

«YA NO SE HACE VINO EN LA CUEVA»

DECADENCIA Y REDESCUBRIMIENTO DE LA ARQUITECTURA SUBTERRÁNEA DE UTIEL

Carlos Javier Gómez Sánchez

RESUMEN: Desde el siglo XIV, la manufactura vinícola ha sido una de las principales finalidades de la arquitectura subterránea que caracteriza la ciudad de Utiel. Sin embargo, con la llegada del ferrocarril Valencia-Utiel (1885), la industrialización de la vinificación marginó a la cueva o bodega subterránea. A lo largo de siglo XX, estos espacios se reutilizaron para otro uso, pero también sufrieron un abandono y destrucción casi sistematizada. Finalmente, a partir de 1998, la sociedad civil utielana ha conseguido revertir esta situación, redescubriendo este patrimonio y poniéndolo en valor.

PALABRAS CLAVE: Cueva-bodega, Utiel, vinificación, usos, recuperación.

TEXTO

En los siglos XVIII-XIX, el saber vinícola de los tratados escritos por autores clásicos y medievales empezaba a renovarse con los avances científicos surgidos a partir de la Ilustración y la Revolución Industrial. El número 14 de *La Agricultura valenciana* (1863), una revista quincenal publicada por la Sociedad Valenciana de Agricultura, refleja esa transición, hablándose de referentes como «Columela y Herrera en lo antiguo», ilustrados de gran renombre como Simón de Rojas Clemente y figuras contemporáneas como el agrónomo José María de Nieva, el botánico Esteban Boutelou o el químico Magín Bonet y Bonfill. No obstante, todavía existía un abismo entre el conocimiento teórico y su puesta en práctica de manera generalizada. El motor del cambio serían las profundas crisis vinícolas generadas por una serie de plagas a nivel europeo, empezada con el oídio, agravada por el mildew y alcanzando su máxima virulencia con la filoxera.

La destrucción de la viticultura tradicional de Francia y toda Europa forzó una etapa de transformación, donde desaparecieron y surgieron nuevas zonas vinícolas, mientras se reactivaban y diversificaban las redes comerciales. Pero, ante todo, incentivó un necesario desarrollo científico de las técnicas vinícolas y enológicas, así como la



Cueva-bodega abandonada y escombrada en la calle de Enmedio. Jasmaz.

investigación dentro de nuevas disciplinas (química, fisiología vegetal, ampelografía, genética, etc.). Este conocimiento técnico sirvió para dar una respuesta fitosanitaria a las plagas, pero también generó un saber teórico que se aplicaría de manera general en todas las regiones vinateras de Europa y el norte de África. Una revolución en el conocimiento agrícola y de vinificación que permitiría partir desde una nueva comprensión de raíz científica, y desde la cual se definirían los métodos modernos para trabajar la vid y el vino (Piqueras, 2023, p. 106-115).

En este contexto, aparece una demanda de nuevos productores, dando pie a una «edad dorada» en muchas comarcas donde fraguarían las principales y más reconocidas regiones vinícolas del país. Muchas de las cuales siendo calificadas con el nombre de su principal cabecera vinatera, como Valdepeñas, Cariñena, Jumilla o la propia Utiel, de la cual derivará la nomenclatura «Denominación de Origen Utiel» en 1932. De este modo, se creó el caldo de cultivo idóneo para la industrialización de la viticultura, con innovaciones tecnológicas y científicas que se iban aplicando para producir mayores volúmenes de vino. En el ámbito de las infraestructuras, se apuesta por edificios sencillos, racionales y funcionales, mientras las tipologías de elaboración previas quedaron desplazadas. Este sería el caso de las cuevas-bodegas, cuya presencia había tenido una dilatada presencia en la ciudad (J.L. Martínez, 2018).

MARGINACIÓN DE LA BODEGA SUBTERRÁNEA

UNA NUEVA VISIÓN DONDE LA CUEVA-BODEGA TRADICIONAL NO TIENE CABIDA

Algunos ilustrados del siglo XVIII ya mostraban cierto desprecio por las bodegas bajo el subsuelo. Simón de Rojas y Clemente, en sus adiciones de la reedición de la *Agricultura General* de Gabriel Alonso de Herrera de 1818, mostraba una preferencia por las bodegas en superficie frente a las que él llama «cuevas o cavas subterráneas». Al natural de Titaguas no le agradaba la absoluta oscuridad que podía haber en estos lugares, pues podía favorecer la putrefacción, mostrando predilección por las bodegas situadas a nivel de calle, como ya era habitual en ciertas zonas. Pero por pragmatismo, sabía que la mejor manera de mantener una temperatura estable atendiendo la «economía rural» de ese momento era fabricando el lagar y la bodega «lo más bajos o más subterráneos posible», por lo que no era tajante en sus aseveraciones (Rojas, 1818, p. 468).

A lo largo de todo el siglo XIX, a través de la influencia francesa, poco a poco se consolida en toda España este nuevo marco teórico en torno a la viticultura y la vinificación. Básicamente, se apostaba por el buen cultivo en el viñedo, la elaboración inteligente en el lagar y el tratamiento racional en la bodega. No obstante, esta revolución cultural no terminó de permear en el sustrato de agricultores y vinateros, por lo que el grueso de la elaboración en las principales regiones vinícolas seguía realizándose con metodologías y espacios tradicionales, muchas veces con costumbres contrarias a estos postulados. Sin embargo, esta resistencia al cambio de marco tuvo que cambiar ya que, en las últimas décadas del siglo XIX, las necesidades de aumentar la producción tras los estragos de la filoxera en Francia (1878-1885) y los atractivos precios existentes, incentivaba aplicar mejoras radicales. Se trató de todo un cambio de percepción, que, entre otras cosas, sugería nuevos emplazamientos atendiendo criterios industriales de eficiencia y productividad.

La corriente general era que la bodega debía hacerse a algunas varas bajo tierra, pero no completamente subterránea, contando con ventanas que debían estar mirando hacia el norte. Este cambio de paradigma perjudicó enormemente el uso de la cueva-bodega tradicional, sobre todo aquellas que albergaban salas de tinajas. Tratadistas e ingenieros agrónomos rechazaban tajantemente su uso y apostaban por nuevas instalaciones con diseños arquitectónicos racionales que fueran capaces de realizar una producción de vino a escala industrial. Para comprobar la transición de uno a otro estilo de vinificación son interesantes las reflexiones que hace en 1878 Antonio Castell de Pons en su obra *Cartilla ilustrada de la viticultura y el arte de elaborar*. El

político y viticultor catalán consideraba que una bodega moderna debía ser un «local limpio, claro, espacioso y oreado en el cual, en embases de madera convenientemente dispuestos, se guarda, cuida y conserva, el vino de varias cosechas». Lo cual, suponía para él una enorme mejora respecto a las cuevas de vinificación:

Sitios subterráneos en forma de corredores o galerías oscuras, poco ventiladas, donde en vasijas de barro de diferentes cabidas, colocadas en nichos abiertos en ambas paredes, se guardaba el vino de la cosecha del año.

Castell de Pons sabía que «antiguamente era condición indispensable que la bodega fuese subterránea», pero dejaba por sentado su preferencia por las bodegas en superficie. Esta nueva tipología ofrecía «más comodidad para la manipulación de los vinos y mayor facilidad para trasegarlos y extraerlos en buenas condiciones», afirmando que para esas fechas en todas partes se les daba preferencia. Aunque no condenaba el absoluto uso de las bodegas subterráneas, pues podían ser útiles para «guardar los vinos de baja graduación e indispensable a la conservación de los espumosos que deben hacer sus fermentaciones encerrados en botella». Pero estos tipos de vinos no eran los comercialmente demandados en las regiones vinícolas peninsulares como Utiel. Por lo tanto, sus bodegas subterráneas quedaban relegadas en la elaboración de vinos tintos de coupages, al menos desde una visión teórica.

A finales del siglo XIX, el término «cueva» sigue siendo usado por diversos autores, como Diego Pequeño (1888), Víctor C. Manso de Zúñiga, Mariano Díaz y Alonso (1895) u Ottavio Ottavi (1900). Sin embargo, el significado está completamente adaptado a la mentalidad francesa e italiana, siendo usado exclusivamente como un sinónimo para referirse al lugar destinado a la crianza y preservación de vinos de postre, fuertes o robustos. Existía un consenso generalizado sobre la presencia de una «bodega de elaboración» a nivel de suelo, donde se transformaría la uva en vino, y de una «cueva de conservación» donde hacer una maduración del vino en barricas o botellas. Como bien trasmite Ottavio Ottavi en su *Enología teórico-práctica: Monografía de los vinos de pasto y comerciales* (1900, p. 94), la cueva de conservación debía ser subterránea y convenientemente ventilada, prestando especial atención a que estuviera preferiblemente excavada en roca; tener un suelo saneado y construido en cemento sin posibilidad para que se estanque el agua durante la limpieza; gruesos muros revestidos de cal hidráulica para aislar la humedad; repudiar los espacios excesivamente fríos, oscuros o excesivamente húmedos y secos; y que sea un lugar con el mayor reposo posible. En su *Cartilla vinícola*, Diego Pequeño (1888, p. 127) recomienda para su construcción excavar unos tres o cuatro metros bajo el nivel del suelo, lo que permitirá tener una temperatura entre 9 y 15 grados. También propone una ubicación bajo la nave de la bodega, disponiendo de acceso con rampas de inclinación suave y tragaluces destinado a bajar los toneles.

Todos estos aspectos que debían atender las «cuevas de conservación» eran inconcebibles en los subterráneos tradicionales de Utiel. Estamos, por lo tanto, ante una estancia propia de una instalación industrial del momento, muy alejado del carácter artesanal, y que no llegaría a generalizarse en la zona. Además, con la especialización de Utiel para fabricar vinos de *coupages* no hacía falta este proceso de crianza. El cual tampoco tuvo un gran éxito en su concepción subterránea, pues a medida que avanzaba el siglo XX, se desarrollaron espacios también en superficie que conseguían las mismas condiciones térmicas estables.

EL FERROCARRIL VALENCIA-UTIEL (1885) Y LA INDUSTRIALIZACIÓN DEL VINO

En la Meseta de Utiel-Requena, la llegada del ferrocarril en 1885 trajo consigo una mayor capacidad exportadora, convirtiendo la línea en todo un «tren del vino». Pero también supondrá una modernización de la viticultura intensificando la influencia de ingenieros agrónomos o arquitectos. Destaca la figura de Rafael Janini Janini, el cual, tenía un vínculo directo con Utiel, pues sus cuñados Ricardo Ylario Ortells y Julia Pérez Ballesteros vivían en la ciudad, quienes le encargarían en la comarca su primera bodega en La Noria, con «cocederos de tipo industrial» o «cocedero-bodega», como el mismo lo calificaba. Tras la cual, vendría los proyectos de seis bodegas donde se apostaba por naves en superficie, materiales de construcción innovadores y económicos y procesos de elaboración eficientes. Janini sería clave en la introducción de las innovaciones técnicas y de diseños en los procesos de vinificación dentro de la bodega.

Al respecto de la bodega subterránea, como cabía esperar en una personalidad de su tiempo, desechaba la necesidad de usar la cueva para una vinificación moderna. Janini entendía que «antiguamente, las bodegas subterráneas construidas a bastante profundidad y con sillares, resolvía el problema» de mantener temperaturas bajas y estables que requieren las bodegas para su correcto funcionamiento. Pero como alternativa, planteaba que las nuevas instalaciones tuvieran una buena ventilación, orientación, una techumbre adecuada y un arbolado complementario que sirviera como cubierta vegetal para reducir la temperatura del entorno a la bodega. Así nos lo indica él mismo:

Hoy, que todo se alambica y figura casi siempre en primer lugar la economía, se resuelve la cuestión con menos coste, disponiendo adecuadamente la cubierta y estudiando un completo sistema de ventilación que permita obtener en pleno verano temperaturas bajas. Yo he logrado, en bodega no subterránea y en pleno verano, 28 grados menos en el interior del edificio que en el exterior. Una buena disposición a tomar en todos los casos, cual quiera que sea el plan adoptado en la construcción da la bodega, es

envolver el edificio en una bóveda de verdura, que suministran árboles de primera magnitud, como es lógico, pueden elegirse de clase productiva.

Respecto a la exposición de las bodegas, convengo en que la Norte es la más indicada, pero siempre que la cara Sur del edificio esté resguardada por otras construcciones; dé lo contrario, lo que se gana porque no baña el sol la cara Norte, se pierda porque bate todo el día la cara Sur. Creo que se deba sentar como regla general, que la exposición preferible es la que haga; frente a los vientos más frescos da la localidad, puesto que en ocasiones no es el Norte el que cumple con la condición apuntada. Y más aún que la exposición conveniente, difícil y hasta imposible de obtener en fincas que cuentan de antiguo con distintos edificios (y este es el caso general), influyen en las buenas condiciones de temperatura de toda bodega, las precauciones y disposiciones que se tomen en la construcción de cubierta. Es el punto débil por donde suele perderse la batalla cuando se construyen bodegas de planta en busca de frescura, puesto que los faldones de cubierta presentan gran superficie al sol que los baña durante todo al día (*La Izquierda Dinástica*, 12/XI/1897).

Paralelamente, los vinateros reformadores mostraban un gran interés en estar al día con las novedades del sector. Con ese objetivo, el 19 de junio de 1886 se constituyó en Utiel una delegación de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Valencia (J.L. Martínez, 2014). En la prensa local y regional se publicaban artículos con consejos que mejorasen los procesos durante el cultivo de la vid, la recolección de la uva y la elaboración de vinos, destinada tanto a grandes como pequeños cosecheros. Algunas de ellas redactadas desde instituciones como la Estación Enológica de España en Cette (Francia), que envió una carta con «prácticas recomendables para la elaboración de nuestros vinos» para divulgar en *El Eco de la Región* (2/IX/1894-30/IX/1894). E igualmente, el tren también facilitaba el contacto con el resto de España para disponer de publicaciones especializadas. En ocasiones, enviando cartas con sus dudas a los consultorios que la prensa de la época ofrecía a sus lectores. Un ejemplo lo tenemos en 1900, cuando el utielano José Vidal es asesorado por la revista *El Progreso Agrícola y Pecuario* (15/III/1900) al respecto de cómo hacer una bodega de fabricación de vino que deseaba construir. La editorial recomendaría que lea la *Enología teórico-práctica* de Ottavio Ottavi para que atendiera sus disposiciones respecto a la «bodega de elaboración» (dimensiones, pavimento, muros y techos, saneamiento, temperatura, etc.); y *Resistencia de materiales y estabilidad de las construcciones* de José de Arce para usar materiales y técnicas innovadoras («muros, bóvedas, presas de madera, columnas de fundición, vigas de madera y de hierro, entramados, armaduras, etc.»).

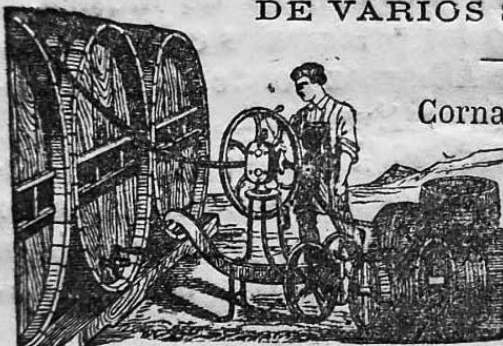
El ferrocarril también permitía generalizar el uso de nuevos instrumentos, que sustituían los componentes de madera por hierro u hojalata o directamente au-

tomatizaban ciertas tareas. Lo cual supuso la llegada de empresarios especializados en la venta de bombas, estrujadoras, despalilladoras, mercedores, ganchos, tuberías, avisperos, etc. Todo esto, reflejaba un deseo por modernizar la viticultura en sus distintas facetas que supuso una industrialización de los procesos con la finalidad última de ser más competitivos. Una idea que se explica perfectamente en el artículo ya referenciado de *El Eco de la Región* (2/IX/1894), con el cual busca justificar la necesidad aplicar nuevas prácticas:

Debemos necesariamente aceptar, si queremos obtener algún bien para nuestras desdichas, toda clase de adelantos sin reparos de ningún género y vengan de donde vinieren, siempre que estén en conformidad con la ciencia para elaborar clases apetecidas que puedan vencer a sus similares, obteniendo así unos precios que alivian algo nuestra pesadosa situación. Demasiado hemos tenido ocasión de ver en otros más bonancibles tiempos, que no se necesitaba esmero, ni limpieza, ni cuidado, ni nada para elaborar un vino que tal como salía del trullo o cono de fermentación era arrebatado por los exportadores sin fijarse en el gusto, ni el color, ni en la fuerza alcohólica, y pagando a precios exorbitantes, hasta el punto de desear hoy para las clases superiores la tercera parte del precio a que entonces se pagaba el vino más ordinario. Pero los tiempos han cambiado y para salir de nuestra postración, tenemos que cambiar con ellos, asimilando nos todas las prácticas que en países más adelantados se siguen e introduciendo en los procedimientos todos cuantos adelantos lleguen a estar a nuestro alcance.

BOMBAS PARA VINOS

DE VARIOS SISTEMAS



Cornaleras de hierro para portaderas, Mecedores ó Ganchos todo hierro de una gran solidez y fácil manejo.

Tuberías de bodegas, avisperos y toda clase de reparaciones en bombas.

2. Anuncio de utensilios relacionado con la modernización de la viticultura: bombas, tuberías, avisperos, etc. *El Eco de la Región* (2/IX/1894).

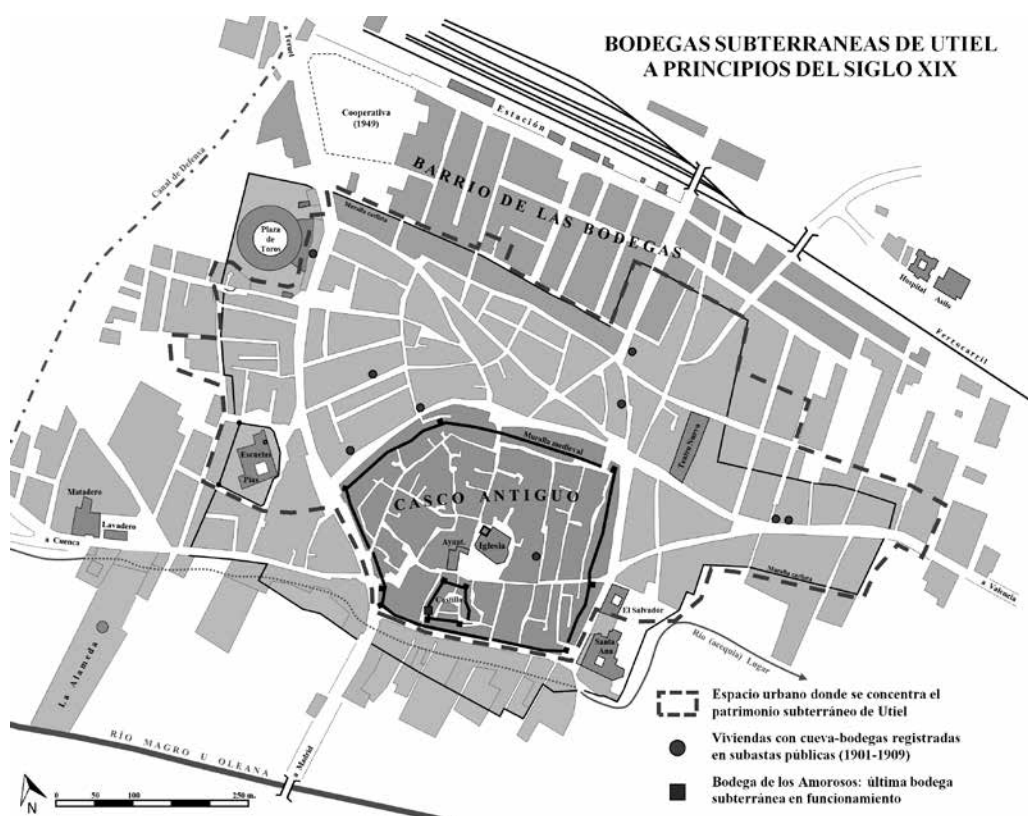
LAS ÚLTIMAS CUEVAS-BODEGAS USADAS PARA LA VINIFICACIÓN TRADICIONAL

La llegada del ferrocarril supuso un último impulso a la construcción o ampliación de bodegas subterráneas. Pero, tras ello, la elaboración de estos espacios quedaría completamente paralizada en los últimos años del siglo XIX. Un buen reflejo de esta decadencia se aprecia en la evolución de la industria tinajera de Utiel. Para 1900, este sector estrechamente ligado a la realización de nuevas bodegas soterradas queda completamente abandonada, siendo la última tinaja fechada en 1897. Aunque sus antiguas ollerías seguirían fabricando otras piezas cerámicas, así como materiales de construcción muy demandados (ladrillos, tejas, baldosas, etc.) y pilas de terrazo.

La abrupta expansión del cultivo de la viña va a comportar la necesidad de articular espacios más grandes destinados a la elaboración y almacenamiento del vino. De este modo se transita de la bodega subterránea a novedosas formas arquitectónicas que con el paso de los años se irán consolidando (Besó, 2008, p. 184). Las nuevas bodegas de tipo industrial tenían una mayor capacidad productiva, adaptándose a los volúmenes que podían procesar desde grandes a pequeños cosecheros, concentrándose en el barrio de las Bodegas junto a la estación. Pero no solo era eso, también eran más fáciles de construir. De hecho, esta sería una de las principales razones que explicarían el rápido abandono de la arquitectura subterránea. El vertiginoso desarrollo vinícola, que aconteció relativamente en pocos años, hizo inviable la ejecución de tantas nuevas estructuras subterráneas ante las laboriosas tareas de excavación y colocación de las tinajas. Además, los tinajeros utielanos eran incapaces de abastecer toda la demanda existente, lo que obligaba a seguir adquiriendo vasijas al lejano Villarrobledo. Así pues, de manera progresiva, sin abandonar el uso de bodegas subterráneas con tinajas, los bodegueros se ven obligados a llevar a cabo trullos y depósitos de mampostería. Los cuales eran mucho más fáciles de construir por los propios propietarios y contaban con capacidades muy superiores, rondando entre 500 y 1.000 arrobas, aunque con casos de hasta 2.000 arrobas.

Estos depósitos serán la razón principal que dejarían obsoletas las antiguas salas de tinajas, pues además de todo lo dicho, también facilitaban enormemente los trabajos de vinificación en bodega. Un buen ejemplo de la mejora que suponían la encontramos en cómo se sacaba el vino de la misma. En la cueva, se cargaba en pellejos y uno a uno debían ser subidos por varios porteadores a sus espaldas, una labor lenta y tediosa. Frente a esto, las bombas de jarro daban una respuesta rápida y menos agotadora a la extracción de los caldos, sin necesidad de introducirse en un espacio subterráneo. Así pues, en líneas generales era más sencillo y funcional trabajar con trullos y depósitos.

Atendiendo todo lo dicho, las bodegas subterráneas en un periodo relativamente corto fueron sustituidas por los distintos tipos de bodegas de trullos, cocederos y depósitos que estaban surgiendo. Pero es difícil determinar hasta cuándo las primeras siguieron contando un uso generalizado. Todo apunta que, para la década de 1890, ya no se realizaban nuevos espacios de vinificación tradicionales bajo tierra. A partir de 1900, su presencia vinatera estaría en gran retroceso, abandonándose la mayoría a medida que sus propietarios necesitaban procesar mayores cantidades. Solamente los pequeños cosecheros, sin suficiente viñedo o medios económicos para reformar sus capacidades productivas, seguirían utilizando cuevas ya realizadas. Sin embargo, al aglutinarse en 1927 la mayoría de estos individuos en la cooperativa de Utiel, la bodega tradicional acabaría por abandonarse completamente (Gómez, 2021).



3. Plano de las últimas cuevas en uso documentadas en Utiel. Autor.

Justamente, de las primeras décadas del siglo XX, hemos podido rastrear algunas de estas cuevas en funcionamiento, o que habían tenido un uso tan reciente que

todavía se contaban con ellas de cara a la tasación de la propiedad. En Utiel aparecen nueve casos en subastas públicas de bienes testamentarios de algunos vecinos, las cuales fueron publicadas en prensa provincial entre 1901 y 1911. Se tratan de la mitad de un trullo y bodega en la calle Trinidad (*Las Provincias*, 7/IX/1901); una casa con piso bajo y tres altos, trullos, bodega, corral y porche en la Cuesta de San Juan, entonces calle Mendizábal n.58 (Reyes Católicos); un trullo de 1.100 arrobas y bodega de 1.200 arrobas «con el bajillaje correspondiente», dentro de la casa de los herederos de Martín Hernández, entre las calles Dispersión y Travesía de las Cruces; un trullo de 1.000 arrobas y una bodega de diez bajillos, es decir, tinajas, de también 1.000 arrobas de cabida, dentro de la casa de los herederos de Dionisia Martínez, en la calle de Las Cruces (*Las Provincias*, 4/V/1903); una casa de dos plantas, cuadras, corral, porches, dos trullos de 4.000 arrobas de cabida y bodega de 1.000 arrobas, en la calle Mendizábal n. 32; casa de planta baja y un piso alto, trullo de 1.000 arrobas y bodega de 500, entre La Rambla y la Plaza de Toros; un corral con porchadas y bodega de 2.500 en veinte «vagijas» o tinajas, en la calle San Francisco (*Las Provincias*, 8/V/1904); una casa de dos plantas con trullo, bodega y corral en la calle San Ildefonso n. 23; y otra casa en la dicha calle de San Ildefonso n. 27 con misma disposición, pero de mayor tamaño que la anterior (*Las Provincias*, 28/X/1911).

En las décadas de 1930 y 1940, por tradición algún que otro viejo viticultor seguiría utilizando su cueva para pequeñas cantidades, pero prácticamente como



4. Cueva-bodega de los Amorosos, actual Oficina de Turismo de Utiel. Ayuntamiento de Utiel.

algo anecdótico. La última cueva que hemos constatado su uso gracias a testimonios orales era la «bodega de los Amorosos», en la calle Puerta Nueva, actual Oficina de Turismo de Utiel. Se trataba de un antiguo túnel excavado bajo el cerro del «Castillo de los Ximénez», reformado como cueva-bodega. Esta contaba con una sala de tinajas fechada en 1834, pero que posteriormente había recibido otra reforma añadiendo dos depósitos junto a un trullo que daba a la calle Puerta Nueva, todo ello excavado entre los muros de la antigua fortaleza medieval.

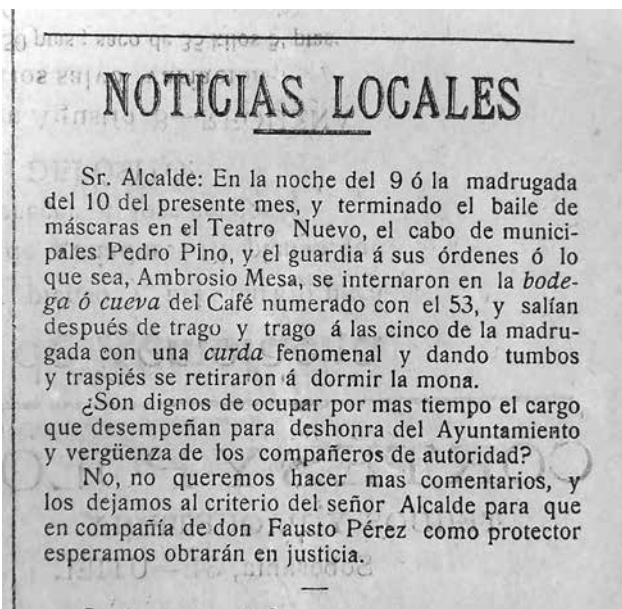
La «bodega de los Amorosos», nombre que deriva del apellido Amorós cuya familia era propietaria, elaboró vino hasta los años 50, pero estaba ya concebida para transformar la uva en el trullo y luego trasegar el vino con una bomba a los depósitos. No obstante, nos dicen que, en ciertos años de buena cosecha, tras ser rellenados los depósitos, necesitaron usar las tinajas de la cueva del fondo, usando mangas o mangueras para conducir el vino a la boca de las vasijas con el impulso de la bomba. La cueva de tinajas, que originariamente pertenecía a una casa superior en el Barrio del Castillo, estaba a nivel de la calle Puerta Nueva, por lo que no era menester subir pellejos por estrechas escaleras para sacar el producto, siendo esta la razón principal por la cual todavía concibieron usarla. Estamos, por lo tanto, ante un caso completamente descontextualizado, de reutilización de un espacio preexistente, pero que no seguía la vinificación tradicional en cueva.

LA REINVENCIÓN DE LA CUEVA-BODEGA

LA CUEVA COMO UN ESPACIO POLIVALENTE

El conjunto subterráneo de Utiel antecede a su uso vinícola y siempre ha presentado una gran versatilidad de utilidades dependiendo del contexto histórico y las necesidades específicas de su sociedad. Eso sí, vemos tendencias globales, surgiendo en sus inicios como «minas o subterráneos contruidos para poder comunicar los fuertes de la muralla con la fortaleza principal» (Ballesteros, 1899, p. 64), que con posterioridad fueron reconvertidos, repartidos y ampliados por el vecindario para utilizarlas como cuevas-bodegas. Así pues, a pesar de que también se excavaran silos, osarios o criptas, estamos hablando de espacios concebidos casi exclusivamente para la elaboración y almacenamiento de vino desde el siglo XIV. De hecho, al juzgar por las sugerencias de los tratadistas, era preferible no contener otros productos (leña, aceite, grano, vinagre, etc.) si en la cueva se estaba haciendo o guardando vino. Por lo tanto, las bodegas subterráneas, como bien indica su nombre, eran ante todo un espacio dedicado a la vinificación.

La marginación a finales del siglo XIX de su utilidad vinatera no provocaría su descarte inmediato. Rafael Janini manifestaba el posible empleo de bodegas subterráneas para otro propósito vinícola. Lo cual no deja de ser curioso teniendo en cuenta como esta figura fue muy importante para descartar su uso bodeguero por existir medios más eficientes de conseguir instalaciones con temperaturas frescas y óptimas. En su publicación *Principales moluscos, gusanos e insectos que atacan a la vid* (1893), indica que la «bodega, cueva o punto en donde no dé el sol» eran lugares idóneos para conservar los injertos colocados al pie americano. Esto se debe entender dentro de la técnica de los «injertos de taller», pensados para que los viticultores dispusieran de plantas de vid capaces de resistir la filoxera con anterioridad a la plantación. Para tal actividad, Janini nos dice que el espacio debe ser un sitio fresco, disponiendo en él «capas horizontales de arena o tierra muy fina, algo húmeda, y sarmientos, cubriendo el montón con una gruesa capa de tierra» (Janini, 1893, p. 109). A pesar de esta sugerencia, no tenemos constancia oral de que se pusieran en práctica en Utiel o su comarca, pero en caso que este uso se aplicara, sería anecdótico, con algún ejemplo puntual. Además, sería completamente descartado a partir de 1914, cuando la Estación de Viticultura y Enología de Requena crea un vivero de vides americanas.



5. Portada «Principales moluscos, gusanos e insectos que atacan a la vid» (dcha.), de Rafael Janini, y nota de prensa sobre un altercado en una «bodega o cueva» (izda.), en el n. 7 de *El Joven Radical* (16/III/1913).

La sociedad local, por su parte, sí daría pie a una variopinta gama de usos, muy dispares entre ellos, y que reflejaba su carácter polivalente. La mayoría de ellos tratándose de reutilizaciones de un espacio preexistente aprovechando algunos de sus cualidades: temperatura estable, oscuridad, lugar oculto y tranquilo, etc. Destacará su papel como refugio en la Guerra Civil, despensa fresca, almacén o zona de recreo, pero tendrán otros fines curiosos.

DESPENSA FRESCA Y ALMACÉN

Muchas antiguas cueva-bodegas continuarían usándose para hacer acopio del vino de consumo doméstico en porroneras o damajuanas, así como algún barril de vino añejo. También se bajaban otros derivados de la vid: uva de mesa, «pansas» o pasas, mosto, salmueras de agraces o tronchos, arrope, mistela y demás vinos dulces de consumo diario. Algunas familias también bajaron la tinajilla o porronera del vinagre, donde se vertía el vino agriado para que se transformara en el vinagre de consumo familiar, algo impensable cuando en ellas se elaboraba vino. En cambio, otros procesos de elaboración se mantenían iguales, como la maceración en orzas de uvas frescas en aguardiente, un aperitivo muy apreciado en la gastronomía tradicional a lo largo de todo el año. También se utilizaban para fabricar vermú casero, macerando vino y aguardiente con distintas especias (quina, ajeno, genciana, centaura, nuez moscada, etc.). Por último, hemos constatado su uso para la realización de anís de estraperlo, vertiendo alcohol macerado con granos de anís en un recipiente de arcilla.

Al margen de la viticultura, la característica de la cueva como un lugar oscuro de temperatura estable, suave y agradable frente los extremos propios del invierno y el verano, le hacían apta como alacena de alimentos. Era habitual colocar en la cueva, pero también en el pozo, las llamadas «fresqueras», un tipo de mobiliario portátil usado como pequeñas despensas donde mantener frescos alimentos y bebidas. Muy común para colocar manzanas, cerezas, albrichos o albaricoques, pumas o ciruelas, tomates, melones, cebollas, las gaseosas o limonada, las botellas y garrafas de vino de consumo habitual y cualquier alimento que se quisiera conservar mejor (J. Martínez, 1983, p. 121). De igual modo, la cueva era un lugar idóneo donde depositar aceite, miel y aguamiel para su conservación en orzas y tinajillas. Además, en el siglo XX también empezaron a bajarse algunos productos que podían desprender malos olores, como queso, ajos o coles, que hasta entonces solían evitarse colocar durante los meses de elaboración del vino para evitar su corrupción. Ya en las últimas décadas del siglo pasado, de manera puntual algunas cuevas se utilizarían para el almacenaje y maduración de plátanos u otras frutas no autóctonas.

A principios del siglo XX, también se usaría para la confección de «vergeles», un tipo de ofrenda religiosa de carácter botánico. Donde se buscaba germinar cereales,

albahaca, legumbres u otras variedades de semillas sin luz, para buscar una estética dorada con tallos blanquecino o amarillento ante la falta de clorofila por fotosíntesis. La oscuridad inherente de las cuevas hacía idóneo para la realización de este ofrecimiento vegetal, colocándolos especialmente en las escaleras de acceso (Moya, 2015; Gómez, 2018).

Ante la falta de espacio en muchas viviendas, los subterráneos fueron muy aprovechados como almacenes de todo tipo. Sobre todo, fueron reutilizados como leñeras y pajares, aunque incluso se llegó a estabular ganado en su interior. También conocemos su uso como almacén para guardar la paja que se daba como alimento al ganado ovino y caprino en el invierno, cuando este no solía pastar. Con el fin de reciclar las cuevas-bodegas para el almacenaje, se llegaría incluso a destruir la traza original de la misma. En ocasiones, las tinajas de menor tamaño se partieron por la mitad y se utilizaron como contenedores de grano. Puntualmente, algunos casos de subterráneos urbanos fueron usados para el cultivo del champiñón. El refugio del barrio del Parchel, una de las estructuras soterradas más grandes de Utiel, se usaría tanto como corral de ganado vacuno de un carnicero, como para producir champiñones. Aunque su proliferación nunca llegó a generalizarse, y fue más común el desarrollo de nuevas cavidades subterráneas expresamente realizadas para ser «champiñoneras» en entornos rurales.

Los subterráneos también funcionaban como un buen escondite de mercancías canalizadas a través de actividades comerciales ilícitas: aguardiente, tabaco, alcoholes, etc. Almacenes fáciles de ocultar ante las autoridades para el común contrabando, pero también de personas, alimentos o pertenencias familiares en peligro de ser saqueadas (armas, monedas, joyas, etc.). Razón por la cual, en la Guerra Civil, y como ya habían servido en las guerras carlistas y la invasión napoleónica, funcionaron como escondite. En algún caso aislado, servirían como escondrijos para evitar ir al frente a causa del servicio militar obligatorio, existiendo en la memoria oral casos donde alguno, que, temiendo su mal, buscó refugio en la bodega (J. Martínez, 1983, p. 120). También fue relativamente usado en los años del estraperlo de posguerra, por el lucrativo mercado negro surgido ante la carestía de alimentos y otros productos de consumo diario.

REFUGIOS EN LA GUERRA CIVIL

Durante la Guerra Civil Española (1936-1939) se requería el desarrollo de infraestructuras que permitieran la defensa pasiva de la población civil, siendo uno de los elementos imprescindibles los refugios antiaéreos. Sin embargo, no parece ser que las construcciones de los refugios fuesen ejecutadas con la rapidez deseada, ante la falta de buena empatía y entendimiento entre el Consejo Municipal y el Comité

de Defensa Pasiva (J.L. Martínez, 2020, p. 93). Por lo que se sumaron de manera provisional el acondicionamiento de bastantes cuevas-bodegas que existían en gran parte de las viviendas del centro de la población, estando buena parte de ellas en un estado de conservación aceptable.

La reutilización de cuevas-bodegas de la ciudad como refugio antiaéreo sería aplicada de manera oficial por la jefatura del Cantón de Utiel, bajo el mando del coronel Antonio García Benet. De este modo, con total seguridad en agosto de 1936, se mandó editar en la Imprenta García de Utiel unos bandos de información para toda la ciudadanía indicando las principales medidas a tomar en caso de bombardeos en la población (J.L. Martínez, 2020, p. 105). El bando informaba que el próximo domingo 23 de agosto de 1936 tendría lugar un ejercicio en combinación con la aviación, la cual volaría sobre la ciudad simulando su bombardeo. El objetivo era «dar una ligera idea de las precauciones a adoptar para inmunizarse de los ataques de una aviación enemiga, o por lo menos, para hacer menos sangriento sus efectos». Rogando a la población civil que cuando sonara la alarma la tarde del domingo se retiraran por breves instantes a sus casas para ocultarse de los aviadores.

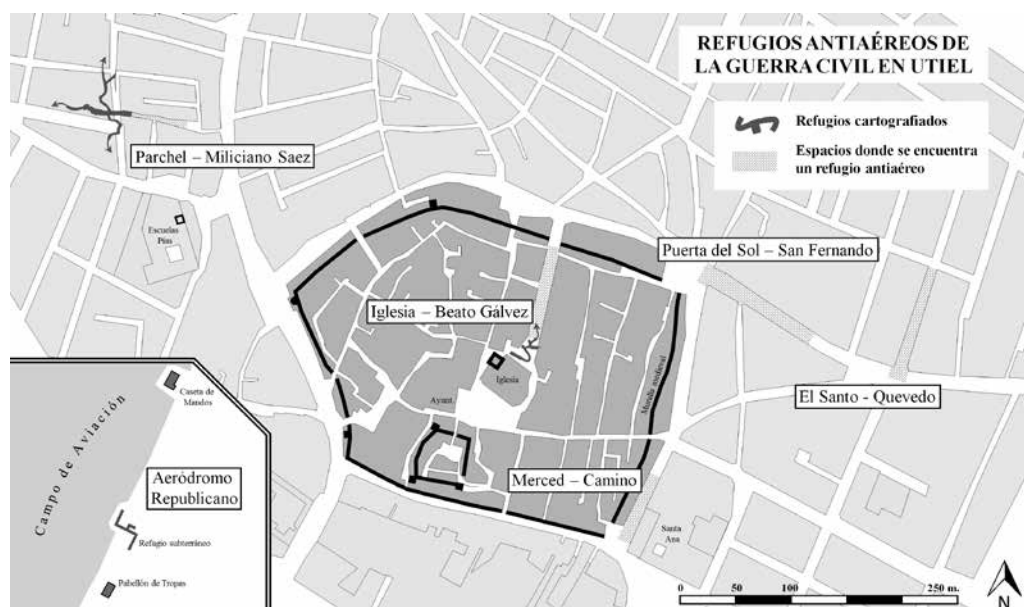
El panfleto justifica la necesidad de llevar a cabo estas medidas preventivas al ser «la ciudad de Utiel, importante por su población urbana, por sus comunicaciones y situación, por sus destilerías y sus bodegas, constituye por sí un objetivo apetecible». Ante lo cual, las autoridades locales deben preparar refugios para la población civil, afirmando que «las cuevas de las casas, constituyen el mejor de estos medios de defensa», por lo que debían «inspeccionarse, prepararse y anotar cuidadosamente por medio de carteles, su situación y capacidad». Seguidamente da unas instrucciones en caso de bombardeo aéreo, con especificaciones de las adecuaciones que tienen que tener estas cuevas para su uso como refugio:

3. La entrada a las cuevas, se cerrará por dos lienzos separados unos tres metros entre sí, dejando entre ambas una cámara aisladora, donde habrá una persona con un pulverizador o simplemente, un recipiente con cloruro de cal, para impregnar con esta disolución el calzado y ropas de los que se refugian, después de empezado el bombardeo. Los lienzos, estarán empapados en dicha sustancia, se clavarán rígidos por pesos colgados en la parte inferior. Por ningún concepto se abrirá a un tiempo las dos mamparas.
4. Las comunicaciones que puedan tener el refugio con el exterior, además de la puerta (ventanas, tragaluces) deben cerrarse herméticamente, tapando las rendijas con papel engomado.
5. No se encenderán fuegos en el interior de los refugios, para impedir, que se originen corrientes de aire que puedan traer gases venenosos.
6. Todas las casas, deben tener cerrados herméticamente balcones y ventanas, tapando las grietas con papel engomado y cruzando los cristales con tiras de ese papel para evitar su rotura por la trepidación de los explosivos. Como los gases tienen a situarse

en los lugares bajos, las casas pueden tener abierta una ventana del piso alto incluso cuando el bombardeo se esté realizando; si bien eso tiene el inconveniente de tener que acudir a cerrarla en momentos de alarma.

7. En cuanto se oiga la señal de alarma, todos los habitantes correrán a ocultarse en el refugio más próximo, no saliendo de él hasta que otra señal advierta que ha pasado el peligro. Del mismo modo los que posean caretas protectoras contra los gases, deberán ponérselas en cuanto empiece el bombardeo. Los que carezcan de ella, envolverán su cabeza en lienzos mojados en agua.

No obstante, la defensa antiaérea de Utiel no sólo recicló estructuras ya existentes, sino que las amplió con nuevas instalaciones que se adaptaban a los estándares seguidos en este tipo de obras. Se ejecutarían de manera completa o parcial cinco refugios antiaéreos propiamente dichos: barrio del Parchel de Arriba y calle Miliciano Sáez, Puerta del Sol y calle San Fernando, calle Camino frente al antiguo Convento de la Merced-Santa Ana, calle Quevedo en el tramo entre El Santo e Isabel la Católica, y calle Beato Gálvez desde la plaza de la Iglesia a la calle Adarve, este último parcialmente rehabilitado y musealizado. Más un sexto refugio puramente militar que se encuentra en las instalaciones de Campo de Aviación Republicano de Utiel, a unos 3,5 km al noroeste de la ciudad (Alabau, 2018). A pesar de todas estas medidas preventivas que aprovecharon y reutilizaron el patrimonio subterráneo preexistente de la ciudad, no hicieron falta en un acto real de bombardeo.



6. Plano de los refugios antiaéreos de Utiel. Autor.

UN ESPACIO DE RECREO Y DIVERSIÓN

La perspectiva lúdica sería otro de los ámbitos donde los espacios subterráneos fueron bastante usados. Al tratarse de lugares ocultos, eran puntos de encuentro idóneos para reuniones secretas, bailes, celebraciones clandestinas o jóvenes amantes que buscaban evadir el control de los adultos. En los numerosos cafés burgueses que existieron durante la «Edad Dorada Utielana» (1840-1936), fueron muy usadas por cuadrillas e individuos que buscaban festejar, jugar y emborracharse a escondidas. Una crónica local registra un caso de estos en el periódico *El Joven Radical* (16/II/1913), donde se quejaban ante el alcalde Fausto Pérez por la conducta deshonrosa emprendida por dos «puliceros», es decir, policías locales. Los actos se nos describen de la siguiente manera:

En la noche del 9 o la madrugada del 10 del presente mes, y terminado el baile de máscaras en el Teatro Nuevo, el cabo municipal Pedro Pino, y el guardia a sus órdenes o lo que sea, Ambrosio Mesa, se internaron en la bodega o cueva del Café numerado con el 53, y salían después de trago y trago a las cinco de la madrugada con la curda fenomenal y dando tumbos y trapiés se retiraron a dormir la mona.

Las cuadrillas de mozos y mozas también utilizaban estos espacios como local de reunión, donde hacer bulla y diversión entre amigos. Estas celebraciones tradicionalmente se denominaban «zahoras», consistiendo en una comilona a una hora avanzada de la noche, a veces, con premisas muy ingeniosas. Por ejemplo, en Las Cuevas de Utiel, nos informa Arturo Solaz que la espaciosa Cueva del Tío Evaristo, en la plaza del Olmo, fue utilizada por los jóvenes para representaciones teatrales, usando un alfiler como boleto que daban en la entrada.

En la segunda mitad del siglo XX, las celebraciones evolucionaron y se adaptaron a las nuevas modas, usándose nuevas palabras como «guateque» o «discoteca». Los subterráneos usados a tales fines también se adecuaron a las nuevas necesidades, añadiéndose una barra, tarima, luces, posters, dibujos o grafitis. Estas dinámicas son aún muy practicadas en la sociedad local, usándose sótanos en viviendas de nueva planta con el mismo concepto, a veces llamadas «bodeguillas». Se llegaría incluso a realizar un bar-restaurant y pub llamado «La Cueva» que adecuó una casa de la calle Santísima Trinidad.

ABANDONO Y DESTRUCCIÓN

Desde la pérdida de su utilidad vinícola, progresivamente el conjunto subterráneo de Utiel ha sido destruido ante los cambios urbanos de la población. En la primera mitad del siglo XX, las nuevas construcciones en estilo modernista y *art déco*,

promovidas por la burguesía comercial de la ciudad, eliminaban o cegaban las viejas cavidades subterráneas sin ningún miramiento. A pesar de ello, seguía siendo un elemento común de la casa utielana, reaprovechándose para otros usos domésticos o económicos. A partir del desarrollismo franquista, con los sustanciales cambios que redefinieron completamente la vivienda popular, las reformas o fabricación de nuevas obras desatendían cualquier elemento histórico preexistente. La generalización de los frigoríficos a partir de 1960-1970 marginaría la cueva como despensa fresca, uno de sus usos más comunes, lo que acentuó su abandono.

Sin un aprovechamiento claro, la falta de mantenimiento aceleró su deterioro, convirtiéndolo en un problema para los propietarios. La arquitectura subterránea paulatinamente tenía un menor encaje en una sociedad en proceso de modernización, siendo cada vez más utilizadas para una serie de usos que perjudicaban enormemente su conservación: pozos ciegos y escombreras. Prácticas muy perniciosas para el patrimonio subterráneo, generando problemas de humedades y ocultando su existencia.

Para acumular las aguas negras y desperdicios humanos era esencial la excavación de un pozo ciego. Estos elementos retenían los materiales sólidos, siendo recogidos cada cierto tiempo por los «aguateros». Pero una parte importante de los líquidos se filtraban en el terreno, lo que afectaba a la estructura bajo ella. Sin olvidar que muchas veces, de manera intencionada o no, acababan con unir con la misma cueva. Al construirse la red de alcantarillado y de agua potable, esta práctica se abandonó, pero provocó otras complicaciones fruto de la excavación de fosas y las filtraciones. Por su parte, todavía más habitual fue el uso de la cueva como escombrera, dónde verter la «enruna» o escombros generados con las obras de las viviendas superiores. Las comunes reparaciones o reformas de las casas generaron muchos restos que optaron por tirarse a la cueva, con el fin de cegarla y darle más estabilidad a la cimentación. Pero esta medida fue contraproducente, porque por lo común, solo se llenaba de escombros los accesos, quedando todavía cámaras vacías. Además, en muchos casos, las alteraciones en la fachada obstruyeron los respiraderos, cortando de raíz la fundamental ventilación. Todo ello convertiría las antiguas cuevas en bombas de humedad que afectaban a la construcción superior, convirtiéndose en un verdadero quebradero de cabeza para el dueño.

En este contexto, las cuevas-bodegas quedaron como pasto de la desidia y la destrucción de una sociedad que solo veía en ellas una molestia. Poco a poco, las puertas de los trullos fueron desapareciendo de las fachadas de las casas, las trampillas a las cuevas fueron cerradas y los respiraderos acabaron tapiados de las fachadas. De este modo, a pesar de que su existencia era más que palpable por todo el vecindario, no se le daba ningún valor. Esto se apreciaba en el *Plan General de Ordenación Urbana* de Utiel, aprobado en 1987, que desatendía completamente su preservación. Una situación que hizo alzar algunas voces en contra ante ciertos casos dantescos.

En 1992 empezaría la demolición en la Casa de los Poveda, en la calle Traición, la cual contaba en su subsuelo una bodega de 800 metros cuadrados con 360 tinajas (*El Periódico del Magro*, II/1998). La Dirección de General de Patrimonio la paralizaría, pero no obstante su destrucción se culminó y desde el ayuntamiento dirigido por José Yagüe se ocultó la estructura que salió al exterior a consecuencia de las excavaciones realizadas: «Todo el mundo pudo ver como las cavidades eran rellenadas mediante hormigón y con un muro de cimentación» (*Las Provincias*, 20/IX/1998).



7. Vicente Vigo, primer instigador del redescubrimiento y recuperación del patrimonio subterráneo de Utiel. Autor.

Pero los actos más desdeñables y polémicos acontecerían en 1998, cuando una constructora de Chiva llamada «Promociones Rampina» empezó la demolición de la Casa del Vegetariano, una antigua casona de la familia Iranzo en la calle Santa María, entre la Casa Consistorial y la Iglesia de la Asunción. El edificio se trataba de un palacete señorial de siglo XVI, con escudo heráldico en su fachada, y que durante la Edad Dorada Utielana había albergado una intensa vida cultural siendo el Café 53, conservado una impresionante biblioteca, así como una gran cueva-bodega que se reutilizó y amplió los antiguos túneles defensivos bajomedievales. A pesar de todo esto, la corporación municipal dio visto bueno a su destrucción sin ningún tipo de

restricción, lo que no fue aceptado por parte de la sociedad civil y, muy especialmente, del maestro Vicente Vigo. La demolición de la Casa del Vegetariano desató un conflicto abierto entre la promotora y los detractores de tal actuación, con la participación ambigua del Ayuntamiento y la Consellería de Cultura. A pesar de todo, el derribo se ejecutó, dando una sensación de impunidad al destruir este tipo de elementos patrimoniales.

La demolición de la Casa del Vegetariano tuvo eco mediático, con números noticias en la prensa comarcal, regional e incluso nacional. Se llegaría a sufrir hasta actos violentos, cuando el fotógrafo Pedro Robledo y Javier Crespo, redactor y director de *El Periódico del Magro*, sufrieron una agresión por parte de un individuo cuando se encontraban tomando fotografías del exterior del inmueble. Según los agredidos, el propietario y titular de la empresa Promociones Rampina, salió del solar en demolición y persiguió al fotógrafo por la Plaza Mayor del Ayuntamiento. Exigía que le entregaran el carrete con los negativos, llamándoles «buitres», «vagos» y «carroñeros». Tras alcanzarlo, tiró al suelo al fotógrafo y le propinó varios puñetazos en la cara y cuerpo (*El Periódico del Magro*, VIII/1998; *Levante-El Mercantil Valenciano*, 14/VIII/1998).

La trascendencia y fama del caso, dejando en mal lugar la administración pública, hizo que esta respondiera con sugerencias muy ambiciosas. El 1 de septiembre de 1998, la Dirección General de Patrimonio a cargo de Carmen Pérez llegaría a calificar informalmente las cuevas subterráneas de Utiel como «bien de relevancia local», y se insistió la colaboración con el ayuntamiento para realizar una catalogación (*La Tierra*, 18/IX/1998). Por su parte, la corporación de Vicente Sánchez llegaría a afirmar en prensa regional (*Las Provincias*, 11/XI/1998; *Levante-El Mercantil Valenciano*, 12/XI/1998) que tenían intención de hacer el catálogo en colaboración con los ciudadanos, e incluso mostró voluntad para eximir el pago de la contribución urbana en las viviendas que tengan cuevas y facilitar el trámite de las licencias de obras. Desgraciada e incompresiblemente, nada de esto fraguó en medidas que impactaran realmente en el patrimonio de la ciudad, reflejando el desinterés por el tema por parte de las instituciones públicas.

REDESCUBRIMIENTO DE UN PATRIMONIO OLVIDADO

En la década de 1990, la situación del patrimonio «enosubterráneo» utielano toma un nuevo rumbo. El cambio de visión, donde la sociedad empezaría a reconciliarse con su historia y patrimonio, y en especial con sus túneles medievales, cuevas-bodegas y refugios, lo impulsaría una figura clave en la crónica contemporánea de la ciudad, el ya mencionado Vicente Vigo García. Un utielano licenciado en Geografía e Historia por la Universidad de Valencia y que impartía clases como maestro en su

pueblo. Personalidad que, junto a Javier Marzo, Alfredo Pons, José Alfonso Sierra, Claudio Ortiz, Pilar Bargues y Emilio Herrera habían luchado por la salvación de la Bodega Redonda con el fin de asentar en ella un Museo del Vino y el Consejo Regulador de la D.O. Utiel-Requena.

La demolición de la Casa del Vegetariano sería la gota que colmó el vaso para Vicente, movilizándose a favor del patrimonio subterráneo. El desastroso devenir de este episodio, le hizo entender que la desidia al respecto de preservar los subterráneos era una cuestión de desconocimiento general de los utielanos. A pesar de que la sociedad supiera de su existencia, como él mismo nos dijo, «en realidad en Utiel conocían muy poco sus bodegas». Por esa razón, desde su posición en ese momento como director del Colegio Comarcal Blasco Ibáñez, el actual Enrique Rambal de Utiel, impulsó en abril de 1998 una Semana Cultural protagonizada por las cuevas-bodegas con el título: «Utiel, un tesoro bajo tus pies».



8. Cartel de la Semana Cultural «Utiel, un tesoro bajo tus pies», en 1998.

A través de los alumnos, se pudo explorar y fotografiar un buen puñado de bodegas en casas de sus padres o abuelos, con el objetivo de dar un primer paso para la investigación y divulgación sobre el tema. El evento fue crucial, visitando niños y profesores cuevas particulares que despertaron el interés del vecindario. Sin embargo,

sus consecuencias fueron todavía mayores gracias a dos carteles de promoción realizados, donde se manifestaba la espectacularidad de los túneles y bodegas. Los dos carteles fueron impresos por el Ayuntamiento para la promoción de la ciudad en la Feria Utiel Gastronómica, teniendo una gran acogida por el público, colocándolos e incluso enmarcándolas en sus casas. Todo ello resultó ser una efectiva campaña de concienciación con la que se abrió los ojos a muchos utielanos sobre aquello que tenían bajo sus pies, lo cual después de todo parecía tener algún valor.

De hecho, a pesar de la multitud de casos de destrucción, también existían una serie de propietarios que, por su propia sensibilidad, habían recuperado las cuevas-bodegas de sus casas particulares. Estamos hablando de una veintena de ejemplos, algunos de ellos, pioneros como el de Pepe Gómez en la esquina de la calle Real con Arco, aunque la mayoría fueron surgiendo a raíz de la concienciación iniciada en 1998. Todos ellos, caracterizados por un acondicionamiento más o menos acertado, y presumiendo de él como un espacio singular que suscitaba mucha curiosidad. De este modo, el dueño sorprendía a familiares, amigos y visitantes en ocasiones especiales, utilizándolo como sala de reunión, sobre todo en los meses de verano. Es cierto que, en algunos casos, estos arreglos ha sido un verdadero peligro, pues el uso de materiales y técnicas impropias (arcos y pilastras de ladrillo, recubrimientos de cemento, chapados de paredes, decoraciones tipo "mesón", etc.), han desvirtuado a la estructura de su original identidad vinatera. No obstante, estos han sido el menor de los problemas dentro de un contexto de destrucción generalizada.

A raíz de 1998, Vicente Vigo seguiría estudiando y conociendo más bodegas, superando los setenta ejemplos, que pudo retratar con la ayuda de José Ferrer, un requenense que tenía estudio fotográfico en Utiel. En 1999, la nueva corporación de Enrique Luján, aceptaría e impulsaría la idea de Vicente Vigo para hacer la Oficina



9. Carteles turísticos asociado al conjunto de bodegas subterráneas de la calle Puerta Nueva en 1999 (dcha.) y 2018 (izda.).

de Turismo en una cueva-bodega, siendo inaugurada el 24 de octubre de 2002. Para lo cual, se adquiría y rehabilitaría la antigua bodega de los Amorosos, la cual Vicente consideraba idónea por su acceso a nivel de calle y por conservar restos del castillo. Más tarde, en la legislatura de 2003-2007, Vicente, ejerciendo ya como concejal por el partido de nueva creación «Utiel Siglo XXI», tenía entre sus propuestas que en la calle Puerta Nueva pudiera hacerse un gran recorrido que funcionara como el gran referente turístico de la población. Su determinada visión sería clave para adquirir las propiedades necesarias, en un momento donde el valor de las mismas estaba sobredimensionado, y que serían el germen del recurso turístico de las «Bodegas Subterráneas de Puerta Nueva».



10. Premios Serratilla, que imitan a la tinajería utielana (dcha.), y un dibujo infantil de una cueva-bodega, que refleja la creación de una identidad alrededor del patrimonio subterráneo en la sociedad (izda.).

Sin embargo, la retirada como concejal de su gran promotor, la crisis económica a raíz de 2008 y unos años de parálisis sociopolítica en Utiel, frenó momentáneamente el proyecto. Se retomaría siete años después con la «Revolución de las Velas», empezada con la primera edición de «Utiel a la luz de las Velas» el 25-26 de abril de 2015, la cual reconcilió a los utielanos con su historia y patrimonio. Una de las agrupaciones que surgieron a raíz de esto, la Asociación Cultural Serratilla, apostó decididamente por reimpulsar el proyecto turístico de Puerta Nueva y, en general, de todo el extenso subsuelo de la ciudad. Los «enceporraos de las cuevas», como fueron calificados por los más reacios al tema, dieron a conocer este conjunto a través de numerosas actividades: conferencias, exposiciones, rutas guiadas, reuniones con la administración local y autonómica, etc. Una de sus tareas fundamentales fue enseñar

el rico patrimonio subterráneo en manos de particulares, con visitas que tuvieron una gran afluencia, demostrando que el asunto generaba interés tanto dentro como fuera del municipio (Serratilla, 2018).

A pesar de las reticencias iniciales de la corporación de Fernando Benlliure, el éxito de las visitas que organizaba Serratilla, animó para rehabilitar y poner en marcha el conjunto monumental de Puerta Nueva, inaugurado el 8 de septiembre de 2017. El éxito y la acogida social y turística del mismo impulsarían para que el ayuntamiento continuara la ampliación de la red municipal entre 2018 y 2021, incorporando el túnel medieval de la Casa de Ariño, las bodegas de Puerta del Sol y el Refugio de la Guerra Civil de Beato Gálvez. Además, a medida que se avanzaba en su recuperación y puesta en valor, la Asociación Cultural Serratilla también apostó por reconocer el mérito de aquellos propietarios que decidían recuperar sus cuevas-bodegas a través de los Premios Serratilla. Con la categoría de recuperación patrimonial, se les concedió en 2018 a Eusebio Viana y Carlos Iranzo, por sus dos cuevas-bodegas particulares en Las Cuevas de Utiel, y en 2019 a Concha Blanc y José María Zambrano, por la restauración y dinamización turística de la Bodega de Nicolás y Rosario en Utiel. A su vez, el Premio Serratilla 2023 a la divulgación cultural fue concedido a Yolanda Hernández y Pasquale de Dato. Dos arquitectos que han impulsado desde la Universidad Politécnica de Valencia la «WEDoVer 2022 Utiel Underground», un taller internacional de documentación y puesta en valor del patrimonio vernáculo centrado en el estudio del conjunto de bodegas subterráneas.



11. Cartel del taller «WEDoVer 2022 Utiel Underground».

CONCLUSIÓN

La trayectoria histórica del patrimonio subterráneo de Utiel refleja que estamos ante espacios polifacéticos, centrados en la cultura vinícola, pero que ha tenido una amplia gama de usos a lo largo de los siglos. Su redescubrimiento y la puesta en valor que se está llevando a cabo permiten que estos espacios cobren nuevos usos, construyendo una identidad fuerte en la ciudad y convirtiéndose en un importante referente turístico y enoturístico. Sin embargo, para alcanzar estos objetivos es menester continuar con los trabajos iniciados, llevar a cabo publicaciones especializadas, emprender un catálogo del conjunto actualmente conservado en Utiel y su comarca, crear ayuda y mecanismos que faciliten su recuperación por parte de la iniciativa privada, dar a conocer materiales y procedimientos de rehabilitación correctos y, por último, ser declaradas Bien de Interés Cultural.

BIBLIOGRAFÍA

- ALABAU MONTTOYA, José, *Alas rojas sobre pámpanas verdes. El campo de aviación militar republicano de Utiel. Datos para la historia de la Guerra Civil en la retaguardia valenciana (1936-1939)*, Utiel, Mancomunidad del Interior Tierra del Vino, 2018.
- ASOCIACIÓN CULTURAL SERRATILLA, “El nacimiento de una ilusión: Asociación Cultural Serratilla de Utiel”, *Oleana: Cuadernos de Cultura Comarcal*, n. 32, Requena, Centros de Estudios Requenenses, 2018, pp. 135-150.
- BALLESTEROS VIANA, Miguel, *Historia y anales de la muy leal, muy noble y fidelísima villa de Utiel*, Valencia, Imprenta de El Correo de Valencia, 1899.
- BESÓ ROS, Adrià, “L’Arquitectura del vi”, en Inmaculada Aguilar (coord./dir./ed.), *Historia del ferrocarril en las comarcas valencianas: La Plana Utiel-Requena*, Valencia, Conselleria d’Infraestructures i Transport, 2008, pp. 179- 200.
- CASTELL DE PONS, Antonio, *Cartilla ilustrada de la viticultura y el arte de elaborar y tratar debidamente los vinos, con especialidad los tintos u ordinarios*, Barcelona, Imprenta de la Renaixensa, 1878.
- GÓMEZ SÁNCHEZ, Carlos Javier, “Bodegas de trullo en Utiel (Valencia): entre la producción artesanal e industrial del vino”, *APIVA Industrial*, n. 4, año IV, Torrente, TB impremta, 2021, pp. 10-13.
- GÓMEZ SÁNCHEZ, Carlos Javier, “Vergeles o triguetes: fe popular y botánica en Utiel y su tierra”, *Libro de Feria y Fiestas en honor a la Santísima Virgen del Remedio*, Utiel, Ayuntamiento, 2018, pp. 60-62.

- JANINI JANINI, Rafael, *Principales moluscos, gusanos e insectos que atacan a la vid*, Valencia, Librero-editor Pascual Aguilar, 1893.
- MANSO DE ZÚÑIGA Y ENRILE, Víctor C.; DÍAZ Y ALONSO, Mariano, *Conferencias enológicas: tratado de elaboración de vinos de todas clases y fabricación de vinagres, alcoholes, aguardientes, licores, sidra y vinos de otras frutas*. Madrid, Imp. de los Hijos de M.G. Hernández, 1895.
- MARTÍNEZ MARTÍNEZ, José Luis, "La plantación de viñas a medias en la comarca Utiel-Requena. Algunas noticias sobre la delegación de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de la Villa de Utiel. Año de 1886", *Oleana: Cuadernos de Cultura Comarcal*, n. 28, Requena, Centros de Estudios Requenenses, 2018, pp. 453-474.
- MARTÍNEZ MARTÍNEZ, José Luis, *Las bodegas subterráneas de la villa de Utiel*, Utiel, José Luis Martínez Martínez, 2018.
- MARTÍNEZ MARTÍNEZ, José Luis, *Utiel: 1936-1939*, Utiel, José Luis Martínez Martínez, 2020.
- MARTÍNEZ ORTIZ, José, *Utiel: gentes, hechos y modos de vida*, Utiel, Ayuntamiento, 1983.
- MOYA MUÑOZ, Fernando, "Los vergeles: manifestación etnobotánica de carácter ritual en la Tierra de Requena". *Oleana: Cuadernos de Cultura Comarcal*, n. 30, Requena, Centro de Estudios Requenenses, 2015, pp. 505-524.
- OTTAVI, Ottavio, *Enología teórico-práctica. Monografía de los vinos de pasto y comerciales*. Madrid, El Progreso Agrícola, 1900.
- PEQUEÑO, Diego, *Cartilla vinícola*. Madrid, Ministerio de Fomento, 1888.
- PIQUERAS HABA, Juan, *La vid y el vino en el territorio de la DO Utiel-Requena. La cuna de la Bobal*, Requena, Arcís Ediciones, 2023.
- ROJAS CLEMENTE, Simón de (1818). "Adiciones del Libro Segundo". *Agricultura General de Gabriel Alonso de Herrera, corregida segun el testo original de la primera edicion publicada en 1513 por el mismo autor, y adicionada por la Real Sociedad Económica Matritense* (Tomo I, libro segundo). Madrid, Imprenta Real.

