

**BODEGAS FAMILIARES EN LA SIERRA DE FRANCIA (SALAMANCA):
TRADICIÓN E INNOVACIÓN**

González Martín, Sonia

Marrero Rodríguez, Miriam

MSGestiónCultural msgestioncultural@gmail.com

RESUMEN

El proyecto se centra en la Reserva de la Biosfera Sierras de Béjar-Francia. Analizando las viviendas tradicionales de cada zona se establecen similitudes y diferencias funcionales y de conservación. Centrándonos en la Sierra de Francia, las viviendas tradicionales presentan un elemento común, sus bodegas familiares. Éstas se pretenden proteger y vincular con el turismo enológico convirtiéndolas en motor económico a partir de una ruta temática que vincula arquitectura y el entorno natural.

PALABRAS CLAVE

Arquitectura, bodegas, ruta, turismo.

ABSTRACT

The project focuses on the Sierra de Béjar - Francia Biosphere Reserve. Analyzing the traditional houses of each zone, functional and conservation similarities and differences are established. Focusing on the Sierra de Francia, the traditional houses have a common element, family wineries. These are intended to be protected and linked to enological tourism, turning them into an economic engine from a thematic route which links architecture and the natural environment.

KEYWORDS

Architecture, wineries, route, tourism.

1. INTRODUCCIÓN:

La Reserva de la Biosfera de las Sierras de Béjar-Francia se enmarca en el extremo sureste de la provincia de Salamanca, en Castilla y León. El proyecto que se desarrolla en el presente artículo se centra en este territorio delimitado por la declaración de dicha Reserva de la Biosfera. La declaración engloba 88 municipios, más de 49.000 habitantes y 200.000 hectáreas. Entendemos que este título honorífico otorgado por la UNESCO tiene su sentido en la relación sostenible entre el hombre y el medioambiente en un ámbito determinado.

La riqueza del paisaje hace de este marco un lugar único, de la misma manera que el valor y el amplio elenco de las manifestaciones de patrimonio cultural corroboran dicha realidad. Este hecho queda reflejado, por ejemplo, en la existencia de ocho Conjuntos Históricos declarados, en la pervivencia de elementos arquitectónicos tradicionales intactos, en la variada muestra de elementos patrimoniales declarados BIC, así como en un bagaje cultural repleto de leyendas, fiestas, costumbres y tradiciones que aún se mantienen.

Esta zona se encuentra sin embargo profundamente desequilibrada en cuanto a desarrollo económico y turístico se refiere. Las iniciativas al efecto muestran una desconexión en las actuaciones y los modelos surgidos, vendiendo al turista una visión adulterada y barata de un patrimonio cultural que destaca por su valor, pero que no se ha sabido transmitir con criterio.

Esta realidad, combinada con la compleja situación que vive en la actualidad la economía de nuestro país, invitan a apostar por nuevas alternativas de gestión en las que se articulen el ámbito territorial, el cultural y el económico, para generar riqueza a través de nichos de alta rentabilidad como es el caso del patrimonio cultural y el turismo.

La propuesta de vincular turismo, patrimonio cultural y natural supone relacionar todos los valores que posee esta zona y así, comenzar a ofrecer diferentes productos al visitante que sean de calidad y respeten los valores que siempre han estado enraizados en estas sierras.

Así, tras haber elaborado el Plan Estratégico de la Reserva de la Biosfera, el estudio de sus debilidades, fortalezas, amenazas y oportunidades en el territorio, nos ha permitido el desarrollo de diferentes proyectos con el fin de fomentar la economía de la zona y hacer que toda su riqueza artística, natural, etnológica les brinde beneficios, y con ello evitar el deterioro de la misma.

Uno de esos proyectos, se basa en la relación del hombre con la naturaleza enmarcado en el entorno de la Sierra de Francia. El hombre adaptándose al entorno escarpado desarrolló cultivos adaptados como la vid, y tuvo que modificar sus viviendas dotándolas de bodegas para su elaboración. Se pretende poner en valor este proceso que une patrimonio etnológico, natural y arquitectónico, todo ello adaptado a tiempos actuales por medio de una ruta temática y gastronómica que dé a conocer la riqueza vinícola de este territorio, y su recién estrenada Denominación de Origen.



Figura 1. Situación Reserva de la Biosfera Sierras de Béjar-Francia

2. ENCLAVES DE DESARROLLO

El territorio de la Reserva de la Biosfera de las Sierras de Béjar-Francia comparte unos rasgos comunes, pero cada zona tiene unas particularidades específicas. Este hecho nos permite diferenciar dos áreas; en primer lugar el entorno de la Sierra de Béjar y en segundo término el entorno de la Sierra de Francia.

El entorno de la Sierra de Béjar es una zona de altura pero más amesetada y extensa. Sus pueblos se encuentran más espaciados y la zona de montaña plena se concentra en el macizo de la sierra que le da nombre. Por el contrario, el entorno de la Sierra de Francia es una zona de altura donde los municipios se han adaptado a la orografía de las montañas encontrándose algunos de ellos en zonas escarpadas.



Figura 2. Entorno Sierra de Béjar



Figura 3. Sierra de Francia

En lo que se refiere a este proyecto tras el análisis de los dos enclaves, se observa que por características y viabilidad solo se puede desarrollar en la Sierra de Francia donde como hemos indicado, el territorio escarpado condicionó la economía de la zona permitiendo la existencia del cultivo de la vid en bancales.

Este cultivo se remonta a la época romana pasando por diferentes fases a lo largo de la Edad Media y la Edad Moderna. No será hasta el siglo XIX cuando se convierta en uno de los motores económicos de la comarca y en una de sus señas de identidad, ya que no se vio afectada por la crisis de la filoxera como otras regiones peninsulares. Así, a mediados del siglo XX comienzan a fundarse las primeras bodegas cooperativas adquiriendo por tanto un carácter más industrial sin perder su esencia tradicional y su arraigo familiar. Sin embargo, a finales de siglo el éxodo rural afectó duramente a estos pueblos y a sus economías relegando la cultura vitivinícola de la Sierra de Francia a una producción muy reducida. Este hecho no hizo que la población dejara de elaborar sus propios vinos siguiendo los métodos ancestrales que identifican los vinos de esta región.



Figura 4. Viña

La riqueza de esta zona viene marcada por unos suelos ácidos y arenosos que confieren a estos caldos una seña de identidad única que la diferencia de otras áreas de su comunidad. De la misma forma, el clima mediterráneo-húmedo con mucha amplitud térmica entre las estaciones, posibilita un desarrollo óptimo de la vid. Además, dado el relieve accidentado de la Sierra podemos encontrar diferencias entre las distintas cepas y sus resultados puesto que hay viñedos plantados a altitudes muy diferentes (desde los 400 hasta los 1000 metros). Esto ha sido posible ya que el hombre ha adaptado el medio a sus necesidades a través de la construcción de bancales que permitan el cultivo de la vid en estas escarpadas montañas.

La variedad de uva que ha sabido adaptarse a este entorno la componen principalmente la rufete (autóctona) así como la garnacha tinta y tempranillo. Debido a la calidad de estas uvas y con ello, de sus vinos, hace muy pocos años obtuvo el reconocimiento que se merece, con la creación de la D. O. Sierra de Salamanca, la cual engloba 26 municipios en la citada Reserva de la Biosfera Sierra de Béjar-Francia.

Partiendo de esta realidad, resulta interesante analizar cómo el mismo terreno que ha condicionado este tipo de cultivo y la economía de la región, ha hecho que a su vez estos dos factores hayan determinado la tipología de la casa serrana. Así, la escasez de terreno edificable debido a la orografía escarpada y la altura hizo que el caserío se tuviera que comprimir, desarrollándose las viviendas en altura en vez de en extensión, en un intento de ganar todo el espacio posible útil para que éste pudiera responder a sus necesidades. Debido a esto las casas avanzan hacia la calle, en forma de voladizo, las paredes se juntan hasta que ambas fachadas parecen tocarse, lo cual a su vez garantiza una mayor protección ante las inclemencias meteorológicas, haciendo estas viviendas tradicionales unas viviendas sostenibles en un momento en el que este concepto se relacionaba con el de la pura supervivencia.

Exteriormente estas viviendas están realizadas en sillares de granito con columnas de madera o piedra como soporte para la estructura. En los siguientes pisos el elemento que identifica estas viviendas es la tramonera. La tramonera es una estructura con vigas de madera colocadas en vertical y diagonal, con relleno de sillarejo para dar consistencia a los muros exteriores. La altura de estas casas suele ser de tres pisos repitiendo este patrón de construcción e incorporando balconadas de madera y tejados voladizos.



Figura 5. Tramonera en vivienda de Mogarraz

Interiormente estas construcciones se ordenan de una manera homogénea pero puede haber peculiaridades. A la planta baja se puede acceder por dos puertas. Una estrecha que da acceso al primer piso, donde está la vivienda propiamente dicha, por medio de una empinada escalera y otra puerta, más ancha, por la que se accede a la cuadra. La cuadra prácticamente ocupa toda la planta aunque tiene diferentes usos. Reúne los animales domésticos y casi siempre se reservaba un lugar para la bodega. Dependiendo de la dedicación de los propietarios puede ser de mayor o menor tamaño. En el caso que la vivienda contara con bodega siempre había una ventana abierta en la puerta con barrotes para permitir su aireación en épocas de vendimia y fermentación. En la bodega se encontraba el lagar, una pila de piedra de grandes dimensiones y profundidad donde se echaba la uva para su prensado. En el borde inferior del lagar había un pequeño orificio donde se colocaba una espita para obtener el preciado caldo que caería en el pilón. Este pilón es otra pequeña pila de piedra a una altura inferior que el lagar para favorecer la caída del jugo de la uva. Algunas veces se trataba de un pequeño “agujero” excavado en el suelo de la bodega desde donde se recogía el vino para su fermentación en las cubas de madera. Este pilón estaba también a dos alturas para que en el caso de que se cayera el poso o partes de la uva, quedara en el fondo y se pudiera recoger el líquido sin impurezas. Al tratarse de bodegas particulares y de uso familiar, no contaban con prensa, por ello la forma de aprovechar todo el jugo de uva era colocar en el lagar, cuando estaba la uva ya pisada, unos listones de madera y sobre ellos piedras de gran peso, para hacer presión sobre el hollejo y así obtener más vino. También en la bodega se desarrollaba el proceso de fermentación del vino en barricas de madera descubiertas, hasta que llegaba al punto adecuado para su trasiego a los cántaros o garrafas. Algunas bodegas tenían las paredes recubiertas de adobe para conservar mayor frescura.



Figura 6. Puerta de una bodega y ventana de ventilación

El resto de la casa se organizaba en dos o tres plantas más. El primer piso sería al que se accede a través de la escalera. Éste se organiza como planta de alojamiento, con dos o tres habitaciones. Una, más amplia que da a la calle con balcón o ventana a la fachada y una o dos alcobas. La segunda planta albergaba siempre la estancia más importante de la casa, la cocina. No solía ocupar toda la planta dejando en algunos casos otra sala con vistas a la calle. La cocina era el punto neurálgico de la vivienda principalmente como fuente de calor. En ella nunca existe chimenea. El humo se escapaba libremente hacia un último nivel denominado “sobrao o doble”, la cual servía como secadero habitual y natural de chacinas y embutidos, quedando patente por tanto una vez más la fuerte relación de la vivienda tradicional serrana y los recursos económicos de la región.

Así, a través de la elaboración del Plan Estratégico territorial de la Reserva de la Biosfera vimos cómo esta simbiosis entre arquitectura y tradición vitivinícola, hombre y entorno, sostenibilidad y desarrollo, era y debía ser una pieza angular en la dinamización de esta zona. En primer lugar porque la despoblación de las zonas rurales de nuestro país está amenazando y poniendo el peligro esta arquitectura tradicional. Entendemos que la conservación de estos inmuebles sólo es posible vinculando población al territorio, generando fuente de riqueza a través de la sostenibilidad y los recursos de la zona, tanto naturales como de patrimonio cultural. En segundo lugar porque, como hemos indicado en la introducción, esta región está ofreciendo una gestión del turismo deficitaria y poco coherente. Por ello, desde el Plan Territorial se han propuesto una serie de acciones y líneas a seguir basadas en el modelo de Cluster como órgano de gestión a través del cual desarrollar diferentes actuaciones. En este caso proponemos un modelo de ruta que aúne arquitectura y viticultura.

Para la elaboración de este proyecto nos hemos basado en un modelo de éxito en un entorno distante aunque similar; los “guachinches” de la isla de Tenerife. Aquí, a pesar de su lejanía geográfica, la realidad económica, poblacional e incluso hasta cierto punto climática presenta ciertas similitudes. Estos establecimientos surgen en la zona norte de Tenerife, en el área comprendida entre el Ravelo y Los Realejos. Su definición normativa es la siguiente: “Comercio al por menor y por tiempo determinado, de vino de cosecha propia, procedente de viñedos pertenecientes o explotados por quien la ejerce, desarrollada en locales o establecimientos entendiendo por tales los espacios que formen parte de su vivienda o en bodegas o cualquiera otras construcciones destinadas a labores agrarias ubicadas en la explotación o afectas a la misma, en las que, además, se podrá servir comida en los términos y condiciones determinados en esta norma”.



Figura 7, 8, 9 y 10. Guachinche (Tenerife)

Tal y como queda aquí planteado estos locales surgen al calor de la importante actividad vitivinícola de la región, antes incluso de que surgiera la Denominación de Origen para los vinos Canarios. Así, en el salón, patio de la casa familiar... el cosechero ofrecía y continúa haciéndolo, el caldo resultante de su propia producción “perra de vino” acompañado de guisos tradicionales como las garbanzas compuestas, el escaldón de gofio, conejo... El funcionamiento de estos locales no debe superar la venta del vino de la cosecha.

Esta actividad tiene su origen en los tenderetes que los propios agricultores organizaban para vender sus productos, especialmente el vino, tanto al comprador inglés como al local. Así, una práctica que sirvió para dinamizar económicamente una región, en la actualidad continúa haciéndolo, ya que ahora no son comerciantes, sino miles de turistas los que se aventuran a adentrarse en esta zona menos conocida de la isla de Tenerife para vivir esta experiencia etnográfica única.

3. CONCLUSIÓN

Tomando este modelo de éxito, adaptándolo a las necesidades y características de la Sierra de Francia, así como a su perfil de visitante, la distancia desde otros centros difusores de turismo etc., se pretende crear una ruta etno-gastronómica en la que se potencia arquitectura, gastronomía y calidad vitivinícola, llamada “La Sierra de Francia: vinos y bodegas”.

Los objetivos de la ruta son los siguientes:

- Conservar las bodegas tradicionales y la arquitectura serrana.
- Arraigar la tradición vitivinícola de la Sierra de Francia.
- Fomentar el desarrollo de la Denominación de Origen Sierra de Salamanca para dar a conocer sus productos y afianzar el carácter tradicional del vino serrano.
- Difundir el patrimonio cultural.
- Implicar a la población del entorno ya que son sus propias bodegas las que actúan como valor turístico y cultural.
- Fomentar el turismo cultural de calidad.

Para el diseño de la ruta hemos seleccionado los pueblos que se asientan en el valle del Alagón, los cuales comparten su inclusión en la Denominación de Origen Sierra de Salamanca. Son un total de 18 municipios que cuentan en su haber con bodegas tradicionales y familiares en el interior de las casas y por ende formando parte del caserío, además de la existencia de bodegas industriales en las afueras.

Dentro de esta selección encontramos cinco Conjuntos Históricos declarados, como son los pueblos de Sequeros, Miranda del Castañar, San Martín del Castañar, Villanueva del Conde y Mogarráz. El resto de municipios de la ruta son los siguientes: Cepeda, el Tornadizo, Garcibuey, Herguijuela de la Sierra, Las Casas del Conde, Madroñal, Molinillo, Monforte de la Sierra, Santibáñez de la Sierra, Sotoserrano, Valero y San Miguel de Valero. Todos ellos con una fisonomía típica serrana, espléndidos monumentos civiles como religiosos, tradiciones y folklore, además de una rica gastronomía que será un deleite para los visitantes de estos enclaves.

Para llevar a cabo una adecuada gestión de la ruta entendemos que es necesaria la organización de las actividades a realizar a partir de distintas fases de actuación, las cuales serían las siguientes:

- Implicación del *Cluster* turístico de la Sierra de Francia. Entendemos este modelo organizativo como el más adecuado para integrar a población, D.O. y demás empresas e instituciones que actúen como motor de financiación del proyecto dado que serán todos ellos a su vez los principales beneficiados de la iniciativa.

- Catalogación de las bodegas familiares por personal técnico del *Cluster* con el fin de establecer criterios de prioridad en la intervención.
- Difusión de las actividades realizadas, como rehabilitaciones, itinerarios, productos,... (plan de marketing relacionado con la D.O.).
- Una vez rehabilitadas cierto número de bodegas, realizar visitas para los sectores implicados dentro de la Sierra y la población, para que observen de primera mano los resultados.

Una vez rehabilitadas y registradas el suficiente número de bodegas, el funcionamiento de las mismas así como los productos que en ella se ofrecen, deben estar controlados desde el Cluster como órgano gestor, con el único fin de que tanto el vino como la gastronomía en general que en ellas se ofrezcan, procedan de la zona y sean por tanto de km0. El único objetivo de ello es garantizar la calidad, la autenticidad y evitar el intrusismo.

Los itinerarios a través de esta ruta pueden ser libres o concertados. En estos últimos siempre el visitante irá acompañado de un guía experto en patrimonio cultural y por supuesto en tradición vitivinícola. La ruta se desarrollará a lo largo de un día con la posible visita a cuatro o cinco municipios, en los que junto al descubrimiento y degustación en la bodega se incorporarán visitas o actividades complementarias. Por su parte, para el caso de las degustaciones libres, al más puro estilo de los “guachinches”, el *Cluster* desarrollará una App con el objetivo de plasmar en una herramienta las posibilidades y recorridos en función del tiempo y la disponibilidad. Además, las bodegas que se seleccionen contarán un logo distintivo que indicará su situación, horario...

De la misma forma, en las propias bodegas sus dueños pueden participar si están interesados de forma proactiva no sólo con su trabajo sino como los mejores anfitriones para explicar de primera mano el origen de estos caldos.

Por último, desde el Plan Estratégico Territorial de la Reserva de la Biosfera de las Sierras de Béjar y Francia se ha organizado este proyecto como una actividad a medio plazo enmarcada en un programa de actividades complementarias a este producto que aumente la oferta como es el caso de conciertos, teatros, mercados regionales... con el fin de contribuir así a la conservación y difusión coherente del patrimonio cultural y natural de la región.

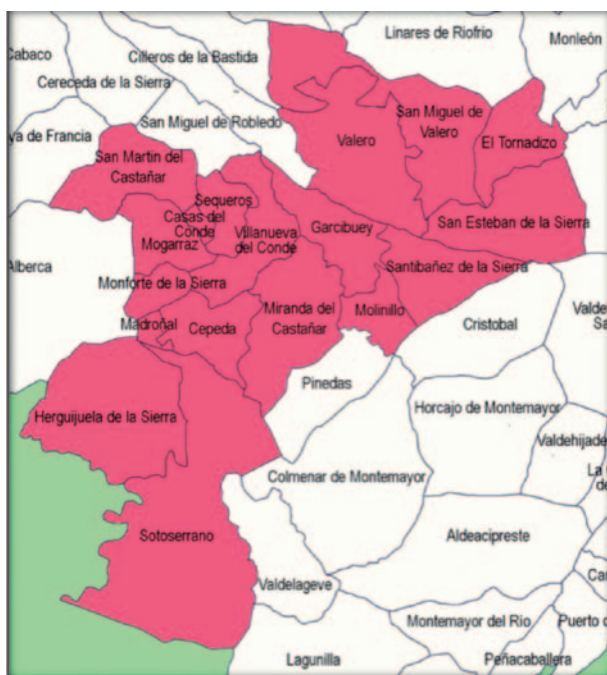


Figura 12. Pueblos implicados en la ruta. (Valle del Alagón)



Figura 11. Situación de los pueblos de la ruta dentro de la Reserva de la Biosfera

4. BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar Gómez, J.C. (2008). *Rutas para descubrir la Sierra de Francia*. Ámbito. Valladolid.
- Decreto 83/2013, de 1 de agosto, por el que se regulan la actividad de comercialización temporal de vino de cosecha propia y los establecimientos donde se desarrolla (BOC 153, de 9.8.2013). (*Normativa de los Guachinches*)
- García Zarza, E. (2007). *La actividad turística salmantina: análisis, problemática y perspectivas*. Centro de Iniciativas Turísticas. Salamanca.
- González Martín, S.; Marrero Rodríguez, M. (2011). *Plan Estratégico Territorial del Patrimonio Cultural en la Reserva de la Biosfera Sierras de Béjar-Francia*.
- González Martín, S.; Marrero Rodríguez, M. (2014). “Cluster Turístico-Cultural en la Sierra de Francia”. En *Bienal AR&PA 2014 Sociedad y Patrimonio*. Junta de Castilla y León, Valladolid.
- González Martín, S.; Marrero Rodríguez, M. (2015). “Cluster Turístico-Cultural en la Sierra de Francia, un nuevo enfoque”. En *Congrés Internacional de Turisme Cultural*. UIB, Palma de Mallorca.
- Mata, L.M. (1997). *La casa, un espacio para la tradición*. Centro de Cultura Tradicional. Salamanca.
- Mata, L.M. (2008). “Candelario, la casa-fábrica”. En *Revista Turística Emociones de Salamanca*. Diputación de Salamanca. Salamanca. Nº 9, pp.30-36.
- Mata, L.M. (2010). “Tramoneras hacia el cielo” En *Revista Turística Emociones de Salamanca*. Diputación de Salamanca. Salamanca. Nº 12, pp. 30-36.
- Monesma, E.; Comadrán, C. (2003). *Arquitectura popular en la Comarca Sierras de Béjar y Francia* [Vídeo]. Canal Béjar y Comarca: Tierravoz Producciones.
- Varios autores (1994). *Primeras Jornadas de Turismo Rural de la Sierra de Francia* (Mogarráz, Salamanca). Junta de Castilla y León.

Agradecimientos:

En este artículo además de tomar como referencia bibliografía versada en el tema, hemos contactado con población implicada. En primer lugar queríamos agradecer al Guachinche “El Limonero” por su amabilidad a la hora de realizar las fotografías e informarnos de primera mano acerca de la actividad que desarrollan. En segundo lugar, a los vecinos de la Reserva de la Biosfera por abrirnos las puertas de sus casas y obsequiarnos con su sabiduría en lo que se refiere a tipologías de viviendas, procesos de vendimia, estructura de bodegas,... Sin ellos, este artículo no hubiera sido posible.