

**ELABORACION
DE VINOS EN LAS
ANTIGUAS BODEGAS
CON TRULLOS EN LA
ZONA DE REQUENA**

***Texto:* FRANCISCO PARDO MINGUEZ**

***Fotos:* EVA DOMINGO PARDO**



INTRODUCCION

Cuando se cuenta la historia de nuestros vinos, normalmente se hace desde una perspectiva social, estadística o económica, pocas veces encontramos referencias expresas y concretas que puedan atribuirse a un punto de vista técnico; posiblemente será debido a la poca importancia que se le daba en su momento; hay una tradición oral que asevera que «el vino se hace solo»; o bien porque las formas de hacer el vino eran tomadas como algo misterioso, a lo que sólo los iniciados tenían acceso, y eran consideradas como recetas de familia bien guardadas que iban transmitiéndose de padres a hijos.

Podemos buscar en tratados de enología de la época, los cuales pueden ayudarnos en ciertos aspectos, pero no conseguimos llegar a saber la forma particular de cada zona, con el inconveniente de que la cultura, en general, y en particular la enología, estaba poco difundida y sólo llegaba a un pequeño número de estudiosos.

Con los datos bibliográficos y

la observación de las instalaciones y utensilios que se usaban, podemos hacernos una idea aproximada de cómo era el trabajo de elaboración de los vinos en las bodegas tradicionales de nuestra comarca, y las características de los productos elaborados.

El presente artículo trata de estudiar los métodos de elaboración de vinos de pequeñas bodegas, mayormente familiares, desde el último cuarto del pasado siglo XIX, hasta mediados del XX, todo desde un punto de vista técnico.

ANTECEDENTES

En la actualidad se presta mucha atención a los diferentes tipos de vinos, y cada vez hay un mayor interés en ofertar productos diferenciados; en el pasado, según se desprende de la bibliografía consultada, se atendía al vino como producto, dándole poca importancia a los diferentes tipos, haciendo referencia a los vinos según su zona de procedencia.

La forma de elaboración que se va a estudiar es la vinificación en tinto en los recipientes de maceración llamados «trullos». Esta manera de trabajar parece ser que se adoptó en la comarca a raíz de la demanda de vinos tintos por comerciantes franceses, causada por la destrucción del viñedo francés por la plaga del oidio que comenzó en 1850, y más tarde la filoxera en el último cuarto del siglo XIX. La

compra de vinos llevaba implícita una forma de vinificación, encaminada a extraer una buena cantidad de color (Piqueras, 1981; 1986; Pan-Montojo, 1994). Esta situación atrajo a muchos bodegueros y comerciantes, tanto nacionales como extranjeros, a instalarse en la comarca y fue cuando se construyeron importantes bodegas, como la de la Casa Nueva, Torre Oria, la Bodega Redonda, etc.

La forma tradicional de elaboración más generalizada hasta esa época era la de pisar las uvas a su llegada a la bodega sobre el suelo de piedra de ésta, construido con una leve inclinación para permitir que el mosto corriera hacia un extremo en el que se encontraba una piletta, para su posterior traslado a tinajas donde tenía lugar la fermentación; realizándose la fermentación en virgen y obteniéndose más o menos cantidad de color, dependiendo de las circunstancias. Esta era la forma de elaborar en la provincia de Cuenca descrita por (Pan-Montojo, 1994), según las referencias que se recogen entre la Exposición Vinícola de 1877 y 1885. También se hace referencia en esta época que, en lugares como Alicante, es una novedad la fermentación del mosto con el hollejo para elevar la coloración del vino. Otras referencias aluden a que la vinificación en trullos era una forma típica de elaboración ya a finales del siglo XVIII en Valencia, que la diferenciaba del

resto de España; y por la cual se elaboraban vinos tan famosos como el Fondillón y el Carlón (Piqueras, 1981).

(Novella, 1989) hace una descripción de una antigua bodega de elaboración en la aldea de Las Monjas de aproximadamente 1850, donde se usaba este método, refiriéndose a ella como un «Jaraíz», término que no se usa en las bodegas de tintos con un «Trullo». Entre estos dos términos hay diferencias en el diccionario de (Yeves, 1997), donde se describe el trullo y del jaraíz se dice que es el lugar donde se pisan las uvas simplemente. Añade cierta confusión al decir que el jaraíz es el término antiguo de trullo, siendo en realidad diferente.

Estas circunstancias nos hacen pensar que las bodegas del barrio de La Villa estaban destinadas a este tipo de elaboración antiguo, con el pisado de las uvas en un jaraíz y fermentación del mosto en las tinajas de las cuevas. Hay que tener en cuenta que las tinajas son recipientes donde es muy difícil realizar las operaciones de la maceración, además la ubicación de una gran parte de ellas con la parte superior muy cercana al techo, no permite realizar las operaciones del tratamiento de la uva pisada en maceración; por tanto es posible que fueran recipientes para la fermentación en virgen y para la conservación de los vinos. Probablemente estas

bodegas se abandonaron en parte como bodegas de elaboración al cambiar el tipo de vino demandado, construyéndose nuevas bodegas con trullos en otras zonas de la localidad y de la comarca.

En las referencias sobre la elaboración a nivel general encontramos en la obra de F. Carbonell, editada en 1820 muchas referencias a la fermentación como fase más importante de la vinificación. Hay que tener muy presente que en esa época todavía no se conocían las levaduras, y por tanto la fermentación era un proceso bastante misterioso. No hay capítulos separados para vinos blancos y tintos; no aparece el término de maceración, y se refiere a la elaboración de tintos como «De la coloración del licor vinoso», donde se presentan los métodos para conseguir un color mayor y la evolución durante la conservación.

En la obra de Pacottet editada en 1918 ya aparece una clara diferenciación entre las distintas técnicas de vinificación de tinto y blanco, aunque todavía no se usa el término maceración. Esta es un claro antecedente de una enología más moderna, seguida más tarde por (Marcilla, 1967), y el resto de grandes técnicos españoles. En cambio la obra de (Comenge, 1942) parece más acorde con la de (Carbonell, 1820), con la gran diferencia de estar escrita en una época en la que ya se conocen las

levaduras.

El ataque de la filoxera a las vides en la comarca de Requena se retrasó de forma importante con respecto a otras zonas (Piqueras, 1981), lo cual permitió un periodo de expansión del sector manteniendo una alta actividad en la elaboración de tintos; (Novella, 1989) cita varios documentos que así lo atestiguan, como el del 25 aniversario (1894-1919) de la empresa C. Augusto Egli, donde se expresa que sólo se elaboran vinos tintos. En los resultados de los análisis de la Estación Enológica del periodo 1913-1918, se analizan más del doble de muestras de vino tinto que de vino claro. Janini en su obra Determinaciones Analíticas, redactado en 1920, expresa que hay buenas bodegas con cocederos, (éste término es otra forma de designar al trullo, pero poco usada en la bibliografía).

DESCRIPCION DE LAS BODEGAS

La situación de las bodegas de ésta época obedece a la forma de vida de los agricultores-bodegueros, por ello hay un gran número de pequeñas bodegas en las zonas de producción de la uva, debido a la lentitud de los medios de transporte, por tanto, están situadas en todos los lugares poblados, tanto en el núcleo urbano de Requena como en las aldeas, y diseminadas en las casas de labor, y en las propiedades de grandes terrate-

nientes. (Piqueras, 1981) muestra un plano de la situación de gran número de bodegas en la zona de la aldea de Campo Arcís.

El tamaño era el apropiado para la cantidad de uva a vinificar por los propietarios; por esta razón existían bodegas con un solo trullo de pequeñas proporciones para los productores más modestos, hasta otras de empresas grandes del momento con múltiples trullos de mucha más capacidad.

El número de bodegas era muy elevado con respecto a las que hoy existen, debido a que la mayor parte de los productores tenían su propia bodega, y solamente los agricultores con producciones muy pequeñas vendían su uva a otros que elaboraban.

Dentro de los centros urbanos no existía ninguna zona específica destinada a las bodegas, como en otras zonas de España, debido a la integración de los sistemas de producción con la vida cotidiana; las bodegas eran como una parte de la propia vivienda de los agricultores.

El aspecto interno en general es de un edificio no muy alto, con una puerta doble para trullo, situada por encima del nivel del suelo unos 40 cm. Y con una pequeña ventana en la parte superior de la propia puerta, con una contraventana para poder cerrarla o abrirla para la ventilación de la bodega; en algunas bodegas no había mas

aberturas al exterior, y en otras existían una o más ventanas en la pared opuesta a la de las puertas, facilitando así una corriente de aire para la ventilación en los momentos adecuados y mantenerlas cerradas la mayor parte del tiempo. No existe ninguna preferencia marcada en cuanto a la orientación de las bodegas, con la finalidad de poder aprovechar las corrientes de aire dominantes y facilitar la aireación y ventilación de los locales.



Foto 2: Puertas de la bodega.

Inmediatamente después de la puerta estaba el trullo, un recipiente subterráneo en forma de cubo, de mayor o menor profundidad, dependiendo de las necesidades del propietario; la parte superior estaba totalmente abierta y cubierta por tablones de madera, uno junto al otro cubriendo toda la superficie; El fondo estaba inclinado hacia una de las esquinas para facilitar la recogida del mosto o vino; en la parte más baja se colocaba una pequeña depresión llamada «trulleta» donde se acumulaba el último líquido, muchas veces era un lebrillo incrustado en la obra.



Foto 3: Lugar de descarga de la uva.



Foto 4: Trullo.

A continuación de los trullos existía un espacio para colocar las prensas y realizar todas las operaciones de separación del mosto-vino de los orujos tras la maceración. En la parte inferior estaban los depósitos para recibir el líquido procedente del prensado y conservar el vino durante el año, había depósitos de diferentes capacidades para facilitar los trabajos de conservación, aparte de los subterráneos, en algunas bodegas había también algunos contruidos sobre la superficie de la bodega. Es muy poco corriente la existencia de envases de madera para la conservación de los vinos, solamente en algunos casos para poder aprovechar pequeñas cantidades.

VENDIMIA Y TRANSPORTE

La vendimia se realizaba normalmente durante el mes de octubre, cuando lo aconsejaba la experiencia, a la vista de la evolución y estado de las cepas y de las uvas, no habiendo en general una fecha fijada de antemano para su inicio en cada año, tal como sucedía en otras zonas que, por ejemplo, una festividad o la fecha de un determinado Santo marcaba el comienzo de la recolección, salvo que ocurriera algún hecho extraordinario. Las diferencias en las fechas de inicio las marcaban las necesidades de los bodegueros, y así, los que querían obtener muchos kilos de uva adelantaban la vendimia, y los que querían conseguir un mayor grado lo retrasaban. Era frecuente que la vendimia llegara casi hasta finales de octubre, casi hasta la festividad de todos los santos.

La duración estaba, evidentemente, relacionada con la cantidad de uva a recolectar, pero en general era inferior a la de la actualidad, porque sólo se vendimiaba una variedad de uva, al existir un monocultivo de uva tinta: Bobal, muy pocas blancas: en general Pelageras o Marisancho (Variedad Merseguera), y sólo algunas cepas de otras variedades, como Planta, Moscatel, Roseti, Tardana, Botón de Gallo, etc., recogidas durante toda la época de la maduración para el consumo como fruta en este periodo. Algunos días antes de

comenzar la vendimia se cortaban uvas «para colgar» (dejarlas colgadas en un lugar aireado y fresco, a la sombra, para conservarlas sin que se pasificaran demasiado rápidamente) y consumirlas durante el invierno.

La mayor parte de la vendimia era realizada por cuadrillas familiares en las explotaciones más pequeñas, y con la ayuda de vendimiadores temporeros de la misma localidad o venidos de comarcas limítrofes, en las cuadrillas de grandes propietarios el número de vendimiadores era mucho mayor, siempre ajustado a la cantidad de cosecha. La presencia de una mayor cantidad de personas, junto a la alegría de la cosecha propiciaba la celebración de humildes festejos por las noches, después del trabajo diario en los fines de semana o a mitad de ésta.

Los vendimiadores eran llevados a la viña en los mismos carros de transporte de la uva o en otros carros entoldados más cómodos. En la viña cada uno vendimiaba en una hila, depositando las uvas en una espuerta de pleita, cuando estaba llena el «esportero» la recogía y la vaciaba en el carro. En algunas partes de la viña donde el desnivel era muy grande, por donde no se podía circular, la uva se depositaba en cuévanos y éstos eran trasladados por dos vendimiadores sobre unas «parihuelas» (especie de camilla de madera),

hasta el descargadero donde se situaba el carro.

Para no perder el mosto producido por la rotura de las uvas la caja del carro estaba revestida con una lona, descargando la uva sobre ella, hasta que se llenaba con un buen colmo, lo cual daba a entender que se tenía una buena cosecha, el «carretero» era el encargado de conducirlo hasta la bodega.



Foto 5: Carro y cuévanos para transporte de la uva.

Los carros eran tirados por caballerías, medio por el cual las uvas eran transportadas a las bodegas, algunas veces era necesario recurrir a la ayuda de una reata, de una o más caballerías adicionales, para poder librar las cuestas o cuando el peso era excesivo para una sola.

En las épocas anteriores, en las que la cantidad de uva era reducida, era recolectada en grandes recipientes de madera llamados «alportaderas», las cuales eran cargadas en los carros

Cuando no estaba el carro en la viña la uva se depositaba en recipientes de mayor tamaño, los cuévanos, también de pleita de esparto, o bien sobre una lona colocada en el suelo o sobre el suelo directamente.

PREPARACION DE LA BODEGA

Antes de comenzar la elaboración se procedía al acondicionamiento de la bodega. La principal tarea era la de la limpieza de los depósitos, el trullo, las tablas, la bomba, la prensa y el resto de utensilios, así como del local en general; en todas las superficies que iban a estar en contacto con el mosto o el vino se realizaba con agua y sosa, para desinfectarlos, frotándolos con cepillos de raíces.

La limpieza y la eliminación de restos de vino eran fundamentales para evitar contaminaciones y posibles problemas sanitarios en los vinos a elaborar durante la campaña.

DESCARGA Y PISADO DE LA UVA

En las cuadrillas más pequeñas al acabar la vendimia de cada día los mismos vendimiadores, los propietarios de la viña y de la bode-

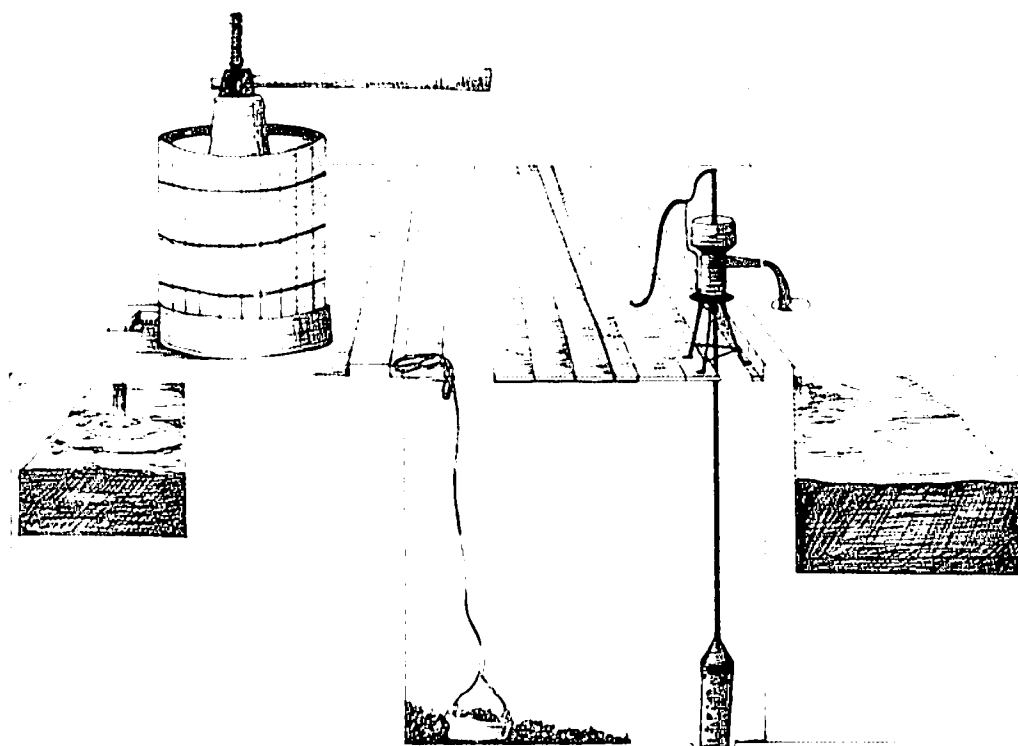
ga, eran los que realizaban las operaciones de descarga y pisado de la uva; en las mayores había bodegueros encargados de las tareas de la elaboración durante toda la jornada.

Cuando los carros que transportaban la uva llegaban a la bodega se colocaban en la posición de descarga, acercando la parte trasera a la puerta de los trullos, maniobra que se denominaba «encular», y así, abriendo la parte trasera de la caja del carro se sacaban las alportaderas, vertiendo la uva sobre las tablas del trullo. Cuando se transportaba la uva a granel, ésta se descargaba con la ayuda de unos ganchos metálicos o de madera.

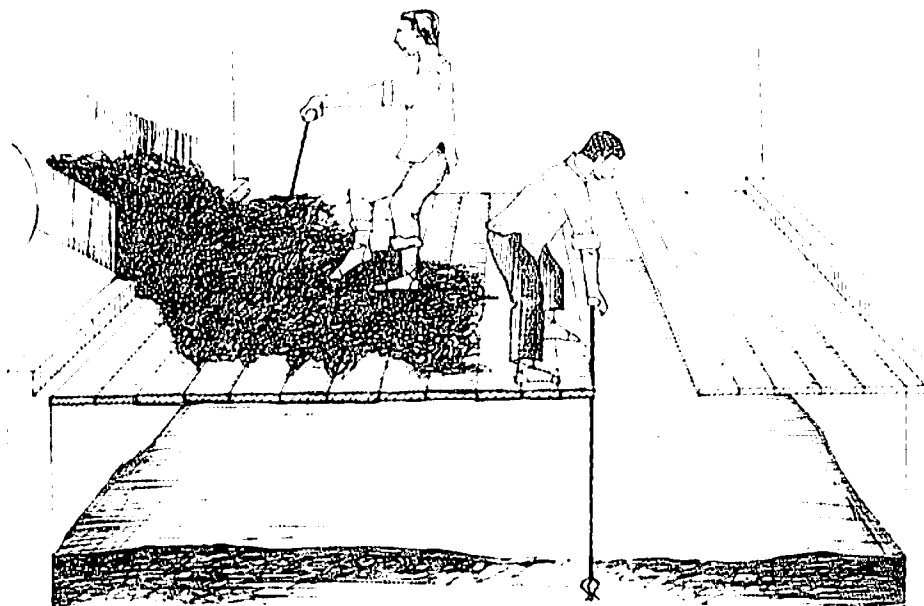


Foto 6: Ganchos para descargar la uva.

**ELABORACION DE VINOS EN LAS ANTIGUAS
BODEGAS CON TRULLOS EN LA ZONA DE REQUENA**



Dibujo descube y pensado



Dibujo pisado, maceración y fermentación

Cuando en las bodegas solamente se recibía la uva de cosecha propia, ésta no se pesaba, pero en los casos de las bodegas que compraban uvas a pequeños productores, era necesario controlar la cantidad mediante pesadas con grandes romanas, sujetas a una viga del techo de la bodega, pesando una por una las alportaderas o los cuévanos llenos de uva, o bien vertiendo la uva sobre un «tornajo», recipiente de madera de forma de una caja rectangular con la parte superior más abierta, se sujetaba por los cuatro ángulos con cuerdas a una viga del techo.



Foto 7: Tornajo para pesar la uva.

Para esta función se recurría muchas veces a una persona imparcial, ajena al agricultor y al bodeguero, considerando ambas partes como correctas sus mediciones, un «hombre bueno» que gozaba de la confianza de ambas partes.

Se extendía una capa de uva sobre las tablas del trullo, procediéndose a pisarla de forma concienzuda para romperla toda

uniformemente, siguiendo un ritmo que marcaba el encargado; para paliar en parte la dureza de este trabajo, a veces se colocaban cuerdas sujetas en el techo de la bodega a las cuales se asían los pisadores. La operación la realizaban calzados con las típicas alborgas de esparto, teniendo un par para este cometido y otro como calzado de uso habitual, de esta forma no se introducía suciedad del campo o de la calle en la uva. (Las alborgas, como otros utensilios de esparto están descritos en el trabajo: Utensilios de esparto usados en la vitivinicultura. De F. Pardo, 1998. Oleana nº 13).

El mosto producido iba cayendo dentro del trullo a través de los pequeños espacios existentes entre las tablas. Normalmente no se separaba el raspajo, sólo se quitaban algunas hojas o trozos de sarmiento.

La masa pisada se introducía en el trullo, simplemente poniendo de canto las tablas o dándoles la vuelta; en esta operación había que tener un especial cuidado para no caer dentro de la masa en fermentación.

Si la cantidad de uva excedía de la que se acomodaba en esta primera capa, acabado el proceso anterior se volvía a repetir una o más veces hasta terminarla toda. Cuando era necesario descargar toda la uva de los carros, ésta se dejaba amontonada sobre las ta

blas, y de esos montones se iba esparciendo en capas para pisarla en varias etapas.

La vendimia procesada cada día se iba juntando con la de días anteriores hasta que el trullo alcanzaba el nivel adecuado, dejando siempre un espacio de seguridad previniendo el aumento del volumen de la masa, cuando ésta llegaba a alcanzar el máximo en plena fermentación.

El uso de máquinas estrujadoras mecánicas desde finales del siglo XIX, sólo tenía lugar en las bodegas de mayor producción, no estando generalizado en las pequeñas, más artesanales.

Los productos enológicos que se adicionaban de forma habitual eran: el yeso, que se espolvoreaba sobre la uva después de ser pisada, en la cantidad acostumbrada y determinada por la tradición; y el sulfuroso, que se adicionaba al terminar de pisar la uva de cada día en forma sólida, metabisulfito potásico, dependiendo la cantidad de los kilos de uva que habían entrado en la bodega. Los tratamientos se hacían de acuerdo con las normas heredadas o se recurría a los consejos de algún técnico enólogo especialista en la materia.

Para la extracción del color y demás componentes que se localizan en la piel de la uva durante el proceso de la maceración, dos veces al día, una por la mañana y otra por la tarde, se realizaba la opera-

ción de bazuqueo denominada «mecer el trullo», operación que consistía en homogeneizar la masa de los orujos y demás partes sólidas con la fase líquida, mediante los llamados «mecedores», herramienta formada por un largo palo de madera con tres puntas metálicas en el extremo inferior, la que sumerge los orujos, y otro palo de madera, perpendicular, en el extremo opuesto para cogerlo con ambas manos.



Foto 8: Mecedores.

Para mecer el trullo se comenzaba retirando una tabla o dos de las que cubrían el trullo, por el espacio abierto con el mecedor con movimientos de arriba a abajo se trataba de sumergir los orujos, homogeneizando toda la masa. La

operación se repetía con otra porción de la superficie del trullo levantando otras tablas, hasta que todo el trullo se había mecido. Esta operación se realizaba una o dos veces al día, durante toda la fase de maceración, y requería un gran esfuerzo físico. Habiendo una especie de medida: un jornal equivalía al trabajo de mecer bien un trullo.

La operación de mecer el trullo se realizaba en las pequeñas bodegas particulares por los propietarios antes de ir a vendimiar por las mañanas y al acabar por las noches. En las bodegas de mayor capacidad, por los bodegueros.

La maceración tenía diferente duración dependiendo de las exigencias de los compradores de los vinos, siendo en un proceso normal de ocho a diez días, cuando se apreciaba que la fermentación ya estaba casi acabada; al cabo de este tiempo se sacaba el trullo; operación que consistía en separar en primer lugar la fase líquida, mediante la aspiración con una bomba manual de las denominadas «de jarro», trasvasándose el mosto-vino a los depósitos. Para facilitar la separación del líquido se introducía en el trullo una pieza de tipo cilíndrico provista de agujeros, por donde pasaba el mosto y no los orujos, denominado «avispero». O bien, junto al aspiral de la bomba introducido en la trulleta, se colocaban antes de comenzar a

meter uva en el trullo, unos «haces de matujas» para que hicieran las veces de un filtro, y retener las partes sólidas.

En pocas bodegas existían trullos con un pasillo lateral, a nivel del fondo de éstos, en tales casos la operación de sacar el líquido se hacía de forma más sencilla, abriendo un grifo del trullo y dejando caer el mosto-vino en un recipiente desde donde era bombeado a los depósitos.



Foto 9: Avispero para separar el vino del orujo.

Una vez agotado todo el líquido, se procedía a la extracción de las partes sólidas, comprobado si quedaba o no, gas carbónico en el fondo del trullo antes de bajar a él. El orujo estaba bastante seco debido a que la extracción del líquido se



Foto 10: Bomba de jarro.

alargaba todo lo necesario para extraer la máxima cantidad posible, se sacaba con espuelas, un bodeguero las llenaba en el fondo y otro las elevaba con la ayuda de una carrucha o a pulso, colocándolo en la prensa, prensas de marmoma o de jaula. Las prensas eran fijas en las bodegas mayores o se transportaban de unas bodegas a otras en las que no disponías de ellas, alquilándola el propietario a otros vecinos.

Para la operación de prensado que era de tracción manual se juntaban varios vecinos para hacer la fuerza necesaria, ayudándose unos a otros cuando era necesario.

El vino de prensa se separaba del de flor cuando era posible por la

disponibilidad de recipientes, cuando se obtenía la cantidad suficiente para llenar algún depósito, en otras circunstancias se juntaba con el de flor.



Foto 11: Prensa de jaula manual.

En los depósitos de cemento terminaba la fermentación alcohólica, y una vez que se había aclarado el vino se procedía a trasegar este vino nuevo a depósitos limpios.

La conservación de los vinos se hacía en los depósitos, bien tapados al abrigo del aire, cubriendo las juntas de las tapas con yeso, para evitar el paso del aire.

COMERCIALIZACION

Los orujos y las lías o fargas

se vendían a las alcoholeras, transportadas éstas últimas en pipas de madera de una capacidad de 12 arrobas. En esta época exis-

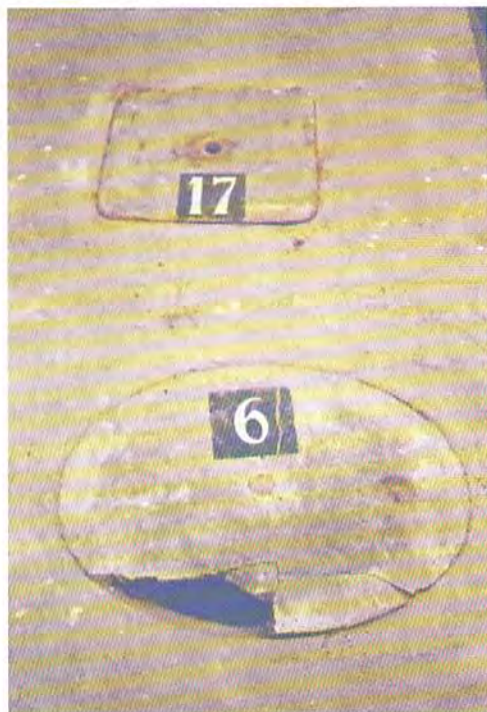


Foto 12: Depósitos.

tían varias pequeñas alcoholeras en toda la comarca.

El vino producido se vendía a empresas comercializadoras y en muchos casos exportadoras de los vinos de la zona, con destino a Francia y a Suiza. El transporte se realizaba en pellejos, o en pipas de madera, transportadas en unos carros especiales acondicionados para transportarlas, denominados «cabrias».

Cuando venían los clientes a llevarse el vino, éste se sacaba de los depósitos con la bomba de ja-

rrero, dejándolo caer dentro de una cubeta, desde ella se llenaba las medias arrobas, el recipiente de medida de 8 litros de capacidad, y medida a medida se iba trasvasando a las pipas con la ayuda de un gran embudo o «trascolaera», las pipas se transportaban con las «cabrias».

Esta operación tan delicada era realizada también por uno o dos «hombres buenos», hombres de confianza, tanto del comprador como del vendedor, para hacer que la medida fuera justa y no beneficiar a ninguno en detrimento del otro, el punto delicado estaba en llenar la media arroba hasta el nivel justa, ni más ni menos, situación que se producía al inclinar el recipiente de medida o cuando no



Foto 13: Media arroba.

se llenaba sin llegar a la abertura lateral.

Cuando se efectuaba por dos medidores uno cantaba las medias arrobas pares, y el otro las impares, para no equivocarse se marcaba una señal con el dedo manchado de vino en la pared, y de esta forma no se perdía la cuenta.

Otra forma de comercialización y transporte era el de utilizar como envases los «pellejos», normalmente hechos con pieles de oveja y de cabra.

CONSIDERAIONES TECNICAS

Según las normas actuales de elaboración de los vinos, se pueden hacer algunas consideraciones o análisis sobre la forma de elaboración y sobre los tipos de vinos que se obtenían.

Desde el punto de vista de la seguridad, los bodegueros estaban expuestos a grandes peligros, impensables en la actualidad, ya que estaban trabajando en el pisado de la uva y al mecer los trullos, sobre la masa en fermentación, con el peligro de caer dentro si alguna tabla se rompía o por el espacio abierto de una o más tablas cuando se estaba meciendo la masa en maceración.

El trabajo era manual en casi todas las fases de la elaboración, no considerando las estrujadoras, prensas, norias de elevación, etc. provistas de motor, que son muy

recientes. Es posible asegurar que son muy pocas las diferencias que se pueden encontrar entre esta forma de trabajar y las que se citan en la bibliografía de las más remotas épocas, como pueden ser los egipcios, lo griegos o los romanos; sólo cambian los utensilios empleados y un mayor conocimiento de los fenómenos que tienen lugar en la vinificación.

Tanto el cultivo de la viña como la forma de la vendimia se realizaban en unas condiciones muy buenas, condiciones que en estos momentos se aplican en la elaboración de los vinos de máxima calidad. Esta se basa en unas producciones nunca excesivas y una vendimia manual con un trato esmerado de la uva llegando a la bodega entera, durante el día que se ha cortado y en cantidades reducidas.

La selección de las uvas solamente era posible en la viña por una recolección selectiva, pero no en la bodega, ya que toda la uva se descargaba en el trullo, toda junta. En las bodegas modernas se disponen de sistemas adecuados para seleccionar las uvas según su variedad, estado de maduración, sanitario, etc.

No era posible el control de la temperatura, básico en la enotécnia actual, sí es verdad que los trullos eran subterráneos, excavados en el suelo, actuando así el entorno como regulador de la temperatura.

pero siempre la evolución tércica de la vinificación estaba predestinada por las temperaturas ambientes y de la marcha azarosa de una fermentación más o menos rápida.

El tipo de fermentación que se hacía puede decir que era con el uso de un ple de cuba inicial, formado por la uva que se cortaba y se pisaba e introducía en el trullo en el primer día o primeros días de vendimia, una vez que se iniciaba la fermentación seguía como una especie de super-4, ya que el alcohol que se producía los primeros días se juntaba con la vendimia fresca pisada cada día, de esta forma se eliminaban ciertas levaduras poco beneficiosas que solo actúan cuando el grado alcohólico es bajo.

La maceración con el raspajo produciría unos vinos bastos con sabores y olores herbáceos, verdes, y astringentes, sin duda desagradables, con un grado de alco-

hol algo inferior al posible, tal y como se ha demostrado posteriormente en ensayos de vinificación con raspón y sin él. En la actualidad se elimina siempre el raspajo.

El color de los vinos era siempre bastante elevado, debido a lo prologado de la maceración, con un alto contenido de antocianos y taninos, sin duda aptos para destinar al envejecimiento en madera o para la mezcla con otros más débiles de color y estructura.

La variedad de los vinos elaborados era pequeña, ya que solamente se podían elaborar rosados en pequeñas cantidades, que eran los que se destinaban al propio consumo y los clásicos tintos procedentes de la maceración en los trullos que eran los que se destinaban a la venta. En las modernas elaboraciones se tiende a diversificar los productos que se elaboran como una exigencia de la comercialización y de los consumidores.

BIBLIOGRAFIA

CARBONELL, F. 1820. Arte de hacer y conservar el vino. Ed. Dionysos. Facsimil editado por el Institut catala de la vinya i el vi.

COMENGE, M. 1942. La vid y los vinos españoles. Editorial Marsiega. Madrid.

MARCILLA, J. 1967. Tratado práctico de viticultura y enología españolas. Tmo II. Enología. Editorial Saeta. Madrid.

NOVELLA, M.A. 1989. La vitivinicultura en la comarca Requena-Utiel durante el periodo 1850-1939. Oleana nº 4. 89-108.

PACOTTET, P. 1918. Enciclopedia agrícola. Vinificación. Editorial Salvat. Barcelona.

PAN-MONTOJO, J. 1994. La bodega del mundo. La vid y el vino en España (1800-1936). Alianza Editorial. AV 802. Ministerio de agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid.

PIQUERAS, J. 1981. La vid y el vino en el país valenciano. (Geografía Económica. 1564-1980). Institución Alfonso el Magnánimo. Valencia.

YEVES, F.A. 1997. Diccionario del lenguaje histórico y del habla popular y vulgar de la comarca Requena-Utiel. Centro de Estudios Requenenses. Requena.

AGRADECIMIENTOS

A la familia Pérez Pedrón por facilitarnos hacer las fotos de su bodega de La Portera.

A Pilar y Miguel por su amabilidad, las atenciones y el permiso para hacer las fotos de su magnífico Museo de Sisternas.