y Cubo.

En Oseja este recinto artesanal, tiene definiciones y formas variopintas que dan al paisaje una configuración especial que hacen de: las bodegas, La Peña de la Muela, los Tinteros, el Chorro y la Fuente, un conjunto armonioso y original, que hemos de conservar y cuidar como algo muy especial que define de una manera clara nuestro hermoso paisaje de Oseja. Este recinto, donde se

elabora especialmente el vino tinto, aunque también el vino clarete consta de las siguientes partes:

1.- LUMBRERA, que sobresale por encima de la bodega, como verdaderas chimeneas con ventanales, por donde se echan las uvas a la Pisadera. Como si se tratara de un paisaje troglodítico de cuentos de enanos asomando sus cabezas para contemplar la maravilla del paisaje y respirar el aire y el ambiente de este hermoso entorno.

2.- PISADERA, las uvas que se descargan por las ventanas de la LUMBRERA, bajan por una chimenea a un recinto llamado Pisadera, donde con los pies descalzos se pisan las uvas



para sacar el mosto que luego se convertirá en vino.

3.- TINO: En el Tino, las uvas ya pisadas con sus brisas, se tienen en depósito un tiempo, donde el caldo (mosto), recoge: el color, los taninos y sabores de las distintas clases de uvas que le dan al vino tinto de Oseja, ese aroma, color y cuerpo que lo definen tan claramente.

4.- LA PILETA: Pasado el tiempo, que varía según el gusto de cada cual, se pincha el agujero situado en la parte más baja del Tino, y el rico mosto desemboca en la Pileta, donde se recoge con cántaros especiales, para llevarlo a las pilas (ahora, de cemento), donde se acaba de cocer y fermentar, listo para probarlo y beberlo.

En el resto de Aragón, el Lagar; a partir del revestimiento que se hizo con baldosas de cerámica se empezó a llamar CUBO, de forma cilíndrica. Las dimensiones oscilan entre 2 y 2,5 m. de diámetro y 3 m. de profundidad.

A partir del siglo XVIII, para dar más calidad a los vinos, los Lagares que eran de piedra picada en curva se revisten con baldosas de cerámica cuadradas de unos 0,37 m. curvadas y barnizadas.

La aplicación del barniz de plomo se hacía una vez construido el cubo y colocadas las baldosas.

Se aplicaba el barniz en líquido y luego se llenaba el cubo de aliagas a las que se prendía fuego, hasta conseguir un esmaltado perfecto de las baldosas y un buen sellado de las juntas.

Las uvas se pisan en la Pisadera, compartimiento adosado al Cubo, ligeramente elevado para poder deslizar las uvas pisadas con las brisas al Cubo.

El Cubo, se completa con el Laco o Trujaleta, que es como un depósito rectangular, equivale a lo que en Oseja se llama la Pileta.

Hacemos desde aquí, un llamamiento, para conservar este paisaje, estas piezas de museo, estas Lumbreras, pues son un legado del pasado que tiene su historia y responde a unas formas de vivir, de ser y de entender la vida.

Carmelo Pérez

